

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Laju pertumbuhan dari sektor pertanian semakin meningkat tiap tahunnya oleh karena itu sektor pertanian sangat berpengaruh terhadap roda perekonomian di Indonesia. Salah satu sub sektor yang mampu meningkatkan laju pertumbuhannya berasal dari peternakan yang berkontribusi besar serta memiliki potensi untuk dikembangkan. Sub sektor peternakan memiliki peluang pasar yang cukup baik karena permintaan dalam penyedia pangan untuk memenuhi gizi terus meningkat seiring dengan laju pertumbuhan penduduk. Contohnya adalah sebagai penyedia zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein. Hal ini bisa didapatkan dari daging, susu maupun telur yang merupakan hasil dari peternakan.

Telur merupakan bahan makanan yang sangat akrab dengan kehidupan kita sehari-hari sebagai sumber protein dengan keunggulan yang dimiliki antara lain kandungan asam amino yang lengkap dibandingkan bahan makanan lain serta mempunyai rasa yang enak. Telur juga berfungsi sebagai bahan dasar pengolahan berbagai macam makanan karena sifat-sifat yang ada padanya (*functional properties*) dan yang paling penting adalah telur termasuk salah satu bahan pangan sumber protein yang murah dan mudah didapatkan. Menurut Muchtadi dkk (2010) kandungan gizi telur ayam ras memiliki kandungan protein sebesar 12,7% kandungan lemak 11,3% karbohidrat 0,9% abu 1% dan kadar air 73,7%. Tetapi disamping adanya hal-hal yang menguntungkan itu, telur memiliki sifat yang mudah rusak. Maka dari itu, untuk menjaga ketahanan dari telur maka perlu dilakukan pengolahan terhadap telur tersebut.

Telur dapat dikonsumsi mentah atau diolah terlebih dahulu baik dengan mencampurkan tambahan bahan lain maupun tidak ditambahkan campuran bahan lain. Pengolahan terhadap telur selain menambah cita rasa juga bertujuan untuk menjaga daya simpan dari telur tersebut. Contoh olahan makanan yang berbahan dasar telur adalah telur asin yang ditambahkan garam, telur pindang kemudian rendang telur dan lainnya.

Rendang merupakan salah satu makanan tradisional khas Sumatera Barat yang sangat terkenal dikalangan masyarakat, baik lokal maupun internasional. Pada umumnya, rendang terbuat dari daging sapi yang diolah kemudian dicampur dengan berbagai macam rempah-rempah serta santan dan dimasak dalam waktu yang cukup lama. Di Sumatera Barat, rendang memiliki beragam jenis bentuk dengan berbagai macam bahan baku yang dapat diolah seperti singkong, daging ayam, jamur dan juga telur.

Rendang telur merupakan salah satu olahan makanan dari masyarakat Kota Payakumbuh yang berbahan dasar telur yang sudah ditambah dengan campuran bahan lain seperti rempah-rempah yang terdapat dalam pembuatan bumbu rendang pada umumnya. Awal mula terciptanya rendang telur yakni karena banyaknya telur pecah yang tidak termanfaatkan atau terbuang begitu saja. Sehingga masyarakat yang berada di wilayah sentra produksi peternakan unggas seperti Kota Payakumbuh mengolah telur tersebut menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat sehingga bisa dikonsumsi seperti yang kita sebut dengan rendang telur.

Kota Payakumbuh dikenal sebagai Kota Randang karena menjadi pusat produksi rendang yang ada di Sumatera Barat. Payakumbuh Kota Randang lahir

dari keinginan bersama baik dari pihak pemerintah Kota Payakumbuh maupun masyarakat Payakumbuh sendiri. Selain dikenal sebagai Kota Randang, Payakumbuh juga menjadi salah satu sentral produksi peternakan ayam ras petelur. Maka dari itu masyarakat Kota Payakumbuh memanfaatkan bahan baku yang tersedia seperti telur yang kemudian diolah menjadi rendang telur.

Pada tanggal 17 Desember 2018, Kota Payakumbuh diresmikan menjadi “*City Of Randang*”. Di Kota Payakumbuh terdapat satu wilayah yang menjadi pusat produksi dan pemasaran produk rendang, sehingga diberi nama Kampung Rendang oleh Dinas Koperasi Industri dan Perdagangan Kota Payakumbuh pada tahun 2015 yang berada di Jalan Tan Malaka Simpang Lampasi Kota Payakumbuh. Menurut data Industri Kecil Menengah Kota Payakumbuh pada tahun 2021, terdapat 57 UMKM yang menghasilkan rendang di Kota Payakumbuh dan beberapa diantaranya terletak di Kampung Rendang tepatnya di Jl. Tan Malaka Kecamatan Lampasi Tigo Nagari, Kota Payakumbuh. Dari 57 UMKM khususnya yang memproduksi rendang, 51 diantaranya sudah tergabung dalam koperasi yang bernama IKOSERO dan rata-rata sudah didukung oleh pemerintah untuk digitalisasi serta legalitas. Salah satu UMKM yang terdapat di Kampung Rendang dan juga tergabung dalam koperasi adalah Dapoer Rendang Riry.

Dapoer Rendang Riry merupakan salah satu produsen yang menjual berbagai macam rendang termasuk rendang telur yang menjadi salah satu produk unggulan serta mampu bersaing dengan merek lainnya yang berada di Kota Payakumbuh. Usaha Dapoer Rendang Riry didirikan pada tahun 2002 oleh Ibu Ratna Juita. Untuk manager usaha Dapoer Rendang Riry, masih berjumlah 1

orang dari awal mula berdiri hingga saat ini yaitu Bapak Haris Budiman. Pada usaha Dapoer Rendang Riry, terdapat 11 orang karyawan dan sudah termasuk dengan karyawan bagian penjualan atau yang biasa disebut dengan admin.

Ada sekitar 12 jenis produk khususnya rendang yang dijual pada usaha Dapoer Rendang Riry antara lain yaitu rendang telur, rendang suwir ayam, rendang singkong, rendang jamur, rendang belut dan lainnya. Produk tersebut dijual dengan berbagai macam harga serta berbagai ukuran kemasan. Untuk rendang telur sendiri, dijual dengan harga Rp 14.000/kemasan (200gr). Brand/merek Dapoer Rendang Riry sudah memiliki surat izin edar dari BPOM pada tahun 2018 s/d 2023 dengan nomor izin edar yaitu BPOM RI MD 139503001040.

Pada era saat ini, segala jenis usaha ataupun UMKM dituntut agar menjualkan produknya secara *online* namun Dapoer Rendang Riry tetap memilih fokus pada penjualannya secara *offline* di toko yang beralamatkan di Jl. Tan Malaka Km 4 Lampasi, Kota Payakumbuh. Walaupun begitu, Dapoer Rendang Riry juga menjual produknya melalui penjualan secara *online* dengan menggunakan bantuan aplikasi yaitu Shopee dan Tokopedia untuk memasarkan serta menjual produknya. Penjualan produk rendang pada aplikasi Tokopedia terbilang unggul dibandingkan pada aplikasi Shopee (Budiman, Manager Dapoer Rendang Riry, wawancara prapenelitian, Juni 2022).

Pemerintah Kota Payakumbuh telah mendukung penuh untuk penjualan produk rendang dengan dibuatkannya UPTD Rendang yang didalamnya terdapat pembinaan bagi pelaku UMKM khusus rendang dimulai dengan proses produksi hingga cara memasarkan produk rendang dengan sistem digitalisasi ataupun

online agar dikenal oleh banyak calon konsumen. Dengan dukungan dari pemerintah tersebut tentu menjadikan pelaku UMKM dapat memajukan usaha mereka dengan mengenalkan produknya keluar daerah domisilinya.

Contohnya dengan menjualkan rendang telur melalui metode penjualan secara *online* yang tentunya mampu meningkatkan hasil penjualan dari pelaku usaha seperti Dapoer Rendang Riry. Meskipun begitu Dapoer Rendang Riry memilih untuk tetap fokus pada penjualannya secara *offline*. Menurut hasil wawancara dengan manager usaha Dapoer Rendang Riry pada prapenelitian yang dilakukan pada Juni 2022, meskipun penjualan secara *online* pada usaha Dapoer Rendang Riry sudah dimulai sekitar 4 tahun terakhir namun penjualan secara *online* tidak menunjukkan pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan penjualan secara langsung atau *offline* yakni sebesar 10% untuk penjualan secara *online* dan sisanya terdapat pada penjualan secara langsung atau *offline*.

Hal ini juga dibuktikan dengan data penjualan seluruh produk pada bulan Juni 2022 yang didapatkan pada saat prapenelitian yakni pada penjualan secara *online* hanya mendapatkan penghasilan sekitar kurang lebih Rp 2.000.000 sedangkan pada penjualan secara *offline* mendapatkan penghasilan 30 kali lipat lebih tinggi dibandingkan secara *online*. Walaupun Indonesia sempat dilanda pandemi Covid-19 yang mengharuskan segala urusan dilakukan dari rumah serta melakukan segala transaksi dengan cara *online*, hal ini juga tidak berpengaruh besar terhadap penghasilan pada penjualan secara *online* di usaha Dapoer Rendang Riry tersebut (Budiman, Manager Dapoer Rendang Riry, wawancara prapenelitian, Juni 2022).

Hal tersebut juga dikarenakan tidak adanya sumber daya manusia yang ahli pada bidang *online* tersebut sehingga Dapoer Rendang Riry kurang mampu untuk melakukan penjualan serta memasarkan produk secara *online*. Selain itu, konsumen pada Dapoer Rendang Riry rata-rata sudah mengenal Dapoer Rendang Riry jauh sebelum adanya penjualan *online* pada Dapoer Rendang Riry sehingga memilih untuk langsung datang ke toko atau langsung menghubungi pemilik usaha.

Selain Dapoer Rendang Riry, di Kampung Rendang juga terdapat beberapa toko lain yang menjual produk serupa salah satunya adalah Rendang Erika. Di Rendang Erika, rendang telur juga menjadi salah satu produk favorit sehingga penjualannya lebih unggul dibandingkan produk lainnya. Berbeda dengan Dapoer Rendang Riry, Rendang Erika menyeimbangi penjualan produknya pada kedua metode yang diterapkan yakni secara *online* dan juga secara *offline*. Rendang Erika menjualkan produknya pada lebih banyak aplikasi penjualan *online* dibandingkan Dapoer Rendang Riry.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Komparasi Penjualan Secara Online dan Offline Rendang Telur (Studi Kasus Dapoer Rendang Riry Kecamatan Lampasi Tigo Nagari, Kota Payakumbuh)”**.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat penjualan rendang telur dalam penjualan secara *online* dan *offline* pada usaha Dapoer Rendang Riry.
2. Bagaimana perbandingan tingkat penjualan rendang telur dalam penjualan secara *online* dan *offline* pada usaha Dapoer Rendang Riry.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, maka adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui tingkat penjualan rendang telur dalam penjualan secara *online* dan *offline* pada usaha Dapoer Rendang Riry.
2. Mengetahui perbandingan tingkat penjualan rendang telur dalam penjualan secara *online* dan *offline* pada usaha Dapoer Rendang Riry.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini, yaitu :

1. Bagi lingkungan akademik

Manfaat penelitian ini bagi akademik adalah sebagai bahan pengetahuan yang mampu menjadi penambah wawasan tentang analisis penjualan rendang telur dan juga sebagai referensi untuk memotivasi jiwa kewirausahaan/enterpreneurship baik secara langsung maupun tidak langsung serta sebagai bahan acuan dalam melakukan penelitian lebih mendalam bagi mahasiswa.

2. Bagi pemilik usaha

Manfaat penelitian ini bagi pemilik usaha adalah pemilik dapat mengevaluasi pengambilan keputusan metode penjualan yang akan digunakan sehingga mampu meningkatkan pendapatan dari penjualan produk rendang telur.

3. Bagi pemerintah

Manfaat penelitian ini sangat berguna bagi pemerintah Kota Payakumbuh maupun daerah lainnya khususnya bagi para pengambil kebijakan dalam

proses pengambilan keputusan tentang produksi olahan makanan rendang agar bisa menjadi dorongan bagi peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian lebih mendalam. Produk rendang telur juga mempunyai prospek yang bagus sehingga akan membantu pelaku usaha dalam segi permodalan, pelatihan dan pemasaran produk rendang telur.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat perbedaan yang signifikan antara penjualan rendang telur secara *online* dengan penjualan secara *offline* pada usaha Dapoer Rendang Riry.

