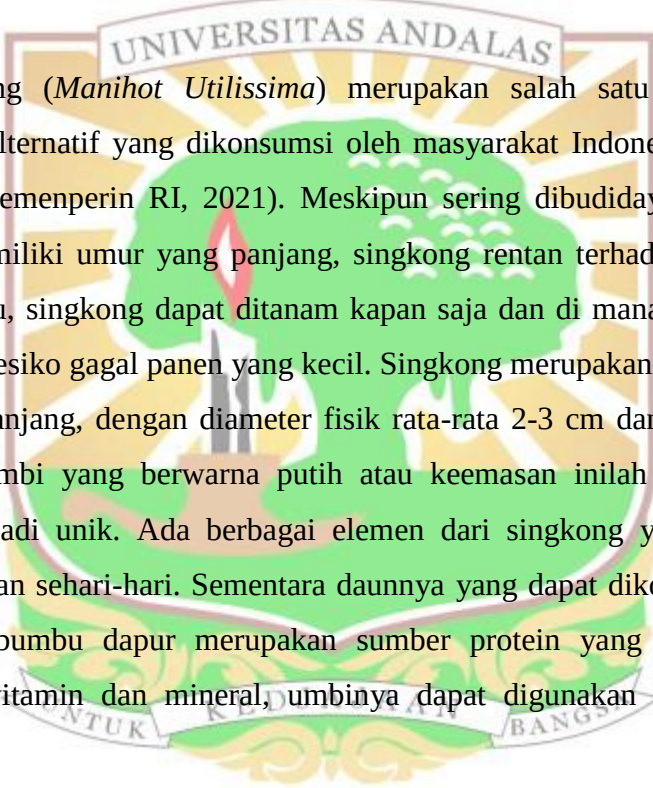


BAB I

PENDAHULUAN

Bab ini berisikan mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan yang berkaitan pada penelitian ini.

1.1 Latar Belakang



Singkong (*Manihot Utilissima*) merupakan salah satu sumber bahan pangan lokal alternatif yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia selain beras dan jagung (Kemenperin RI, 2021). Meskipun sering dibudidayakan di daerah tropis dan memiliki umur yang panjang, singkong rentan terhadap suhu dingin. Oleh karena itu, singkong dapat ditanam kapan saja dan di mana saja sepanjang tahun dengan resiko gagal panen yang kecil. Singkong merupakan umbi atau biasa disebut akar panjang, dengan diameter fisik rata-rata 2-3 cm dan panjang 50-80 cm. Daging umbi yang berwarna putih atau keemasan inilah yang membuat singkong menjadi unik. Ada berbagai elemen dari singkong yang bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari. Sementara daunnya yang dapat dikonsumsi sebagai sayuran atau bumbu dapur merupakan sumber protein yang kaya dan juga mengandung vitamin dan mineral, umbinya dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat.

Indonesia menempati peringkat kelima dengan menyumbang 4,97% dari total produksi singkong di dunia (Roch et al., 2016). Pada tahun 2021, diperkirakan 600 ribu hektare (ha) singkong dipanen, menghasilkan 15,7 juta ton produk. Sentra ubi kayu di Indonesia antara lain berada di wilayah Wonogiri, Lampung, Gunung Kidul, Sikka, Serdang Bedagai, Simalungun serta beberapa daerah lainnya (infopublik.id. 2019). Ketika singkong digunakan untuk tujuan komersial, singkong memberikan nilai tambah pada produk pertanian yang diperoleh melalui proses yang berbeda yang dikenal sebagai agroindustri, di mana

produk singkong olahan dijual dengan harga yang lebih tinggi daripada singkong segar.

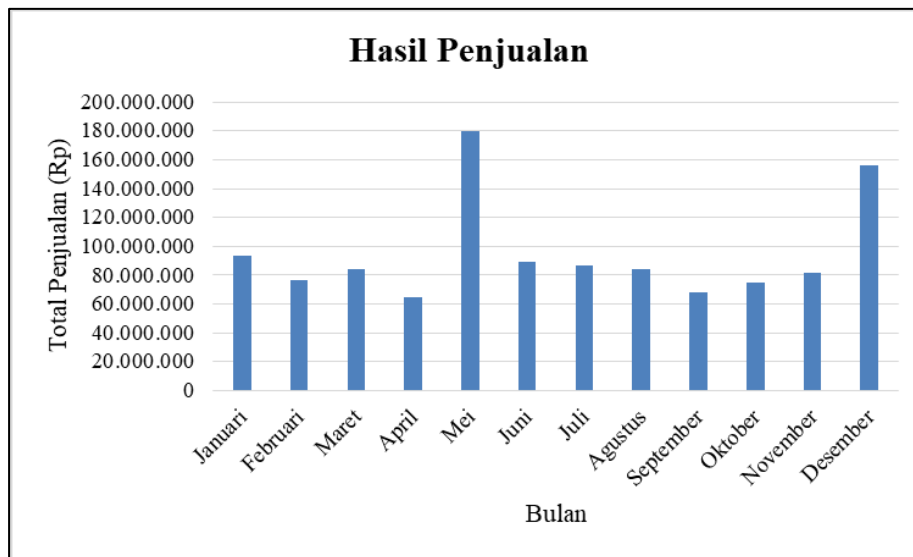
Keripik Balado Salsabila merupakan salah satu IKM Keripik Balado di Kota Padang, Sumatera Barat yang didirikan oleh Bapak Widodo selaku pemilik usaha. Usaha ini mulai dibangun pada tahun 2015 hingga saat ini sudah beroperasi selama kurang lebih 7 tahun dan rutin dalam melakukan produksi serta aktif mendistribusikan produknya ke toko-toko yang berada di Kota Padang maupun provinsi yang berada di luar Sumatera Barat. Keripik Balado Salsabila ini bertempat di Kubu Dalam Parak Karakah, Kecamatan Padang Timur, Kota Padang, Sumatera Barat 25126. Berdasarkan hasil wawancara terhadap salah satu karyawan toko pada (14/11/2022), Keripik Balado Salsabila memiliki 14 orang tenaga kerja, di mana struktur organisasi perusahaan tersusun atas Pimpinan, admin, bendahara, operasional yang terdiri atas bagian penggorengan, pembumbuan, pengemasan, serta kasir.

Keripik Balado Salsabila dalam melakukan produksinya diawali dengan mempersiapkan semua bahan baku, bahan penunjang dan peralatan lainnya. Proses produksi dimulai dari pengupasan kulit dengan cara mengupas ubi menggunakan pisau hingga bersih, setelah itu dilanjutkan dengan pencucian ubi kayu yang telah dikuliti sebelumnya hingga bersih. Dalam proses pengirisan, pembuatan Keripik Balado Salsabila masih menggunakan alat tradisional berupa alat pemotong ubi khusus dari kayu. Setelah itu, singkong yang telah diiris direndam selama 30 menit untuk mengekstrak getah dan menurunkan kadar pati, yang membantu menghemat minyak karena singkong tidak terlalu menyerap dan dapat menurunkan konsentrasi HCN yang tinggi. Selanjutnya ubi kayu dapat langsung digoreng pada suhu panas 110-140°C selama 3-5 menit hingga warna berubah kekuningan. Selanjutnya ubi kayu yang telah siap dimasak, ditiriskan dan didinginkan, lalu diikuti proses pembumbuan pada Keripik singkong. Tahap akhir sebelum produk dipasarkan adalah penyimpanan produk jadi dalam gudang. Penggudangan harus diperhatikan untuk menjaga keripik singkong tetap terjaga

kualitasnya. Terakhir pada proses ini yaitu pengemasan, keripik singkong yang telah dibumbui dimasukkan pada kemasan berukuran 500 gr dan 250gr.

Adapun jenis produk dari Keripik Balado Salsabila meliputi 6 varian, diantaranya terdiri dari keripik pisang balado, singkong balado, singkong balado durian, singkong keju, pisang manis, dan singkong asin. Keripik Balado Salsabila memiliki keunggulan dari salah satu varian produknya tersebut yaitu singkong balado durian yang berbeda dari kompetitornya, selain itu terkait dengan bahan baku yang digunakan, menggunakan bahan baku singkong yang berkualitas untuk memproduksi keripik balado, singkong didapatkan dari penyedia yang ahli di bidangnya. Setelah dikirim, singkong disortir oleh karyawan ntuk meminimalisir kerusakan dan disimpan di ruang penyimpanan bahan baku untuk mempermudah penanganan di masa mendatang. Penyortiran adalah langkah pertama dalam pengendalian kualitas singkong, dengan tujuan untuk mengidentifikasi singkong yang baik dan buruk, singkong busuk, cacat, dan singkong yang cocok atau tidak cocok untuk keripik singkong. Penyortiran juga membantu menghilangkan kontaminan seperti kayu dan kotoran.

Pengusaha industri rumah tangga di Sumatera Barat menyukai peluang usaha berjenis makanan. Melalui data Direktori IKM 2016, bahwa di Kota Padang telah tumbuh sebanyak 2.131 IKM yang bergerak dibidang sejenis makanan dan minuman. Salah satunya industri rumah tangga tersebut yakni keripik balado (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2015). Terbukti dengan semakin banyaknya usaha rumahan yang mengolah singkong menjadi keripik balado, industri rumahan keripik balado di Padang, Sumatera Barat, saat ini semakin berkembang. Namun, masih ada beberapa tantangan yang harus diatasi oleh industri ini, seperti strategi pemasaran yang kurang tepat sehingga penjualan keripik balado tidak mencapai potensinya. Data hasil penjualan Keripik Balado Salsabila pada bulan Januari 2022-Desember 2022 bisa dilihat pada **Gambar 1.1.**



Gambar 1.1 Penjualan Keripik Balado Salsabila Januari 2022-Desember 2022
(Sumber: Data diolah, 2023)

Berdasarkan data hasil penjualan di atas, penjualan Keripik Balado Salsabila mengalami fluktuasi penjualan selama tahun 2022. Namun, penjualan Keripik Balado Salsabila meningkat jauh lebih tinggi pada bulan tertentu seperti saat perayaan Idul fitri dan Tahun Baru. Dalam menjalankan aktivitas usahanya, secara strategis Keripik Balado Salsabila tidak berada di lingkungan keramaian atau pusat kota, melainkan di dalam komplek perumahan. Oleh sebab itu, tidak banyak masyarakat yang mengetahui keberadaan usaha ini secara langsung, dan saat ini pihak Keripik Balado Salsabila hanya melakukan promosi dari mulut ke mulut atau mengenalkan produknya saat didistribusikan ke toko-toko yang dipasarkan, sedangkan promosi secara *online* sudah dilakukan namun belum optimal. Berdasarkan data yang diperoleh dari Keripik Balado Salsabila, pendapatan Keripik Balado Salsabila jika dibandingkan oleh kompetitornya masih kecil, berkisar dari Rp1.500.000 sampai Rp5.000.000 dalam satu hari. Adapun perbandingan antara Keripik Balado Salsabila dan beberapa IKM Keripik balado pesaing dapat dilihat pada **Tabel 1.1**. Data perbandingan tersebut didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik beberapa IKM Keripik balado di Kota Padang (25/02/2022).

Tabel 1.1 Perbandingan Keripik Balado Salsabila dan Beberapa IKM Pesaing

Tempat	Lokasi	Omzet/Hari	Distribusi
Keripik Balado Salsabila	Kubu Dalam Parak Karakah, Kec. Padang Tim., Kota Padang, Sumatera Barat 25126.	Rp. 1.500.000 - Rp.5.000.000	Swalayan di Kota Padang, dan <i>marketplace</i>
Keripik Balado Nan Salero	Jl. Niaga No.229, Kp. Pd., Kec. Padang Ba., Kota Padang, Sumatera Barat 25119	Rp. 10.000.000	Kota Padang dan melalui <i>marketplace</i> dengan jangkauan seluruh Indonesia
Keripik Balado 4 x 7	Jl. Belakang Olo 1 No.22, kp. Jao, Kec. Padang Bar., Kota Padang, Sumatera Barat	Rp. 5.000.000 - Rp. 10.000.000	Pekanbaru, Jambi, Jakarta, Padang, dan sekitarnya
Keripik Balado Sutan Pangeran	Jl. Purus 2 No.3 Purus 2, Kec. Padang Bar., Kota Padang, Sumatera Barat 25115	Rp.2.500.000 - Rp. 5.000.000	Budiman Swalayan, Bandara Internasional Minangkabau
Keripik Balado Cahaya	Jl. Koto Tinggi No.10, Jati Baru, Kec. Padang Tim., Kota Padang, Sumatera Barat 25129	Rp.3.000.000 - Rp.7.000.000	Pelanggan langsung datang ke toko

Sumber: Data diolah, 2023

Berdasarkan **Tabel 1.1** di atas dapat dilihat perbandingan jumlah omzet/hari yang didapatkan dan wilayah distribusi antara Keripik Balado Salsabila dan beberapa IKM Keripik Balado pesaing. Hasil perbandingan menunjukkan bahwa Keripik Balado Salsabila memiliki omzet yang lebih kecil dibandingkan kompetitornya. Hal ini disebabkan IKM pesaing telah dikenal oleh banyak orang dan lokasinya yang lebih strategis serta distribusi produsen yang lebih luas. Selain itu masyarakat yang mengkonsumsi keripik balado cenderung melihat *brand* keripik balado yang banyak dikenal, sehingga konsumen beralih pada produsen keripik balado pesaing. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Widodo selaku pemilik IKM Keripik Balado Salsabila, peluang pendistribusian keripik balado khususnya di Kota Padang dan sekitarnya masih begitu besar, sedangkan dengan terbatasnya strategi pemasaran yang dilakukan membuat IKM Keripik Balado Salsabila tertinggal dari pesaingnya. Di sisi lain, dalam proses produksinya usaha ini tidak menggunakan mesin pemotong ubi, namun hanya mengandalkans alat pemotong ubi khusus dari kayu sehingga produksi yang

dilakukan tidak maksimal. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan perancangan usulan strategi pengembangan usaha yang layak agar IKM Keripik Balado Salsabila bisa berkembang dan bersaing dengan IKM keripik besar lainnya sehingga dapat meningkatkan keuntungan serta memperbaharui dan menyempurnakan strategi jangka panjang untuk menghadapi perubahan bisnis pada industri saat ini

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas sebelumnya, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana rancangan strategi pengembangan bisnis yang layak pada IKM Keripik Balado Salsabila Padang?
2. Apakah usulan strategi pengembangan bisnis tersebut layak dilakukan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Merancang strategi pengembangan Bisnis IKM Keripik Balado Salsabila.
2. Menguji kelayakan usulan strategi pengembangan bisnis.

1.4 Batasan Masalah

Batasan dan asumsi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Data historis yang digunakan adalah data penjualan Keripik Balado Salsabila tahun 2022.
2. Penelitian hanya dilakukan sampai mendapatkan rancangan strategi bisnis baru, tidak melakukan tahap implementasi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penyusunan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut.

.BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan yang berkaitan pada penelitian ini.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini memuat mengenai teori-teori penelitian yang diambil dari berbagai referensi seperti buku, jurnal, dan sumber lainnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang proses penentuan hasil penelitian yang terdiri dari studi literatur, studi lapangan, identifikasi masalah, rumusan masalah, pemilihan metode, pengumpulan data, tahapan penelitian, dan penutup.

BAB IV ANALISIS KONDISI BISNIS

Bab ini memuat analisis 9 elemen blok *Business Model Canvas* IKM Keripik Balado Salsabila yang didapatkan dari hasil wawancara, bagian ini akan menjadi dasar untuk menentukan strategi selanjutnya pada IKM Keripik Balado Salsabila.

BAB V PERUMUSAN STRATEGI

Bab ini memuat tahapan yang dilakukan dalam perumusan strategi IKM Keripik Balado Salsabila. Tahapan-tahapan dalam perumusan strategi meliputi tahap *input (the input stage)*, tahap pencocokan (*the matching stage*), dan tahap keputusan (*the decision stage*).

BAB VI PENUTUP

Bab ini memaparkan kesimpulan daripada hasil penelitian serta saran terhadap penelitian berikutnya .