

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rendang adalah makanan tradisional yang mencerminkan cita rasa lokal, dipengaruhi oleh bahan dan bumbu yang tersedia di daerah pengolahannya. Dikenal cita rasa khas pada penggunaan berbagai rempah, bahan utama rendang meliputi daging, santan, cabai giling, lengkuas, bawang putih, daun jeruk, bawang merah, serai, daun kunyit, garam, dan rempah lainnya (Filda & Gusnita, 2019). Kualitas rendang dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti bahan baku, alat yang digunakan, lokasi pengolahan, dan metode pengolahan yang diterapkan). Salah satu faktor penting yang mempengaruhi kualitas rendang adalah metode pengolahannya.

Kemampuan masyarakat dalam mengkonsumsi daging sapi sangat terkait dengan kondisi keuangannya. Semakin tinggi pendapatan seseorang, semakin tinggi pula kemampuannya untuk mengonsumsi daging sapi (Pradipta, 2018). Rendang tempe muncul sebagai pilihan yang menarik, karena tempe merupakan sumber protein nabati yang kaya nutrisi dan disukai oleh berbagai kalangan, termasuk vegetarian dan vegan. Oleh karena itu, melakukan penelitian tentang pembuatan rendang dari daging tempe merupakan langkah strategis. Tempe relatif murah dan kaya akan gizi, serta bisa menjadi hidangan yang lezat jika diolah dengan tepat (Alvina *et al.*, 2019). Permintaan terhadap produk olahan kedelai terus meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan bergizi. Namun, permintaan yang tinggi terhadap kedelai tidak diimbangi dengan kenaikan produksi dalam negeri (Hanum *et al.*, 2019). Oleh karena itu, alternatif seperti kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) perlu dipertimbangkan, karena memiliki tingkat produktivitas yang tinggi dan mudah untuk dibudidayakan.

Pada tahun 2015, kebutuhan Indonesia untuk tempe dan produk lainnya mencapai lebih dari 2,5 juta ton, sementara produksi

kedelai hanya 982.967 ton. Kacang koro pedang dapat menghasilkan 1-4,5 ton per hektar (Wulandari *et al.*, 2021). Menurut SNI 3144:2015, kadar protein minimum tempe kedelai adalah 15 %. Kedelai mengandung sekitar 35% protein dan pada koro pedang mengandung 30,36 % protein. Namun, kacang ini mengandung Hidrogen Sianida (HCN) yang beracun, sehingga perlu diolah melalui perendaman, perebusan, dan pengupasan kulit untuk menjadikannya aman dikonsumsi.

Berdasarkan wawancara dengan pelaku usaha kacang koro di Yogyakarta, mereka awalnya memproduksi tempe kedelai melalui program CSR Pertamina, namun beralih ke tempe kacang koro pedang karena banyaknya pengrajin tempe tradisional. Kesulitan mendapatkan kacang koro pedang mendorong mereka bekerja sama dengan kelompok tani untuk membudidayakannya. Menurut pemilik usaha, mayoritas peminat tempe ini adalah orang tua, sehingga mereka berinovasi dengan produk lain dari kacang koro, seperti keripik, sari, *cookies*, bakpia, dan abon. Namun, di Kota Padang, pelaku usaha kacang koro pedang jarang ditemukan, dan masyarakat setempat juga tidak memanfaatkan biji kacang koro pedang untuk menjadikannya produk baru. Kacang koro pedang berpotensi dikembangkan menjadi pangan sumber protein karena kandungan proteinnya mendekati kacang kedelai (Susanti *et al.*, 2013). Oleh karena itu, peneliti merumuskan strategi untuk mengembangkan variasi rendang tempe berbahan kacang koro agar lebih dikenal masyarakat.

Hasil survei lapangan juga menunjukkan bahwa rendang tempe jarang dipasarkan karena kompleksitas proses pemasakan yang menyulitkan produsen dalam menyesuaikan ketebalan daging rendang dengan preferensi konsumen. Peneliti sebelumnya telah mencoba mengkombinasikan rendang tempe koro pedang dengan cita rasa tertentu untuk menarik minat konsumen (Ladiba, 2024). Namun, terdapat beberapa kelemahan dalam hasil penelitiannya, seperti fokus pada variasi terbatas dalam resep dan bahan yang

mengakibatkan potensi inovasi belum sepenuhnya tereksplorasi. Selain itu, terdapat permintaan dari konsumen untuk variasi pada rendang tempe koro pedang terkait rasa, tekstur, dan bentuk yang diinginkan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi kembali tingkat variasi pada rendang tempe koro pedang.

Pengembangan produk penting untuk meningkatkan variasi dan nilai jual, melalui variasi bahan atau produk turunan tempe (Mu'afa *et al.*, 2021). Peneliti telah mengembangkan variasi pada rendang tempe dari koro pedang. Menurut Situmorang *et al.* (2022), tempe bisa diolah seperti rendang daging, dengan bahan seperti minyak goreng, lengkuas, serai, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, daun salam dan garam (Wiwiwinanda *et al.*, 2023). Prosesnya meliputi mengukus tempe 15-20 menit, menumbuk hingga halus, mencampur bumbu, membentuk adonan, dan memanggang. Sementara, menurut Bidaya *et al.* (2018) menyebutkan bahwa tempe segar dipotong dadu ($3 \times 3 \times 2 \text{ cm}^3$) dan dicuci. Pemasakan dilakukan dalam tiga tahap suhu: memanaskan santan dan bumbu, menambahkan tempe yang sudah digoreng, lalu memasak hingga santan mengental. Pembuatan rendang tempe koro pedang, tempe digoreng selama 5 menit pada suhu $140 \text{ }^\circ\text{C}$ tanpa bumbu (Milinda *et al.*, 2021) dan menghasilkan warna cokelat keemasan (*golden brown*) (Wihandini *et al.*, 2012). Proses pemanggangan pada tempe dilakukan hingga berwarna kecokelatan (Situmorang *et al.*, 2022). Berdasarkan perbedaan ini, peneliti menerapkan dua variasi dalam pembuatan rendang tempe koro pedang.

Proses penelitian ini diawali dengan pembuatan tempe koro pedang yang kemudian diolah menjadi rendang. Dalam pengembangan produk ini, dilakukan analisis fisik dan analisis kimia untuk mendukung penelitian ini, serta dilakukan analisis karakteristik melalui uji hedonik pada dua variasi rendang tempe koro. Hal ini bertujuan untuk membandingkan beberapa parameter

yang diuji, yaitu rendang tempe koro yang melalui proses penggorengan awal dan rendang tempe koro pedang yang melalui proses pengukusan awal. Produk terbaik yang dihasilkan dari uji hedonik akan digunakan sebagai sampel acuan dalam pengembangan produk. Langkah ini bertujuan untuk mengetahui kesukaan dan keinginan konsumen terhadap produk.

Menurut Setyabudi *et al.* (2022), menguji minat konsumen menjadikan produk lebih komersial, sesuai kebutuhan, dan teruji untuk pasar massal. Peninjauan preferensi konsumen terhadap dua variasi rendang tempe koro pedang ini menghasilkan posisi produk di pasar dan masukan perbaikan sesuai keinginan konsumen.

Selanjutnya, peneliti melakukan penelitian dengan menganalisis data dari kuesioner dan wawancara dengan 3 pakar terbagi menjadi 1 Dosen Teknologi Industri Pertanian, 1 Dosen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, dan 1 Pelaku Usaha Rendang. Setelah data terkumpul, analisis potensi produk dilakukan untuk memastikan kesesuaiannya dengan standar pasar dan kebutuhan konsumen. Analisis ini meliputi pendekatan SWOT (*Strength, Weakness, Opportunity, Threat*) terdahulu dan Matriks Internal Eksternal (IE) untuk menghasilkan kesimpulan yang akurat. Pengembangan produk dilakukan dengan mengintegrasikan hasil analisis SWOT melalui pendekatan *Quality Function Deployment* (QFD). Kemudian, metode QFD digunakan untuk menyelaraskan keinginan konsumen dengan persyaratan teknis produsen, membantu memetakan masalah, solusi, dan prioritas dalam memenuhi kebutuhan pelanggan (Cahya dan Windasari, 2021). Berdasarkan penilaian konsumen, strategi pengembangan variasi rendang tempe koro pedang akan dirumuskan, dengan prioritas teknis untuk meningkatkan komersialitas produk yang terlihat dalam *House of Quality* (HoQ). Penelitian ini bertujuan mengembangkan variasi produk agar lebih komersial dalam konteks sistem industri. Berdasarkan referensi dan penelitian sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi

elemen-elemen yang mempengaruhi keinginan konsumen untuk membeli rendang tempe yang terbuat dari koro pedang, serta memberikan informasi yang berguna bagi industri rumahan dan strategi yang efektif untuk mengembangkan bisnis. Penelitian ini dirangkum dalam judul **“Strategi Pengembangan Variasi Rendang Tempe Koro Pedang Menggunakan Analisis SWOT dan QFD”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik dan preferensi konsumen terhadap produk rendang tempe yang terbuat dari koro pedang?
2. Bagaimana strategi dalam mengatasi kelemahan dan ancaman pada produk rendang tempe koro pedang.
3. Bagaimana strategi pengembangan yang harus dilakukan agar variasi terhadap produk rendang tempe berbahan baku koro pedang bisa dapat sesuai dengan yang diinginkan oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi karakteristik dan preferensi konsumen terhadap produk rendang tempe koro pedang.
2. Menerapkan strategi dalam mengatasi kelemahan dan ancaman pada produk rendang tempe koro pedang.
3. Menganalisis cara pengembangan produk rendang tempe koro pedang sehingga sesuai dengan keinginan konsumen terhadap variasi tertentu.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang potensi pengembangan produk rendang tempe koro pedang.
2. Menjadi acuan bagi produsen rendang tempe koro pedang dalam melakukan pemasaran serta perbaikan produk agar dapat bersaing di pasar.
3. Memberikan informasi mengenai minat konsumen terhadap rendang tempe koro pedang.