

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pertanian merupakan salah satu sektor prioritas dalam pembangunan nasional yang berkelanjutan di negara agraris. Sektor pertanian menjadi kunci pembuka bagi keberhasilan ketahanan pangan, pertumbuhan ekonomi, perkembangan sosial budaya, kelestarian lingkungan, stabilitas dan keamanan. Ketergantungan masyarakat tinggi terhadap keberadaan pertanian. Pertanian memiliki cakupan yang luas, dinamis dan kompleks. Hakikat pertanian mencakup atas semua kegiatan pengelolaan sumber daya alam biotik dan abiotik oleh sumber daya manusia dengan memanfaatkan fasilitas teknologi dan sarana prasarana pendukung dalam menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, sumber energi dan tata lingkungan alam. Kontribusi pertanian sangat besar bagi keberlangsungan hidup manusia sehingga seiring dengan perkembangan zaman selalu memerlukan proses pembangunan yang terencana dan terprogram secara sistematis (Dumasari, 2020:1).

Pertanian berbasis agribisnis memiliki sifat yang multidimensi. Ragam kepentingan termuat dengan deretan kegiatan mulai dari hulu sampai hilir baik berbentuk *on farm* maupun *off farm*. Kegiatan *on farm* yaitu kegiatan yang berkenaan dengan proses produksi dengan usaha tani budidaya tanaman, ternak dan ikan selama ini menjadi fokus aktivitas pertanian. Kegiatan *off farm* yaitu kegiatan yang dikenal sebagai proses produksi usaha tani di luar budidaya yang bergerak pada pengolahan untuk memberikan nilai tambah pada produk pertanian yang dapat dikembangkan pada pra produksi dan pasca produksi (Dumasari, 2020:4).

Pengembangan agroindustri di desa merupakan salah satu kegiatan *off farm* yang dilakukan dalam mewujudkan kemandirian penyediaan bahan pangan serta pertumbuhan ekonomi yang lebih mantap dari setiap rumah tangga, maka pengembangan agroindustri berbasis di desa menjadi pilihan yang sangat strategis. Perkembangan agroindustri ini tidak saja meningkatkan nilai tambah hasil-hasil pertanian, tetapi juga diharapkan untuk terciptanya swasembada bahan pangan dan menyebarkan pembangunan secara luas kepada setiap rumah tangga sehingga dapat

menanggulangi gejala kemiskinan yang cenderung terus meningkat. Upaya seperti ini diharapkan akan terjadi pertumbuhan ekonomi setiap rumah tangga tani di desa secara wajar serta akan memberikan sumbangan secara optimal pada upaya peningkatan kesempatan kerja dan pendapatan. Untuk mewujudkan pengembangan usaha agroindustri pada setiap desa sentra pertanian, perlu upaya sungguh-sungguh untuk merancang dan merealisasikan secara bertahap yang dimulai 1 - 2 produk olahan dengan kemasan yang baik dan menarik (Arifin, 2016:2).

Agroindustri adalah salah satu bagian (subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian (bahan makanan, kayu dan serat) menjadi barang-barang setengah jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan barang atau bahan hasil produksi industri yang digunakan dalam proses produksi seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain-lain. Dari batasan diatas, agroindustri merupakan sub sektor yang luas yang meliputi industri hulu sektor pertanian sampai dengan industri hilir. Industri hulu adalah industri yang memproduksi alat-alat dan mesin pertanian serta industri sarana produksi yang digunakan dalam proses budidaya pertanian, sedangkan industri hilir merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau barang yang siap dikonsumsi atau merupakan industri pasca panen dan pengolahan hasil pertanian (Udayana, 2011:3).

Agroindustri merupakan tulang punggung perekonomian nasional dan sumber penghidupan sebagian besar rakyat Indonesia. Kebutuhan tenaga kerja terapan merupakan salah satu faktor penting bagi pengembangan agroindustri untuk menghadapi tantangan masa depan berupa era globalisasi dan perdagangan bebas. Ketersediaan tenaga kerja terapan yang sudah mempunyai pemahaman terhadap nilai-nilai kearifan lokal diharapkan dapat memperkuat kemandirian perekonomian dikancah nasional dan internasional. Agroindustri berbasis pangan lokal memerlukan bahan baku berupa hasil pertanian yang sesuai untuk diproses menjadi produk pangan. Hasil pertanian yang berasal dari produksi setempat akan mempermudah produsen agroindustri untuk memperoleh bahan baku yang dibutuhkan. Sumber bahan baku yang lebih dekat, akan berdampak pada harga yang lebih murah dibanding membeli bahan baku dari daerah lain yang lokasinya lebih jauh. Apabila produksi pertanian setempat mencukupi untuk bahan baku

agroindustri yang ada di wilayah tersebut, maka bisa dikatakan bahwa agroindustri tersebut tumbuh seiring dengan ketersediaan bahan baku yang relatif mencukupi (Arifin, 2016:2).

Salah satu bentuk dari agroindustri adalah UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Peran UMKM sangat besar untuk pertumbuhan perekonomian Indonesia, dengan jumlahnya mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha. Hal ini juga didukung dari terus meningkatnya jumlah UMKM di Indonesia (Lampiran 1). Pada tahun 2023 pelaku usaha UMKM mencapai sekitar 66 juta. Kontribusi UMKM mencapai 61% dari Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia, setara Rp9.580 triliun. UMKM menyerap sekitar 117 juta pekerja (97%) dari total tenaga kerja. Dari data tersebut bisa dilihat bahwa UMKM tidak hanya memiliki peran penting dalam PDB namun juga memiliki peran dalam penyerapan tenaga kerja, sehingga keberadaan UMKM sangat penting untuk perkembangan perekonomian di Indonesia (Kadin, 2023).

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang mempunyai potensi pengembangan UKM di bidang industri makanan adalah Kabupaten Dharmasraya. Hal ini disebabkan karena kabupaten Dharmasraya yang terletak di sepanjang jalan lintas Sumatera merupakan akses masuk untuk masyarakat luar daerah yang berasal dari daerah Jawa, Jambi, dan Palembang melalui jalur darat, selain itu adanya pengaruh budaya dan salah satunya adalah dalam hal pangan atau makanan yang berasal dari transmigran. Sebagian besar penduduk di Kabupaten Dharmasraya adalah para transmigran yang dikenal dengan transmigran Sitiung. Kabupaten Dharmasraya merupakan salah satu daerah penempatan program transmigrasi bedol desa yang digagas pada pemerintahan Soeharto. Para transmigran dari Pulau Jawa membawa serta kebudayaan mereka untuk diterapkan di dalam kehidupan sehari-hari di daerah penempatan transmigran. Salah satunya adalah dalam hal panganan atau makanan. Berbicara tentang makanan ringan ataupun cemilan transmigran salah satunya adalah keripik tempe.

Tempe ialah suatu ragam makanan khas yang bermula dan asli dari Negara Indonesia, yang bahan utama berasal dari biji kedelai yang difermentasikan atau bisa juga berasal dari sejumlah bahan lain, terjadi karena aktivitas jamur *Rhizopus oligosporus*. Kebanyakan masyarakat melakukan proses pengolahan tempe dengan

menggunakan cara-cara yang tradisional. Tahapan pembuatan dimulai dari membersihkan biji kedelai, kemudian merendam biji kedelai, mengupas kulit biji kedelai, mencuci biji kedelai, merebus biji kedelai, mendinginkan biji kedelai, penambahan ragi untuk proses fermentasi, pembungkusan dan penyimpanan. proses fermentasi yang terjadi pada tempe bisa menghilangkan aroma langu yang berasal dari kedelai yang dikarenakan adanya aktivitas yang berasal dari suatu enzim yang biasa disebut lipoksigenase. Hingga saat ini tempe terus berkembang, dan banyak digemari oleh masyarakat luas (Harisudin dkk, 2021:10)

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang mempunyai potensi pengembangan UKM di bidang industri makanan adalah Kabupaten Dharmasraya. Hal ini disebabkan adanya pengaruh budaya dan salah satunya adalah dalam hal pangan atau makanan yang berasal dari transmigran. Sebagian besar penduduk di Kabupaten Dharmasraya adalah para transmigran yang dikenal dengan transmigran Sitiung. Kabupaten Dharmasraya merupakan salah satu daerah penempatan program transmigrasi bedol desa yang digagas pada pemerintahan Soeharto. Para transmigran dari Pulau Jawa membawa serta kebudayaan mereka untuk diterapkan di dalam kehidupan sehari-hari di daerah penempatan transmigran. Salah satunya adalah dalam hal panganan atau makanan. Berbicara tentang makanan ringan ataupun cemilan transmigran salah satunya adalah keripik tempe.

Tempe dapat diolah menjadi berbagai makanan yang menarik, salah satu cemilan yang menarik dari tempe adalah keripik tempe. Keripik tempe merupakan cemilan khas yang terbuat dari tempe yang dicampur dengan tepung serta bumbu pelengkap lainnya lalu digoreng, sehingga menciptakan cita rasa yang renyah dan gurih. Keripik tempe merupakan salah satu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat, karena harganya yang murah mulai dari Rp 2.000 serta umur simpannya yang cukup lama yaitu sekitar 1-3 bulan membuat masyarakat menyukai makanan ini.

Keripik tempe merupakan salah satu makanan unggulan Kabupaten Dharmasraya dan biasanya dijadikan oleh-oleh khas Kabupaten Dharmasraya. Keripik tempe ini merupakan cemilan turun-temurun yang dibawa oleh masyarakat transmigran dari Jawa ke pulau Sumatera, dan diteruskan oleh beberapa masyarakat Kabupaten Dharmasraya hingga saat ini. Persaingan yang ketat membuat keripik

tempe di Dharmasraya perlu mempertahankan usaha mereka, agar tetap menjadi produk unggulan Kabupaten Dharmasraya.

Strategi pengembangan yang tepat dalam sebuah usaha salah satunya usaha keripik tempe sangat diperlukan agar usaha tersebut mampu berkelanjutan dan bersaing di pasaran. Dalam menentukan strategi pengembangan yang tepat untuk usaha keripik tempe maka perlu memperhatikan lingkungan internal serta lingkungan eksternal dari usaha. Lingkungan internal mampu menggambarkan kekuatan serta kelemahan dalam usaha keripik tempe tersebut. Sedangkan lingkungan eksternal mampu menggambarkan peluang dan ancaman dalam usaha keripik tempe tersebut. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terkait strategi untuk menentukan alternatif strategi dan pilihan strategi yang sesuai dengan kondisi agroindustri keripik tempe.

B. Rumusan Masalah

Pada tahun 2020 jumlah UMKM yang ada di Kabupaten Dharmasraya sebanyak 867 dan jumlah ini terus meningkat setiap tahunnya hingga pada tahun 2023 berjumlah 1.582 (Lampiran 2). Peningkatan UMKM ini akan berdampak pada pertumbuhan ekonomi serta penyerapan tenaga kerja, karena kebanyakan dari UMKM tidak akan bekerja sendiri dan membutuhkan tenaga kerja lain.

Berdasarkan data Dinas koperasi, UKM, dan Perdagangan Kabupaten Dharmasraya, terdapat beberapa usaha potensial yang berada di Kabupaten Dharmasraya (Lampiran 4), usaha tersebut didominasi oleh produk yang berasal dari olahan hasil pertanian. Usaha potensial merupakan usaha yang sudah lama berdiri (minimal 10 tahun) dan mampu bertahan dalam jangka panjang, memiliki peluang untuk berkembang sehingga mampu menjangkau pasar yang lebih luas, dan memiliki permintaan pasar yang relatif stabil.

Keripik Tempe Kemal masuk dalam usaha potensial karena usaha ini sudah berdiri selama 16 tahun dan mampu bertahan hingga saat ini, adapun ciri khas dari tempe keripik kemal yaitu usaha ini masih menggunakan kemasan *single pack* saja sehingga memudahkan untuk pembelian baik sedikit maupun banyak, namun hal ini juga menjadi kelemahan dari usaha ini, selain itu Usaha Keripik Tempe Kemal memiliki permintaan pasar yang cukup stabil dengan artian bahwa usaha ini

selalu ada yang mencari atau membeli meskipun terjadi sedikit fluktuasi karena faktor musiman, namun tidak mengalami penurunan yang signifikan (Lampiran 3).

Terdapat 16 usaha potensial di Kabupaten Dharmasraya, 4 diantaranya adalah usaha keripik tempe. Di Kabupaten Dharmasraya terdapat empat usaha keripik tempe yang tergolong UMKM potensial (Lampiran 4), tiga usaha keripik tempe tersebut sudah berkembang, baik dalam hal pemasaran, teknologi, serta inovasi (Lampiran 5). Ketiga usaha tersebut adalah Keripik Tempe Bening Sari, Keripik Tempe Matahari, dan Keripik Tempe Rezeki Azza. Usaha keripik tempe yang termasuk UKM potensial namun belum berkembang di Kabupaten Dharmasraya hanya Keripik Tempe Kemal saja (Lampiran 7). Usaha Keripik Tempe Kemal belum berkembang karena skala usahanya yang masih tetap pada posisi mikro padahal sudah lama berdiri (16 tahun), pemasaran yang dilakukan masih lingkup Kecamatan Sitiung, dengan mengandalkan pemasaran *offline* saja belum menggunakan pemasaran secara *online*, alat produksi yang digunakan masih sederhana dan belum menggunakan teknologi kemasan yang modern.

Usaha Keripik Tempe Kemal ini didirikan tahun 2009 yang berlokasi di Nagari Sungai Duo Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya. Berdasarkan kriteria UMKM & usaha besar menurut jumlah aset dan omset (Lampiran 6), usaha ini tergolong kedalam usaha mikro dengan jumlah omset Rp 265.160.000/tahun. Usaha ini didirikan oleh seorang wirausaha muda berdarah Jawa yang tinggal di Nagari Sungai Duo, Kecamatan Sitiung, Kabupaten Dharmasraya, Provinsi Sumatera Barat.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik usaha Keripik Tempe Kemal, terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh usaha ini, baik dalam lingkungan internal maupun eksternal. Permasalahan pada lingkungan internal meliputi permasalahan pada aspek pemasaran, teknologi, serta inovasi. Permasalahan pada aspek pemasaran terletak pada kemampuan usaha ini untuk melakukan promosi. Cakupan pasar dari usaha Keripik Tempe Kemal masih terbilang sempit, karena pemasaran masih dilakukan dilingkup kecamatan saja, dengan menitipkan keripik tempe ke warung-warung terdekat, selain itu pemilik usaha juga berdagang di pasar lokal lingkup Kecamatan Sitiung untuk menjual keripik tempennya. Saat ini promosi masih dilakukan secara *offline* saja belum

memasuki promosi *online* karena keterbatasan pemilik usaha, sehingga masih tertinggal dari keripik tempe lainnya.

Permasalahan pada aspek teknologi terletak pada alat yang digunakan pada usaha Keripik Tempe Kemal belum menggunakan peralatan yang modern atau terbaru dalam proses produksinya. Keripik Tempe Kemal masih menggunakan cara tradisional dalam memproduksi keripik tempe, mulai dari penggorengan yang masih menggunakan kayu bakar, serta proses penirisan keripik tempe juga masih menggunakan saringan dengan ukuran yang besar, serta pengemasan juga masih dilakukan secara manual dengan bantuan lilin. Sehingga Keripik Tempe Kemal belum maksimal dalam hal kuantitas.

Selanjutnya adalah permasalahan pada bagian inovasi, dimana Keripik Tempe Kemal belum mampu berinovasi terkait kemasan. Kemasan Keripik Tempe Kemal masih menggunakan plastik yang tipis dengan ukuran *single pack* yang berisi 3 lembar keripik tempe. Apabila ada konsumen membeli dalam jumlah banyak Keripik Tempe Kemal mengemas dalam sebuah kardus yang sudah memiliki identitas produk. Kemasan yang digunakan Keripik Tempe Kemal masih terbilang tidak praktis jika dibandingkan dengan usaha keripik tempe lainnya.

Selain permasalahan internal, usaha ini juga menghadapi permasalahan eksternal yaitu mengenai fluktuasi harga bahan baku yang digunakan pada proses produksi Keripik Tempe Kemal. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Keripik Tempe Kemal adalah kedelai impor dengan merk Bola yang berasal dari Amerika. Bahan baku dipilih dengan mempertimbangkan kualitas dari kedelai itu sendiri, kedelai impor memiliki kualitas yang lebih bagus daripada kedelai lokal.

Permasalahan tersebut membuat Usaha Keripik Tempe Kemal tidak maksimal dalam memproduksi keripik tempenya serta menghambat dalam hal memperluas daerah pemasarannya. Mengingat bahwa Keripik Tempe Kemal merupakan salah satu UMKM yang potensial di Kabupaten Dharmasraya, sudah seharusnya Keripik Tempe Kemal ini mampu memperluas daerah pemasarannya, dan memperbaiki produknya agar tidak jauh tertinggal dari usaha potensial lainnya, apalagi Kabupaten Dharmasraya memiliki letak strategis karena terletak di jalan

lintas Sumatera, sehingga mampu menjadi salah satu peluang yang bagus untuk pengembangan sebuah usaha.

Berdasarkan permasalahan yang didapatkan pada Usaha Keripik Tempe Kemal di Nagari Sungai Duo yang telah diuraikan diatas, maka pertanyaan penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa saja faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan Usaha Keripik Tempe Kemal di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya?
2. Bagaimana strategi yang tepat dilakukan mengembangkan Usaha Keripik Tempe Kemal di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya?

Dari uraian diatas, maka peneliti perlu melakukan penelitian dengan judul Strategi Pengembangan Usaha Keripik Tempe Kemal di Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi lingkungan usaha yang mempengaruhi pengembangan Usaha Keripik Tempe Kemal di Nagari Sungai Duo Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya
2. Merumuskan strategi yang tepat untuk mengembangkan Usaha Keripik Tempe Kemal di Nagari Sungai Duo Kecamatan Sitiung Kabupaten Dharmasraya

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak diantaranya:

1. Bagi pelaku usaha, diharapkan penelitian ini menjadi sumber informasi dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan terkait strategi pengembangan yang bisa digunakan dalam Usaha Keripik Tempe Kemal, sehingga meningkatkan tingkat produksinya dan mampu berdaya saing dengan kompetitor sejenis.
2. Bagi pemerintah, diharapkan penelitian ini menjadi informasi dalam pembinaan UMKM di Kabupaten Dharmasraya serta menjadi referensi dalam pengambilan kebijakan dan keputusan.

3. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat sebagai bahan pembelajaran dalam menerapkan teori yang telah dipelajari di kampus dan prakteknya di lapangan, sehingga mampu menambah wawasan serta pengalaman khususnya pada strategi pengembangan.

