

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara agraris yang sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai petani. Selain disebut Negara agraris Indonesia juga yang terkenal sebagai negara tropis yang kaya akan buah-buahan, yang diantaranya merupakan buah unggulan yang asli Indonesia, salah satunya adalah buah salak.

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu spesies palm yang tergolong dalam famil *Arecaceae* yang terbesar didaerah Indonesia dan Malaysia. Di Indonesia terdapat 18 jenis salak yang sudah di kembangkan di beberapa daerah. salah satunya adalah Jember, Daerah Semboro yang merupakan kecamatan yang berpotensi pengembangan tanaman pangan dan hortikultura yaitu cabe rawit, cabe besar, belimbing, durian, manggis, nanas, rambutan, jeruk siam, dan salak

Berdarkan data dari Rekapitulasi Kerja Pembangunan Daerah (RKPD) Jember jumlah pohon salak pada tahun 2012 – 2014 terus mengalami peningkatan dari 56.059, 94.843 menjadi 202.734 sehingga pada tahun 2014 produksi buah meningkat menjadi 61264 kwintal. Hasil panen buah salak yang baik jika dibiarkan akan berangsur-angsur melunak dan berubah rasa kerena disebabkan perubahan enzim, oleh karena itu dengan adanya teknologi pengolahan pangan, buah salak kini diolah menjadi beberapa jenis olahan yaitu dodol salak, kripik salak, manisan salak. Semakin tinggi produksi olahan dari buah salak, maka limbah yang dihasilkan semakin banyak.

Berdasarkan beberapa hasil penelitian, Salak memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Salak memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi, serta antioksidan. Buah salak jenis Bongkok memiliki aktivitas antioksidan dan antihiperurikemia yang diekstrak dengan etil asetat (Afrianti dkk., 2010). Penelitian Ariviani dan Parnanto (2013) menemukan bahwa Salak Bali dan salak Nglumut memiliki kadar komponen bioaktif (vitamin C dan senyawa fenolik) dan aktivitas penangkapan radikal DPPH yang tidak berbeda nyata namun secara signifikan lebih tinggi daripada salak Pondoh. Selain buah salak, biji salak juga banyak diteliti memiliki antioksidan. Hasil uji fitokimia menunjukkan biji salak mengandung senyawa flavonoid dan tannin serta sedikit alkaloid. Kandungan flavonoid di dalam ekstrak kulit salak mampu menurunkan kadar glukosa dalam darah (Sahputra, 2008). Ekstrak etanol kulit buah salak mengandung metabolit sekunder alkaloid, polifenolat, flavonoid, tanin, kuinon, monoterpen dan

seskuiterpen. Ekstrak etanol biji salak memiliki aktivitas antioksidan dengan nilai IC50 sebesar $229,27 \pm 6,35$ ($\mu\text{g/mL}$) (Fitrianingsih dkk., 2014).

Koplak Food merupakan *home* industri yang mengembangkan inovasi pada olahan buah salak yang terketak di daerah Semboro dan Ajung di Kabupaten Jember. Produk yang dihasilkan Koplak Food meliputi kripik tape, kurma salak dan kopi salak. Kopi Biji Salak merupakan salah satu produk utamamerukan produk unggulan dari Koplak Food. Setiap kali produksi dapat menghasilkan 200 box, Biji salak yang digunakan adalah buah salak lokal. Untuj grade yang digunakan salak dengan grade 3 dan daging buah salak digunakan sebagai bahan baku tambahan kurma salak yang merupakan produk utama pula Kopi Biji Salak. Selain merupakan produk baru juga banyak memiliki manfaat yang dirasakan konsumen setelah mengkonsumsi kopi biji salak tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Faktor-faktor internal dan eksternal apa saja yang menjadi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*) pada pemasaran produk Kopi Biji Salak ?
2. Apa Strategi pemasaran yang tepat untuk produk olahan Kopi Biji Salak Jember ?
3. Bagaimana menentukan prioritas strategi pemasaran produk Kopi Biji Salak ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk Mengidentifikasi dan menganalisis factor apa saja yang dapat menjadi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weaknes*), peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*) pada Produk Kopi Biji Salak
2. Merumuskan alternative pemasaran produk kakao pada Kopi Biji Salak
3. Untuk mengidentifikasi prioritas mana yang baik untuk pemasaran produk olahan Kopi Biji Salak

1.4 Manfaat

1. Hasil dari penelitian dalam perusahaan diharapkan untuk meningkatkan pemasaran produk olahan Kopi Biji Salak
2. Yang membaca semoga akan menjadi EFE (*eksternal factor evaluation*) dalam melakukan pemasaran produk olahan Kopi Biji Salak
3. Untuk Penelitian lain, semoga mendapatkan pembelajaran dan memliki pengalaman dalam penelitian pemasaran dalam bidang agroindustri Kopi Biji Salak di Jember