**BAB 1. PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang menghasilkan komoditi pertanian melimpah dan beragam. Hasil komoditi pertanian dapat dimanfaatkan untuk menunjang industri pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan sektor pembangunan dan ekonomi nasional. Semakin padatnya industri pengolahan hasil pertanian maka akan berpengaruh terhadap pendapatan perkapita negara yang berdampak pada kesejahteraan penduduk. Berbagai macam produk hasil pengolahan pertanian dihasilkan, salah satunya adalah produk tepung seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, tepung maizena, tepung ketan, tepung roti dan tepung mocaf.

Wahyuningtias dkk. (2014) menyatakan bahwa tepung terigu adalah produk olahan dari proses penggiligan biji gandum. Tanaman gandung merupakan salah satu hasil komoditi pertanian yang tumbuh di negara seperti Amerika, Australia dan Benua Eropa. Tepung terigu mengandung gluten yang memberikan sifat kenyal dan elastis pada produk olahan sehingga dapat dimanfaatkan untuk membuat aneka produk makanan seperti kue, roti, mie mentah dan mie kering.

Tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat seiring dengan tumbuhnya konsumsi terhadap mie, roti, biskuit dan *cookies*. Berdasarkan sumber dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pangan didapatkan bahwa rata – rata konsumsi per kapita tepung terigu tahun 2014 – 2018 yaitu 1.356.000 ton pada tahun 2014, 2.138.000 pada tahun 2015, 2.346.000 pada tahun 2016, 2.585.000 ton pada tahun 2017 dan 2.638.000 ton pada tahun 2018 (Komalasari, 2018).

Tepung terigu telah digunakan sebagai bahan baku makanan untuk kepentingan industri dari skala kecil-tradisional, menengah hingga besar-modern, maupun untuk keperluan rumah tangga. Pengguna tepung terigu nasional terdiri dari 3 kategori besar yaitu kategori industri besar dan modern, kategori industri kecil dan menengah (UKM) dan rumah tangga (*household*). Pengguna tepung terigu dari kategori industri besar dan modern terdiri dari 200 perusahaan dengan konsumsi tepung terigu sebesar 32% dari total konsumsi tepung terigu nasional. Sedangkan pengguna tepung terigu kategori kecil dan menengah (UKM) terdiri dari 30.000 UKM dengan konsumsi tepung terigu sebesar 63% dari total konsumsi tepung terigu nasional. Sementara konsumen rumah tangga mengonsumsi tepung terigu sebesar 5% dari total konsumsi tepung terigu nasional. Jenis produk akhir yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku adalah mie basah yang menggunakan 30% dari keseluruhan konsumsi tepung terigu nasional, disusul roti 25%, mie instan sebesar 20%, biskuit dan makanan ringan 15%, makanan gorengan 5% dan rumah tangga 5% (Yanuarti dan Afsari, 2016).

Mie merupakan salah satu produk olahan tepung terigu yang populer di Asia khususnya di Asia timur dan Asia Tenggara. Mie sudah dikenal dengan berbagai nama dan cara pembuatan yang berbeda di mancanegara, seperti dalam bahasa Inggris disebut *noodle* dan dalam bahasa Jepang disebut *ramen.* Mie dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras karena mengandung karbohidrat yang diperlukan sebagai sumber energi bagi tubuh. Adapun jenis produk mie yang telah dikenal oleh masyarakat yaitu mie kering, mie mentah dan mie instan (Auliah, 2012).

Industri Rumah Tangga Mie Ujang yang terletak di Jalan Kaca Piring 3 No 110 Gebang Tunggul, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember merupakan usaha yang memproduksi mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit dengan berbahan dasar tepung terigu. Usaha ini termasuk dalam Usaha Kecil karena memiliki penjualan tahunan lebih dari Rp. 300.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000. Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) meyebutkan bahwa Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil dalam Undang- Undang ini.. Sedangkan untuk kriteria Usaha Kecil yaitu: (1) memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, (2) memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 300.000.000 sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000.

Industri Rumah Tangga Mie Ujang mampu memproduksi mie sebanyak 425 kg dalam sehari, kulit siomay sebanyak 100 kg dalam sehari dan kerupuk pangsit sebanyak 100 kg dalam sehari dengan bahan baku tepung terigu yang diperlukan berkisar 25 sak per hari. Total permintaan konsumen akan produk Mie Ujang mencapai 500 kg – 600 kg perhari. Produk mie mentah dijual seharga Rp. 13.000/kg untuk kualitas biasa dan Rp. 15.000/kg untuk kualitas super, sedangkan produk kulit siomay dijual seharga Rp. 13.000 dan kerupuk pangsit dijual seharga Rp. 15.000/kg. Kegiatan promosi produk Industri Rumah Tangga Mie Ujang dilakukan secara sederhana yaitu melalui mulut ke mulut. Produk Mie Ujang dipasarkan ke beberapa tempat yaitu pedagang kaki lima, kafe dan restoran yang berada di daerah Jember serta dipasarkan ke luar kota seperti Bondowoso, Banyuwangi hingga ke Bali dengan permintaan konsumen yang tertinggi pada Mie teror yaitu mencapai 40 kg per hari.

Rantai nilai merupakan aktifitas pengolahan bahan mentah sampai dengan penanganan purna jual dan mencakup aktifitas yang terjadi karena hubungan dengan pemasok sampai hubungan dengan konsumen (Indriantoro dkk, 2012). Berbagai permasalahan yang terdapat pada usaha tersebut diantaranya adalah sering terjadi kesalahan pengiriman bahan baku oleh pemasok, harga bahan baku yang naik Rp. 5.000 setiap tahunnya mulai Rp. 145.000/sak pada tahun 2016 dan Rp. 165.000/sak pada tahun 2020, belum adanya *Standard Operating Procedure* (SOP) yang tetap, pembaruan teknologi yang kurang menyeluruh sehingga sangat bergantung pada keberadaan karyawan serta proses produksi kulit siomay dan kerupuk pangsit yang menggunakan mesin yang sama dengan proses produksi mie mentah sehingga belum optimal. Analisis rantai nilai pada usaha ini dapat membantu Industri Rumah Tangga Mie Ujang dalam meningkatkan nilai tambah pada tepung terigu.

Penelitian ini penting untuk menganalisis nilai dari aktivitas – aktivitas usaha mulai dari pemasokan bahan baku hingga dijual kepada konsumen yang nantinya akan dioptimalkan untuk menciptakan efisiensi sehingga dapat meningkatkan profitabilitas usaha. Analisis rantai nilai pada Industri Rumah Tangga Mie Ujang juga dapat digunakan untuk mengidentifikasi aktivitas yang menghasilkan nilai tambah dan keunggulan bersaing produk dengan tetap mempertahankan kualitas produk sesuai standart usaha.

* 1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan tersebut, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana rantai nilai mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang ?
2. Berapakah besar penerimaan, biaya dan pendapatan mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang ?
3. Berapakah nilai tambah mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang ?
	1. **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan tersebut, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui rantai nilai mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang
2. Menganalisis besar penerimaan, biaya dan pendapatan mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang
3. Menganalisis nilai tambah mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Mie Ujang
	1. **Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan dan rumusan masalah, diharapkan hasil penelitian ini dapat memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang analisis rantai nilai, analisis biaya dan pendapatan serta analisis nilai tambah mie mentah, kulit siomay dan kerupuk pangsit

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dan informasi untuk meningkatkan keunggulan bersaing produk bagi Industri Rumah Tangga Mie Ujang.

1. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini dapat dijadakan sebagai referensi dan sumber informasi untuk peneliti selanjutnya.