

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu spesies palm yang tergolong dalam famili *Arecaceae* yang tersebar didaerah Indonesia dan Malaysia. Di Indonesia terdapat 18 jenis salak yang dikembangkan dibeberapa daerah, salah satunya adalah Jember terutama daerah Semboro. Berdasarkan data Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Jember, Semboro merupakan kecamatan yang berpotensi pengembang tanaman pangan dan hortikultura yaitu cabe besar, cabe rawit, belimbing, durian, manggis, nanas, jeruk siam, rambutan dan salak.

Berdasarkan data 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 61.264 Kuwintal. Jumlah produksi yang besar apabila tidak memiliki pangsa pasar yang baik akan mengakibatkan harga jual rendah, sehingga akan menurunkan minat petani untuk menjual buah salak dan membiarkan tanaman salak rusak. Hasil panen buah salak yang baik jika dibiarkan akan berangsur-angsur melunak dan berubah rasa karena disebabkan perubahan enzim, oleh karena itu dengan adanya teknologi pengolahan pangan, buah salak kini diolah menjadi beberapa jenis olahan seperti dodol salak, manisan salak dan keripik salak. Semakin tinggi produksi olahan dari buah salak, maka limbah yang dihasilkannya semakin banyak.

Limbah dari industri pengolahan salak selama ini hanya dibuang begitu saja dan hanya sedikit yang memanfaatkan untuk diolah menjadi barang yang memiliki nilai tambah. Limbah pengolahan buah salak berupa kulit salak dan biji

salak. Kulit salak dapat dimanfaatkan sebagai bahan kerajinan yang memiliki nilai ekonomis. Sementara itu, biji salak dapat diolah menjadi sebuah produk berupa kopi biji salak. Namun, pemanfaatan limbah tersebut masih belum banyak dilakukan, terutama pemanfaatan limbah biji. Biji salak merupakan limbah dari buah salak yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Biji salak mengandung 54,84% air; lemak 0,84%; protein 4,22%; dan 38,9% dari karbohidrat (Ariel, 2012 dalam Wulandari, 2016). Berdasarkan kandungan tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan.

Kopi sendiri merupakan minuman yang berkhasiat dan berenergi yang menjadi kegemaran dari semua kalangan baik dari usia, gender hingga strata sosial. Kopi memiliki aroma yang khas dan mengandung kafein yang sangat tinggi. Dengan adanya senyawa kafein dalam kondisi tertentu akan menyebabkan kopi tidak dapat dikonsumsi, sehingga muncullah produk kopi yang dibuat dari biji tanaman tertentu. Salah satunya kopi dari biji salak, oleh karena itu biji salak dikembangkan menjadi produk kopi biji salak.

Kopi salak merupakan produk baru yang terbuat dari biji salak yang memiliki banyak manfaat, karena biji salak mengandung senyawa antioksidan yang berperan penting dalam pertahanan tubuh terhadap pengaruh buruk yang disebabkan radikal bebas. Dengan demikian antioksidan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu memperkuat sistem imun tubuh, mencegah penyakit jantung, mencegah penyakit saraf, penuaan dini dan membuat awet muda (Irmawati, 2014 dalam Susila, 2015). Oleh karena itu, produk olahan lokal yang memiliki banyak manfaat memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk berdaya saing global. Hal ini didukung oleh kandungan kapasitas antioksidannya 436,91 mg/L dan IC_{50} 9,37 mg/mL, kafein yang rendah 0,207%, lemak yang rendah 2,95% serta karbohidratnya 80,98%. Ini juga didukung kandungan air 6,24%, kadar abu 3,49% dan protein 6,34%.

Koplak Food merupakan *home* industri yang mengembangkan inovasi pada olahan buah salak yang terletak di daerah Semboro dan Ajung kabupaten Jember. Koplak Food didirikan dan dikembangkan oleh pemuda lokal yang bernama Bustomi. Produk yang dikembangkan sangat inovatif dan berpotensi mengangkat

daerah lokal, produk yang dihasilkan Koplak Food meliputi kripik tape, kurma salak dan kopi salak. Kopi biji salak merupakan salah satu produk utamadan merupakan produk unggulan dari koplakfood, setiap kali produksi dapat menghasilkan 200 box. Biji salak yang digunakan merupakan salak lokal yang berasal dari kebun sendiri dan memberdayakan petani lokal, untuk *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 banyak sekali manfaat yang dirasakan oleh konsumen setelah mengkonsumsi kopi tersebut.

Namun, dalam bidang pemasaran home industri ini berkembang dengan mencari distributor produk. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya data konsumen kopi biji salak, terdapat 17 outlet yang selalu memesan kopi salak yang disajikan dalam tabel berikut antara lain.

Tabel 1.1 Jumlah Permintaan Kopi Salak di Koplak Food Jember (box)

| No | Nama | Peningkatan Permintaan | |
|----|---------------------|------------------------|------|
| | | 2017 | 2018 |
| 1 | Cita Rasa | 168 | 180 |
| 2 | Flamboyan | 204 | 216 |
| 3 | Glenmore | 132 | 144 |
| 4 | JemberSAri | 168 | 168 |
| 5 | Kalingga | 120 | 120 |
| 6 | Podomoro | 144 | 180 |
| 7 | Primadona Kampus | 180 | 180 |
| 8 | Primarasa Cokro | 120 | 120 |
| 9 | Primarasa GM | 264 | 276 |
| 10 | Ratna MD | 180 | 192 |
| 11 | Sahabat | 120 | 120 |
| 12 | Sari madu 2 | 288 | 312 |
| 13 | Sari Rasa Trunojoyo | 120 | 252 |
| 14 | Sumber Madu | 24 | 192 |
| 15 | Super Madu | 312 | 348 |
| 16 | Surya Madu | 300 | 324 |
| 17 | Toko Pak Roib | 204 | 240 |

Sumber: Data Permintaan Koplak Food

Berdasarkan table diatas dapat diketahui bahwa kenaikan permintaan kopi biji salak dari tahun 2017 – 2018 mengalami peningkatan secara signifikan. Namun, pemesanan tersebut mengalami perubahan tiap bulannya karena selain

minat pembeli, daya tahan produk juga mempengaruhi pemasaran dari produk tersebut.

Dengan adanya produk yang memiliki potensi besar dalam daya saing global, kopi biji salak seharusnya mampu berkembang pesat dan bersaing dengan produk-produk kopi umum dalam pangsa pasar global. Dengan demikian untuk meningkatkan daya saing produk kopi biji salak perlu dilakukan kajian kondisi internal dan eksternal terkait dengan pengembangan dan pengelolaan usaha Koplak Food terhadap produk kopi salak guna untuk menyusun strategi pengembangan usaha dan strategi pengembangan alternatif terbaik terhadap Koplak Food dalam mengembangkan produk kopi salak.

Berdasarkan penjabaran di atas. Banyak hal yang perlu diterapkan utamanya untuk meningkatkan perkembangan daya saing kopi salak dan mengingat pentingnya proses pengambilan keputusan untuk setiap aktivitas bisnis dalam suatu perusahaan, maka penulis berniat untuk melakukan penelitian dengan judul “Kelayakan Pengembangan Usaha Agroindustri Kopi Salak di Koplak Food Jember dengan Pendekatan *Decision Support System*“. Penelitian ini dirasa cukup tepat melihat home industri koplak Food yang sedang berkembang dengan menggunakan pendekatan *Decision Support System* (DSS) yang dapat mencakup banyak aspek yaitu aspek hukum, aspek pemasaran, aspek teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek lingkungan, aspek produksi dan aspek keuangan perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas terdapat rumusan masalah yang perlu di bahas lebih lanjut, yaitu terkait pengembangan usaha agroindustri Koplak Food berdasarkan aspek hukum, aspek pemasaran, aspek produksi, aspek teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek lingkungan dan aspek keuangan.

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah diatas, penelitian ini mempunyai tujuan untuk menganalisis dan merancang pengembangan usaha agroindustri Koplak Food berdasarkan aspek hukum, aspek produksi, aspek pemasaran, aspek teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek lingkungan dan aspek keuangan.

1.4 Manfaat

a. Bagi perusahaan

Diharapkan dapat digunakan untuk membantu pengembangan usaha kopi salak.

b. Bagi perguruan tinggi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian.

c. Bagi peneiti

Sebagai syarat menyelesaikan pendidikan, juga untuk menambah wawasan dan pengalaman dalam mempraktekan teori yang telah didapat selama berada dibangku kuliah pada kenyataan yang ada dilapangan kerja