

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kedelai merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi. Kedelai merupakan sumber protein, lemak, vitamin, mineral, dan serat yang paling baik dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya. Kacang kedelai merupakan sumber protein nabati yang murah dan efisien bagi masyarakat, serta mengandung gizi atau nutrisi dan lengkap yang cukup tinggi. Kacang kedelai yang memiliki bobot 100 gram mengandung protein 30-34% menjadi alternatif pengganti konsumsi daging karena alasan tertentu, maka kebutuhan protein dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi kacang kedelai (Rukmana dan Yudirachma, 2014:11). Kebutuhan kacang cenderung meningkat dari tahun ke tahun Di Indonesia pada tahun 2020 total konsumsi kacang kedelai diprediksi mencapai 3,03 juta ton atas dasar konsumsi per kapita 10,79 kg/tahun dengan proyeksi penduduk 1,16% dan pada tahun 2025 diprediksi mencapai 3,35 juta ton (Rukmana dan Yudirachman 2014:4). Kedelai merupakan jenis kacang-kacangan yang cepat sekali terkena jamur sehingga mudah menjadi layu dan busuk sehingga perlu adanya fermentasi agar olahan tersebut menjadi lebih awet. Kedelai difermentasi menjadi produk olahan yang lebih awet salah satunya berupa makanan seperti tempe.

Tempe merupakan makanan tradisional yang sangat populer di Indonesia. Tempe dibuat melalui proses fermentasi oleh kapang jenis *Rhizopus oligosporus* yang dalam perdagangan dikenal dengan sebutan laru tempe atau bibit tempe (Rukmana dan Yudirachma, 2014:131). Tempe memiliki komposisi gizi dan asam amino yang sangat baik bagi kecukupan gizi yang terdiri atas energi 149,00 kalori; air 64,00 g; protein 18,30 g; lemak 4,00 g; karbohidrat 12,70 g; kalsium 129,00 mg; fosfor 154,00 mg; zat besi 10,00 mg; vitamin A 50,00 S.I; dan vitamin B1 0,17 mg (Rukmana dan Yudirachman, 2014:132). Tempe yang baik bentuknya keras dan kering serta didalamnya tidak mengandung kotoran dan campuran bahan-bahan

lain. Daya simpan tempe sangat terbatas untuk tempe yang segar kuat masa simpannya selama 2 hari lewat dari waktu itu tempe akan ditumbuhi jamur dan menjadi busuk serta volume tempe sangat besar sehingga kesanggupan orang untuk mengonsumsinya menjadi terbatas. Tempe bisa di inovasi menjadi produk yang bergizi dan bisa dikonsumsi dalam waktu lama dengan mengolahnya menjadi makanan ringan yaitu keripik tempe yang memiliki nilai jual yang tinggi. Keripik tempe merupakan tempe setengah matang dan tipis yang digoreng seperti kerupuk, teksturnya kering dan keras. Keripik tempe merupakan makanan yang berasal dari tempe yang dibuat berukuran tipis dan ada juga tempe yang diiris terlebih dahulu kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang sudah dibumbui. Keripik tempe dapat bertahan lebih lama sampai beberapa minggu apabila disimpan di tempat yang kering dan bersih. Keripik tempe bisa dipak dalam kantong plastik atau kaleng yang tertutup rapat dan tidak terkena pengaruh udara lembab. Keripik Tempe dibuat dari olahan tempe yang merupakan salah satu bahan makanan yang sangat mudah ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Harga keripik tempe ini sangat terjangkau di kalangan masyarakat. Peluang usaha keripik tempe memiliki potensi yang cukup menguntungkan.

Kabupaten Nganjuk merupakan salah satu daerah penghasil keripik tempe. Keripik tempe merupakan salah satu camilan khas Kabupaten Nganjuk, setiap masyarakat dari luar Nganjuk selalu disuguhkan keripik tempe sebagai oleh-oleh. Usaha keripik tempe juga mudah untuk dijalankan pembisnis dan proses pembuatan keripik tempe sangat mudah sehingga usaha ini dijalankan mulai dari skala kecil seperti usaha rumahan. Industri produksi keripik tempe merupakan bidang usaha yang paling banyak digeluti oleh para pelaku di Dusun Tanjungtani Kecamatan Prambon dan memiliki potensi yang besar untuk berkembang. Keripik tempe merupakan salah satu makanan yang paling banyak disukai oleh masyarakat dan dalam proses pembuatannya tidak terlalu sulit. Besarnya minat masyarakat pada produk keripik tempe merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan. Keripik tempe bisa dijadikan sebagai lauk pauk yang dapat mengenyangkan perut sehingga banyak masyarakat yang menyukainya.

Keripik tempe di Nganjuk memiliki beberapa pengusaha keripik tempe salah satunya usaha rumahan yaitu Keripik Tempe Putra Tanjung Bu Wahyu. Usaha Keripik Tempe berdasarkan observasi awal yang dilakukan oleh peneliti, dapat diketahui bahwa usaha keripik tempe ini sudah ada sejak tahun 2014 yang berlokasi di Dusun Tanjungtani Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk. Putra Tanjung memiliki produk lain selain produk andalan keripik tempe yang gurih dan lezat yaitu keripik sukun, keripik pare, keripik pisang, keripik pangsit, stik bawang, stik wortel, dan kripik talas. Kegiatan produksi dilakukan di rumah dengan mempekerjakan 4 karyawan. Usaha keripik tempe Putra Tanjung ini mampu memproduksi setiap hari dalam 1 minggu dengan kapasitas 70 kg kedelai menjadi 105 kg tempe menghasilkan 1.400 pak keripik tempe dengan berat 175 ton. Keripik tempe Putra Tanjung melakukan pemasaran produknya dengan menitipkan ke warung-warung kecil, toko swalayan termasuk lewat penjualan online atau melalui pameran. Keripik tempe ini dikemas dengan menggunakan mika dari bahan dasar plastik. Harga keripik tempe sangat beragam untuk kemasan dengan berat 125 gram seharga Rp.9000, berat 500 gram seharga Rp.30.000, berat 1500 gram seharga Rp.85.000 dan dijual seharga Rp.50.000 per kilogram keripik tempe.

Produksi keripik tempe menunjukkan peningkatan dan penurunan jumlah penjualan keripik tempe setiap bulannya mulai dari Januari 2022 sampai dengan Desember 2022. Produksi keripik tempe diketahui pada bulan Januari terdapat permintaan pembelian sebanyak 400 kemasan, Februari 425 kemasan, Maret 430 kemasan, April 450 kemasan, Mei 500 kemasan, Juni 475 kemasan, Juli 480 kemasan, Agustus 500 kemasan, September 550 kemasan, Oktober 525 kemasan, November 530 kemasan, dan Desember 530 kemasan. Usaha keripik tempe Putra Tanjung memiliki potensi sangat besar untuk dikembangkan. Usaha keripik tempe Putra Tanjung memiliki kelebihan yang menjadikan usaha ini berbeda dari usaha lain yaitu pada awal proses pembuatannya tempe dilakukan dari tempat produksi sendiri sehingga lebih bisa diketahui mengenai kebersihan dan keunggulan tempe tersebut, sehingga cita rasa yang dihasilkan tidak sama dengan membeli di tempat lainnya karena keripik tempe Putra Tanjung ini enak, gurih, renyah serta tidak memiliki rasa pahit dan getir. Hasil observasi permasalahan yang dihadapi

perusahaan yaitu adanya beberapa pesaing antara lain Keripik Tempe Akhila Jaya, Keripik Tempe Savina, Keripik Tempe Mama Rifa, Tienz Kripik Tempe, Keripik Tempe IKM Barokah Tanjung Produksi aneka keripik, dan Numa Tanjung.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada usaha Keripik Tempe Putra Tanjung untuk menganalisis apa saja faktor Kekuatan (*Strength*), Kelemahan (*Weakness*), Peluang (*Oppurtunity*), dan Ancaman (*Threat*) dari tempat usaha, kemudian menggunakan Matriks QSPM (*Quantitive Strategic Planning Matrix*) untuk menentukan prioritas alternatif strategi, dengan menggunakan alat analisis tersebut diharapkan usaha Keripik Tempe Putra Tanjung tetap menjaga eksistensi dan bertahan ditengah persaingan usaha. Oleh karena itu, peneliti mengambil Judul Strategi Pengembangan Usaha Keripik Tempe Putra Tanjung Di Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Apa saja faktor-faktor internal dan eksternal pada Usaha Keripik Tempe Putra Tanjung?
2. Apa saja alternatif strategi pengembangan Usaha Keripik Tempe Putra Tanjung?
3. Apa prioritas strategi yang tepat untuk diterapkan pada Usaha Keripik Tempe Putra Tanjung?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi dan menganalisa faktor-faktor internal dan eksternal pada Usaha Keripik Tempe Putra Tanjung.
2. Merumuskan alternatif strategi pengembangan usaha pada Usaha Keripik Tempe Pada Industri Rumah Tangga “Putra Tanjung” Khas Kabupaten Nganjuk.

3. Mengetahui dan menentukan prioritas strategi yang tepat untuk diterapkan pada Usaha Keripik Tempe Pada Industri Rumah Tangga “Putra Tanjung” Khas Kabupaten Nganjuk.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan diatas, maka manfaat penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi Usaha Keripik Tempe

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh usaha sehingga dapat membantu dalam mengembangkan kegiatan usaha keripik tempe agar semakin baik kedepannya.

2. Bagi Masyarakat Sekitar

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi oleh masyarakat sekitar agar bersama-sama mampu mengembangkan usaha ini agar lebih produktif dalam pengembangan usahanya.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sarana untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengembangan Usaha Keripik Tempe Pada Industri Rumah Tangga “Putra Tanjung” Khas Kabupaten Nganjuk untuk referensi dimasa yang akan datang.