

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Agroindustri adalah industri yang menghasilkan produk-produk yang komponen utamanya berasal dari hewan dan tumbuhan. Agroindustri menjadi pilihan untuk dikembangkan dengan konsep pemberdayaan petani kecil. Kebijakan yang telah ditetapkan tersebut diharapkan dapat membuat semakin banyak berkembang usaha-usaha berbasis agroindustri yang dapat mentransformasikan (merubah melalui sistem kelembagaan yang mapan) potensi keunggulan komparatif (*comparative advantage*), yaitu dengan melalui penciptaan nilai tambah (*added value*) produk dan penciptaan peluang pasar, terutama pasar luar negeri (ekspor) selain pasar domestik (Sukardi, 2011). Konsep kebijakan tersebut diharapkan dapat menumbuhkan sektor pertanian, sehingga dapat menjadi sumber pertumbuhan bagi perekonomian Indonesia khususnya untuk mengatasi kesenjangan pendapatan, dan menjadi pasar bagi hasil pertanian dengan berbagai macam produk olahan dari hasil pertanian seperti produk olahan dari tanaman kelor.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera Lam*) adalah salah satu jenis tanaman (plasma-nutfah) yang selama ini dianggap relatif tidak memiliki nilai ekonomis, selain hanya berguna untuk dimanfaatkan sebagai tanaman pagar (batas) pekarangan (ladang) dan sawah, tanaman naungan di perkebunan kopi, ataupun tanaman untuk rambatan. Selain itu daun kelor juga hanya banyak dimanfaatkan sebagai pakan ternak (utamanya kambing) serta dimanfaatkan sebagai sayuran, bahan obat-obatan, makanan, dan minuman.

(Roheim, 2015) menginformasikan, daun kelor memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh, karena kaya akan kandungan nutrisi dan senyawa yang dibutuhkan tubuh. Daun kelor memiliki kandungan 46 (empat puluh enam) antioksidan kuat, yaitu senyawa yang melindungi tubuh terhadap efek Kerusakan dari radikal bebas dengan menetralkannya sebelum dapat menyebabkan kerusakan sel dan penyakit pada tubuh manusia. Sementara itu (Fuglie, 2001), menyebutkan daun kelor segar mengandung berbagai manfaat diantaranya, vitamin C, vitamin

A, kalsium, kalium, protein, zat besi, kromium, tembaga, magnesium *molybdenum*, serta kandungan *zinc*.

Kandungan gizi yang terkandung dalam daun kelor ini memungkinkan untuk dikembangkan dengan teknologi tepat guna untuk menjawab tantangan persoalan gizi dan stunting di Indonesia. Kandungan yang dihasilkan oleh daun kelor antara daun kelor segar dan daun kelor yang kering memiliki kandungan yang berbeda. Adapun data perbandingan dari kandungan gizi daun kelor segar dan daun kelor kering dapat dilihat pada tabel 1.1 dibawah.

Tabel 1.1 Kandungan gizi daun kelor (*Moringa oleifera*) segar dan daun kelor kering (per 100 g)

Kandungan gizi	Daun kelor segar	Daun kelor kering	Referensi
Kadar air (%)	75,9	6	Shiriki <i>et al.</i> (2015)
Kadar abu	-	7,95	
Kalori (kal)	92	205	
Protein (%)	6,7	23,78	Tekle <i>et al.</i> (2015)
Lemak (%)	4,65	2,74	
Karbohidrat (%)	12,5	51,66	Aminah <i>et al.</i> (2015)
Serat (%)	7,92	12,63	
Kalsium (mg)	440	2003	
Kalium (mg)	259	1324	
Besi (mg)	0,85	28,2	
Magnesium (mg)	42	368	
Seng (mg)	0,16	3,29	
Fosfor (mg)	70	204	
Tembaga (mg)	0,07	0,57	
Vitamin A (mg)	6,78	18,9	
Niacin (B3) (mg)	0,8	8,2	
Riboflavin (B2) (mg)	0,05	20,5	
Thiamin (B1) (mg)	0,06	2,64	
Vitamin C (mg)	220	17,3	

Sumber: Angelina et al., (2021)

Perkembangan kelor di Indonesia berdasarkan informasi dari artikel Mongabay.co.id WHO menobatkan pohon kelor sebagai *miracle tree*, setelah menemukan manfaat penting daunnya. Di Indonesia daun kelor dapat dimanfaatkan menjadi sejumlah produk makanan, minuman, obat – obatan dan lain-lain. Tim Pascapanen BPTP Balitbangtan Jawa Timur, dikutip dari *website*

resmi Dinas Kominfo Provinsi Jawa Timur, mengatakan, beberapa variasi produk olahan kelor di Jawa Timur, yaitu tepung kelor, mie kelor, cake marmer, dan teh kelor. seperti teh celup, bubuk, daun kelor kering, biji kelor, kapsul, mie, dan aneka kue lainnya.

(Kelorasa et al., 2022) di Desa Purwoasri, Kecamatan Gumukmas, Kabupaten Jember tanaman kelor di olah menjadi berbagai olahan produk diantaranya, teh tubruk kelor, teh celup kelor dan tepung kelor. Tepung kelor ini akan menghasilkan produk-produk turunan lain seperti stik kelor, kripik pisang kelor, krupuk beras kelor, dan krupuk pangsit kelor. Salah satu usaha yang memproduksi olahan kelor di Kabupaten Jember yaitu Usaha Mikro H5MARONGGI.

Usaha Mikro H5MARONGGI merupakan jenis usaha yang menghasilkan produk dari olahan daun kelor. Usaha Mikro H5MARONGGI ini didirikan oleh Ibu Halimah sejak tahun 2017 yang berlokasi di Jalan Gajahmada 14 No.139, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Keberhasilan pada suatu usaha dapat dilihat dari perusahaan tersebut mampu menciptakan produk baru yang dihasilkan. Diversifikasi produk merupakan suatu strategi yang dilakukan perusahaan dengan menambah produk baru. Menciptakan keragaman produk dapat dilakukan dengan cara menambah dan membuat berbagai macam produk yang bervariasi sesuai dengan permintaan pelanggan. Produk yang dimiliki Usaha Mikro H5MARONGGI ini awalnya hanya bubuk nutrisi maronggih, kemudian seiring berjalanya waktu memiliki banyak variasi diantaranya dawet kelor, dendeng udang maronggih, jahema, es rolek dan lain - lain.

Es Rolek merupakan salah satu hasil produk olahan kelor yang dijadikan minuman instan berekemasan botol. Komposisi pada produk es rolek yang di produksi oleh Usaha Mikro H5MARONGGI ini terdiri dari bahan baku utama tepung daun kelor, tepung rumput laut, agar – agar, crème, SKM, dan gula. Harga yang ditawarkan pada produk es rolek ini yaitu Rp. 8.000 dan memiliki *netto* 250ml. produk es rolek sendiri dibuat tanpa campuran santan dengan tujuan agar es rolek dapat bertahan lama. Adapun umur simpan dari produk es rolek yaitu dapat bertahan sekitar 2 sampai 3 hari dalam suhu ruang dan dapat bertahan

sekitar 15 hari jika disimpan didalam lemari es. Selain itu keunggulan dari produk es rolek ini yaitu tidak menggunakan bahan pengawet. Hal tersebut membuat peneliti tertarik untuk meneliti produk es rolek dibandingkan produk olahan kelor H5MARONGGI lainnya, karena selain berbagai keunggulan dan manfaat yang dimiliki oleh produk ini, produk es rolek juga merupakan produk minuman instan unggulan yang di hasilkan usaha mikro H5MARONGGI dengan bahan dasar kelor.

Meskipun Usaha Mikro H5MARONGGI sudah berjalan cukup baik, akan tetapi masih terdapat beberapa kendala yang dialami oleh Usaha Mikro H5MARONGGI dalam mengembangkan usaha es rolek diantaranya, pada kemasan produk es rolek tidak dijelaskan kandungan gizi dan khasiat produk es rolek yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia, kurangnya inovasi produk es rolek yang hanya memiliki satu varian rasa, selain itu meskipun saat ini masih belum ditemukan produk yang memiliki kesamaan jenis seperti produk es rolek, akan tetapi terdapat produk minuman lain seperti jus buah dan es boba yang menjadi pesaing utama dan sudah terlebih dahulu menguasai pasar di masyarakat .

Fenomena tersebut membuat peneliti sangat tertarik untuk melakukan penelitian terkait strategi pengembangan usaha dengan merancang alternatif strategi dan prioritas strategi yang tepat terkait dengan hasil olahan produk dari tanaman kelor yaitu produk es rolek yang di produksi oleh Usaha Mikro H5MARONGGI di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember, khususnya dengan melakukan kajian terhadap strategi pengembangan usaha es rolek pada Usaha Mikro H5MARONGGI di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Faktor-faktor lingkungan eksternal dan internal apa saja yang ada dalam pengembangan usaha Es Rolek Pada Usaha Mikro H5MARONGGI?
2. Bagaimana strategi pilihan yang tepat diterapkan dalam pengembangan usaha Es Rolek Pada Usaha Mikro H5MARONGGI?

3. Bagaimana strategi prioritas dalam pengembangan usaha Es Rolek Pada Usaha Mikro H5MARONGGI?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

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

1. Menganalisis dan memecahkan permasalahan pada faktor-faktor internal dan eksternal dari kondisi lingkungan pada usaha Es Rolek Usaha Mikro H5MARONGGI.
2. Menganalisis dan merumuskan alternatif strategi pengembangan usaha Es Rolek Usaha Mikro H5MARONGGI.
3. Menganalisis dan menyusun prioritas strategi yang tepat untuk dapat diterapkan Usaha Es Rolek pada Usaha Mikro H5MARONGGI.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun dalam penulisan skripsi dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, adalah hasil penelitian bermanfaat untuk menambah wawasan dan pembelajaran tentang pengembangan usaha pada produk Es Rolek.
2. Bagi perusahaan, adalah hasil penelitian dapat dijadikan dasar pertimbangan dalam mengembangkan dan meningkatkan jumlah penjualan pada produk Es Rolek.
3. Bagi pembaca, adalah hasil penelitian dapat digunakan sebagai sumber informasi dan referensi pembelajaran.