

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai merupakan salah satu hasil pertanian yang memiliki prospek baik yang dapat dikonsumsi langsung atau diolah terlebih dahulu. Setelah padi dan jagung kedelai juga termasuk dalam bahan pangan sumber protein nabati utama yang paling umum di konsumsi oleh masyarakat. Menurut data BPS tahun 2021 sebaran rata-rata produktivitas kedelai di seluruh provinsi di Indonesia cukup tinggi. Berdasarkan tingkat produktivitas, Pulau Jawa cenderung memiliki rata-rata produktivitas yang lebih tinggi dibandingkan dengan luar Pulau Jawa yaitu memiliki rata-rata produktivitas 17,00 kw/ha. Tingginya kandungan gizi pada kedelai menjadikan kedelai sebagai salah satu bahan baku yang digunakan dalam pengolahan makanan oleh masyarakat, salah satunya adalah kedelai dapat diolah menjadi tahu.

Tahu adalah makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan penggumpal dan ekstrak kedelai, pembuatannya dimulai dengan kedelai dihancurkan hingga menjadi bubur kedelai. Tahu merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, baik sebagai lauk atau sebagai makanan ringan. Tahu mempunyai rasa segar, berwarna putih atau kuning, bertekstur lembut atau lembek dan terkadang memiliki rasa asin dan memiliki daya cerna yang tinggi. Tahu merupakan salah satu makanan olahan kedelai yang banyak dijual dengan berbagai inovasi yang terus berkembang di kalangan masyarakat, salah satunya di Kecamatan Tamanan.

Kecamatan Tamanan merupakan salah satu Kecamatan yang terletak di Provinsi Jawa Timur yang memiliki tingkat produksi tahu yang tinggi. Melalui observasi yang di lakukan hampir pada setiap desa di Kecamatan Tamanan memiliki lebih dari dua perusahaan tahu, salah satu perusahaan tahu di Desa Kalianyar adalah perusahaan tahu goreng milik UD. Fahmi. Perusahaan UD. Fahmi

merupakan perusahaan tahu goreng yang sudah berdiri selama 18 tahun mulai dari tahun 2005 yang beralamat di Desa Kalianyar RT.022/RW.005, Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso . Usaha produksi tahu goreng UD. Fahmi hanya menjual tahu goreng. UD. Fahmi saat ini mengalami penurunan produksi, dimana penurunan produksi ini terjadi sejak tahun 2020 dikarenakan pandemi. Sebelum tahun 2020 UD. Fahmi mampu untuk memproduksi sebanyak kurang lebih 130kg kedelai setiap harinya dengan jumlah karyawan sebanyak 8 sampai 10 karyawan. Saat ini UD. Fahmi masih belum beranjak untuk dapat memproduksi tahu dalam jumlah banyak karena saat ini sudah sangat banyak kompetitor tahu goreng mulai berdiri. Kompetitor tahu goreng saat ini sudah sangat banyak, namun diantara banyaknya kompetitor terdapat 1 kompetitor yang berpengaruh terhadap UD. Fahmi yaitu UD. Iqbal Jaya. Produksi UD. Fahmi dilakukan setiap hari dimuai pada pukul 08.00 hingga pukul 15.00.

Proses produksi tahu goreng UD. Fahmi bahan baku utamanya adalah biji kedelai impor yang dibeli melalui pemasok kedelai di Desa Kalianyar. Usaha tahu goreng UD. Fahmi ini memproduksi tahu setiap hari dengan memproduksi tahu menggunakan kedelai sebanyak 50kg yang menghasilkan tahu sebanyak 3.200 biji. Usaha tahu UD. Fahmi memiliki 3 karyawan pada bagian produksi dan pengemasan untuk pemasarannya dilakukan oleh pemilik UD. Fahmi, pemasaran tahu dilakukan di pasar Arjasa dan dilakukan pada perusahaan. Terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada UD. Fahmi yaitu adanya kenaikan harga bahan baku kedelai yang menjadi salah satu penyebab dari penurunan keuntungan perusahaan, jangkauan pemasaran yang belum luas, dan perusahaan baru yang lebih unggul dari usaha tahu goreng UD. Fahmi yaitu UD. Iqbal Jaya.

Melihat dari permasalahan yang ada maka pada usaha tahu goreng UD. Fahmi dibutuhkan adanya strategi pengembangan untuk dapat mempertahankan keberlangsungan usaha. Penelitian mengenai strategi pengembangan usaha dilakukan untuk meningkatkan kemampuan sumber daya manusia yang ada dan juga untuk memperluas lingkup pemasaran perusahaan. Oleh sebab itu dilakukan penelitian tentang “Strategi Pengembangan Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Apa saja faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso?
2. Strategi alternatif apa saja yang dapat diterapkan dalam pengembangan Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso?
3. Prioritas strategi apa yang dapat diterapkan dalam pengembangan Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Menganalisis faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.
2. Merumuskan strategi alternatif apa saja yang dapat diterapkan dalam Pengembangan Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.
3. Menentukan prioritas strategi yang tepat untuk dapat diterapkan pada Pengembangan Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi di Desa Kalianyar Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian diatas diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Akademik

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai strategi pengembangan usaha untuk dapat diterapkan dalam usaha UMKM

2. Bagi Usaha Produksi Tahu Goreng UD. Fahmi

Hasil penelitian ini dapat membantu dalam pengembangan usahanya dengan menggunakan strategi yang tepat melalui analisis SWOT dan QSPM.

3. Bagi Pihak Selanjutnya

Penelitian ini dapat dijadikan sumber referensi bagi pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai strategi pengembangan usaha dengan menggunakan metode analisis SWOT dan QSPM.