

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula adalah pemanis alami yang merupakan salah satu sumber energi bagi tubuh dan bagi Indonesia gula juga merupakan salah satu komoditas strategis karena dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat. Kebutuhan gula secara nasional diperkirakan mencapai 5,7 juta ton. Kebutuhan gula tersebut terdiri atas 2,8 juta ton gula kristal putih (GKP) untuk konsumsi langsung masyarakat dan 2,9 juta ton gula kristal rafinasi (GKR) untuk memenuhi kebutuhan industri (Kementerian Perindustrian, 2015). Kebutuhan gula akan terus meningkat seiring pertambahan jumlah penduduk, perkembangan industri makanan dan minuman, hotel, restoran dan lain-lainnya. Pada tahun 2015 produksi gula nasional mencapai 2,49 juta ton. Menurut Asosiasi Gula Indonesia (2015), hal tersebut menyebabkan defisit gula di dalam negeri karena produksi lebih rendah dibandingkan dengan kebutuhan. Kebijakan pemerintah dalam rangka memenuhi kebutuhan gula di dalam negeri dilakukan dengan membuka kran impor untuk gula kristal putih, gula kristal rafinasi dan *raw sugar*.

Gula merah adalah salah satu jenis gula yang dibuat dengan cara mengentalkan nira yang dihasilkan oleh tanaman palma antara lain siwalan, aren, kelapa, kelapa sawit dan juga dari tanaman tebu. Nira pada tanaman kelapa, aren dan siwalan diperoleh dengan cara penderesan pada bunganya, sedangkan pada tanaman kelapa sawit penderesan dilakukan terhadap titik tumbuh/umbut di tajuk tanaman dan pada tanaman tebu didapat dengan cara pengekstrakan nira dari batangnya. Gula ini diperdagangkan dalam bentuk setengah lingkaran, silindris, lingkaran tipis dan bentuk kristal atau biasa disebut dengan gula semut. Pemanfaatan dari gula merah adalah sebagai bumbu dapur, pemanis makanan dan minuman pada rumah tangga, bahan baku pada industri kecap serta industri makanan dan minuman lainnya yang biasa berskala rumah tangga (IRT).

Menurut BPS (2014), konsumsi rata-rata per kapita per minggu gula merah pada tahun 2014 adalah 0,099 ons, artinya kebutuhan gula merah adalah 0,515 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2014 perkiraan jumlah penduduk Indonesia 250 juta jiwa maka kebutuhan gula merah secara nasional berkisar antara 128750 ton. Meskipun produksi dan kebutuhan gula merah tidak sebanyak gula kristal putih tetapi para produsen gula merah belum bisa memenuhi kebutuhan tersebut, karena industri pembuatan gula merah masih berbasis industri rumah tangga (IRT) dengan produksi secara kuantitas dan kualitas yang terbatas dan kebanyakan terdapat pada daerah sentra-sentra pertanaman kelapa, siwalan, aren, dan tebu di Jawa Barat, Jawa Tengah dan Jawa Timur. Guna memenuhi kebutuhan gula merah, banyak pengrajin yang mengembangkan produk gula merah dengan memasak kembali gula merah dan gula kristal rafinasi dengan perbandingan tertentu. Permintaan gula merah belum sepenuhnya tercukupi. Setyadi (2014), menambahkan bahwa kebutuhan gula merah semakin lama semakin bertambah seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Kebutuhan gula yang semakin meningkat membuat banyak

petani/pengrajin gula merah yang melakukan pembuatan gula merah dengan menambah atau mencampur dengan gula pasir.

Salah satu pengrajin gula merah adalah UD. Pramita Salsabila yang berada di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Industri rumah tangga ini mulai beroperasi pada tahun 2008 dan industri ini merupakan pelopor bagi industri yang sejenis di wilayahnya. Produk gula merah dihasilkan dengan cara memasak kembali gula kelapa dan gula kristal rafinasi dengan perbandingan tertentu. Formula atau resep pembuatan gula merah tersebut merupakan hasil eksperimen yang dilakukan secara terus menerus oleh pemilik industri. Dasar dari pembuatan formula baru tersebut adalah adanya keinginan pelanggan, harga dan ketersediaan dari bahan baku. Bahan baku gula kelapa didapat dari pengrajin gula kelapa yang banyak terdapat di sekitar industri, diperoleh dengan sistem kontrak. Kebutuhan gula kristal rafinasi diperoleh dari sub distributor yang berada di desa Lojejer dengan sistem penjatahan, karena sub distributor tersebut juga memenuhi kebutuhan industri sejenis.

UD. Pramita Salsabila dalam menjalankan usaha dibantu oleh tenaga kerja/karyawan yang sebagian besar adalah perempuan, yaitu ibu-ibu rumah tangga yang banyak tersedia di sekitar industri dan sebagian besar masih kerabat. Kebijakan dari industri menggunakan karyawan perempuan karena dalam proses produksi membutuhkan ketelitian dan ketelatenan baik dalam proses pemasakan, pencetakan maupun pengemasan produk gula merah. Karyawan laki-laki menjalankan tugas sebagai pengaduk, mengangkat bahan baku, dan produk gula merah yang akan didistribusikan. Proses produksi UD. Pramita Salsabila menggunakan teknologi yang sederhana baik dari segi proses, alat yang digunakan dan cara pengemasan. Penjualan gula merah dilakukan berdasarkan pesanan dan distribusinya dilakukan secara langsung tanpa perantara kepada pelanggannya yang berada di kota Surabaya, Sidoarjo, Mojokerto, Lumajang dan Denpasar. Pedagang yang ada di sekitar kota Jember langsung mendatangi tempat industri untuk mengambil gula merah.

Pembiayaan atau modal untuk operasional masih menggunakan modal sendiri dan dalam keadaan terbatas. Distribusi langsung gula merah ke pelanggan merupakan suatu cara yang diterapkan oleh UD. Pramita Salsabila karena proses pembayaran dilakukan setelah produk terkirim. Bahan baku gula kristal rafinasi, diperoleh melalui cara kredit ke sub distributor gula kristal rafinasi.

Industri sejenis yang terdapat di desa Lojejer ada lima dan menurut pihak UD. Pramita Salsabila mereka bukan pesaing karena industri sejenis ini mempunyai pelanggan sendiri-sendiri. Industri sejenis selain menggunakan gula merah kelapa, ada yang menggunakan gula merah tebu sebagai campuran. Pesaing industri hanya dari luar daerah terutama dari Solo, yang terjadi dalam hal harga produk gula merahnya. Harga jual lebih murah dan pasokannya lebih banyak yaitu sekitar enam ton sekali kirim.

Hasil wawancara di lapang, kapasitas produksi awal adalah 750 kg/hari dan hal tersebut berlangsung sampai dengan tahun 2009. Tahun 2010 kapasitas produksi menjadi 1000 kg/hari karena produk mulai diterima pedagang di pasar tradisional. Produksi ditingkatkan menjadi 2000 – 2200 kg/hari pada tahun 2014 dan hal ini berlangsung sampai akhir tahun 2015. Tahun 2016 kapasitas produksi ditingkatkan

menjadi 3000 kg/hari. Permintaan selalu meningkat terutama pada saat bulan puasa atau saat perayaan hari besar lainnya namun permintaan belum bisa terpenuhi karena keterbatasan dan kemampuan produksi dari industri. Supaya pesanan gula merah dari UD. Pramita Salsabila terpenuhi maka ada pelanggan yang sengaja melakukan pembayaran di depan, sehingga pasokannya dipercepat, dan ini biasanya terjadi menjelang Lebaran atau perayaan hari besar. Menurut salah satu pedagang yang berasal dari Bali diketahui bahwa pasokan gula merah dari UD Pramita Salsabila belum mencukupi karena permintaan akan produk gula merah dari pelanggannya terus meningkat.

Berdasarkan uraian diatas maka kajian tentang strategi pengembangan bisnis gula merah UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember perlu dilakukan menggunakan analisis SWOT dan AHP. Kajian yang sama telah dilakukan oleh Evalia (2015) pada agroindustri gula semut aren menggunakan metode analisis SWOT dan AHP. Analisis SWOT adalah salah satu jenis analisis yang dapat digunakan untuk menentukan alternatif strategi yang bisa diterapkan berlandaskan faktor-faktor strategis internal maupun eksternal yang berpengaruh terhadap pengembangan bisnis suatu perusahaan (David, 2011). Menurut Marimin dan Maghfiroh (2013), *Analytic Hierarchi Process* (AHP) adalah metode analisis yang dapat digunakan dalam proses pengambilan keputusan. AHP mempertimbangkan prioritas-prioritas relatif dari berbagai faktor sistem dan memungkinkan organisasi memilih alternatif terbaik berdasarkan tujuan-tujuan organisasi.

1.2 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor-faktor strategis internal dan eksternal apa saja yang mempengaruhi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember ?
2. Bagaimana alternatif strategi pengembangan gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember ?
3. Bagaimana prioritas strategi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis faktor-faktor strategis internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember
2. Merumuskan alternatif strategi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember
3. Menentukan prioritas strategi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian adalah sebagai berikut :

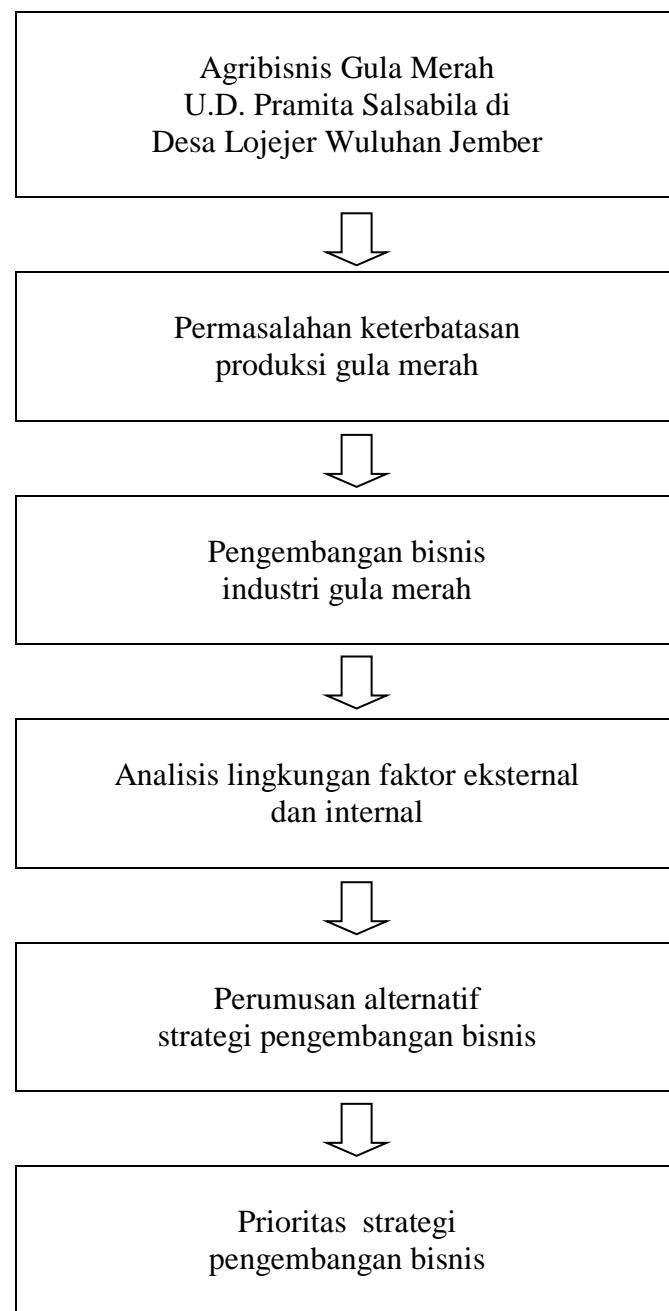
1. Bagi pemilik usaha, dapat digunakan sebagai bahan masukan atau acuan dalam rangka pengembangan bisnis dimasa mendatang melalui peningkatan produksi guna memenuhi permintaan konsumen
2. Bagi instansi yang terkait khususnya Disperindag/Disbun, dapat memberikan masukan untuk menentukan kebijakan yang akan dilakukan untuk pengembangan dan pembinaan sektor agroindustri khususnya gula merah di Kabupaten Jember
3. Bagi penulis, sebagai sarana penambah wawasan dan pengembangan kemampuan analitis terhadap masalah-masalah praktis yang ada khususnya di bidang manajemen strategi

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Aspek yang akan dikaji dititikberatkan pada perumusan strategi pengembangan bisnis gula merah, sedangkan untuk pengujian implementasi strategi yang telah direkomendasikan tidak diikutsertakan dalam penulisan tesis ini.

1.6 Kerangka Pemikiran

Penelitian tentang strategi pengembangan bisnis gula merah di UD. Pramita Salsabila Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Jember diawali dengan tahap pertama yaitu mengidentifikasi fenomena bisnis atau permasalahan yang ada untuk dicari pemecahannya. Tahap kedua adalah menganalisis lingkungan eksternal yang dapat menjadi peluang maupun ancaman serta lingkungan internal yang dapat menjadi kekuatan dan kelemahan terkait pengembangan bisnis gula merah melalui Matriks EFE dan Matriks IFE. Tahapan ketiga diawali dengan pemetaan posisi perusahaan/industri melalui matriks IE dan diakhiri dengan penyusunan formulasi strategi yang memadukan faktor eksternal dan internal melalui analisis SWOT. Selanjutnya berdasarkan formulasi strategi yang didapat dari analisis SWOT maka dibuat skala prioritasnya menggunakan AHP. Hasil analisis dengan AHP diharapkan dapat memecahkan permasalahan dan dapat digunakan sebagai acuan atau rekomendasi untuk pengembangan bisnis gula merah UD. Pramita Salsabila di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember di masa datang. Kerangka pemikiran dari penelitian ini seperti yang terlihat pada gambar 1.1 di bawah ini.



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran Penelitian