

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, singkong/ubi kayu (*Manihot utilissima*) merupakan produksi hasil pertanian pangan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Sehingga, singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri.

Singkong merupakan tanaman yang mudah hidup hampir di semua jenis tanah dan tahan terhadap hama penyakit. Umumnya ditanam untuk diambil umbinya sebagai sumber karbohidrat. Cara perkembangbiakannya sangat mudah yaitu dengan stek batang dan sudah dapat dipanen pada umur 8 bulan. Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras. Namun pada kenyataannya singkong kurang kreatif dalam pemanfaatannya. Pengolahan singkong untuk menjadi produk olahan masih tradisional. Singkong dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, singkong harus diolah terlebih dahulu menjadi olahan yang lebih tahan lama seperti; gapelek, tepung tapioka, keripik singkong, dan tape.

Data Badan Pusat Statistik (BPS) tentang produksi singkong dari tahun 2013-2017 di Provinsi Jawa Timur menyebutkan tahun 2013 mampu memproduksi sebanyak 3.601.074 ton, tahun 2014 sebanyak 3.635.454 ton, tahun 2015 sebanyak 3.151.573 ton, tahun 2016 sebanyak 2.924.933 ton, tahun 2017 sebanyak 2.908.417 ton. Sedangkan data produksi singkong Kabupaten Jember sendiri ialah tahun 2013 mampu memproduksi sebanyak 41.679 ton, tahun 2014 sebanyak 59.733 ton, tahun 2015 sebanyak 43.128 ton, tahun 2016 sebanyak 17.112 ton, tahun 2017 sebanyak 36.288 ton. Dari data tersebut bisa terlihat ada fluktuatif produksi singkong di Jawa Timur dan Kabupaten Jember. Singkong mempunyai nilai gizi yang cukup. Dari data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sebanyak 100 gr singkong mempunyai kandungan energi 146 kkal, protein 1,2 gr, lemak 0,3 gr, karbohidrat 34,7 gr, kalsium 33 mg, fosfor 40 mg, zat besi 1 mg, vitamin B1 0,06 mg, vitamin C 30 mg.

Tape singkong berasal dari tanaman singkong (*Manihot utilissima*) yang difermentasi dengan ragi/mikroba *Sacchoromyces cereviceae* selama kurang lebih 3 hari yang menghasilkan bentuk sedikit lunak dan rasa manis pada singkongnya. Tape singkong adalah bahan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan merupakan salah satu jenis makanan khas Kabupaten Jember dengan olahan-olahannya.

Kripik merupakan salah satu makanan ringan yang paling disukai masyarakat Indonesia utamanya kalangan anak muda. Hal ini dikarenakan, kripik dapat dibeli dengan harga yang cukup murah, beraneka rasa, renyah, dan praktis. Dalam proses pengolahannya, tape singkong yang memiliki kadar air tinggi dan mudah mengalami kerusakan dapat diolah menjadi kripik sehingga memiliki daya simpan yang cukup lama. Tape singkong tersebut di proses menggunakan alat *vacuum drying* untuk menjadikan tape singkong menjadi kripik tape. UMKM Koplak Food ini adalah satu-satunya UMKM yang memproduksi kripik tape di Kabupaten Jember. Dalam pengembangan usahanya, UMKM Koplak Food hanya memprioritaskan modal sendiri atau bisa dikatakan usaha keluarga.

Tabel 1.1 Permintaan Produk Kripik Tape di UMKM Koplak Food

Nama Produk	Bulan	Permintaan (Kg)
Kripik Tape	November	30
	Desember	38
	2018	
	Januari	45

Sumber: Data Primer (diolah tahun 2019)

Namun, UMKM Koplak Food sendiri belum bisa memenuhi semua permintaan konsumen dari Kabupaten Jember serta kota lainnya dikarenakan keterbatasan modal, tenaga kerja, serta peralatan yang dimiliki. UMKM Koplak Food ini berada di Dusun Gumuk Segawe RT 03 RW 12 Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember. Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka perlu adanya penelitian tentang strategi pengembangan usaha produk kripik tape di Koplak Food Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember, agar dapat meningkatkan nilai jual dari produk berbahan dasar tape serta dapat memenuhi permintaan dari konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah yang menjadi kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*), dan ancaman (*threat*) bagi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food?
2. Bagaimana strategi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember?
3. Apakah prioritas strategi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah menentukan serta mengidentifikasi aspek manajemen strategi dan faktor lingkungan internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food. Selanjutnya tujuan rinci penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*), dan ancaman (*threat*) bagi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food.
2. Menentukan strategi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.
3. Menentukan prioritas strategi pengembangan usaha produk kripik tape di UMKM Koplak Food Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, penelitian ini bermanfaat sebagai pengaplikasian ilmu secara langsung yang telah didapatkan selama berada di perkuliahan.
2. Bagi peneliti berikutnya, sebagai bahan referensi bagi pihak-pihak yang akan melaksanakan penelitian lebih lanjut tentang pengembangan komoditi tersebut.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam pengambilan keputusan oleh pemilik UMKM Koplak Food sebagai upaya mengembangkan usaha produk kripik tape.