

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan hasil pertanian yang melimpah. Hasil pertanian dihasilkan antara lain sayur-sayuran, buah-buahan, serta tanaman obat. Sektor pertanian masih tetap akan berperan besar dalam pembangunan ekonomi Indonesia, sektor pertanian menjadi sektor unggulan dalam menyusun strategi pembangunan nasional. Sektor pertanian berkaitan erat dengan sektor industri karena dengan adanya perkembangan pada sektor pertanian, maka akan mendorong sektor industri agar semakin maju. Keterkaitan antara sektor pertanian dengan sektor industri perlu di arahkan untuk mengembangkan sektor hilir dan memperkuat sektor hulu, dengan kata lain suatu kondisi ekonomi yang seimbang antara bidang industri yang didukung penuh oleh pertanian. Sektor industri yang dimaksud dalam hal ini terutama pada sektor industri pengolah hasil pertanian.

Salah satu industri pengolah hasil pertanian yang saat ini sedang dikembangkan merupakan penyerap hasil pertanian seperti buah salak sebagai tanaman hasil pertanian yang dapat di olah menjadi berbagai produk. Berdasarkan Data BPS Kabupaten Jember pada tahun 2018 diketahui bahwa produksi buah salak di Kabupaten Jember pada tahun 2017 sebanyak 15.686 kw. Hal ini dapat menjadi peluang untuk membuka usaha dengan memanfaatkan buah salak sebagai bahan baku utama dalam pembuatan sebuah produk.

Nazaruddin dan Kristiawati (1996) menyatakan bahwa selain memiliki rasa yang enak dan khas namun buah salak juga mengandung berbagai jenis kandungan nutrisi dan gizi di dalamnya yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Buah yang mempunyai nama latin (*Salacca zalacca*), Buah salak mempunyai kandungan nutrisi yang cukup tinggi seperti kalsium, flavonoida, saponin, dan tanin. Dalam setiap 100 gr buah salak mengandung Kalori (77 kal), Protein (0,40 gr), Karbohidrat (20,9 gr), Kalsium (28 mg), Fosfor (18 mg), Zat besi(4,2 mg),

Vitamin B (0,04 mg), Vitamin C (2 mg) dan Air (780 mg) dengan jumlah bagian yang bisa dimakan hanya 50%. Kandungan ini sudah cukup baik untuk memenuhi berbagai kebutuhan gizi dan nutrisi yang ada di dalam tubuh.

Buah salak memiliki 3 bagian yaitu kulit buah, daging buah dan biji. Sekarang ini buah salak sudah diolah menjadi beberapa produk makanan misalnya dodol salak, manisan salak, selai salak, keripik salak, kurma salak dan lain sebagainya. Buah salak ini memiliki limbah yang cukup melimpah serta belum dapat dimanfaatkan masyarakat, yaitu biji salak. Biji salak terbuang begitu saja tanpa dimanfaatkan lebih lanjut, jika biji salak ini diolah dapat memberikan manfaat yang baik. Misalnya diolah menjadi kopi biji salak.

Kopi dari biji salak ini mungkin masih sedikit asing bagi kalangan masyarakat Indonesia maupun masyarakat Jember, namun rasa dari kopi biji salak ini tidak kalah dengan kopi biasanya dan masih ada aroma salaknya sehingga rasa dan aroma sangat khas. Keunggulan biji salak lainnya adalah tidak mengandung kafein yang bisa membuat detak jantung tidak beraturan. Mampu meredakan berbagai penyakit seperti asam urat dan tekanan darah tinggi, tidak menimbulkan perih di lambung seperti biji kopi pada umumnya dan mampu mencegah berbagai jenis penyakit misalnya saja diabetes, jantung dan tumor.

Koplak Food adalah satu-satunya home industri yang memproduksi kopi biji salak di Kabupaten Jember. Usaha home industri Koplak Food ini berada di Dusun Gumuk Segawe RT 03, RW 12 Desa Pancakarya Kecamatan Ajung. Perusahaan Koplak Food termasuk dalam UMKM dimana perusahaan ini memiliki asset kurang dari Rp. 50.000.000 dan hasil penjualan tahunan kurang dari Rp. 300.000.000. Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menyebutkan bahwa Usaha Kecil adalah usaha produktif milik orang perorangan dan atau milik badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Sedangkan untuk kriteria usaha mikro yaitu: (1) Perusahaan memiliki asset maksimal Rp. 50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan, (2) Perusahaan memiliki hasil penjualan tahunan maksimal Rp. 300.000.000.

Untuk memperoleh bahan baku pembuatan kopi biji salak Koplak Food memiliki kebun buah salak sendiri yang berada di Kecamatan Semboro. Perusahaan ini memiliki kapasitas produksi minimal sebesar 30kg per bulan dengan menghasilkan 100-150 pcs kopi biji salak. Dalam pembuatan produk kopi biji salak terdapat beberapa aktivitas-aktivitas yaitu mulai dari pengadaan bahan baku sampai produk berada ditangan konsumen. Analisis rantai nilai disini memiliki peranan penting pada usaha yang dijalankan oleh Koplak Food Kecamatan Ajung Kabupaten Jember yaitu untuk meningkatkan nilai tambah pada biji salak.

Penelitian ini penting sekali untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang menghasilkan nilai, baik yang berasal dari dalam dan luar perusahaan. Nilai berawal dari bahan mentah sampai dengan penanganan produk hingga dijual kepada konsumen. Selain itu analisis rantai nilai dapat membantu Koplak Food untuk mengidentifikasi aktivitas dalam rantai nilai yang menghasilkan nilai dan keunggulan bersaing produk yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di paparkan di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- a. Bagaimana kondisi rantai nilai pengolahan buah salak pada perusahaan Koplak Food?
- b. Berapa besar biaya total, penerimaan, pendapatan pengolahan buah salak pada perusahaan Koplak Food?
- c. Berapakah nilai tambah pengolahan buah salak yang diterima oleh perusahaan Koplak Food?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di jelaskan di atas, maka dapat dijelaskan untuk tujuan penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui kondisi rantai nilai pengolahan buah salak pada perusahaan Koplak Food.

- b. Menghitung berapa besar biaya total, penerimaan, pendapatan pengolahan buah salak pada perusahaan Koplak Food.
- c. Menghitung nilai tambah pengolahan buah salak yang diterima oleh perusahaan Koplak Food.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah :

- a. Bagi perusahaan
Sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan bagi pihak perusahaan dalam mengambil keputusan dan pengembangan perusahaan.
- b. Bagi Mahasiswa
Sebagai bahan informasi bagi pembaca yang ingin mengetahui tentang rantai nilai olahan buah salak, dan dapat dijadikan sebagai bahan acuan, khususnya bagi peneliti yang berminat untuk mendalami lebih lanjut tentang analisis rantai nilai.
- c. Bagi Peneliti
Dapat menambah wawasan peneliti mengenai analisis rantai nilai olahan buah salak.