

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Sektor pertanian memiliki peran yang signifikan dalam upaya memperkuat fondasi ekonomi Indonesia, baik dalam konteks jangka panjang maupun dalam mendukung pemulihan ekonomi dalam waktu yang lebih singkat. Pengembangan dan peningkatan hasil dari kegiatan pertanian dianggap sebagai salah satu kunci untuk meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan. Oleh karena itu, di sektor ini dianggap genting dan harus dipelihara dengan baik. Salah satu aspek penting dalam upaya ini adalah penggunaan strategi pengembangan produk yang cermat dan efektif. Dengan menerapkan strategi ini secara optimal, diharapkan produk-produk pertanian dapat diterima dengan baik oleh pasar dan konsumen, yang pada akhirnya akan mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan sektor pertanian secara keseluruhan. Sumber daya pertanian antara lain ditunjukkan dengan beragam jenis komoditas pertanian tanaman pangan hortikultura, perkebunan, dan peternakan yang sudah sejak lama diusahakan sebagai sumber pangan dan pendapatan masyarakat (Rukmana dan Yudirachman 2014:1).

Produk turunan tape singkong yaitu berupa tape bakar, prol tape, suwar-suwir, brownies tape dan olahan lainnya. Olahan tape merupakan produk turunan yang memiliki potensi untuk terus berkembang karena bahan baku yang melimpah. Singkong menjadi salah satu produk pertanian yang dapat mencakup semua sub sistem agribisnis di Kabupaten Jember (Putra, dkk, 2015).

Kentang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan dengan nilai tambah yang tinggi. Produk olahan dari kentang dapat berupa mie kentang, keripik kentang, dan olahan kue basah (kue lumpur, donat kentang, prol kentang). Mie kentang yang terbuat dari campuran tepung terigu dan kentang, memberikan tekstur yang unik dan berbeda dari mie biasa. Keripik kentang adalah salah satu produk olahan kentang yang paling populer, di mana irisan tipis kentang digoreng hingga kering dan renyah. Kue lumpur adalah sejenis kue tradisional Indonesia yang terbuat dari campuran tepung beras, gula, santan, telur, kentang dan bahan lainnya. Donat

kentang adalah donat yang terbuat dari campuran tepung, gula, telur, ragi, dan diberi tambahan kentang. Prol Tape Kentang adalah produk olahan yang dibuat dari singkong fermentasi yang dicampur dengan kentang (Asgar, 2013).

Prol tape merupakan salah satu kue yang populer di masyarakat karena memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut. Penamaan dari prol tape diambil dari kata prol yang dalam bahasa jawa artinya pecah. Hal ini dikarenakan tekstur prol tape yang langsung pecah dimulut saat digigit. Nama prol tape dari dulu sampai sekarang tidak berubah. Kue ini mulai terkenal ditahun 2000-an dan pada tahun 2012 prol tape diresmikan sebagai ikon kota Jember (Tracy M. , 2018). Prol tape merupakan makanan yang cukup disukai oleh masyarakat Indonesia. Prol tape memiliki rasa manis yang berasal dari tapenya sendiri serta tambahan gula. Rasa manis tape didapat dari fermentasi. Fermentasi dapat meningkatkan nilai gizi pada singkong. Pertumbuhan bakteri baik (probiotik) dalam usus dapat ditingkatkan dengan makanan hasil fermentasi. System kekebalan tubuh juga dapat ditingkatkan dengan makanan probiotik (Swari, 2020).

UD Sumber Madu merupakan toko oleh oleh khas Jember yang berdiri sejak tahun 1986 yang memproduksi dan menjual produk berbahan dasar singkong, seperti prol tape, prol tape kentang, tape bakar dan brownis tape. Selain itu, UD Sumber Madu juga menjual produk lainnya, seperti suwar suwir, terasi, keripik tempe dan masih banyak lagi. UD Sumber Madu berada di Jl. Gajah Mada No.103, Kelurahan Jember Kidul, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, dengan produk unggulan terbaru UD Sumber Madu yaitu prol tape kentang. Berawal dari pesanan prol tape yang di produksi secara rumahan dan terus berkembang hingga mendirikan toko oleh-oleh.

Produk Prol Tape Kentang adalah inovasi kuliner yang menarik perhatian banyak orang. Produk ini menggabungkan bahan tradisional, yaitu tape yang terbuat dari fermentasi singkong dengan kentang. Hasil kombinasi ini diolah menjadi kue prol yang memiliki rasa dan tekstur yang khas. Penambahan kentang ke dalam adonan prol tape tidak hanya memberikan cita rasa yang unik dan berbeda, tetapi juga menciptakan cita rasa baru bagi konsumen yang menikmatinya. Selain menghadirkan inovasi rasa, produk ini juga menjadi contoh bagaimana bahan

makanan tradisional dapat diolah menjadi produk yang lebih modern dan unik. Dengan demikian, produk ini mampu menarik perhatian konsumen yang mencari sesuatu yang berbeda dari segi rasa maupun pengalaman kuliner.

Dalam perkembangan penjualan produk prol tape kentang sampai saat ini ada beberapa faktor penting yang mempengaruhi mutu akhir dari prol tape kentang UD Sumber Madu sendiri yakni proses produksi prol tape yang dimulai dengan membersihkan bahan baku, mencampur bahan-bahan yang dibutuhkan, hingga pengovenan sampai dengan pengemasan produk. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan prol tape kentang sekali produksi adalah sebanyak 8 kg kentang per resep dengan total produksi sebanyak 80 kemasan prol tape kentang. Ukuran kemasan pada prol tape kentang seberat 400 gram. Rata-rata produksi UD Sumber Madu menghasilkan sebanyak 200 kemasan prol tape kentang setiap dua kali proses produksi dalam seminggu dengan target produksi setiap bulannya antara 650-850 kemasan prol tape kentang.

UD Sumber Madu dalam kegiatan produksinya terkadang mengalami kesulitan mencapai target produksi, hal ini disebabkan adanya kendala-kendala yang dijumpai perusahaan dalam kegiatan produksinya apalagi ketika telah memasuki musim hujan perusahaan akan mengalami penurunan produktivitas hingga 40%. Hal ini terjadi karena adanya kerusakan pada bahan baku kentang sehingga tidak bisa diproduksi lagi. Kerusakan pada kentang ini mempengaruhi hasil produk prol tape kentang sehingga hal ini dapat menurunkan tingkat produktivitas pada UD Sumber Madu.

Pada penelitian ini, peneliti mengidentifikasi faktor internal yaitu IFAS (*internal factor analysis summary*) dan faktor eksternal yaitu EFAS (*external factor analysis summary*), mengidentifikasi posisi perusahaan menggunakan Matriks Internal-Eksternal (IE), memformulasikan alternatif strategi pengembangan menggunakan Matriks SWOT (*strengths-weaknesses-opportunities-threats*) serta memformulasikan prioritas alternatif strategi menggunakan alat teknik analitis tunggal QSPM (*quantitative strategic planning matrix*). Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Strategi Pengembangan Usaha Prol Tape Kentang Pada UD.Sumber Madu Kabupaten**

## **Jember”**

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Faktor-faktor apa yang menjadi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) produk Prol Tape Kentang?
2. Bagaimana alternatif strategi pengembangan usaha produk Prol Tape Kentang?
3. Bagaimana prioritas alternatif strategi pengembangan usaha produk Prol Tape Kentang?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dijabarkan, diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) produk Prol Tape Kentang.
2. Menentukan alternatif strategi pengembangan usaha produk Prol Tape Kentang.
3. Menentukan prioritas alternatif strategi pengembangan usaha produk Prol Tape Kentang.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang telah dijabarkan. Diperoleh manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti  
Penelitian ini membantu peneliti dalam memperluas pengetahuan dan wawasan, meningkatkan kemampuan mengidentifikasi masalah, menganalisis, serta menentukan prioritas strategi pengembangan usaha pada

suatu perusahaan.

2. **Bagi Usaha Produk Prol Tape Kentang pada UD. Sumber Madu**  
Penelitian ini dapat membantu dalam pengembangan usahanya dengan menggunakan strategi yang tepat melalui analisis SWOT dan QSPM.
3. **Bagi Penelitian Selanjutnya**  
Tujuan dari penelitian adalah untuk memperluas wawasan dan pengetahuan. Selain itu, hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan topik yang sama.