

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan pangan adalah salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendukung perkembangan ekonomi baik di tingkat nasional maupun daerah. Dalam kajian industri pangan, produk pangan secara umum dapat dibedakan menjadi pangan tradisional dan pangan modern. Produk pangan tradisional tidak hanya berperan sebagai bagian dari identitas suatu daerah, tetapi juga memiliki kontribusi ekonomi yang signifikan.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor pangan menjadi pilar utama ekonomi lokal karena dapat menciptakan nilai tambah dari bahan baku lokal, menyerap tenaga kerja, serta meningkatkan pendapatan masyarakat. UMKM sektor pangan memberikan kontribusi penting terhadap perekonomian masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja baru, mengurangi urbanisasi, serta memperkuat ketahanan ekonomi lokal (Pohan, 2025).

Kabupaten Jember merupakan salah satu daerah penghasil singkong yang signifikan di Jawa Timur. Berdasarkan data (BPS) Badan Pusat Statistik (2023), Kabupaten Jember dengan total luas panen singkong sebesar 542 Ha dengan produktivitas singkong sebanyak 175.17 Kw/ Ha, dan jumlah produksi singkong yang dihasilkan sebesar 9,492 ton. Singkong yang dihasilkan memiliki jumlah yang cukup besar dan memiliki berbagai manfaat, baik sebagai bahan pangan maupun bahan baku industri.

Perkembangan sebuah industri bisa dilakukan dengan cara terbukanya lapangan pekerjaan yang layak dan mampu memberikan keuntungan bagi industri untuk mengolah hasil pertanian dalam menunjang produktivitas pengolahan produk makanan. Proses produk makanan dapat dikembangkan dalam sebuah usaha industri berupa pengolahan singkong menjadi keripik singkong yang mampu bertahan lama untuk dikembangkan (Berliani dan Abadi, 2023).

Singkong merupakan umbi yang memiliki nama latin *Manihot esculenta*. Tanaman tropis ini banyak ditemukan dan digemari oleh masyarakat. Singkong tergolong tanaman yang paling banyak memiliki nilai produksi dan harga ekonomis

bagi masyarakat. Singkong dapat dijadikan sebagai cemilan pengganti makanan pokok dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat (Yunistriani et al., 2023). Singkong juga dapat dijadikan varian olahan yang banyak ditemukan adalah singkong goreng, singkong cokelat/ keju dan keripik singkong sebagai cemilan yang lezat dan bergizi.

Keripik singkong merupakan salah satu olahan makanan ringan yang digemari masyarakat dan banyak diproduksi hingga saat ini (Febriyanti et al., 2023). Keripik singkong adalah produk makanan ringan terbuat dari irisan buah singkong dan digoreng. Tidak sulit untuk menemukan kripik singkong dari yang dibuat kemasan oleh pabrik besar bahkan yang dipasarkan di warung-warung kecil. Biasanya keripik singkong dijual dalam berbagai varian rasa, baik itu yang asin, gurih, manis, maupun pedas (Tamburaka et al., 2022).

UD Bima adalah salah satu industri makanan ringan yang memproses singkong menjadi keripik singkong. UD Bima milik Ibu Sri Elastri yang berlokasi di Perum Bumi Mangli Permai, Blok FB 15, Dusun Krajan, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. Usaha keripik singkong ini didirikan pada tahun 2015. Berdasarkan hasil penjualan (omset) tahunan sebesar Rp1.175.040.000 ditambah kekayaan bersih (aset) yang dimiliki sejumlah Rp55.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan). Perusahaan ini termasuk dalam UMKM kategori kecil dengan kriteria modal usaha lebih dari 1-5 miliar dan omset lebih dari 2-15 miliar dan jenis industry yang dimiliki adalah industri pengolahan pangan.

Merabaknya usaha keripik singkong di Jember memunculkan banyak pelaku usaha yang sejenis, sehingga mengakibatkan adanya persaingan ketat diantara pelaku usaha. Produk keripik singkong *cuttela presto* menjadi salah satu keripik singkong unggulan karena memiliki keunikan dengan tekstur yang tebal, renyah, lembut, tidak berminyak, dan rasa yang lebih kuat dibandingkan keripik singkong biasa.

UD. Bima memiliki 5 pekerja dan bahan baku yang dipilih menggunakan singkong kualitas unggul yaitu singkong gajah yang berumur 8 - 10 bulan dengan kapasitas pembelian bahan baku sebanyak 800 kg setiap kali pembelian dan

langsung memprosesnya menghasilkan sekitar ± 120 kg keripik singkong. Dalam pembuatan produk keripik singkong terdapat beberapa aktivitas yaitu mulai dari pengadaan bahan baku sampai produk berada ditangan konsumen akhir. Keripik singkong yang diproduksi memiliki varian ukuran 250gram dan 500gram dengan rasa original, manis, balado, jagung bakar, jagung manis dan sapi panggang. Produk yang dihasilkan dipasarkan melalui pusat oleh- oleh seperti Primadona, Sumber Madu, Sari Madu, Mak Enak, dan Indomaret. Pemilik toko luar kota seperti Bali, Mojokerto, Surabaya, Sidoarjo, Jombang, Kediri, Blitar, Malang, Probolinggo, Semarang, Cepu, Tangerang, Bandung dan Banyuwangi.

UD Bima merupakan perusahaan yang selalu berusaha dalam memaksimalkan kualitas produknya. Permasalahan yang dihadapi UD Bima yaitu permasalahan pengadaan bahan baku. Bahan baku singkong diperoleh dari satu mitra langganan yang berlokasi di Desa Seputih Kecamatan Mayang. Apabila stok bahan baku terbatas dan pedagang pengumpul terlambat mengirim bahan baku maka proses produksi juga akan terhambat. Ketergantungan bahan baku pada satu pemasok membuat sulit mengontrol ketersediaan bahan baku. Hal ini menciptakan risiko yang tinggi yang belum dipetakan secara sistematis melalui analisis rantai nilai.

Permasalahan yang kedua yaitu fluktuasi bahan baku singkong, keuntungan yang tidak stabil dan teknologi yang digunakan untuk produksi keripik singkong masih sederhana atau tradisional. Kesenjangan ini menunjukkan perlunya analisis aktivitas utama (*primary activities*) untuk mengidentifikasi titik mana terjadi hambatan kapasitas produksi dari 800 kg bahan baku menjadi hasil yang lebih optimal. Salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan menggunakan analisis rantai nilai.

Rantai nilai (*value chain*) merupakan serangkaian aktivitas yang dilakukan dari hulu hingga hilir, yang meliputi input bahan mentah, proses produksi hingga pemasaran produk. Rantai nilai merupakan cakupan aktivitas yang terjadi karena adanya hubungan dengan pemasok dan hubungan dengan konsumen. Salah satu alternatif untuk menyelesaikan permasalahan tersebut adalah dengan melakukan analisis rantai nilai. Ketersediaan bahan baku yang tepat adalah salah satu faktor yang mempengaruhi kinerja produksi agroindustry (Ariska et al., 2022).

Meskipun UD Bima telah berhasil memposisikan keripik singkong cuttela presto sebagai produk unggulan dengan pangsa pasar yang luas, namun keberlangsungan produksinya masih dihadapkan pada ketidakpastian dalam pasokan bahan baku. Ketergantungan yang tinggi pada satu pemasok tunggal dan kebutuhan untuk menjaga stabilitas produksi menciptakan risiko operasional yang signifikan. Selain itu, adanya fluktuasi dalam keuntungan serta penggunaan teknologi yang masih sederhana. Ditengah persaingan keripik singkong yang semakin ketat di Kabupaten Jember, tantangan tersebut menuntut UD. Bima untuk melakukan pemetaan aktivitas secara komprehensif. Oleh karena itu, analisis rantai nilai sangat diperlukan untuk mengidentifikasi peran setiap pelaku usaha yang perlu perbaikan, sehingga permasalahan pada UD Bima dapat memperoleh solusi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pemetaan aktivitas utama (*primary activities*) dan aktivitas pendukung (*support activities*) dalam rantai nilai produk keripik singkong cuttela presto di UD. Bima?
2. Bagaimana kinerja setiap pelaku yang terlibat dalam rantai nilai produk keripik singkong cuttela presto, mulai dari pengadaan bahan baku hingga ke tangan konsumen akhir?
3. Berapa biaya total, penerimaan dan pendapatan dari produk keripik singkong cuttela presto?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka didapatkan tujuan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan memetakan aktivitas utama (*primary activities*) serta aktivitas pendukung (*support activities*) dalam rantai nilai produk keripik singkong cuttela presto untuk memahami aliran nilai dari input hingga output.
2. Menganalisis kinerja setiap pelaku yang terlibat dalam rantai nilai, mulai dari pengadaan bahan baku hingga konsumen akhir.
3. Menghitung dan menganalisis biaya, penerimaan dan pendapatan produk keripik singkong cuttela presto.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian adapun manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, sebagai pengetahuan dan wawasan bagaimana rantai nilai, analisis biaya, penerimaan dan pendapatan produk keripik singkong cuttela presto di Kabupaten Jember.
2. Bagi Perusahaan, sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan keunggulan keripik singkong cuttela presto khususnya dalam mengidentifikasi tahapan serta peluang peningkatan efisiensi dan daya saing usaha.
3. Bagi peneliti lain, sebagai bahan referensi dan menambah wawasan peneliti selanjutnya mengenai analisis rantai nilai produk keripik singkong, khususnya bagi peneliti yang berminat untuk mendalami lebih lanjut tentang rantai nilai.