

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia terletak di daerah tropis sehingga dikenal sebagai negara agraris artinya sektor pertanian menjadi salah satu pilar penting dalam pembangunan dan perekonomian nasional. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya penduduk yang bekerja sebagai petani sehingga sektor pertanian menjadi salah satu faktor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat. Sektor pertanian mencakup subsektor tanaman pangan, perkebunan, kehutanan, peternakan dan perikanan. Salah satu komoditi pertanian dalam subsektor tanaman pangan yang cukup memegang peran penting baik bagi negara, industri, maupun masyarakat salah satunya kedelai.

Kedelai merupakan tanaman pangan yang dapat dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Menurut Kementerian Pertanian, Jawa Timur menjadi provinsi tertinggi dalam produksi kedelai di Indonesia. Pada tahun 2017 produksi kedelai di Jawa Timur sebesar 200.916 ton. Produksi kedelai di Jawa Timur tersebar di beberapa daerah seperti Kabupaten Banyuwangi, Kabupaten Nganjuk, dan Kabupaten Jember. Ada beberapa jenis kedelai di Indonesia yaitu kedelai kuning, kedelai hitam dan kedelai hijau. Kedelai hijau ini disebut edamame.

Edamame merupakan kedelai asal Jepang yang sangat dikenal di Indonesia. Bentuk tanaman, biji, dan polongnya lebih besar daripada kedelai biasa. Edamame pada umumnya diolah menjadi camilan, tetapi bisa juga dijadikan sebagai bahan sayuran (Kurniasanti dkk., 2014). Edamame merupakan tanaman potensial yang perlu dikembangkan karena memiliki produktivitas yang tinggi, umur relatif lebih pendek, ukuran polongnya lebih besar, dan rasanya lebih manis (Rukmana, 1996 dalam Rahman dkk, 2019). Di Indonesia edamame menjadi produk andalan karena edamame memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat menembus pasar internasional seperti Jepang. Pada pasar internasional Indonesia bersaing dengan Negara Cina, Taiwan, Thailand, dan Vietnam. Menurut Kementerian Pertanian,

total ekspore edamame secara nasional mencapai 6.790,7 ton dan 66,6% diantaranya atau 4.525,82 ton berasal dari Kabupaten Jember.

Kabupaten Jember menjadi salah satu daerah penghasil edamame terbesar di Jawa Timur. Produksi edamame di Jember terbilang tinggi, sehingga memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Hal ini dapat menjadi upaya untuk meningkatkan pembangunan pertanian dalam agribisnis dengan melakukan diversifikasi produk yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari edamame.

Kabupaten Jember merupakan daerah yang memiliki beberapa usaha agroindustri dalam melakukan upaya diversifikasi produk edamame, salah satunya UD. WND yang berlokasi di Jalan Letjend Suprpto gang 14, no 42 Kebonsari, Kecamatan Sumpalsari. UD. WND mengolah edamame mentah menjadi produk yang memiliki nilai tambah yaitu snack edamame. Produk snack edamame yang di produksi oleh UD. WND dipasarkan ke distributor yang ada di Kabupaten Jember maupun yang berada di luar Jember seperti Jakarta, Bandung, Semarang, Surabaya, Malang dan Bali.

Untuk memperoleh bahan baku edamame, UD. WND bekerja sama dengan PT. Mitra Tani 27 sebagai pemasok utama edamame. Setiap satu kali produksi snack edamame UD. WND membutuhkan 250 kg edamame mentah yang telah dikupas. Setelah dilakukan penggorengan, 250 kg edamame mentah menjadi  $\pm 61$  kg edamame kering. Dalam pembuatan produk snack edamame terdapat beberapa aktivitas-aktivitas, mulai dari pengadaan bahan baku sampai produk berada ditangan konsumen. Hal yang dihadapi UD. WND yaitu harga bahan baku mengalami kenaikan dan belum adanya kegiatan promosi yang dilakukan perusahaan. Sehingga pada saat proses produksi snack edamame menjadi tidak maksimal. Dengan demikian, UD. WND perlu menyusun rantai nilai yang membentuk produknya agar dapat mengidentifikasi setiap aktivitas dan mengetahui besar keuntungan serta nilai tambah dari produk olahan edamame.

Rantai nilai merupakan salah satu analisis yang dapat membantu UD. WND untuk mengetahui mata rantai yang memiliki nilai tambah maksimal. Rantai nilai ini menunjukkan bagaimana sebuah produk edamame bergerak dari hulu ke hilir, yaitu mulai dari input bahan baku, proses produksi hingga pemasaran produk.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Penambahan nilai dimulai dari penyediaan bahan baku mentah hingga produk jadi yang siap untuk dipasarkan ke konsumen. Penambahan nilai dapat dilakukan dengan perlakuan seperti pengolahan dan pengemasan. Hal tersebut dilakukan bertujuan agar olahan edamame memiliki nilai tambah dan jual yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian “Analisis Rantai Nilai Produk Olahan Edamame Pada UD. WND Kabupaten Jember”. Dengan memanfaatkan rantai nilai yang baik diharapkan dapat mengidentifikasi setiap aktivitas bisnis dan mengetahui besar keuntungan serta nilai tambah pada produk olahan edamame.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana rantai nilai produk olahan edamame pada UD. WND?
- b. Berapa besar biaya total, penerimaan, pendapatan produk olahan edamame pada UD. WND?
- c. Berapakah nilai tambah produk olahan edamame yang diterima oleh UD. WND?

## **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 edamame pada UD. WND.
- b. Menghitung berapa besar biaya total, penerimaan, pendapatan pengolahan edamame pada UD. WND.
- c. Menghitung nilai tambah pengolahan edamame yang diterima oleh UD. WND.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

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

a. Bagi Peneliti

Sebagai pengetahuan dan wawasan bagaimana rantai nilai dan analisis biaya dan pendapatan serta nilai tambah edamame pada UD. WND.

b. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan informasi untuk bahan pertimbangan dalam meningkatkan keunggulan produk olahan edamame pada UD. WND.

c. Bagi Peneliti lain

Sebagai bahan acuan untuk peneliti selanjutnya.