

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Pengembangan ekonomi rakyat Indonesia terutama di sektor pertanian menjadi penggerak utama dalam proses menyusun strategi pembangunan nasional. Salah satu rangkaian upaya pembangunan yang berkesinambungan, meliputi seluruh kehidupan nasional, bangsa dan negara untuk mewujudkan tujuan nasional. Sektor pertanian berkaitan erat dengan sektor industri karena dengan adanya perkembangan pada sektor pertanian, maka akan mendorong sektor industri agar semakin maju.

Peningkatan kebutuhan pangan membuat sektor pertanian harus menyediakan bahan pangan dalam jumlah besar, kualitas baik dan beragam jenisnya. Penyediaan bahan pangan yang cukup besar tidak luput dari peranan industri pengolahan pangan terutama industri kecil. Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah.

Sektor pertanian terdiri dari subsektor tanaman pangan, subsektor perkebunan, subsektor kehutanan, subsektor perikanan dan subsektor peternakan. Subsektor peternakan termasuk bagian dari pembangunan sektor pertanian yang memiliki nilai strategis.

Kerupuk adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan diminati banyak orang. Baik dari golongan menengah kebawah hingga dari golongan menengah ke atas. Mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Tidak heran, sampai saat ini bisnis kerupuk masih banyak diproduksi dengan peminatnya yang semakin banyak. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan. Sebutan kerupuk di beberapa Negara antara lain krupuk/kerupuk/kropoek di Indonesia, keropok di Malaysia, Kropek di Filipina, bánh phồng tôm di Vietnam merupakan makanan ringan (snack) di beberapa negara Asia. Kerupuk bertekstur

garing dan dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, bubur ayam dan lain lain bahkan orang menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) atau dalam kemasan yang sudah digoreng (kerupuk matang). Ada dua jenis kerupuk yang dikenal dimasyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, kemplang, rengginang, dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit. Sedangkan kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan (Amertaningtyas,2011)

Kerupuk rambak atau kulit adalah salah satu jenis kerupuk olahan makanan warisan nenek moyang asli Indonesia. Umumnya kerupuk ini hanya dikenal oleh masyarakat Sumatra dan Jawa. Dengan perkembangan yang begitu pesat kini kerupuk kulit bisa kita temukan dimana saja. Membuat kerupuk kulit merupakan salah satu aktifitas ekonomi yang tergolong tradisional. Bahan bakunya berasal dari kulit sapi atau kerbau. Tapi para pengolah lebih cenderung menggunakan kulit sapi, karena kulit sapi ini paling mudah didapatkan di pasaran. Kulit merupakan bagian dari hewan yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan baku pangan. Namun, kulit dapat diolah kembali menjadi makanan sehingga menjadikan suatu kesempatan untuk melakukan kegiatan usaha dalam pembuatan kerupuk kulit dan berpeluang besar untuk memasuki perdagangan dipasar. Pada umumnya kulit yang dibuat rambak adalah kulit kering, meskipun ada juga yang menggunakan kulit segar, tetapi jumlahnya terbatas.

Jember adalah sebuah kota di bagian timur propinsi Jawa Timur. Banyak masyarakat yang menyebut Jember sebagai kota tembakau. Dalam rangka meningkatkan PAD Jember mengembangkan berbagai sektor usaha seperti

agrobis, pariwisata, tembakau, home industry dan lain sebagainya Makanan ciri khas Jember berasal dari usaha home industry seperti berbagai macam merek tape, roll tape, suwar-suwir, kerupuk, dan berbagai macam keripik yang sudah banyak dikenal masyarakat. Salah satu usaha masyarakat Jember yang memiliki potensi berkembang adalah kerupuk rambak. Kerupuk rambak sebagai makanan camilan dapat ditemui di mana-mana, mulai dari rumah makan restaurant hingga warung kopi. Kerupuk rambak konsumennya sangat luas, segmen pasarnya tidak terbatas yang dapat dikonsumsi oleh siapa saja, laki, perempuan, tua, muda, kelas dan budaya masyarakat apa saja, tinggal kemasannya disesuaikan dengan segmen pasar. Dengan demikian kemungkinan berkembangnya kerupuk rambak di masa kini dan masa yang akan datang sangat potensial.

UD. Special 1 menjadi representasi dari UKM bergerak di bidang industri makanan ringan yaitu kerupuk rambak yang ditawarkan dengan dikemas sesuai dengan harga dan jenis produk yang dihasilkan. UD. Special 1 merupakan salah satu produsen kerupuk rambak yang sudah berdiri sejak tahun 1998. Dalam seminggu UD. Special 1 dapat memproduksi setiap hari, dimana dalam sekali produksi mereka dapat mengolah 1 kwintal bahan baku kulit sapi mentah menjadi produk kerupuk rambak. Omset yang dicapai UD. Special 1 dalam satu hari saja dapat mencapai tiga juta dimana produk ini dipasarkan hanya pada dua kota yaitu Jember dan Denpasar.

Untuk mendapatkan bahan baku pembuatan kerupuk rambak usaha ibu Novi memiliki hubungan dengan beberapa pemasok bahan baku berupa kulit sapi dari beberapa daerah di Indonesia seperti Magelang dan Lumajang. Dalam pembuatan produk rambak terdapat beberapa aktivitas-aktivitas yaitu mulai dari pengadaan bahan baku sampai produk berada ditangan konsumen. Pada UD. Special 1 terdapat suatu permasalahan yaitu teknologi yang digunakan untuk produksi rambak masih sederhana, tidak ada aktifitas promosi dan rencana memperluas pasar. Adapun dalam segi pemasaran di kota Jember UD. Special 1 masih kurang efektif karena banyaknya pesaing dengan usaha sejenis, berbeda dengan pemasaran di kota Denpasar yang sudah punya pangsa pasar sendiri dan sudah

dikenal oleh masyarakat Denpasar. Analisis rantai nilai disini memiliki peranan penting pada usaha yang dijalankan oleh Ibu Novi yaitu untuk meningkatkan nilai tambah pada kulit sapi.

Dari latar belakang yang telah diuraikan tersebut, penelitian ini sangat penting untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang menghasilkan nilai, baik yang berasal dari dalam dan luar perusahaan. Pertambahan nilai berawal dari bahan mentah sampai dengan penanganan produk hingga dijual kepada konsumen.

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

- a. Bagaimana rantai nilai kerupuk rambak pada UD. Special 1?
- b. Berapakah biaya total, penerimaan, dan pendapatan pada UD. Special 1?
- c. Bagaimana nilai tambah kerupuk rambak pada UD. Special 1?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka dapat diperoleh tujuan sebagai berikut:

- a. Menjelaskan rantai nilai kerupuk rambak pada UD. Special 1
- b. Menganalisis biaya total, penerimaan, dan pendapatan pada UD. Special 1
- c. Menentukan nilai tambah kerupuk rambak pada UD. Special 1

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

- a. Bagi Peneliti  
Hasil penelitian ini digunakan sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi. Selain itu penelitian ini sebagai wujud pengembangan dan penerapan ilmu yang dimiliki dengan menghubungkan dengan fenomena yang terjadi.
- b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah acuan untuk mempertimbangkan dan meningkatkan keunggulan kompetitif olahan kulit sapi pada pada UD. Special 1

c. Bagi Peneliti lain

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan menambah wawasan peneliti selanjutnya sebagai studi empiris mengenai analisis rantai nilai dan nilai tambah.