

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Salah satu olahan populer dikalangan masyarakat yang berbahan dasar kedelai adalah tempe (Rodhiyah & Kirom, 2023). Tempe merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang telah diakui oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenkraf) sebagai bagian dari warisan budaya tak benda UNESCO pada tahun 2021. Tempe terbuat dari fermentasi kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus*. Proses fermentasi inilah yang membuat biji kedelai mengalami penguraian menjadi senyawa sederhana yang lebih mudah dicerna oleh manusia (Andoko et al., 2020). Tempe memiliki tekstur yang memadat karena pertumbuhan miselia kapang yang merekatkan biji-biji kedelai. Biasanya, tempe berwarna putih dan memiliki rasa serta aroma khas. Berbeda dengan tahu, tempe terasa agak masam (Rt et al., 2022).

Banyak kaum vegetarian di seluruh dunia menggunakan tempe sebagai pengganti daging (Andayani & Hambali, 2018). Kini, produksi tempe tidak hanya terbatas di Indonesia, melainkan juga di banyak tempat di dunia. Berbagai penelitian di negara-negara seperti Jerman, Jepang, dan Amerika Serikat juga berfokus pada pengembangan galur unggul *Rhizopus* untuk menghasilkan tempe yang lebih cepat, berkualitas, atau dengan kandungan gizi yang lebih baik (Ramadan, 2023).

UMKM Jumono Tempe Kedawung merupakan salah satu bisnis individu tempe dengan modal usaha yang dibiayai oleh pemilik sendiri dan memiliki 5 orang karyawan. Usaha ini bergerak di sektor industri pangan yang berdiri sejak tahun 2000. UMKM Jumono Tempe Kedawung berlokasi di Jalan Jeruk Manis, RT 03/RW 4, Desa Kedawung, Kecamatan Kroya, Kabupaten Cilacap, Provinsi Jawa Tengah. Proses produksi di UMKM Jumono Tempe Kedawung melibatkan berbagai pihak, terutama pada tahap pemilihan bahan baku pada kedelai. Terdapat 2 jenis kedelai yaitu kedelai lokal dan kedelai impor, sedangkan kedelai yang digunakan pada UMKM Jumono Tempe menggunakan kedelai impor yang dinilai

memiliki biji lebih baik, bersih, dan berbobot, meski harganya lebih tinggi. Kedelai impor diketahui sebagai kedelai transgenik yang sebagian besar berasal dari Argentina, Brazil, dan Amerika Serikat, dengan sekitar 87% bersumber dari tanaman *Genetically modified organisms (GMO)* (Nábrádi & Popp, 2011).

Siklus dari proses produksi tempe di UMKM Jumono Tempe Kedawung dilakukan selama 5 hari dari kedelai mentah hingga menjadi tempe siap dijual. Adapun langkah yang pertama yaitu perendaman kedelai dilakukan selama 1 malam dengan tujuan kulitnya mudah di kupas, kemudian langkah yang kedua yaitu kedelai di rebus kurang lebih selama 1 jam sampai kedelai matang. Setelah kedelai matang baru kedelai difermentasi dan dibiarkan selama 1 malam selanjutnya yaitu penggilingan kedelai yang bertujuan untuk memisahkan kedelai hingga menjadi 3 bagian serta memisahkan kedelai dari kulitnya. Baru setelah kedelai terbaru kemudian dicuci bersih selama 3 kali pencucian, kedelai yang sudah bersih kemudian ditiriskan menggunakan wadah khusus hingga kedelai tidak terlalu basah. Setelah kedelai kering dan tidak mengandung banyak air lalu kedelai siap dikemas menggunakan kemasan plastik yang sudah di lubangi agar lebih efektif dan efisien, kemudian kedelai yang sudah dikemas disusun diatas tikar diaman semalam, selanjutnya pindahkan tempe yang setengah jadi disusun diatas rak yang telah disediakan kemudian diaman kembali semalaman hingga hari berikutnya menjadi tempe yang sudah siap jual. Demikian proses pembuatan tempe menurut UMKM Jumono Tempe Kedawung yang di lakukan berulang kali untuk setiap harinya.

Dibawah ini merupakan 3 jenis kemasan yang digunakan pada produk dari Jumono Tempe yaitu ada Tempe untuk mendoan, tempe biasa ukuran 1 ons, dan tempe biasa ukuran 2 ons:



Gambar 1. 1 Jenis Kemasan Produk Jumono Tempe

Berikut ini data penjualan selama 1 minggu pada produksi rumahan Jumono Tempe berdasarkan dari hasil observasi peneliti, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. 1 Penjualan Tempe Selama 1 Minggu

No	Tanggal Produksi	Jenis Tempe	Jumlah produksi (pcs)	Harga Satuan (Rp)	Pendapatan Bruto (Rp)	Total Pendapatan /hari
1.	14 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	3.090.000
		Ukuran 2 ons	700	2000	1.400.000	
		Ukuran 1 ons	700	1700	1.190.000	
2.	15 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	3.090.000
		Ukuran 2 ons	700	2000	1.400.000	
		Ukuran 1 ons	700	1700	1.190.000	
3.	16 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	3.090.000
		Ukuran 2 ons	700	2000	1.400.000	
		Ukuran 1 ons	700	1700	1.190.000	
4.	17 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	3.090.000
		Ukuran 2 ons	700	2000	1.400.000	
		Ukuran 1 ons	700	1700	1.190.000	
5.	18 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	2.720.000
		Ukuran 2 ons	600	2000	1.200.000	
		Ukuran 1 ons	600	1700	1.020.000	
6.	19 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	2.720.000
		Ukuran 2 ons	600	2000	1.200.000	
		Ukuran 1 ons	600	1700	1.020.000	
7.	20 Agustus 2024	Mendoan	500	1000	500.000	2.720.000
		Ukuran 2 ons	600	2000	1.200.000	
		Ukuran 1 ons	600	1700	1.020.000	
Total seminggu						20.520.000

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat penjualan mengalami peningkatan pada tanggal 14 Agustus 2024 hingga 17 Agustus 2024 di karenakan memenuhi permintaan konsumen mendekati hari kemerdekaan Indonesia, namun setelah itu pada tanggal 18 Agustus 2024 hingga 20 Agustus 2024 kembali normal seperti hari biasanya. Terdapat 3 kategori jenis tempe yaitu mendoan, tempe biasa ukuran 2 ons, tempe biasa ukuran 1 ons. Pada tanggal 14 hingga tanggal 17 yang relatif sama memproduksi mendoan sejumlah 500 pcs, tempe biasa ukuran 2 ons sejumlah 700 pcs, dan tempe biasa ukuran 1 ons sejumlah 700 pcs. Pada tanggal 18 hingga tanggal 20 yang relatif sama memproduksi mendoan sejumlah 500 pcs, tempe biasa ukuran 2 ons sejumlah 600 pcs, tempe biasa ukuran 1 ons sejumlah 600 pcs. Jumlah pendapatan per hari dari tanggal 14 sampai 17 relatif sama tanpa adanya barang reject yaitu mendapatkan Rp. 3.090.000 dan jumlah pendapatan per hari dari tanggal 18 sampai 20 juga relatif sama tanpa adanya barang reject yaitu mendapatkan Rp. 2.720.000. Maka dapat disimpulkan bahwa hasil dari penjualan selama satu minggu menghasilkan pendapatan Rp. 20.520.000, hasil tersebut belum termasuk biaya produksi.

Biaya bahan baku yang digunakan sekali produksi pada tanggal 14 Agustus 2024 hingga 17 Agustus 2024 relatif sama yaitu Rp. 2.802.500 dan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp. 287.500 atau mengalami keuntungan 10,26% dari biaya bahan baku. Untuk biaya bahan baku yang digunakan sekali produksi pada tanggal 18 Agustus 2024 hingga 20 Agustus 2024 sebanyak Rp. 2.471.500 menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp. 248.500 atau menghasilkan keuntungan 10,05% dari biaya bahan bakunya.

Terdapat sekitar 13 pesaing usaha tempe di desa Kedawung yang masing-masing mempunyai karakteristik tersendiri, seperti pada bagian packaging ada yang menggunakan pembungkus daun pisang dan juga ada yang menggunakan plastik. Penelitian ini memiliki tujuan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan UMKM Jumono Tempe Kedawung dengan merumuskan alternatif strategi yang dapat diterapkan dan merekomendasikan prioritas strategi pengembangan UMKM Jumono Tempe Kedawung Kroya.

Berdasarkan latar belakang ini, maka penelitian ini akan fokus pada penentuan strategi pengembangan UMKM Jumono Tempe Strategi pengembangan

usaha ini diharapkan mampu mendorong UMKM Jumono Tempe untuk terus bertahan dan berkembang. Berdasarkan dari berbagai uraian latar belakang diatas, maka peneliti tertarik memilih judul “Strategi Pengembangan UMKM Jumono Tempe Kedawung Kroya Menggunakan Metode SWOT dan AHP”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat ditentukan rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil identifikasi mengenai faktor internal dan eksternal pada UMKM Jumono Tempe Kedawung dengan menggunakan metode SWOT dan AHP?
2. Bagaimana hasil perumusan alternatif strategi pada prioritas strategi ditinjau dari sebuah UMKM Jumono Tempe Kedawung dengan metode SWOT dan AHP?
3. Bagaimana menyusun rekomendasi strategi bisnis berdasarkan pendekatan metode BMC?

1.3 Batasan Penelitian

Adapun beberapa batasan masalah berdasarkan penelitian sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan pada salah satu bidang industri pengolahan tempe yang terdapat pada UMKM Jumono Tempe Kedawung
2. Data yang di ambil berupa hasil penjualan dan wawancara yang dilakukan secara langsung dengan selaku pemilik UMKM Jumono Tempe Kedawung
3. Penelitian dilakukan hanya sebatas dalam menyusun rencana terkait pengembangan bisnis bagi UMKM Jumono Tempe Kedawung dan tidak sampai ke implementasinya.
4. Penelitian berfokus untuk melakukan perumusan strategi pengembangan pada UMKM Jumono Tempe Kedawung dalam upaya peningkatan volume penjualan tanpa menambah harga jualnya dengan menerapkan metode analisis SWOT dan AHP.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian yang telah dijabarkan diatas, maka dapat ditentukan beberapa tujuan penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi tentang faktor internal dan eksternal yang terdapat pada UMKM Jumono Tempe Kedawung dengan menggunakan metode SWOT dan AHP.
2. Merumuskan tentang alternatif strategi dan prioritas strategi pada UMKM Jumono Tempe Kedawung menggunakan metode SWOT dan AHP.
3. Menyusun rekomendasi strategi bisnis pada UMKM Jumono Tempe Kedawung berdasarkan SWOT dan AHP.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah disebutkan diatas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah kemampuan penelliti dalam merancang strategi bisnis yang di analisis melalui metode SWOT dan AHP.

2. Bagi Perusahaan

Memberikan masukan terkait penggunaan metode analisis SWOT dan AHP untuk mengetahui berbagai faktor internal beserta eksternal yang terdapat dalam UMKM Jumono Tempe Kedawung Desa Kedawung, memperoleh beberapa rekomendasi berupa alternatif strategi sekaligus hasil pemrioritasan strategi tersebut. Sedangkan metode Business Model Canvas (BMC) bermanfaat untuk mempermudah UMKM Jumono Tempe Kedawung dalam mengenal model bisnis dengan cara sederhana sesuai sembilan elemen dasar. Sebagai pertimbangan bagi perusahaan dalam menjalankan bisnis dan memperbaiki strategi pengembangan untuk mencapai target yang lebih optimal pada UMKM Jumono Tempe Kedawung yang sedang dijalankan.

3. Bagi Perguruan Tinggi

Dapat memperoleh ilmu pengetahuan serta menambah referensi dalam menyelesaikan solusi pada peneliti selanjutnya yang memiliki topik sama atau permasalahan yang serupa untuk di kembangkan.