

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang penting bagi penduduk Indonesia. Hasil dari pertanian ini diolah menjadi berbagai produk agar memiliki nilai jual dan dapat memenuhi kebutuhan manusia. Beberapa peran penting sektor industri pertanian seperti meningkatkan pendapatan, memperluas lapangan kerja, menambah keahlian, menunjang pembangunan daerah dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada. Sektor pertanian juga memiliki keterkaitan dengan sektor perindustrian yang perlu terus ditingkatkan salah satunya dengan cara mengembangkan agroindustri. Meningkatnya pertumbuhan industri kecil dan pengurangan angka kemiskinan merupakan salah satu tujuan dari pengembangan agroindustri (Ananda dkk, 2020).

Menurut Dihni (2021) kebutuhan terhadap jenis dan kualitas produk makanan semakin meningkat dan bermacam-macam jenis, seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan kesejahteraan masyarakat membuat kebutuhan protein per kapita Indonesia mencapai 62,05 gram perkapita setiap harinya (gram/kap/hari) pada 2020. Jumlah itu turun 1,3 % dibandingkan pada tahun 2019 yang mencapai 62,87 gram/kap/hari. Meski demikian, jumlah tersebut masih di atas standar kecukupan konsumsi protein sebesar 57 gram/kap/hari. Artinya, konsumsi protein masyarakat Indonesia secara umum masih tercukupi setiap harinya. Secara rinci, konsumsi asal pangan nabati oleh penduduk Indonesia mencapai 40,77 gram atau 65,7% pada tahun 2021. Jumlah itu turun 2,5% dibandingkan pada tahun 2020 mencapai 41,81 gram. Sementara konsumsi protein asal hewani tercatat sebesar 21,29 gram atau 34,3% pada tahun 2020. Jumlah itu meningkat 1,14% dibandingkan pada 2019 yang mencapai 21,05 gram. Rata- rata perkembangan konsumsi protein penduduk Indonesia 2015- 2020 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Perkembangan Konsumsi Protein Penduduk Indonesia 2015 -2020

No	Tahun	Rata-rata gram/kap/hari
1	2015	58,5
2	2016	60,2
3	2017	61,5
4	2018	62,9
5	2019	62,8
6	2020	62,0

Sumber: Dihn (2021)

Menurut P2PTM Kemenkes RI (2018) protein dapat memperbaiki sel-sel yang rusak. Makanan kaya akan protein seperti daging, susu, kacang-kacangan dan ikan akan dipecah menjadi asam amino dalam tubuh dan diserap oleh tubuh, sisanya akan dibuang bersama air kencing. Orang dewasa yang kurang begitu aktif disarankan mengkonsumsi protein sekitar 0,75 gram per kg berat badan per hari, oleh karena itu laki-laki perlu mengkonsumsi 55 gram protein dan perempuan mengkonsumsi 45 gram protein setiap hari.

Menurut Sahri dkk, (2022) pangan merupakan salah satu hal mendasar bagi kebutuhan manusia. Pertanian tanaman pangan dibangun guna memenuhi swasembdaya pangan, meluasnya kesempatan kerja, peningkatan pendapatan petani dan dapat memperbaiki gizi masyarakat, ada tiga kelompok tanaman pangan yaitu kelompok biji-bijian, kelompok kacang-kacangan dan kelompok umbi-umbian.

1. Kelompok biji-bijian contohnya padi dan jagung yang merupakan tanaman yang biasa dibudidayakan di Indonesia, padi merupakan salah satu tanaman pangan yang banyak ditemukan di dunia. Jumlah kebutuhan padi akan meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dunia.
2. Kelompok kacang-kacangan, di Indonesia tanaman kacang-kacangan yang sering dibudidayakan adalah kacang kedelai, kacang tanah.
3. Kelompok umbi-umbian, kentang, ubi jalar, ketela pohon dan talas merupakan tanaman pangan yang termasuk kedalam umbi-umbian.

Salah satu komoditas tanaman pangan yang perlu dikembangkan adalah kedelai. Sebagian besar masyarakat Indonesia menjadikan kedelai sebagai sumber protein nabati utama. Kedelai memiliki peran penting bagi perekonomian

Indonesia karena menjadi sumber bahan baku utama bagi beberapa industri seperti industri tahu, tauco, kecap, tempe dan pakan ternak (Narmin dan Antara, 2016).

Menurut Setyawan dan Huda (2022) produksi kedelai di Indonesia setiap tahun mengalami penurunan dikarenakan adanya persaingan ketat penggunaan lahan dengan komoditas lain yang juga strategis seperti jagung dan cabai, hal ini terjadi karena kedelai bukan menjadi komoditas utama petani karena kedelai merupakan tanaman tambahan setelah habis masa panen tanaman utama seperti padi, kurangnya minat petani berimbas pada penurunan jumlah produksi. Jumlah produksi kedelai lima tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Produksi Kedelai Indonesia Tahun 2017- 2019

Tahun	Luas Lahan/ha	Produksi Kedelai (ton)
2017	576.990	538.728
2018	493.550	650.000
2019	285.270	424.189

Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Dengan berkurangnya luas lahan kedelai maka sangat berpengaruh terhadap jumlah produksi kedelai dalam negeri dimana produksi tertinggi pada tahun 2018 sebesar 650.000 ton dan produksi terendah pada tahun 2019 yaitu sebesar 424.189 ton. Hal ini sejalan dengan Setyawan dan Huda (2022) konsumsi kedelai masyarakat Indonesia setiap tahun mengalami peningkatan namun produksi kedelai di Indonesia cenderung mengalami penurunan dan impor mengalami peningkatan, dengan berkurangnya produksi kedelai di dalam negeri membuat pemerintah mengambil langkah impor untuk mencukupi kebutuhan kedelai dalam negeri. Negara pengimpor kedelai terbesar di Indonesia pada tahun 2017-2020 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Negara Asal Impor Kedelai Terbesar di Indonesia

Negara Asal	Jumlah Impor/ Tahun/ Ton			
	2017	2018	2019	2020
Amerika Serikat	2.837.125	2.520.523	2.513.311	2.238.480
Kanada	12.104	54.531	128.911	229.644
Malaysia	9.505	10.413	8.683	6.363
Jumlah	2.858.734	2.585.467	2.650.905	2.474.487

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Pada Tabel 3 menjelaskan bahwa kedelai impor terbanyak Indonesia paling tinggi berada pada tahun 2017 dengan 2.858.734 ton kedelai. Indonesia

mengimpor sebagian besar kedelai pada negara Amerika Serikat lalu diikuti Kanada, dan Malaysia. Jumlah impor kedelai sempat turun pada tahun 2018 dengan jumlah impor 2.585.467 ton kedelai kemudian mengalami kenaikan kembali pada tahun 2019 dengan impor kedelai 2.650.905 ton kedelai, tahun 2020 impor kedelai mengalami penurunan dengan jumlah impor kedelai 2.472.487.

Salah satu produk olahan kedelai adalah tahu. Tahu memiliki rasa yang enak dan harganya yang terjangkau, produksi tahu dilakukan dengan cara menggumpalkan protein yang berasal dari kedelai yang telah digiling dan disaring, tahu memiliki daya simpan yang cukup pendek karena tahu mengandung protein dan lemak yang tinggi sehingga menyebabkan mudahnya ditumbuhi bakteri. Tahu merupakan salah satu makanan yang mempunyai tekstur yang lembut. Selama proses produksi serat kasar yang terkandung dalam produksi tahu telah larut dan terbuang sehingga sekitar 85-98% tahu mudah dicerna oleh tubuh manusia. Berikut merupakan kandungan gizi yang dimiliki oleh 100 gram tahu yang pada Tabel 4.

Tabel 4 Kandungan Gizi Tahu

Kandungan Gizi	Jumlah		
	Tahu Mentah	Tahu Goreng	Tahu Kuning
Energi (Kal)	80	270	110
Protein (g)	10,9	18,8	10
Lemak (g)	4,7	20,1	7,0
karbohidrat (gr)	0,8	8,86	9,1
Serat (gr)	0,1	0,1	
Kalsium (mg)	223	229	39
Natrium (mg)	2,0	7,0	
Fosfor(mg)	183	200	11

Sumber: Halodoc (2019), TKPI (2019) dan Fatsecret (2022)

Seiring dengan terjadinya kenaikan kedelai seperti bulan Februari tahun 2022 membuat pengusaha tahu berpikir keras bagaimana mencari solusi agar tahu tetap menjadi pilihan disaat naiknya harga kedelai. Berdasarkan hasil wawancara ke pihak tahu Mesa Jaya sebagai upaya menutupi agar tidak rugi pengusaha tahu lebih memilih mengecilkan ukuran tahu daripada menaikkan harga tahu, hal ini karena konsumen lebih memilih harga yang normal tetapi ukuran agak sedikit kecil daripada harga naik dengan ukuran normal, namun akan ada kenaikan harga

tahu apabila biaya produksi yang semakin tinggi agar tidak mengalami kerugian, harga tersebut sesuai dengan harga di pasaran.

Bantar Gebang merupakan sebuah kecamatan yang terletak di Wilayah Barat Kota Bekasi. Kecamatan Bantar Gebang sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Cileungsi Kabupaten Bogor, sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Jati Asih, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Rawalumbu dan sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Mustika Jaya. Berdasarkan hasil dari wawancara kepada pemilik usaha tahu Mesa Jaya, di Kecamatan Bantar Gebang terdapat kurang lebih delapan pengusaha tahu yang setiap hari memproduksi berbagai jenis tahu, salah satunya adalah usaha tahu Mesa Jaya.

Sebagai usaha yang bergerak di bidang pangan, usaha tahu Mesa Jaya harus inovatif dalam menjalankan usaha dan merumuskan misi bisnis dan strategi pengembangan yang akan diterapkan di lapangan agar bisa mengantisipasi berbagai macam perubahan yang dapat terjadi sewaktu-waktu seperti adanya kelangkaan kedelai dan banyaknya usaha pendatang baru yang dapat menjadi ancaman dalam menjalankan usaha tahu ini, usaha tahu Mesa Jaya harus bisa berkompetisi dengan usaha tahu lainnya dan juga harus searah dengan keinginan konsumen, karena pada dasarnya fungsi suatu bisnis memproduksi barang dan jasa yaitu agar dapat diterima oleh konsumen dan memenuhi keinginan konsumen. Hal ini bertujuan untuk memperoleh laba yang sesuai dengan harapan, sehingga diperlukan proses pengembangan yang bagus untuk mencapai harapan tersebut (Aliy, 2017).

Usaha tahu Mesa Jaya berdiri pada tahun 2000. Sejak berdirinya sampai dengan sekarang, usaha tahu Mesa Jaya terus memproduksi tahu setiap harinya. Akan tetapi dengan banyaknya pesaing yang ada di sekitar wilayah Bekasi membuat usaha tahu Mesa Jaya sulit untuk berkembang lebih jauh. Dengan demikian usaha tahu Mesa Jaya memerlukan alternatif strategi pengembangan usaha dengan melihat faktor lingkungan internal dan faktor lingkungan eksternal yang dapat meningkatkan penjualan produk. Berkembang atau tidaknya suatu usaha dapat dilihat dari berbagai hal, seperti yang sedang dialami usaha tahu Mesa Jaya dua tahun terakhir dimana terjadi penurunan produksi dari yang awalnya

dua ton per hari menjadi satu ton bahkan sampai ada yang hanya 800 kilogram produksi per empat jenis tahu setiap hari.

Usaha tahu Mesa Jaya menjual empat jenis tahu yaitu, tahu bandung, tahu jambi, tahu potong dan tahu goreng. Untuk harga usaha tahu Mesa Jaya mematok harga berbeda-beda, adapun untuk tahu bandung dan tahu jambi memiliki harga Rp200.000 per bak, tahu potong dan tahu goreng Rp190.000 per bak, untuk perbedaan harga terjadi karena ukuran tahu bandung dan tahu jambi memiliki ukuran yang lebih besar daripada tahu goreng dan tahu potong namun harga bisa berubah sewaktu-waktu karena biaya produksi naik. Berikut data penjualan usaha tahu Mesa Jaya di Tabel 5.

Tabel 5 Penjualan Tahu Periode Tahun 2019-2021.

Bulan	Jenis Tahu dan Jumlah Penjualan/Bak			
	Tahu Bandung	Tahu Jambi	Tahu Potong	Tahu Goreng
2019	6.570	6.570	6.205	7.665
2020	5.110	4.745	4.745	5.475
2021	5.475	5.110	5.110	6.570

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan Tabel 5 dijelaskan bahwa tahu bandung, tahu jambi, memiliki jumlah satu bak tahu terdiri dari 4 papan cetakan tahu, 1 papan terdiri dari 100 biji tahu, kemudian untuk tahu goreng dan tahu potong memiliki 5 papan dalam satu bak tahu dengan jumlah 1 papan yaitu 100 tahu. Menurut pemilik usaha tahu Mesa Jaya untuk setiap jenis tahu membutuhkan banyaknya kedelai yang berbeda-beda setiap harinya tergantung pada pesanan, namun untuk rata perhari kedelai yang digunakan untuk memproduksi tahu yang paling tinggi adalah tahu jambi dan tahu bandung yaitu sekitar 300 kg kedelai, untuk jumlah kedelai 300 kg ini jadinya sekitar 13 bak tahu per hari dan untuk tahu goreng dan potong rata-rata 250-280 kg per hari jadinya 14 bak tahu.

Penjualan tahu Mesa Jaya menduduki peringkat pertama dalam penjualan ada pada tahun 2019 karena produksi tahu di usaha tahu Mesa Jaya masih berada di kisaran 1,5- 2 ton kedelai per harinya, berbeda dengan tahun 2020 dan 2021 yang produksinya mulai turun dengan hanya memproduksi 1-1,5 ton kedelai. Hal itu terjadi karena lingkungan internal dan eksternal pihak usaha tahu Mesa Jaya tidak dapat mengantisipasi persaingan yang disebabkan banyaknya usaha pesaing yang mulai mengelola usaha tahunya dengan lebih baik sehingga menimbulkan

persaingan yang cukup ketat ditambah dengan adanya dampak Covid-19 yang melanda Indonesia.

Untuk mengetahui bagaimana usaha ini bertahan atau berkembang pada masa mendatang dalam menghadapi ancaman dan peluang pengembangan usaha, usaha tahu Mesa Jaya memerlukan strategi untuk mengembangkan usaha ke depannya, strategi ini dapat digunakan dengan analisis internal melalui penilaian terhadap faktor kekuatan (*Strength*) dan kelemahan (*Weakness*). Sementara itu untuk analisis eksternal mencakup faktor peluang (*Opportunity*) dan tantangan (*Threath*) dan tahap selanjutnya yaitu tahap keputusan, mengambil keputusan tentang strategi terbaik dan paling cocok yang dimiliki perusahaan untuk diterapkan sesuai kondisi internal dan eskternal bisnis untuk diterapkan sesuai dengan menggunakan input pada tahap pertama dan hasil pencocokan pada tahap kedua. Alat analisis yang digunakan yaitu *Quantitative Strategic Planning Matrikx* (QSPM) (David, 2011).

Berdasarkan hal tersebut, menarik untuk diteliti mengenai strategi pengembangan usaha tahu pada tahu Mesa Jaya. Penggunaan metode matriks SWOT dan matriks QSPM bertujuan untuk menghasilkan strategi pengembangan yang sesuai dengan kondisi lingkungan internal dan eksternal pabrik tahu Mesa Jaya. Hasil dari strategi pengembangan ini diharapkan mampu untuk menetapkan strategi pengembangan yang tepat bagi perusahaan agar dapat terus bertahan dan mengembangkan suatu strategi bersaing yang sesuai untuk menghadapi segala kemungkinan perubahan yang terjadi di lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Faktor internal apa saja yang menjadi kekuatan dan kelemahan yang dimiliki usaha tahu Mesa Jaya
2. Faktor eksternal apa saja yang dapat menjadi peluang dan ancaman bagi usaha tahu Mesa Jaya
3. Bagaimana alternatif strategi pengembangan usaha yang diterapkan di usaha tahu Mesa Jaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian pada usaha tahu Mesa Jaya di Bantar Gebang adalah untuk mengetahui :

1. Faktor internal yang meliputi kekuatan dan kelemahan yang dimiliki usaha tahu Mesa Jaya
2. Faktor eksternal yang meliputi peluang dan ancaman pada usaha tahu Mesa Jaya
3. Alternatif strategi pengembangan di usaha tahu Mesa Jaya

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi usaha tahu Mesa Jaya, penelitian ini diharapkan bisa menjadi informasi dan masukan dalam menjalankan usaha, terutama dalam menentukan strategi pengembangan usaha
2. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat menerapkan ilmu yang sudah didapatkan diharapkan dapat sesuai dengan ilmu yang telah diterima yang nantinya akan berguna bagi masyarakat dan instansi yang membutuhkan.
3. Bagi perguruan tinggi diharapkan dapat dijadikan referensi akademik dan bahan kajian pada penelitian selanjutnya.