

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara yang bercorak agraris sektor pertanian memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Tingginya jumlah masyarakat Indonesia yang bermata pencaharian sebagai petani didukung dengan keanekaragaman hasil pertanian dapat meningkatkan peluang pengembangan sektor pertanian Indonesia. Keberagaman sektor pertanian di Indonesia antara lain meliputi komoditas tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan kehutanan (BPS Indonesia, 2013). Komoditas hortikultura merupakan komoditas pertanian yang memiliki peluang pasar cukup baik dan jumlah produksi yang cukup besar di Indonesia. Komoditas hortikultura dapat dikembangkan guna menunjang pendapatan nasional.

Salah satu jenis tanaman hortikultura yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat adalah bayam. Bayam (*amaranthus spp.*) merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan gizi tinggi. Gunawan (2017) mengemukakan bahwa dalam 100 gram bayam terkandung 2,3 gram protein; 3,2 gram karbohidrat; 3 gram zat besi dan 81 gram kalsium. Bayam juga kaya akan vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboplavin, sodium, kalium dan magnesium. Bayam dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sayur bening, sayur bobor, mie dan salad.

Bayam dikategorikan sebagai salah satu jenis sayuran dengan harga jual rendah, oleh karena itu diperlukan suatu cara pengolahan bayam untuk meningkatkan nilai tambahnya. Pengolahan bayam menjadi keripik bayam merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah bayam. Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru dibandingkan dengan keripik singkong maupun pisang namun pembuatannya lebih mudah dibandingkan keripik singkong dan keripik pisang. Keripik bayam terbuat dari daun bayam yang dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah-rempah tertentu supaya menghasilkan rasa gurih dan renyah. Jenis bayam yang digunakan untuk membuat keripik bukanlah bayam yang biasa digunakan sebagai sayur, melainkan

bayam yang sering disebut masyarakat Boyolali sebagai bayam raja (dilihat gambar 1.1).



Gambar 1.1 Bayam Raja

Boyolali merupakan salah satu kota yang terkenal sebagai pembuat keripik bayam. Boyolali sendiri merupakan kota penghasil bayam terbesar kedua di Jawa Tengah dengan angka produksi sebesar 216.869 kuintal pada tahun 2016 (BPS JATENG, 2017). Salah satu merk keripik bayam yang terkenal di Boyolali adalah keripik Khasanah. Keripik bayam Khasanah diproduksi oleh UKM Khasanah di Dukuh Sumber RT 12/RW 02, Kelurahan Sumber, Kecamatan Simo, Kabupaten Boyolali. UKM Khasanah mendapatkan bayam dari petani secara langsung dan mengolahnya dengan teknik yang masih manual yaitu dimulai dari proses pencucian bayam, dilanjutkan dengan pemisahan daun bayam dari batangnya, penggorengan daun bayam dengan tepung hingga proses pengemasan.

Pengolahan hasil pertanian seperti pengolahan bayam menjadi sangat penting karena dapat meningkatkan nilai tambah produk, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan pendapatan produsen serta meningkatkan penyerapan tenaga kerja. Kegiatan pengolahan produk bayam yang dilakukan UKM Khasanah merupakan kegiatan utama dalam rantai pasok, hal ini disebabkan karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah produk menjadi meningkat.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu produk karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami, dkk (1987), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa perubahan bentuk, pemindahan tempat dan proses penyimpanan.

UKM Khasanah dalam pengolahan dan pemasaran keripik bayam juga memiliki beberapa risiko yang harus dihadapi diantaranya yaitu kelangkaan bayam, bayam mudah layu dan keripik bayam mudah hancur. Risiko-risiko yang terjadi dapat menghambat proses produksi dan mengurangi nilai tambah yang diperoleh tiap rantai pasok.

Berdasarkan kondisi yang telah diuraikan maka perlu dilakukan suatu analisis nilai tambah dan risiko rantai pasok keripik bayam. Metode yang digunakan untuk pengukuran nilai tambah rantai pasok adalah metode Hayami. Dengan metode ini, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktivitas. Sedangkan, metode yang digunakan untuk menganalisis risiko rantai pasok keripik bayam adalah *House of Risk* (HOR). Metode HOR dapat mengidentifikasi kejadian risiko yang muncul, penyebab risiko yang diprioritaskan dan menentukan strategi pengelolaan risiko.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan, maka dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian sebagai berikut.

1. Bagaimana aliran produk, informasi serta keuangan yang terdapat pada rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah?
2. Berapa pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah?
3. Apa saja risiko yang dapat terjadi pada masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah?
4. Strategi apa yang diterapkan dalam pengelolaan risiko masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi aliran produk, informasi serta keuangan yang terdapat pada rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah.
2. Untuk mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah.
3. Menganalisis risiko yang dapat terjadi pada masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah.

4. Menentukan strategi pengelolaan risiko untuk mengatasi penyebab risiko masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam UKM Khasanah.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan dengan batasan masalah sebagai berikut:

1. Objek penelitian yaitu *supplier* bayam, UKM Khasanah dan *retailer* keripik bayam.
2. Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan data dengan observasi dan wawancara secara langsung kepada narasumber.
3. Analisis nilai tambah dilakukan dengan metode Hayami dimana menggunakan data variabel input, output dan harga.
4. Analisis risiko dilakukan dengan metode *House of Risk* (HOR).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Sebagai bahan masukan dan informasi bagi pengusaha keripik bayam dan pihak-pihak yang berhubungan dengan penerimaan, pendapatan dan nilai tambah .
2. Sebagai bahan pertimbangan dalam proses produksi.
3. Membantu masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam untuk mengatasi penyebab risiko.
4. Dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi peneliti berikutnya dalam bidang yang sama.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan Penelitian

Sistematika penulisan laporan tugas akhir ini dijelaskan secara rinci dalam beberapa bab. Adapun penjelasan dari isi tiap bab adalah sebagai berikut.

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, batasan-batasan masalah, tujuan serta manfaat dari penelitian analisis nilai tambah dan risiko rantai pasok keripik bayam oleh UKM Khasanah, serta sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi teori-teori mengenai rantai pasok, manajemen rantai pasok, nilai tambah, metode Hayami, manajemen risiko

rantai pasok dan metode *House of Risk* (HOR) yang bersumber dari buku, jurnal, dan sumber lainnya guna memberikan gambaran dari penelitian analisis nilai tambah rantai pasok pengolahan bayam oleh UKM Khasanah.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini berisi penjelasan mengenai tata cara yang dilakukan oleh peneliti dalam melakukan penelitian analisis nilai tambah dengan metode Hayami dan analisis risiko dengan metode HOR. Mulai dari mengidentifikasi aliran rantai pasok, menganalisis nilai tambah dan menganalisis risiko pada tiap elemen dalam rantai pasok pengolahan bayam menjadi keripik bayam.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi data mengenai model rantai pasok yang terjadi pada pengolahan bayam oleh UKM Khasanah, profil dari tiap-tiap anggota rantai pasok, spesifikasi harga produk pada tiap anggota rantai pasok, pembahasan mengenai data pemasukan serta pengeluaran dalam proses pengolahan bayam menjadi keripik bayam untuk menghitung nilai tambah dengan metode Hayami dan mengidentifikasi kejadian risiko yang muncul, penyebab risiko yang diprioritaskan serta menentukan strategi pengelolaan risiko masing-masing jaringan rantai pasok keripik bayam dengan metode HOR.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi tentang hasil akhir penelitian yang telah dilakukan di UKM Khasanah serta saran yang akan diusulkan kepada UKM tersebut selaku pihak yang diajak bekerjasama dalam penelitian ini.