

1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri merupakan suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Agroindustri juga dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut, dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian dan industri jasa sektor pertanian (Rente, 2016).

Upaya pengembangan agroindustri secara tidak langsung membantu meningkatkan perekonomian petani sebagai penyuplai bahan baku. Pengembangan agroindustri harus ditingkatkan dan diarahkan untuk mengatasi permasalahan pengangguran melalui penyerapan tenaga kerja di sektor pertanian, baik *on farm* maupun *off farm* (Kamisi, 2011). Industri tempe adalah usaha rumah tangga yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tempe. Kebutuhan kedelai pada industri tempe dipengaruhi secara nyata oleh harga kedelai, harga tempe, pendapatan usaha, modal usaha atau sarana produksi (Firdaus, 2011).

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional rakyat Indonesia yang murah dan mudah didapat. Tempe dibuat melalui proses fermentasi kacang kedelai dan beberapa bahan lain dengan menggunakan beberapa jenis kapang (*Rhizopus*) atau secara umum dikenal sebagai ragi tempe. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain bisa menurunkan kadar kolesterol, antidiare khususnya karena bakteri *Escherichia coli* enteropatogenik dan antioksidan (Shidiq, 2022). Makanan ini tidak hanya menjadi bagian penting dalam menu sehari-hari masyarakat, tetapi juga memiliki nilai budaya dan ekonomi yang signifikan. Keistimewaan tempe terletak pada rasanya yang khas, teksturnya yang padat, serta kemampuannya sebagai sumber protein

nabati yang terjangkau. Semua keunggulan ini tidak terlepas dari bahan utama pembuatannya, yaitu kedelai.

Kedelai merupakan komoditas utama tanaman pangan yang mempunyai peran penting dalam ketahanan pangan setelah padi dan jagung. Tingginya permintaan kedelai dalam negeri menyebabkan impor kedelai tetap berlangsung dalam jumlah yang besar. Ini diakibatkan karena pertambahan penduduk, penurunan luas areal tanam serta berkembangnya industri yang menggunakan bahan baku kedelai (Aldillah, 2015). Berdasarkan data konsumsi nasional, terjadi peningkatan konsumsi kedelai impor di Indonesia dari 3.224.888 ton pada tahun 2020 menjadi 3.255.365 ton pada tahun 2021. Kenaikan sebesar 30.477 ton tersebut mencerminkan adanya kecenderungan meningkatnya kebutuhan kedelai domestik, yang kemungkinan besar dipengaruhi oleh tingginya permintaan terhadap produk olahan berbasis kedelai seperti tempe dan tahu (Badan Pusat Statistik, 2022).

Menurut Effendi (2014) produsen tempe lebih memilih kedelai impor sebagai bahan baku produksi. Hal ini didukung dari atribut kedelai seperti ukuran, kebersihan, warna, harga, daya kembang dan keseragaman kedelai impor yang lebih unggul daripada kedelai lokal. Harga kedelai impor naik setiap tahunnya karena beberapa faktor utama, pertama fluktuasi nilai tukar mata uang mempengaruhi biaya impor, ketika nilai tukar mata uang lokal melemah terhadap dolar AS harga kedelai impor otomatis naik. Dapat dilihat dari tabel harga kedelai berikut.

Tabel 1. Harga kedelai impor dan lokal tahun 2018-2022

Tahun	Harga kedelai impor (Rp/Kg)	Harga kedelai lokal (Rp/Kg)
2018	7.500	6.500
2019	9.300	7.500
2020	9.800	9.000
2021	10.000	9.500
2022	12.000	11.000

Sumber: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia 2022

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa harga kedelai impor lebih tinggi dibandingkan harga kedelai lokal. Meskipun harga kedelai impor lebih mahal dibandingkan kedelai lokal, namun banyak pelaku *home industry* tempe Lhokseumawe lebih memilih kedelai impor yaitu salah satunya *home industry*

tempe cap mawar. Hal tersebut dikarenakan kedelai impor mempunyai kualitas yang lebih bagus dibandingkan dengan kedelai lokal untuk pembuatan tempe. Adapun sebaran titik lokasi *Home Industry* tempe kota Lhokseumawe ada di tiga kecamatan, dapat dilihat pada tabel tersebut.

Tabel 2. Home Industry Tempe yang ada di Kota Lhokseumawe

No	Gampong	Kecamatan	Total
1	Hagu Selatan	Banda Sakti	8
2	Kutablang	Banda Sakti	6
3	Banda Masen	Banda Sakti	3
4	Tumpok Teungoh	Banda Sakti	2
5	Uteun Bayi	Banda Sakti	9
6	Mesjid Puntet	Muara Dua	2
7	Meunasah Mayang	Muara Dua	1
8	Meunasah Masjid	Muara Dua	2
9	Batuphat Barat	Muara Satu	1
10	Blang Pulo	Muara Satu	1
11	Batuphat Timur	Muara Satu	2

Sumber: Disperindakop dan Umkm Kota Lhokseumawe 2020

Berdasarkan tabel diatas terlihat kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe memiliki *home industry* paling banyak, yaitu sebesar 28 unit *home industry* tempe. Gampong Uteun Bayi paling banyak sebaran home industri dibandingkan dengan gampong lain yang berada di kecamatan Banda Sakti, diantara 9 *home industry* tersebut salah satu nya yaitu *home industry* tempe cap mawar, yang dimana *home industry* tempe cap mawar ini sudah memiliki sertifikasi PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) sedangkan di *home industry* lainnya belum memiliki sertifikasi PIRT.

Home industry Tempe Cap Mawar merupakan salah satu *home industry* yang berlokasi di Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe, Pengusaha sekaligus pengelola usaha tempe tersebut adalah Bapak Haji Zafar Usman. Bentuk kemasan tempe *home industry* ini berwarna hijau sebagai warna utama, dilengkapi aksan merah dan motif bunga mawar. Terdapat 4 jenis kemasan yang dimana setiap kemasannya berbeda yaitu ukuran kecil, sedang, besar, dan tempe daun. Beberapa pesaing memiliki kapasitas produksi lebih besar, yakni

hampir 1 ton per hari, sementara Tempe Cap Mawar memproduksi sekitar 600 kg per hari. Perbedaan juga terlihat pada jumlah tenaga kerja, di mana Tempe Cap Mawar mempekerjakan 10 orang dengan pembagian tugas jelas antara pengolahan dan pembungkusan, sedangkan pesaing rata-rata mempekerjakan sekitar 4 orang.

Meskipun home industry ini merupakan usaha yang menggunakan modal sendiri dan masih bersifat tradisional dalam proses produksinya, home industry tempe tersebut tetap mampu bertahan hingga saat ini di tengah persaingan dengan home industry tempe dari daerah lain. Berdasarkan hasil observasi, terdapat beberapa kendala yang dihadapi dalam menjalankan kegiatan usahanya, antara lain belum adanya strategi khusus untuk meningkatkan penjualan dan memperoleh keuntungan yang lebih besar. Selain itu, proses produksi yang masih sederhana, belum dilakukannya promosi usaha, fluktuasi harga bahan baku, serta banyaknya pesaing juga menjadi kendala utama yang dihadapi oleh home industry tempe ini.

Pemasaran produk *home industry* tempe cap mawar berada pada empat lokasi yaitu Lhokseumawe, Aceh Timur, Geudong dan Lhoksukon. Sedangkan di *home industry* tempe lain yang berada di wilayah uteun bayi, memasarkan produk tempe nya ke wilayah Lhoksukon, Geudong, Lhokseumawe, Aceh timur, Krueng mane, Matang. Kecamatan Uteun Bayi memiliki *home industry* tempe paling banyak, merupakan pesaing bagi *home industry* tempe cap mawar yang mempengaruhi jangkauan pasarnya. Kemasan tempe Cap Mawar sudah mencantumkan merek dagangnya secara jelas, berbeda dengan *home industry* tempe lainnya yang hingga kini belum mencantumkan merek dagang pada kemasannya. Namun, baik tempe Cap Mawar maupun *home industry* lainnya belum mencantumkan logo halal pada kemasan produk mereka.

Dengan kondisi ini, peneliti tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan *home industry* tempe cap Mawar dilihat dari berbagai faktor internal dan eksternalnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diurai diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Strategi Pengembangan *Home Industry* Tempe Cap Mawar di Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis strategi pengembangan yang tepat pada *Home Industry* Tempe Cap Mawar di Uteun Bayi Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti, memberikan wawasan mendalam dan pengalaman praktis dalam menganalisis pengembangan industri dengan menggunakan analisis SWOT.
2. Bagi pemilik, memberikan gambaran komprehensif tentang kondisi usaha dan rekomendasi strategi pengembangan yang dapat diimplementasikan untuk meningkatkan daya saing dan performa bisnis.
3. Bagi peneliti lanjutan, bisa memberi informasi dan ilmu pengetahuan tentang strategi pengembangan pada *home industry* tempe yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.