

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Peraturan Kementerian Perindustrian No. 64 tahun 2016 “industri kecil adalah industri yang memiliki karyawan maksimal 19 orang, memiliki nilai investasi kurang dari 1 milyar rupiah, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Sedangkan yang dimaksud dengan industri menengah yaitu industri yang memiliki karyawan maksimal 19 orang dan nilai investasi minimal 1 milyar rupiah atau memiliki karyawan minimal 20 orang dan nilai investasi maksimal 15 milyar rupiah.”

Kementerian industri mencatat Industri kecil menengah atau IKM di Indonesia mencapai 44 juta, namun sayangnya kebanyakan dari IKM memiliki masalah dalam pengembangan industrinya. Sektor industri makanan dan minuman di Indonesia saat ini potensi pertumbuhannya cukup besar, hal ini terjadi karena adanya sumber daya alam yang melimpah di Indonesia sehingga industri makanan dan minuman menjadi sektor yang tumbuh paling tinggi dibanding industri lainnya.

Tak terkecuali industri makanan di tanah Jawa yang sangat beragam terutama makanan khas tradisional yang melekat sejak jaman hindu-budha dan era Walisongo sampai sekarang yaitu jenang, makanan khas penduduk Jawa yang terbuat dari beras ketan dan beras putih. Jenang sendiri sejak dahulu sudah menjadi makanan pelengkap di berbagai acara seperti selamatan, hajatan

pernikahan maupun adat keagamaan lainnya. Tak hanya sekedar makanan khas pelengkap, jenang memiliki filosofis serta simbol-simbol yang diyakini penduduk Jawa. Tidak sekedar ungkapan rasa syukur terhadap Sang Pencipta, jenang juga dijadikan sebagai simbol doa, harapan, persatuan dan semangat masyarakat Jawa.

Di Ponorogo jenang dapat dengan mudah dijumpai sebab banyak pelaku usaha industri jenang, jenang sendiri mudah didapat di beberapa tempat termasuk toko oleh-oleh atau makanan khas Ponorogo, di outlet, toko-toko, dan pasar. Seperti pada umumnya adat Jawa, masyarakat Ponorogo juga menggunakan jenang sebagai makanan khas yang harus ada di berbagai acara yang dianggap sakral seperti hajatan pernikahan.

Industri jenang di Ponorogo sudah ada beberapa salah satunya Jenang Bata Ivel yang tidak hanya memproduksi tapi juga membuka toko oleh-oleh. Jenang Bata Ivel memproduksi 2 macam jenang yaitu Jenang Beras Ketan dan Jenang Beras Putih yang diolah secara tradisional (manual) maupun modern (dengan mesin). Sejak berdiri dari tahun 1997, Jenang Bata Ivel ini tetap menjaga mutu dan cita rasa jenangnya meskipun sering mengalami kenaikan harga bahan baku. Hasil produksi jenang dijual secara langsung ke konsumen dengan membuka toko oleh-oleh di tempat produksi dan di jual ke agen-agen jenang untuk dijual lagi. Produk jenang ini cukup dikenal dikalangan masyarakat Kecamatan Kauman dan sekitarnya, karena kualitas dan rasanya yang sudah terjamin dan tidak kalah dengan jenang sejenis di Ponorogo salah satu kelebihan yang dimiliki oleh jenang di Jenang Bata Ivel ini yaitu harganya yang lebih terjangkau dari jenang industri lain dan produknya yang selalu fresh.

Sehingga produk yang baru jadi biasanya langsung terjual ke konsumen maupun diambil oleh agen. Agar keberadaan industri Jenang Bata Ivel dapat terus bertahan dan berkembang, diperlukannya inovasi produk baru yang belum dimiliki oleh IKM lain. Dengan adanya penambahan produk baru diharapkan mampu menjadi nilai tambah bagi perusahaan.

Industri Jenang Bata Ivel merupakan industri kecil menengah yang memproduksi jenang yang mampu bertahan 7 hari sampai 10 hari tergantung kelembapan udara dan cara penyimpanannya. Jenang yang merupakan makanan khas kota Ponorogo ini menjadi salah satu makanan yang cukup digemari berbagai kalangan karena rasanya yang khas kental akan budaya tradisional. Sayangnya kurangnya inovasi produk membuat industri Jenang Bata Ivel ini belum sebesar industri jenang sejenis yang ada di Ponorogo, inovasi produk menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha dengan memanfaatkan sumber daya alam lainnya yang melimpah khususnya di Ponorogo salah satunya yaitu kacang hijau

Keberadaan kacang hijau di Ponorogo cukup melimpah sehingga dapat diinovasikan agar menjadi nilai jual yang tinggi, namun sayangnya pengolahan kacang hijau masih terbatas terutama dari masyarakat Ponorogo. Pemanfaatan yang maksimal tentunya akan berdampak pada nilai perekonomian masyarakat Ponorogo terlebih lagi kandungan gizi yang terdapat pada kacang hijau yang sangat melimpah.

Kandungan gizi yang terdapat pada kacang hijau cukup banyak, diantaranya kalium, kalsium, zat besi, zinc, vitamin A, vitamin B vitamin C, vitamin E, vitamin K. Beragam manfaat yang ada dalam kacang hijau

menjadikan kacang hijau digemari kalangan luas, kandungannya yang mampu menurunkan kadar kolestrol jahat, meningkatkan kepadatan tulang, baik untuk penderita diabetes karena mampu menurunkan kadar gula dalam darah, menjaga sistem kekebalan tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh, membantu menjaga kesehatan kulit dan rambut, mengatasi sembelit, menjaga kesehatan janin, membantu menjaga berat badan, menurunkan resiko penyakit jantung, serta mengatasi anemia. Semisal kacang hijau telah diolah menjadi pie kacang hijau maka mampu menurunkan kadar kolestrol dan gula darah serta membantu menjaga berat badan karena kandungan karbohidratnya yang mengenyangkan.

Ide produk baru berupa pie kacang hijau ini dianggap mampu menjadi salah satu solusi untuk pengolahan kacang hijau agar tidak monoton dan bisa bernilai jual tinggi, apalagi melimpahnya kacang hijau di Ponorogo yang biasanya diolah menjadi bakpia, bubur kacang hijau dan juga sari kacang hijau. Hal ini juga bisa menjadi alternatif terciptanya produk atau makanan khas dari Ponorogo yang mampu mengikuti suksesnya pie susu dari Bali. Selain itu dengan adanya penambahan produk baru diharapkan akan menciptakan lapangan pekerjaan bagi mereka yang membutuhkan.

Peneliti memilih Pie Kacang Hijau untuk ditambahkan sebagai produk baru di IKM Jenang Bata Ivel karena produknya belum dimiliki oleh IKM tersebut dan prospek pasarnya yang cukup menjanjikan, karena dari segi inovasi produk yang inovatif dan juga ketersediaan bahan baku yang cukup melimpah yaitu sekitar 1.895 ton di tahun 2017 (sumber : dinas pertanian Jawa Timur). Selain itu, mayoritas masyarakat Ponorogo yang konsumtif terutama

dengan makanan yang baru.

Berdasarkan uraian singkat diatas, dengan inovasi produk pemanfaatan bahan baku yang melimpah secara maksimal untuk dijadikan nilai jual lebih merupakan alasan pengembangan produk baru dengan judul **“ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUK BARU BERUPA PIE KACANG HIJAU PADA USAHA INDUSTRI “JENANG BATA IVEL” DI DESA SOMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO “.**

B. Rumusan Masalah

- 1) Apakah pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada industri “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo layak dilaksanakan ditinjau dari Aspek Teknis ?
- 2) Apakah pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada industri “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo layak dilaksanakan ditinjau dari Aspek Sumber Daya Manusia ?
- 3) Apakah pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada industri “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo layak dilaksanakan ditinjau dari Aspek Pemasaran ?
- 4) Apakah pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada industri “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo layak dilaksanakan ditinjau dari Aspek Keuangan ?
- 5) Bagaimana *Marketing Mix* yang tepat pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan penelitian

- a. Untuk menganalisis layak atau tidaknya pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo ditinjau dari Aspek Teknis
- b. Untuk menganalisis layak atau tidaknya pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo ditinjau dari Aspek Sumber Daya Manusia
- c. Untuk menganalisis layak atau tidaknya pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo ditinjau dari Aspek Pemasaran
- d. Untuk menganalisis layak atau tidaknya pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo ditinjau dari Aspek Keuangan
- e. Untuk menganalisis strategi *marketing mix* yang tepat pada “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo

2. Manfaat penelitian

a. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan wawasan dan tambahan ilmu dari penelitian yang sedang dikaji serta mampu mengaplikasikan

teori-teori yang diperoleh di bangku kuliah agar bisa menjadi bahan pertimbangan studi kelayakan bisnis.

b. Bagi IKM Jenang Bata Ivel

Dapat sebagai bahan pertimbangan dilaksanakannya penambahan produk baru untuk menambah laba perusahaan, serta sebagai analisa tercapainya perkembangan perusahaan.

c. Bagi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Dapat sebagai bahan informasi dan bacaan di perpustakaan serta sebagai acuan untuk pembaca ataupun penelitian selanjutnya.

d. Bagi pembaca

Dapat sebagai bahan acuan untuk penambahan produk baru pada suatu industri, sebagai bacaan dan informasi untuk tugas ataupun penelitian selanjutnya.

