

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pembangunan pertanian merupakan salah satu tujuan utama pembangunan nasional, meliputi subsektor tanaman pangan dan hortikultura. Hal ini dapat di capai melalui peningkatan produksi, produktivitas dan pendapatan usaha tani dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani. Pembangunan ini mengacu pada bidang pertanian yang berbasis industri yang biasa disebut sebagai agroindustri.

Agroindustri berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya dalam menghasilkan suatu produk. Definisi agroindustri 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, yang posisinya sangat penting untuk memberikan nilai tambah produk pertanian (Udayana, 2011). Agroindustri hortikultura merupakan kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku berupa sayuran, buah-buahan dan tanaman obat. Cabai merupakan salah satu bagian dari tanaman hortikultura yang dapat diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya.

Kecamatan Rubaru, Kabupaten Sumenep merupakan salah satu daerah yang berpotensi menghasilkan cabai. Hal ini dikarenakan Kecamatan Rubaru memiliki luas tanam cabai 386 ha (Dinas Pertanian Sumenep, 2020). Potensi

komoditas cabai sangat berpengaruh untuk pengembangan pembangunan, karena produktivitas cabai pada Kecamatan Rubaru sangat optimal untuk berdirinya sebuah usaha sambal. Hal ini dibuktikan dengan adanya usaha sambal “Chengi” satu-satunya di Kecamatan Rubaru. Berdasarkan Data Dinas Pertanian ditinjau dari luas lahan, luas panen, produksi dan produktivitas tanaman cabai di Kabupaten Sumenep tahun 2019 dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 1.1 Luas Lahan, Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Tanaman Cabai di Kabupaten Sumenep Tahun 2019**

No	Lokasi	Luas Tanam (ha)	Luas Panen (ha)	Produksi (Kw)	Produktivitas (Ton/ha)
1	Pragaan	588	588	17.983	3,06
2	Bluto	508	508	21.392	4,21
3	Saronggi	117	117	4.646	3,97
4	Giligenteng	1	1	43	4,30
5	Talango	51	63	2.357	3,74
6	Kalianget	15	18	648	3,60
7	Kota Sumenep	2	3	127	4,23
8	Batuan	33	33	1.334	4,04
9	Lenteng	51	51	2.117	4,15
10	Ganding	14	18	708	3,93
11	Guluk Guluk	21	29	1.220	4,21
12	Pasongsongan	54	64	2.638	3,94
13	Ambunten	135	152	5.715	3,76
14	Rubaru	386	368	14.221	3,77
15	Dasuk	93	100	3.595	3,39
16	Manding	10	19	813	4,07
17	Batuputih	13	10	422	3,01
18	Gapura	15	15	743	4,37
19	Batang Batang	22	24	1.018	4,24
20	Dungkek	6	6	230	3,83
21	Nonggunong	89	89	3.449	3,88
22	Gayam	276	275	10.381	3,75
23	Raas	2	2	139	6,95
24	Sapeken	4	4	151	3,78
25	Arjasa	7	7	291	4,16
26	Kangayan	9	9	392	4,36
27	Masalembu	6	7	330	4,71
	Jumlah	2.528	2.580	9.7103	3,72

Sumber : Dinas Pertanian Kabupaten Sumenep, 2019

Pada tabel di atas dapat dilihat lahan terluas yaitu pada Kecamatan Pragaan dengan luas lahan 588 ha dan produksi sebanyak 17.983 kw. Pada Kecamatan Bluto dengan luas lahan 508 ha dan produksi 21.392 kw. Dan pada Kecamatan Rubaru dengan luas 386 ha dan produksi sebanyak 14.221 kw. Untuk luas areal tanam pada tanaman cabai di Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep dapat dilihat berikut :

**Tabel 1.2 luas Tanam dan Produktivitas tanaman cabai di Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep Tahun 2019**

No	Lokasi	Luas Tanam (ha)	Produktivitas (Ton/ha)
1	Basoka	20	49
2	Mandala	23	51
3	Karang Nangka	34	54
4	Pakondang	46	56
5	Matanair	42	57
6	Tambak Sari	24	48
7	Banasare	34	56
8	Bun Barat	25	52
9	Kalebengan	19	49
10	Rubaru	12	48
11	Duko	23	47
	Jumlah	302	567
	Rata-rata	27	51

*Sumber : Badan Penyuluh Pertanian Sumenep, 2019*

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa dengan luas tanam 302 ha menghasilkan 567 ton cabai yang ada di Kecamatan Rubaru. Penawaran komoditas cabai ini, masih tergantung dari jumlah cabai yang diproduksi. Sedangkan jumlah produksi cabai yang dihasilkan sangat ditentukan oleh luas panen, produktivitas lahan dan cuaca. Akibat tingginya curah hujan, produksi cabai akan menurun. Hal ini yang menyebabkan harga cabai menjadi fluktuasi. Fluktuasi harga cabai dapat disebabkan oleh besarnya jumlah penawaran dan besarnya jumlah permintaan. Semakin tinggi jumlah penawaran maka harga akan rendah, sedangkan semakin sedikitnya jumlah penawaran maka harga akan

meningkat (*ceteris paribus*). Harga cabai yang sangat fluktuatif menjadikan komoditas ini sulit untuk dapat diprediksi. Harga tertinggi cabai di Jawa timur yaitu Rp. 75.000,00- Rp. 85.000/kg (Anonim, 2019).

Fenomena fluktuasi harga cabai ini terjadi pada waktu-waktu tertentu. Sebagai contoh misalnya, pada hari raya harga cabai cenderung tinggi sedangkan pada musim panen raya cabai dan harga cabai menjadi rendah dan jumlahnya sangat melimpah. Sebagai bahan pangan yang mudah rusak cabai tidak tahan disimpan dalam bentuk segar. Untuk mengantisipasi hal tersebut, para pedagang biasa mengolah cabai segar menjadi cabai kering dan cabai bubuk. Upaya ini dilakukan untuk mengurangi kerugian yang dialami pedagang meskipun harga jualnya sedikit lebih rendah.

Pada saat panen raya cabai dan harga rendah, maka dibutuhkan diversifikasi produk untuk mendapatkan nilai tambah. Diversifikasi cabai adalah sambal “Chengi” UD.MELATI yang memproduksi cabai menjadi olahan sambal. Usaha sambal “Chengi” UD.MELATI memiliki 9 varian yaitu sambal bawang, sambal petis, sambal pete, sambal rasa udang, sambal rasa cumi, sambal pecel, sambal ijo, sambal teri dan sambal rujak manis. Tentunya produk ini akan memberikan nilai tambah yang besar dan menghasilkan keuntungan yang cukup menjanjikan. Hal ini menjadi salah satu alternatif penanganan pasca panen cabai di Kecamatan Rubaru.

Sambal adalah sejenis saus dengan bahan utama cabai yang dihaluskan sehingga keluar kandungan cabai yang menimbulkan rasa pedas dan ditambah bahan-bahan pendukung seperti gula, garam dan terasi (Anonim, 2017). Sambal

salah satu hidangan khas Indonesia, untuk orang asli Indonesia pasti makanan akan terasa kurang lengkap jika tidak pakai sambal. Sambal seperti pelengkap hampir semua masakan yang tidak bisa dipisahkan dari orang Indonesia

Pembuatan sambal “Chengi” UD. MELATI masih menggunakan alat yang sederhana dalam setiap tahapan proses sehingga hasil yang dicapai kurang optimal. Dengan penggunaan teknologi yang masih disesuaikan dengan keadaan pedesaan yang serba terbatas dan sumberdaya manusia kurang mumpuni diharapkan adanya tambahan pendapatan dari pengolahan cabai menjadi produk sambal secara terpadu yang memperhatikan setiap proses produksi agar hasil yang dicapai optimal.

Salah satu cara untuk menjalankan suatu usaha yang tepat dan baik yaitu meminimalisir waktu produksi, tenaga kerja dan menekan biaya input sekecil mungkin untuk mendapatkan output yang maksimum. Adanya industri yang mengolah bahan baku menjadi produk inovasi bernilai ekonomi tinggi. Maka hal ini dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan lebih besar. Dari latar belakang di atas, penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui lebih lanjut terkait efisiensi dan nilai tambah dari cabai sebagai bahan baku utama pembuatan sambal “CHENGI” di desa Pakondang Kecamatan Rubaru. Dengan pertimbangan 3 varian rasa sambal “Chengi” UD.MELATI yaitu sambal bawang karena dominan cabai, serta sambal petis dan sambal rujak manis karena meningkatnya permintaan akan produk tersebut.

## 1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada latar belakang diatas yaitu :

1. Apakah usaha sambal “Chengi” pada UD. MELATI Desa Pakondang Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep efisien?
2. Berapa besar nilai tambah cabai pada usaha sambal “chengi” di UD. MELATI Desa Pakondang Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui efisiensi pada usaha sambal “Chengi” di UD. MELATI Desa Pakondang Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep.
2. Untuk mengetahui nilai tambah cabai pada usaha sambal “Chengi” di UD. MELATI Desa Pakondang Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep.

## 1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi produsen sambal “Chengi” UD. MELATI penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi mengenai efisiensi dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dikelola
2. Bagi pemerintah dan pihak terkait, diharapkan penelitian ini dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam dalam menentukan kebijakan dalam pengembangan produksi sambal “Chengi” pada UD. MELATI.

3. Bagi peneliti hasil dari penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengalaman, serta memberikan ilmu pengetahuan yang lebih luas mengenai produksi sambal “Chengi” pada UD. MELATI dan merupakan salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Wiraraja Sumenep.
4. Bagi pihak lain hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadikan tambahan informasi atau bahan pembandingan dalam penelitian berikutnya.

