

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Manusia memiliki berbagai macam kebutuhan, salah satu kebutuhan pokok manusia adalah pangan, yang tentunya banyak kandungan protein. Sumber kebutuhan protein manusia didapatkan dari hewan (ikan, susu, daging, telur) sebagai protein hewani, serta tumbuhan, kacang-kacangan (kacang hijau, kacang tanah, kacang kedelai, kacang almond), dan biji-bijian (jagung, gandum, chia, rami) sebagai protein nabati. Protein hewani memiliki kandungan asam amino yang sesuai dengan kebutuhan protein manusia. Tak hanya itu, protein hewani juga mengandung lemak dan kolesterol yang tidak baik untuk kesehatan manusia bila dikonsumsi secara berlebihan. Protein nabati juga memiliki kandungan lemak yang rendah, sehingga baik untuk dikonsumsi manusia (Almatsier, 2009).

Salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia, dan yang menjadi salah satu komoditas tanaman pangan paling penting di konsumsi yaitu tanaman kedelai (Fertiwi, 2018). Rata-rata konsumsi protein nabati lebih tinggi dari pada konsumsi protein hewani. Hal ini dikarenakan harga bahan makanan protein hewani lebih mahal dari pada bahan makanan protein nabati. Harga bahan makanan tersebut mempengaruhi jumlah konsumsi bahan makanan, yang dapat dilihat pada Tabel 1.1 di bawah ini.

Tabel 1.1. Konsumsi Bahan Makanan 2018-2022

(Sumber: <https://rembangkab.bps.go.id/indicator/5/229/2/konsumsi-protein-per-kapita-sehari.html>)

| Konsumsi Protein per Kapita Sehari (Kg) | | | | | | |
|--|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------------|
| Kelompok Makanan | Tahun | | | | | Rata-rata / Tahun |
| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | |
| Ikan/udang/cumi/kerang | 13.51 | 12.72 | 12.02 | 9.20 | 8.70 | 11.23 |
| Daging | 3.73 | 3.88 | 5.09 | 4.96 | 3.73 | 4.28 |
| Telur dan Susu | 3.74 | 3.38 | 4.53 | 2.41 | 2.82 | 3.38 |
| Kacang-kacangan | 5.34 | 5.16 | 5.21 | 5.12 | 5.73 | 5.31 |
| Bumbu-bumbuan | 0.24 | 0.21 | 0.39 | 0.98 | 1.04 | 0.57 |
| Konsumsi Lainnya | 1.65 | 1.31 | 1.18 | 1.05 | 0.96 | 1.23 |
| Minyak dan Kelapa | 0.13 | 0.09 | 0.09 | 0.22 | 0.19 | 0.14 |

Berdasarkan Tabel 1.1 yang bersumber dari BPS (Badan Pusat Statistik) terkait data konsumsi protein per kapita sehari (kg), dapat diketahui bahwa bahan makanan protein nabati lebih banyak dikonsumsi masyarakat, yaitu dengan rata-rata 5,31 kg/kapita per tahunnya.

Kacang kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang tinggi akan protein yang baik untuk dikonsumsi manusia, yaitu 34,9 gram dalam 100 gram kedelai. Kandungan protein kedelai tersebut lebih tinggi dari kandungan protein sapi sebesar 18,8 gram, dan kandungan protein ayam sebesar 18,2 gram, dalam ukuran 100 gram. Kontribusi kedelai yang cukup besar dalam penyediaan bahan pangan tersebut dijuluki sebagai *Gold from the Soil*, atau sebagai *World's Miracle*. Hal ini dikarenakan kualitas asam amino yang terkandung pada kacang kedelai memiliki nilai yang tinggi, lengkap, dan seimbang (Siregar, 2003).

Menurut Irwan & Dwi Sartika Adetama (2005), kacang kedelai memiliki kandungan protein 30% hingga 50% dan juga 15%-25% lemak yang baik untuk tubuh. Kedelai menjadi sumber minyak nabati dan sumber utama protein nabati di dunia. Terdapat berbagai macam olahan dari kacang kedelai baik dalam bentuk makanan ataupun minuman, seperti tahu, tempe, oncom, taoco, kecap, hingga susu.

Susu adalah salah satu hasil olahan bahan pangan yang memiliki peran penting untuk perkembangan dan pertumbuhan manusia. Susu dikategorikan menjadi 2 jenis, yaitu susu nabati dan susu hewani. Susu nabati yang paling umum disukai oleh masyarakat adalah susu kedelai. Susu kedelai adalah salah satu susu nabati yang memiliki kandungan kalsium hampir sama dengan susu sapi (Novitasari, 2015). Susu kedelai sendiri merupakan hasil dari ekstraksi penggilingan biji kedelai yang sebelumnya telah direndam air. Pengolahan susu kedelai harus dilakukan dengan proses yang steril, karena proses yang steril akan membuat susu kedelai memiliki daya tahan yang lebih lama dari pada pengolahan susu kedelai yang kurang steril. Daya tahan susu kedelai yang diolah tanpa menggunakan pengawet biasanya bertahan 1 hari di suhu ruang.

Untuk mendapatkan susu kedelai, biasanya bisa kita jumpai dalam supermarket ataupun UKM. Usaha Kecil Menengah atau yang biasa disebut UKM ini merupakan bisnis atau usaha yang dijalankan seseorang dalam skala menengah hingga kecil. Kegiatan UKM merupakan salah satu bagian dari perekonomian nasional yang memegang potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, hal tersebut sesuai dengan isi UUD 1945 pasal 33 ayat 4. Terdapat

banyak sekali jenis UKM yang ada di sekitar kita, salah satunya UKM Kuliner. UKM kuliner memiliki berbagai macam bentuknya, seperti makanan berat, makanan ringan, hingga minuman. UKM susu kedelai Bu Kati merupakan UKM yang memproduksi kuliner berupa minuman, yaitu susu kedelai.

Susu kedelai Bu kati merupakan salah satu usaha yang menggunakan kacang kedelai sebagai bahan utamanya dalam pembuatan susu, yaitu susu kedelai. Lokasi usaha susu kedelai Bu kati ini berada di Jalan Yos Sudarso, Burikan Gang 3, Kecamatan Kota, Kabupaten Kudus, yang mulai beroperasi tahun 2015. Dalam melakukan usahanya, produk susu kedelai Bu Kati memiliki aliran proses, yang dapat dilihat pada Gambar 1.1 di bawah ini.

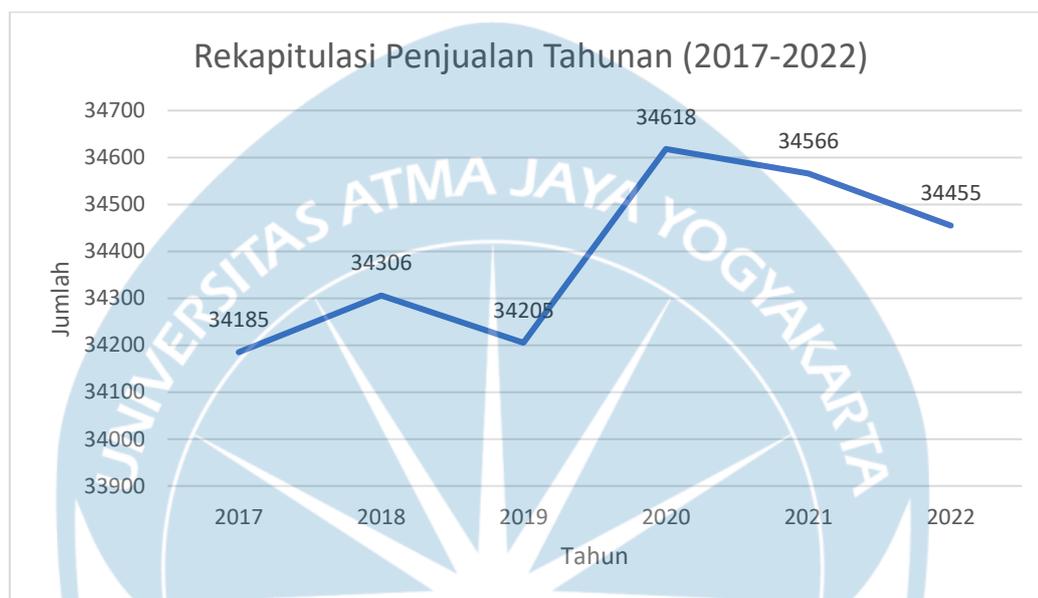


Gambar 1.1. Aliran Proses Susu Kedelai Bu Kati

Aliran proses tersebut diawali dengan pesanan yang datang ke pemilik usaha berasal dari para distributor dan juga para konsumen yang melakukan pemesanan di hari sebelumnya, pemesanan yang dilakukan oleh konsumen diterima via aplikasi *WhatsApp* ataupun pemesanan dengan pemilik usaha secara langsung. Pemilik usaha yang telah menerima pesanan akan melakukan pengecekan bahan baku yang nantinya akan digunakan dalam produksi tersebut. Apabila stok bahan baku sudah hampir habis, maka pemilik usaha akan melakukan pemesanan bahan baku kepada *supplier*. Hasil produksi tersebut kemudian akan dilakukan pengemasan, dan akan dikirimkan kepada distributor dan para konsumen. Pendistribusian tersebut dilakukan di pagi hari. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan susu kedelai ini berupa kacang kedelai, air, daun pandan, dan perasa makanan untuk beberapa varian rasanya. Pembuatan susu kedelai Bu Kati ini dilakukan tanpa menggunakan bahan pengawet apa pun, maka daya tahan yang dimiliki oleh produk tersebut tidak lama, yaitu 1 hari pada suhu ruang.

Pengembangan usaha susu kedelai Bu Kati ini mengalami beberapa tantangan, salah satunya adalah penurunan tingkat penjualan. Menurut pemilik usaha,

berkurangnya jumlah konsumen dirasakan 2 tahun terakhir. Selain itu, pemilik usaha juga mengakui bahwa bisnisnya kurang dikenal atau diketahui oleh masyarakat. Berdasarkan pengakuan konsumen, beberapa produk yang sampai memiliki kualitas pengemasan yang kurang baik, seperti plastik yang bocor. Berikut ini merupakan rekapitulasi data penjualan susu kedelai Bu kati dalam kurun waktu 5 tahun, yang dapat dilihat pada Gambar 1.2 di bawah ini.



Gambar 1.2. Rekapitulasi Penjualan Tahunan Susu Kedelai Bu Kati

Meski demikian, industri ini tetap bertahan hingga sekarang. Berdasarkan hal tersebut, pemilik usaha ini memiliki berbagai cara dalam memasarkan dagangannya. Dalam melakukan penjualan dan pemasaran produk, susu kedelai Bu Kati ini menggunakan *platform* seperti *WhatsApp* dan penyetoran produk pada toko-toko. Konsumen dapat melakukan pemesanan pada hari sebelumnya dengan cara menghubungi pemilik usaha dengan menggunakan aplikasi *WhatsApp*. Pengiriman dan penyetoran produk dilakukan pada pagi hari, dengan kemasan produk yang menggunakan plastik berukuran 250 ml dan dalam kondisi produk yang masih hangat. Ketahanan produk yang rendah ini membuat produk tidak bisa tahan lama pada suhu ruang. Berikut ini merupakan kemasan yang digunakan pada produk susu kedelai Bu Kati, yang dapat dilihat pada Gambar 1.3 di bawah ini.



Gambar 1.3. Kemasan produk Susu Kedelai Bu Kati

Berdasarkan penggunaan kemasan produk yang dapat dilihat pada Gambar 1.3 di atas, produk susu kedelai Bu Kati dipasarkan dengan harga jual Rp 2.500 ribu untuk setiap variasi produknya. Penjualan susu kedelai di Kota Kudus sendiri tidak hanya dilakukan oleh Bu Kati saja, melainkan juga terdapat beberapa kompetitor susu kedelai di Kota Kudus. Terdapat 4 kompetitor susu kedelai, yaitu susu kedelai pawon, susu kedelai kental manis, susu kedelai murni lasoya, dan juga susu kedelai deleku. Kompetitor susu kedelai kental manis dan murni lasoya memiliki kesamaan bentuk kemasan, yaitu dengan menggunakan plastik berukuran 300 ml dan dengan harga jual Rp 4.000,- ribu rupiah setiap produknya. Kompetitor susu kedelai pawon memiliki harga jual produk sebesar Rp 5.000,- ribu rupiah dengan menggunakan kemasan cup, sedangkan susu kedelai deleku dijual dengan harga Rp 5.000,- dengan menggunakan kemasan botol 250 ml. Berdasarkan kompetitor yang ada, dapat disimpulkan bahwa harga jual produk susu kedelai Bu Kati memiliki harga jual yang paling rendah dengan kompetitor lainnya. Selain itu kemasan produk kompetitor lain memiliki informasi produk dengan volume produk yang lebih banyak dari pada kemasan dan volume produk pada susu kedelai Bu Kati sendiri. Perbandingan-perbandingan tersebut menyebabkan produk susu kedelai Bu Kati kurang kompetitif dibandingkan dengan produk susu kedelai dari kompetitor lainnya.

1.2. Pemetaan dan Penelusuran Akar Masalah

Pemetaan dan penelusuran akar permasalahan ini merupakan salah satu pendekatan yang dapat dikatakan sebagai cara untuk menganalisis lebih lanjut mengenai apa saja hambatan dan permasalahan yang sedang dialami. Untuk mendapatkan informasi dari banyak sudut pandang, maka dilakukanlah observasi kepada beberapa *stakeholder*. Observasi tersebut dilaksanakan dengan melakukan wawancara kepada *stakeholder* terpilih, yaitu pemilik usaha, distributor, *supplier*, dan beberapa konsumen.

Berdasarkan hasil wawancara pemilik usaha, diketahui terdapat beberapa permasalahan yang dialami. Menurut pemilik usaha, permasalahan yang dialami berupa beberapa produk tidak habis terjual dikarenakan ketahanan produk yang tidak bisa lebih dari 1 hari, bahkan terdapat beberapa produk memiliki ketahanan produk di bawah 1 hari pada suhu ruang. Hal tersebut membuat penjualan produk tidak memenuhi target. Pemilik usaha melakukan penjualan produknya pada toko-toko dan menerima pesanan konsumen secara *online* hanya melalui WhatsApp, karena tidak memiliki *platform online* lainnya. Pemilik usaha juga mengeluhkan bahwa jarang sekali terdapat pelanggan atau konsumen baru yang membeli produk susu kedelai Bu Kati tersebut.

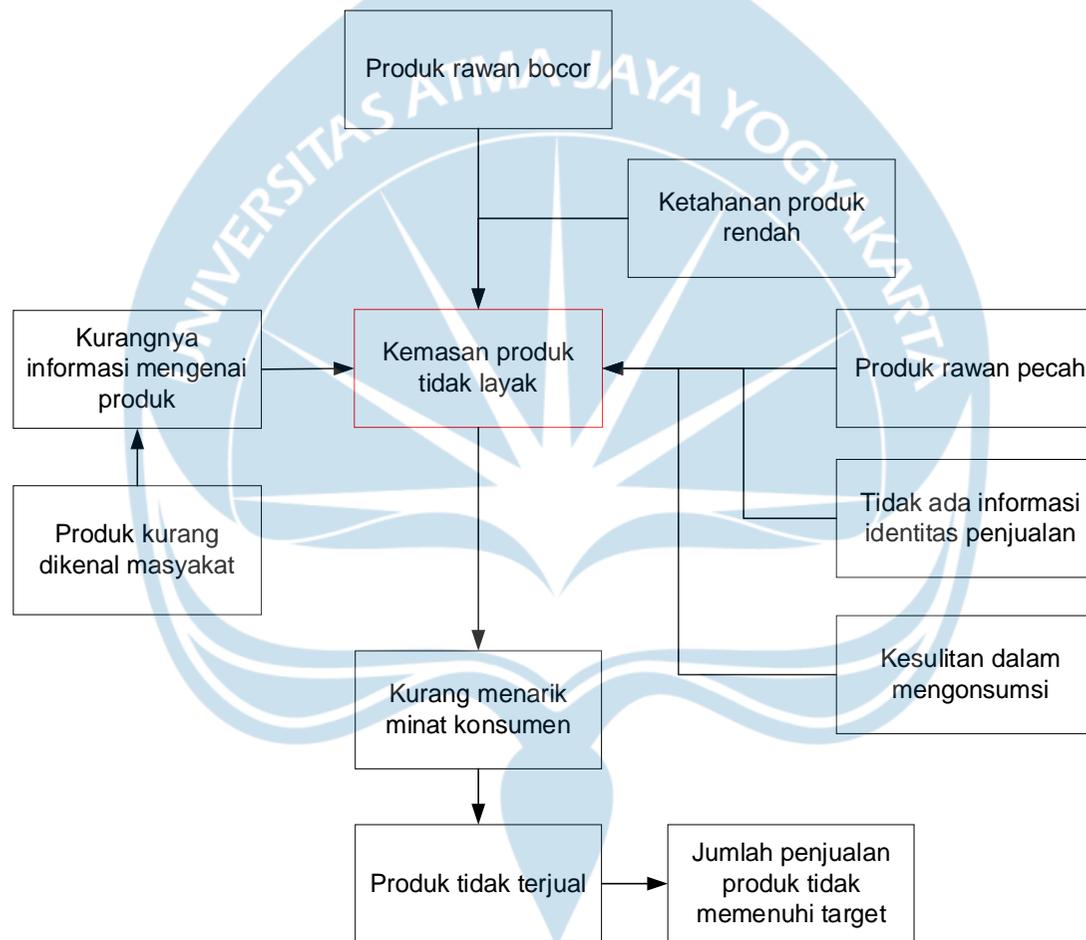
Permasalahan mengenai kemasan produk juga dikeluhkan oleh beberapa distributor yang terlibat dalam penjualan produk susu kedelai Bu Kati tersebut. Permasalahan yang dikeluhkan meliputi kebocoran produk, kemasan produk yang kurang menarik minat beli konsumen, hingga volume produk yang didapatkan konsumen sedikit atau terlalu kecil. Pengemasan produk yang dilakukan dengan menggunakan plastik dengan volume produk 250 ml dan ditutup menggunakan karet, membuat beberapa produk terjadi kebocoran. Karet pengikat kemasan yang tidak kencang menjadi salah satu penyebab kebocoran yang terjadi pada kemasan produk.

Selain itu, produk yang dijual tidak memiliki informasi terkait produk yang dijual, nama produk, varian rasa pada produk, dan juga identitas produk. Hal tersebut yang mengakibatkan kurangnya penyebaran informasi produk kepada masyarakat, dan produk hanya diketahui oleh beberapa konsumen dari konsumen lainnya, atau dapat dikatakan bahwa penyebaran informasi produk berdasarkan mulut-ke mulut. Kurangnya penyebaran informasi mengenai produk tersebut terkadang menyebabkan penjualan produk susu kedelai Bu Kati tidak memenuhi target. Pemilik usaha juga mengeluhkan permasalahan pada tidak adanya peningkatan pendapatan. Hal tersebut bisa terjadi karena kebanyakan konsumen yang membeli produk susu kedelai tersebut adalah orang-orang terdekat, seperti tetangga, kerabat, dan teman. Terdapat beberapa konsumen yang telah diwawancara, mengatakan bahwa tidak terlalu mengetahui produk tersebut, namun juga terdapat beberapa konsumen yang mengetahui produk tersebut.

Tidak hanya itu, permasalahan mengenai ketahanan produk yang rendah juga dikeluhkan oleh konsumen dan pemilik usaha. Produk susu kedelai tersebut

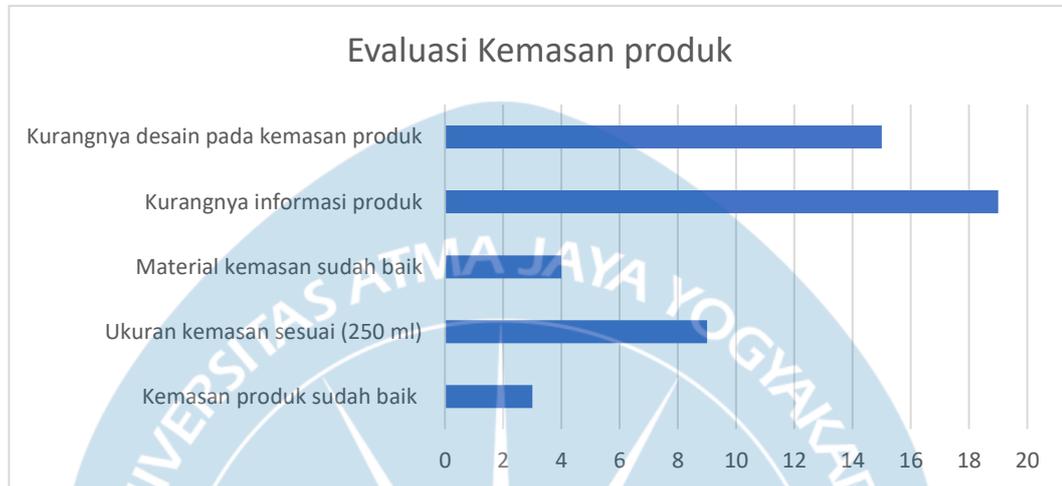
memiliki daya tahan 1 hari pada suhu ruang. Pemilik usaha menjelaskan bahwa produk hanya dapat bertahan 1 hari karena pemilik usaha tidak menggunakan bahan pengawet apa pun dalam membuat produk tersebut. Produk yang cepat kadaluwarsa juga dapat disebabkan oleh paparan panas, sinar matahari, cara pengemasan produk, kemasan produk, hingga oksigen secara langsung dan dalam jangka waktu yang lama. Menurut pemilik usaha, pengemasan produk dilakukan pada saat kondisi produk selesai diproduksi, di mana produk masih dalam kondisi suhu yang sedikit tinggi. Hal tersebut membuat produk lebih cepat mengalami kadaluwarsa daripada pengemasan produk yang dilakukan pada saat produk dalam kondisi suhu normal. Beberapa kondisi dan permasalahan yang muncul dari hasil penyampaian oleh beberapa *stakeholder*, kemudian dirangkum dan dipetakan untuk menentukan permasalahan utama dengan menggunakan *interrelationship* diagram, yang dapat dilihat pada Gambar 1.4 di bawah ini.





Gambar 1.4. Interrelationship Diagram Penelitian

Untuk melakukan penelusuran permasalahan lebih lanjut, peneliti melakukan survei pendahuluan terhadap beberapa konsumen tetap dan calon konsumen sebanyak 50 orang. Berdasarkan survei pendahuluan tersebut, dapat diketahui beberapa data yang dapat dilihat pada Gambar 1.5 di bawah ini.



Gambar 1.5. Hasil Survei Pendahuluan Kemasan Produk Susu Kedelai Bu Kati

Berdasarkan hasil survei pendahuluan tersebut, diketahui bahwa kemasan yang digunakan pada produk susu kedelai Bu Kati tersebut memiliki kekurangan pada desain pada kemasan, informasi produk, dan material kemasan. Hasil yang didapatkan dari kuesioner tersebut, dapat diketahui bahwa hanya terdapat 6% dari 50 orang menyatakan bahwa kemasan produk sudah baik. Berdasarkan permasalahan yang ada pada penjualan susu kedelai Bu Kati tersebut, dapat dirumuskan pokok permasalahan yang akan dibahas pada penelitian kali ini.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemetakan permasalahan yang telah dilakukan pada sub bab sebelumnya, dapat diketahui rumusan pokok permasalahan pada UKM Susu Kedelai Bu Kati. Pokok permasalahan yang akan dibahas pada penelitian kali ini, yaitu perbaikan kemasan produk susu kedelai Bu Kati yang tidak layak digunakan.

1.4. Tujuan

Berdasarkan penetapan rumusan permasalahan yang telah dilakukan sebelumnya, dapat ditentukan tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini. Berikut merupakan tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini:

- a. Melakukan perancangan desain pada kemasan untuk meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap susu kedelai Bu Kati,.
- b. Melakukan perancangan ulang kemasan produk untuk memperpanjang masa ketahanan produk, selama 2 hari pada suhu ruang.

1.5. Batasan

Batasan-batasan permasalahan yang terdapat dalam penelitian pada susu kedelai Bu Kati adalah sebagai berikut:

- a. Lokasi penjualan produk hanya dilakukan di dalam kota, yaitu Kota Kudus, Jawa Tengah, dengan pertimbangan daya tahan produk yang hanya dapat bertahan 1 hari saja.
- b. Pemilik usaha tidak memiliki data permintaan melainkan memiliki data penjualan, maka data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data penjualan.
- c. Pemilik usaha memiliki keterbatasan modal usaha, sehingga tidak memungkinkan untuk melakukan penambahan jumlah karyawan.
- d. Penelitian ini hanya melakukan perancangan desain kemasan untuk produk susu kedelai Bu Kati saja, tanpa melakukan perhitungan biaya produksi dan HPP (Harga Pokok Produk)