

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis terbesar di dunia yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang berlimpah dan berguna bagi banyak bidang yang dapat menghasilkan, salah satunya produk di bidang pertanian. Sebagian besar penduduk di Indonesia menggantungkan hidupnya di sektor pertanian, sehingga Indonesia memiliki berbagai jenis sektor pertanian yang dapat mendorong pembangunan ekonomi nasional secara keseluruhan.

Agroindustri adalah salah satu kegiatan usaha yang dapat meningkatkan keunggulan pembangunan nasional. Agroindustri dapat diketahui sebagai suatu kegiatan atau bentuk kegiatan yang mengolah bahan baku yang berasal dari tumbuhan atau hewan. Agroindustri dapat didefinisikan dalam dua cara, yang pertama adalah agroindustri sebagai industri yang berbasis hasil pertanian, dan yang kedua adalah merupakan tahapan pembangunan untuk mencapai pembangunan industri. Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian (Soekartawi, 2002).

Kegiatan agroindustri di Indonesia memerlukan dukungan pemerintah untuk memajukan penggunaan teknologi, serta pertanian yang tangguh guna untuk mengatasi permasalahan pengangguran dengan penyerapan tenaga kerja di sektor pertanian. Pembangunan pertanian memandang adanya dua pilar utama yang saling terintegrasi antara yang satu dengan yang lainnya. Salah satu pilar tersebut adalah pertanian sekunder (*down-stream agriculture/agribusiness*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian (Baroh, 2007).

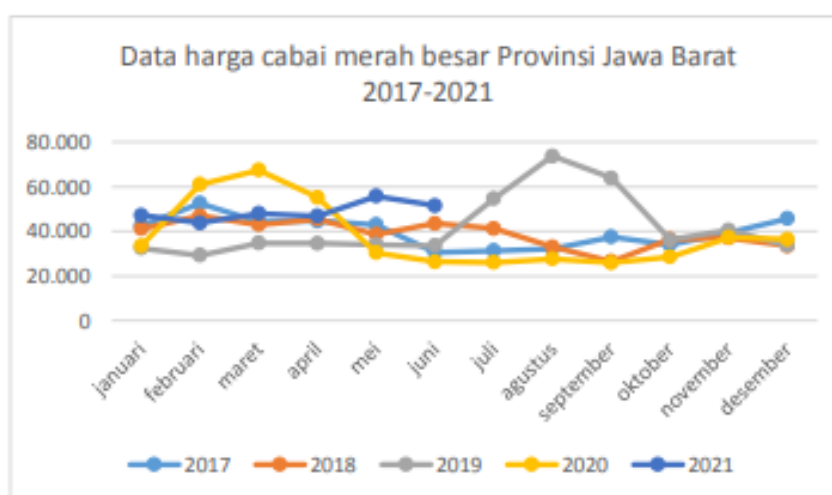
Tanaman cabai merupakan komoditas unggulan yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi sehingga banyak di budidayakan baik di dataran tinggi maupun dataran rendah sehingga cabai tumbuh sangat berlimpah, selain untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, cabai banyak digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan farmasi. Berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) September 2021, rata-rata konsumsi cabai merah di Indonesia mencapai 0,15 kg/kapita/bulan (BPS, 2021).

Cabai merupakan salah satu tanaman sayuran yang memiliki peluang bisnis yang tinggi bagi petani ataupun seorang pengusaha. Di Indonesia Cabai (*Capsicum annum L*) merupakan komoditas hortikultura yang sering menjadi perhatian. Hal tersebut dikarenakan cabai merupakan komoditas unggulan yang mempunyai nilai

ekonomi yang tinggi, sehingga banyak dibudidayakan di Indonesia. Namun masih terdapat beberapa persoalan yang mempengaruhi nilai komoditas cabai tersebut, seperti penurunan volume, nilai, pangsa pasar ekspor dan rendahnya harga, sehingga memberikan dampak buruk pada perkembangan industri cabai nasional. Permasalahan yang sering terjadi pada cabai yaitu fluktuasi harga yang tinggi. Fluktuasi harga yang tinggi pada cabai menyebabkan besarnya margin pemasaran dan semakin rendah harga yang diterima petani. Kondisi ini pula yang membuat usaha petani cabai semakin terpuruk dan tidak sedikit petani yang mengalih fungsikan ke tanaman lain seperti kentang, kubis, kacang panjang yang dianggap lebih menguntungkan (Irawan, 2007).

Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu sentra produksi cabai terbesar di Indonesia. Pada tahun 2021 Jawa Barat merupakan produsen cabai terbesar ketiga di Indonesia, yakni 343.067 ton (BPS, 2021). Jumlah itu setara dengan 25,2 persen dari produksi cabai besar nasional, dengan luas panen tanaman sebanyak 10.872,60 Ha. (BPS, 2022). Sepanjang tahun 2017-2021 harga cabai merah besar di Provinsi Jawa Barat berfluktuasi dan memiliki harga terendah sebesar Rp. 25.900/kg sedangkan harga tertinggi mencapai Rp. 73.800/ kg.

Fluktuasi harga cabai merah di Jawa Barat periode Januari 2017 – juni 2021 dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1. Data Harga Cabai Merah Besar Di Provinsi Jawa Barat 2017-2021

Berdasarkan Gambar 1. dapat dilihat terjadi fluktuasi harga yang cenderung tinggi. Kondisi ini dapat dilihat dari selisih harga terendah dan tertinggi yang cukup besar. Harga terendah berada pada harga Rp. 25.900 per kilogram pada bulan September 2020. Sedangkan harga tertinggi sebesar Rp. 73.800 per kilogram pada Agustus 2019. Perbedaan harga tertinggi dan harga terendah adalah Rp. 47.900 atau sebesar 148,9 persen dari harga terendah (Volantina N dkk, 2021).

Salah satu produsen cabai terbanyak di Jawa Barat adalah Kabupaten Bandung Barat. Berdasarkan data BPS, produktifitas cabai merah besar di Bandung Barat tahun 2018 mencapai 16,792 ton/ha, mengalami kenaikan 47,26 persen dari tahun sebelumnya. Data cabai merah besar di Kabupaten Bandung Barat pada tahun 2017-2021 dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Data Cabai Merah Besar Kabupaten Bandung Barat Tahun 2017-2021

Tahun	Luas (Ha)	Hasil Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
2017	676	7.709	11,403
2018	836	14.038	16,792
2019	797	16.190	20,314
2020	724	7.984	11,027
2021	275	3.265	11,870

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung Barat 2022

Tabel 1. menunjukkan bahwa produksi cabai Kabupaten Bandung Barat pada tahun 2017 sebesar 7.709 ton. Mengalami kenaikan pada tahun 2018 sebesar 6.329 Ton dan pada tahun 2019 sebesar 2.152 Ton dari tahun sebelumnya, kemudian mengalami penurunan pada tahun 2020 sebesar 8.206 Ton, kemudian pada tahun 2021 mengalami penurunan sebanyak 4.719 Ton.

Kabupaten Bandung Barat memiliki potensi pertanian cabai yang cukup besar salah satunya terletak di wilayah kecamatan Padalarang dan tercatat sebagai salah satu penghasil cabai di Kabupaten Bandung Barat. Saat ini Kabupaten Bandung Barat menjadi penyangga cabai merah untuk daerah Jabodetabek. Hasil panen tersebut dijual ke pasar Induk Cibitung, Caringin, dan Cikopo setiap 3 hari sekali dengan rata-rata pasokan 1-2 ton (Direktorat Jenderal Hortikultur, 2020). Dari hasil produksi tersebut biasanya cabai digunakan untuk kebutuhan konsumsi langsung, horeka (Hotel, Restoran, dan Katering), warung, dan industri (Kementan, 2023).

Proses pengolahan cabai dapat diolah menjadi beberapa produk seperti cabai kering, cabai bubuk, ataupun menjadi olahan rumah tangga. Selain digunakan sebagai olahan rumah tangga, cabai juga dapat digunakan sebagai keperluan industri diantaranya, industri bumbu masakan, industri makanan, dan industri obat-obatan atau jamu. Seiring dengan perkembangan zaman dan kemajuan teknologi, banyak orang atau perusahaan yang ingin mulai mencoba inovasi produk baru salah satunya cabai tersebut diolah menjadi pasta cabai. (Kesumawati & Hayati, 2016)

Seiring peningkatan keanekaragaman olahan makanan yang semakin tinggi, apabila tidak diiringi dengan kualitas pangan yang baik, maka dapat menyebabkan keracunan dan menimbulkan penyakit. Guna menghasilkan produk yang aman dan laik untuk dikonsumsi pemerintah telah mensyaratkan bagi produsen makanan untuk menerapkan *Good Manufacturing Practices* atau biasa disebut cara produksi pangan yang baik (CPPB), selain sebagai cara untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan penerapan GMP juga dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen bahwa produk yang mereka konsumsi aman dan laik untuk di konsumsi (Rudiyanto, 2016).

Pasta merupakan produk setengah jadi yang berguna sebagai bahan campuran produk pangan yang memerlukan *flavour* khususnya untuk pembuatan saus. Pasta merupakan hasil konsentrat suatu produk sehingga memiliki total padatan terlarut yang tinggi (Sukasih et al, 2007).

Pasta cabai atau *gochujang* merupakan bumbu makanan khas Korea yang berasal dari fermentasi cabai dengan kenampakan berwarna merah tua kecokelatan, berfungsi untuk menambahkan rasa pada makanan agar terasa lebih enak sekaligus membantu sistem pencernaan (Kwon, 2014).

Pasta cabai dapat dibuat dari beberapa macam jenis cabai segar, jenis cabai yang dapat digunakan yaitu kelompok jenis cabai besar merah varietas TW, cabai besar merah varietas tanjung, dan cabai merah keriting. Cabai merah varietas TW menjadi salah satu bahan baku yang sering digunakan dalam memproduksi pasta cabai, jenis tersebut sudah memiliki spesifikasi dan hasil produk yang sesuai dengan harapan perusahaan CV Samara Micron Saleronell.

Seiring berkembangnya agroindustri di CV Samara Micron Saleronell, pasta cabai yang di olah dengan mesin giling menjadi salah satu cara untuk mengawetkan dan menjaga kesegaran cabai sebagai bumbu masakan. Cabai varietas TW yang dibeli dengan harga Rp. 25.000 per kilogram, didapat dari petani mitra CV Samara Micron

Saleronell yang digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan pasta cabai. Harga tersebut merupakan harga dari petani mitra CV Samara Micron Saleronell yang berada di Kabupaten Bandung Barat tepatnya di Kecamatan Padalarang yang menawarkan harga di bawah pasar induk yang setiap harinya *berfluktuatif* dan harga yang relatif tinggi. Oleh karena itu CV Samara Micron Saleronell belum mengetahui nilai tambah yang didapat setelah melakukan pembelian cabai di petani mitra tersebut dan bagaimana proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell serta penerapannya dalam GMP.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan judul penelitian diatas, rumusan masalah yang menjadi dasar penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell?
2. Apakah proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell sudah sesuai dengan implementasi GMP (*Good Manufacturing Practices*)?
3. Berapa besarnya nilai tambah pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari latar belakang dan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai?
2. Mengetahui implementasi GMP (*Good Manufacturing Practices*) dalam pengolahan cabai menjadi pasta cabai?
3. Menganalisis besarnya nilai tambah yang didapatkan dari proses pengolahan cabai menjadi pasta cabai?

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat dan kegunaan bagi:

1. Penulis, sebagai bahan tambahan pengembangan ilmu pengetahuan, pengalaman, dan informasi, dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian pada Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi
2. Pengelola atau pengusaha, sebagai kontribusi pemikiran yang menunjang perkembangan dan kemajuan kegiatan agroindustri, serta sebagai informasi

mengenai nilai tambah yang dihasilkan dari inovasi pengolahan cabai menjadi pasta cabai.

3. Pemerintah, sebagai sumbang pikiran untuk bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan mengenai kemajuan dan perkembangan agroindustri pengolahan pasta cabai.
4. Pembaca, sebagai salah satu sumber informasi, wawasan, dan pengetahuan serta sebagai informasi untuk penelitian yang sejenis.