

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Klasifikasi Cabai

Cabai (*Capsicum sp.*) merupakan salah satu jenis sayuran penting yang dibudidayakan secara komersial di Negara tropis. Cabai berasal dari benua Amerika tepatnya daerah Peru dan menyebar ke negara-negara benua Amerika, Eropa, dan Asia termasuk negara Indonesia (Baharuddin, 2016). Penyebaran cabai di Indonesia dilakukan secara tidak langsung oleh para pedagang Eropa yang mencari rempah ke Indonesia. Saat ini cabai menjadi salah satu bumbu dan rempah khas Indonesia, buah cabai yang pedas sangat populer di Asia Tenggara sebagai penguat rasa makanan salah satunya makanan di Indonesia (Djarwaningsih, 2005)

Klasifikasi cabai (*Capsicum sp.*) dapat dilihat sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Sub Divisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Tubiflorae (Solanales)</i>
Keluarga	: <i>Solanaceae</i>
Genus	: <i>Capsicum</i>
Spesies	: <i>Capsicum annum L.</i> (Haryanto, 2018)

Cabai merupakan komoditas yang mudah rusak (*perishable*), faktor faktor yang mempengaruhi kerusakan pada cabai bisa dipengaruhi ketika pada saat proses penanaman dan pasca panen. Daya tahan cabai segar hanya berkisar antara satu sampai tiga hari dari panen. Semakin rendah kesegaran cabai, maka akan semakin rendah harga jualnya. Selain komoditas yang mudah rusak cabai juga selalu menjadi permasalahan fluktuasi harga yang dapat disebabkan oleh faktor iklim, fisiologi, biologi ataupun faktor distribusi. Potensi cabai sangat besar dalam menunjang peningkatan pendapatan ekonomi nasional, khususnya para petani mikro kebawah. Dalam pengembangannya, komoditas cabai memiliki prospek yang menjanjikan kedepannya yang merupakan salah satu sayuran konsumsi masyarakat setiap hari. Selain itu komoditas cabai digunakan sebagai bahan baku olahan industri seperti (bubuk cabai, saus cabai, cabai kering dan pasta cabai).

Cabai merah besar (*Capsicum annum* L) merupakan komoditas sayuran yang semua orang memerlukannya. Volume kebutuhan cabai dipasaran sangat banyak jumlahnya mulai dari pasar tradisional, swalayan, restourant, rumah makan, industri dan kebutuhan rumah tangga memerlukan jumlah yang tidak sedikit.

Rasa pedas pada cabai selalu identik dengan makanan khas Indonesia yang selalu disajikan sebagai bumbu masakan atau sebagai pelengkap penyedap makanan. Selain berguna sebagai penyedap makanan, cabai merah juga mengandung zat zat gizi yang sangat diperlukan untuk kesehatan dalam tubuh. Kandungan gizi dan vitamin yang terkandung diantaranya Kalori, Protein, Lemak, Karbohidrat, Kalsium, Vitamin A, B1 dan Vitamin C. Rasa pedas pada cabai merah ditimbulkan oleh zat capsaicin. Capsaicin terdapat pada biji cabai merah dan pada plasenta, yaitu kulit cabai bagian dalam yang berwarna putih tempat melekatnya biji. Rasa pedas tersebut bermanfaat dalam menunjang kesehatan dalam tubuh untuk mengatur peredaran darah, memperkuat jantung, nadi, dan saraf, mencegah flu dan demam, membangkitkan semangat dalam tubuh, serta mengurangi nyeri encok dan rematik(Setijo Pitojo, 2003).

2.1.2 Pasta Cabai

Pasta cabai merupakan produk bumbu berbentuk semi padat menyerupai selai yang memiliki kualitas menyerupai cabai segar dan sangat mudah untuk digunakan sebagai olahan. Kualitas pada pasta cabai biasanya dikategorikan terhadap, warna dan tingkat kepedasannya. Pada umumnya produk pasta cabai yang sudah jadi memiliki rasa pedas dan asin.

Pasta cabai awalnya berasal dari korea dengan nama *gochujang*, dahulu pengolahan pasta cabai di korea masih memakai cara tradisional. Dilakukan di halaman rumah, bahan bahan diletakan di dalam tempayan tembikar berukuran besar dan ditempatkan di atas susunan batu yang disebut *jangdokdae*. Pembuatan pasta cabai pada saat itu membutuhkan waktu yang sangat lama dan tingkat kesulitan yang tinggi. Untuk membuat olahan tersebut mereka menggunakan tangan sendiri dibantu dengan alat dari hasil buatan mereka sendiri. Pada era modern saat ini pasta cabai sudah di produksi menggunakan mesin dan dikemas dalam plastik berbagai ukuran dengan lebih cepat dan praktis.

Olahan pasta cabai ini memiliki beberapa manfaat seperti memudahkan konsumen dalam mengolah masakan dan menambah nilai jual cabai. Selain manfaat memudahkan konsumen dalam mengolah masakan, pasta cabai juga memiliki manfaat

dari kandungan vitamin dan zat yang terkandung dari mengkonsumsi pasta cabai tersebut. Meskipun sudah melewati beberapa tahap proses pengolahan, pasta cabai masih mempunyai beberapa kandungan yang tetap terjaga didalamnya.

2.1.3 Agroindustri

Agroindustri dapat diartikan dua hal, yaitu pertama, agroindustri adalah industri yang usaha utamanya dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan bakunya adalah produk pertanian. Arti yang kedua adalah bahwa agroindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, akan tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2000).

Agroindustri merupakan bagian (subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan hasil pertanian menjadi setengah jadi ataupun bahan jadi yang langsung dapat dikonsumsi. Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (interelasi) produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran, dan distribusi produk pertanian. Dari pandangan para pakar sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usahatani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan.

Agroindustri merupakan industri yang pada umumnya mengandalkan sumberdaya alam lokal yang mudah rusak (*perishable*), *bulky/voluminous*, tergantung kondisi alam, bersifat musiman, serta teknologi dan manajemennya akomodatif terhadap heterogenitas sumberdaya manusia (dari tingkat sederhana sampai teknologi maju) dengan kandungan bahan baku lokal yang tinggi. Agroindustri memiliki peranan strategis dalam upaya pemenuhan bahan kebutuhan pokok, perluasan kesempatan kerja dan berusaha, pemberdayaan produksi dalam negeri, perolehan devisa, pengembangan sektor ekonomi lainnya, serta perbaikan perekonomian masyarakat. Hal ini disebabkan oleh karakteristik dari industri ini yang memiliki keunggulan komparatif berupa penggunaan bahan baku yang berasal dari sumberdaya alam yang tersedia di dalam negeri. (Supriyati & Suryani, 2006)

Agroindustri merupakan sektor yang esensial dan besar kontribusinya dalam mewujudkan sasaran-sasaran dan tujuan pembangunan ekonomi nasional, seperti pertumbuhan ekonomi (PDB), kesempatan kerja, peningkatan devisa negara, pembangunan ekonomi daerah, dan sebagainya. Agroindustri diharapkan mempunyai

kemampuan untuk ikut memacu pertumbuhan dan perkembangan ekonomi nasional. Untuk melanjutkan misi tersebut, agroindustri membutuhkan pelindung berupa kebijaksanaan makro dan mikro. Kebijaksanaan ekonomi makro dan mikro diharapkan agar dapat menciptakan kesempatan dan kepastian usaha, melalui perannya sebagai penyedia pangan, secara beragam dan bermutu, dan peningkatan nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan atau daya beli penduduk (Dalita, 2013 dalam Arifin, 2016).

2.1.4 GMP (*Good Manufacturing Practices*)

Good Manufacturing Practices atau CPPOB merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Pada UU No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, disebutkan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus sesuai dengan standar kesehatan, jika tidak sesuai maka dilarang untuk dijual (Rudiyanto, 2016).

GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem Hazard Analysis Critical Control (HACCP) yang berfungsi untuk meminimalkan bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisis, dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT. Good Manufacturing Practices mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman (BPOM, 2012).

2.1.5 Nilai Tambah

Menurut Hayami *et al.* (1987), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun penyimpanan (*time utility*).

Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen. Melalui proses pengolahan komoditas pertanian mampu memberikan nilai tambahan yang cukup jauh lebih besar dibandingkan dengan produk pertanian itu sendiri, sehingga dapat memberikan kontribusi yang besar dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi

peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pelaku agroindustri dalam beberapa peranan pengolahan hasil pertanian ataupun penunjang mampu meningkatkan pendapatan, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan devisa negara dengan adanya ekspor serta mampu mendorong tumbuhnya industri dalam bidang pertanian (Soekartawi,1999).

2.2 Penelitian terdahulu

Tabel 2. Penelitian Terdahulu

No	Nama/Tahun/Judul	Hasil	Kesamaan	Perbedaan
1.	Annisa Primadona Muwida/2018/Analisis Nilai tambah Dan Efisiensi Usaha Produk Sambal Cabai Pada UKM Di Kota Malang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai pendapatan UKM bernilai positif yang berarti menguntungkan. Nilai tambah yang diperoleh pada masing-masing UKM menunjukkan bahwa pengolahan cabai menjadi sambal dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan bagi produsen atau UKM. Sedangkan perhitungan R/C rasio rata-rata keempat UKM di dapat > 1 sehingga layak untuk dikembangkan.	Metode analisis nilai tambah Hayami. Mengetahui besarnya nilai tambah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>)	Perbedaan dalam penelitian ini yaitu waktu dan tempat penelitian
2.	Evi Nurifah Julitasari, Suwarta/2020/Analisis Nilai Tambah Produk Cabe Akibat Over Supply Di Masa Pandemi Covid-19	Hasil analisis nilai tambah dari cabe basah ke cabe kering glondongan adalah Rp. 10.040, artinya setiap kilogram harga cabe basah akan ditambahkan Rp. 10.040,/kg apabila diolah menjadi cabe kering dan ini akan sangat mensejahterakan petani cabe.	Metode analisis nilai tambah Hayami. Mengetahui besarnya nilai tambah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>)	Objek yang diteliti, waktu dan tempat penelitian..
3.	Tien Sugihartini, Neni Kartini, Rina Nuryati/2021/Analisis Nilai Tambah Olahan Sale Salak Lokal Tasikmalaya Di Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya	Hasil dari penelitian tersebut menunjukan total pendapatan bersih olahan sale salak sebesar Rp 456.500/ satu kali proses produksi. Nilai Efiseien perhitungan ratio R/C dari olahan sale salak sebesar 1,30 % 3. Nilai tambah yang diperoleh dari olahan sale salak sebesar Rp.3.250/Kg, yang berarti usaha olahan sale salak di KWT Melati Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibereum Kota Tasimalaya dapat meningkatkan pendapatan dan nilai tambah.	Metode analisis nilai tambah Hayami. Mengetahui besarnya nilai tambah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>)	Pada penelitian ini memiliki perbedaan yaitu objek yang diteliti, waktu dan tempat penelitian.
4.	Elis Sumarni/2019/Analisis Rantai Nilai Dan Nilai	Nilai tambah dari penelitian ini memiliki kontribusi sebesar 78,15% dari nilai output Manggis	Metode analisis nilai tambah	Objek yang diteliti, waktu

Tambah Manggis Pada PT Java Fresh Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat	Ekspor. Keuntungannya sebesar Rp149.815/kg bahan baku. Faktor produksi lain adalah bahan baku Rp20.000,00 per kilogram bahan baku (10,31%) dan input lain sebesar Rp 22.385,00 per kilogram bahan baku (11,54%) per bulan	Hayami. Mengetahui besarnya nilai tambah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>)	dan tempat penelitian.
5. Rosihin Asmara, Budi Setiawan, Winni Nurlita Putri/2011/ Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Usaha Agroindustri Minyak Cengkeh	Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri minyak daun cengkeh di Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk memberikan nilai tambah yang sedang yaitu 39,86%. Nilai R/C yang didapat yaitu 1,23. Analisis efisiensi alokatif didapatkan nilai bahan baku daun cengkeh kering sebesar 0,691 dan nilai alokasi tenaga kerja sebesar 0,943 maka penggunaan faktor produksi bahan baku daun cengkeh kering dan tenaga kerja belum efisien.	Metode analisis nilai tambah Hayami. Mengetahui besarnya nilai tambah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>)	Objek yang diteliti, waktu dan tempat penelitian.

2.3 Pendekatan Masalah

Cabai merupakan komoditas penting bagi perekonomian Indonesia, dari sisi konsumsi cabai mempunyai pangsa yang cukup signifikan tercermin dari bobot inflansinya mencapai 0,40 persen. Cabai merupakan komoditas yang mudah mengalami kemunduran mutu (*perishable*) yang menyebabkan masa simpan cabai tidak tahan lama (2-4 hari). Cabai merah merupakan salah satu jenis sayuran yang mempunyai kadar air yang cukup tinggi (55-58%) pada saat panen. Selain mengalami proses respirasi, cabai merah akan mengalami proses kelayuan. Sifat fisiologis ini menyebabkan cabai merah memiliki tingkat kerusakan yang dapat mencapai 40 persen. (Waryat et al., 2017)

Pengembangan pertanian yang berwawasan agroindustri pada dasarnya menunjukkan arah bahwa pengembangan agroindustri merupakan suatu upaya penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu untuk menciptakan struktur perekonomian, efisiensi dan fleksibel, menciptakan nilai tambah, meningkatkan produksi, dan menciptakan lapangan kerja bagi petani.

Praktek manufaktur yang baik (GMP) adalah usaha untuk menjamin mutu suatu produk sehingga dengan *Good Manufacturing Practices* setiap industri pengolahan pangan harus mengendalikan produksinya untuk mendapatkan mutu yang sesuai

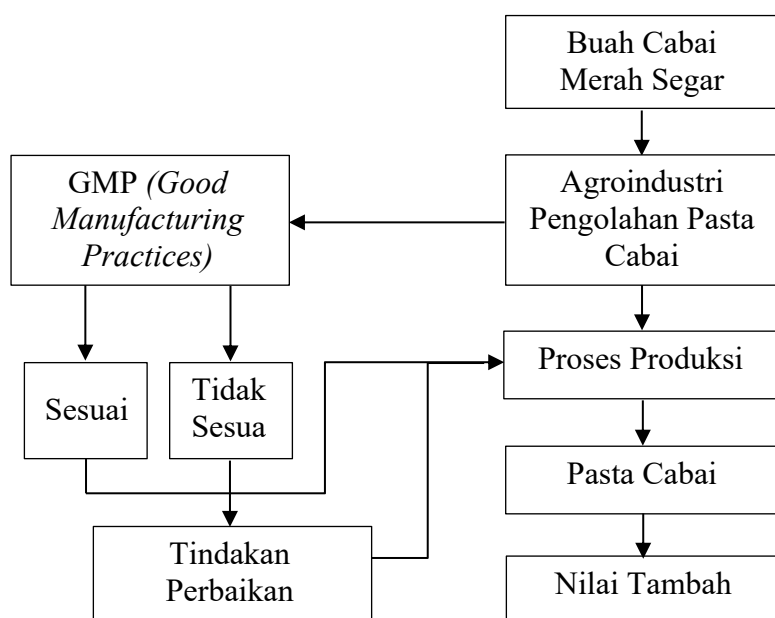
standar. Mengikuti acuan dari GMP berarti mengupayakan untuk meminimalisir risiko mutu yang buruk. (Kumar and Jha, 2015).

Pada umumnya komoditi pertanian menghasilkan bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu di konsumsi langsung atau di olah terlebih dahulu. Proses pengolahan tersebut dapat meningkatkan guna bentuk, waktu, tempat serta harga jual. Dalam menciptakan guna bentuk ini dibutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan dalam pengolahan komoditas pertanian ini yaitu nilai tambah (Armand Sudiyono, 2002).

Menurut Hayami Yujiro, Kawagoe Toshihiko, Mooroka Yoshinori, S. M. (1987), nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja.

Analisis nilai tambah metode hayami adalah metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Berdasarkan tinjauan pustaka dan penelitian terdahulu, maka dibuatlah pendekatan masalah yang menunjukkan nilai tambah pada pengolahan cabai menjadi pasta cabai di CV Samara Micron Saleronell.



Gambar 2. Kerangka Pendekatan Masalah