

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Gambaran Umum UMKM CV Firman Surya Kendedes

UMKM CV Firman Surya Kendedes merupakan sebuah usaha mikro kecil yang bergerak di bidang olahan pangan dengan memproduksi makanan dan minuman serta membuka jasa pelatihan olahan pangan. UMKM ini berlokasi di Dusun Gondorejo no. 171 RT. 06 RW. 04, Desa Tamanharjo, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. CV Firman Surya Kendedes merupakan bentuk industri rumah tangga yang menjalankan operasionalnya di rumah pribadi dengan bantuan 5 (lima) orang tenaga kerja. CV Firman Surya Kendedes sudah banyak menghasilkan produk-produk yang inovatif dan kreatif yang membedakannya dengan UMKM lain dengan produk dan jasa sejenis.

Menjadi salah satu UMKM yang dipilih oleh Ibu Negara Ani Yudhoyono saat kunjungan ke kota Malang pada Oktober 2008 lalu, membuat CV Firman Surya Kendedes menjadi UMKM yang unggul dalam produksi dan inovasi karena hanya 5 dari ribuan UMKM yang berhak memenuhi undangan jamuan dan pameran untuk Bapak Presiden Susilo Bambang Yudhoyono dan Ibu Ani Yudhoyono. Perlahan, nama CV Firman Surya Kendedes semakin dikenal di seantero Malang Raya seiring dengan penciptaan produk-produk unik yang dirilis serta jasa pelatihan olahan pangan yang membuat sang pemilik sudah melanglangbuana ke berbagai kota di Jawa Timur.

1.1.1. Profil dan Sejarah Perusahaan CV Firman Surya Kendedes

CV Firman Surya Kendedes berdiri pada tanggal 9 Januari tahun 2004 dengan keuletan serta kerja keras dari pasangan suami istri Ibnu Soedarmono dan Ifa. Dulunya, sebelum resmi berbentuk CV, usaha ini berbentuk UD sejak di awal berdiri. Namun karena tujuan dari pemilik usaha ini bukan hanya memproduksi tetapi juga memberikan pelatihan bagi masyarakat, maka akhirnya diputuskan untuk membentuk CV. Berawal dari keuletan pemilik sebagai Sarjana Ilmu Pangan dari salah satu Universitas di Kota Malang yang ingin berinovasi melalui bahan-

bahan pangan di sekitar daerahnya, kemudian timbul lah sebuah keinginan untuk membentuk usaha bersama sang istri.

Produk yang awal diproduksi adalah Keripik Tempe, Keripik Menjes dan Keripik Bayam dengan merk KAHURIPAN. Produk andalan dan unik pada saat itu adalah Keripik Menjes. Bahan baku keripik adalah Menjes, olahan fermentasi seperti tempe tetapi dibuat dari ampas tahu dicampur kopra sehingga warnanya kehitaman. Menjes biasanya digoreng seperti tempe mendoan atau dimasak, namun pada saat itu belum ada yang membuat menjes menjadi olahan keripik. Akhirnya dengan inisiatif sendiri, dibuatlah menjes itu menjadi olahan keripik yang ternyata banyak digemari oleh masyarakat sehingga saat itu keripik menjes Kahuripan cukup dikenal di wilayah Kabupaten Malang, bahkan Provinsi Jawa Timur. Sebelum diolah menjadi keripik, Tempe Menjes banyak disukai oleh masyarakat karena harganya yang murah dan enak. Setelah muncul olahan keripik menjes ini yang tergolong baru dan unik, masyarakat semakin menyukainya.

Ditambah lagi, saat kunjungan Bapak Presiden RI Susilo Bambang Yudhoyono beserta Ibu Negara Ani Yudhoyono pada bulan Oktober tahun 2008 ke Malang merupakan berkah dan sejarah berharga bagi perkembangan UD FIRMAN SK.



Gambar 1. 1
Kunjungan Presiden 2008
Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

Merk KAHURIPAN menjadi salah satu brand yang memenuhi 5 undangan Produk Unggulan UMKM yang mewakili ribuan UMKM untuk dihadapkan pada Ibu Ani SBY di Markas Kostrad Singosari. Pada kegiatan kunjungan tersebut, bahkan Ibu Ani SBY berkenan memborong produk Keripik Menjes Kahuripan.

Dampak positif semenjak kunjungan Bapak SBY dan Ibu Ani SBY ke Malang, secara bertahap UD FIRMAN semakin dikenal oleh Instansi Pemerintahan. Hingga sampai saat ini sering dijadikan kunjungan oleh instansi-instansi dalam rangka study banding atau pelatihan olahan pangan. Saat ini, CV Firman Surya Kendedes sudah semakin berkembang dengan banyaknya produk aneka keripik dengan Merk KAHURIPAN yang telah memiliki Sertifikat Merk. Tidak hanya produk aneka keripiknya, namun juga untuk minuman sari buah, jahe instan dan sebagainya dengan Merk NUFAMIN. Beberapa produk masih dalam pengurusan P-iRT dan legalitas lainnya.

1.1.2. Visi dan Misi CV Firman Surya Kendedes

Berikut adalah visi dan misi dari UMKM CV Firman Surya Kendedes (Arsip UMKM, 2004) :

Visi :

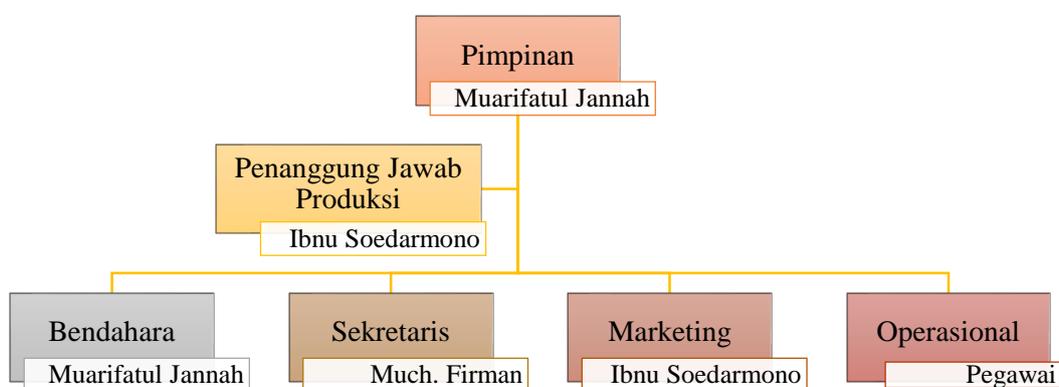
Memasyarakatkan olahan pangan dari bahan lokal yang inovatif & unik agar digemari oleh masyarakat.

Misi :

- 1) Memanfaatkan bahan lokal yang ada untuk bahan baku produksi.
- 2) Membuat pelatihan-pelatihan olahan pangan dari bahan lokal.
- 3) Membuat inovasi produk dengan teknologi tepat guna.
- 4) Melengkapi legalitas produk dan izin edar yang sesuai dengan aturan pemerintah.
- 5) Memperluas jangkauan pemasaran ke seluruh wilayah Indonesia dengan peningkatan kualitas produk, perbaikan kemasan yang lebih baik dan daya simpan yang lebih lama.

1.1.3. Struktur Organisasi Perusahaan

Seperti kebanyakan perusahaan pada umumnya, CV Firman Surya Kendedes juga pastinya memiliki struktur organisasi yang berfungsi untuk memperjelas setiap fungsi dan hubungan antar bagian dalam sebuah perusahaan. Meski CV Firman Surya Kendedes merupakan UMKM yang sudah berdiri selama belasan tahun, namun disini mereka tidak menerapkan fungsi struktur organisasi yang terlalu sistematis, bahkan untuk beberapa bagian pun bisa dihandle oleh satu orang yang sama. Disini, penulis membantu UMKM untuk membuat bentuk struktur organisasi perusahaan dengan data yang diperoleh dari pemilik UMKM.



Gambar 1. 2
Struktur Organisasi CV Firman Surya Kendedes

Sumber: Hasil Olah Data Peneliti, 2021

Dari struktur di atas dapat terlihat bahwa satu orang yang sama dapat memegang kendali atas dua divisi berbeda karena memang CV Firman Surya Kendedes masih berbentuk industri rumah tangga yang tenaga kerjanya hanya 4-5 orang serta untuk perihal keuangan, kesekretariatan, dan kepemimpinan perusahaan masih dipegang oleh pemilik UMKM serta keluarga pemilik.

1.1.4. Jenis Produk dan Layanan

Untuk produk yang diproduksi oleh CV Firman S.K. ada dua jenis produk yakni makanan dengan merek dagang “Kahuripan” dan minuman olahan dengan merek dagang “Nufamin”. Kedua produk ini berasal dari bahan-bahan pangan lokal

yang tersedia di sekitar, seperti singkong, pisang, dan bahan-bahan pangan lain yang diolah secara inovatif dan unik tidak seperti produk pangan kebanyakan. Tidak hanya makanan dan minuman tetapi juga jasa atau layanan workshop.

A. Produk Makanan

Untuk produk makanan, UMKM ini berfokus pada olahan keripik dengan berbagai bahan dasar mulai dari buah-buahan hingga sayur mayur yang memiliki bentuk unik dan berbeda dari biasanya. Jika kebanyakan produk keripik memiliki bentuk tipis kering, namun beberapa keripik disini seperti keripik pisang, singkong, dan ubi ungu tidak berbentuk demikian melainkan kotak-kotak seperti dadu atau bulat bervolume yang memiliki ketebalan sekitar 2 cm. Keunikan inilah yang membedakan produk keripik Kahuripan tidak hanya berbentuk keripik basic pada umumnya.

Produk makanan yang ada di CV Firman Surya Kendedes bermacam-macam bentuk, jenis, dan variannya sesuai dengan bahan baku masing-masing. Berikut adalah detail produknya sesuai dengan yang tertera pada gambar di atas :

1) Keripik Tempe

Merupakan produk yang pertama kali diproduksi oleh CV Firman Surya Kendedes pada masa penajakan industri olahan pangannya. Keripik Tempe ini diproduksi bersamaan dengan produk Keripik Menjes yang langsung mendapat sambutan baik dari masyarakat karena rasa produknya yang original tidak seperti produk keripik tempe kebanyakan.



Gambar 1.3
Keripik Tempe

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

Keripik Tempe ini memiliki cita rasa gurih dengan tekstur yang renyah serta tidak alot ketika dimakan. Keripik Tempe ini dikemas menggunakan *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.

2) Keripik Menjes

Merupakan produk yang juga diproduksi pada saat pertama kali CV Firman Surya Kendedes memperkenalkan dirinya di hadapan publik. Keripik Menjes yang terbuat dari bahan dasar Menjes (jenis makanan yang terbuat dari ampas tahu dan ampas tempe yang difermentasi lalu dipadatkan hingga berbentuk serupa tempe pada umumnya). Keripik Menjes ini menjadi awal berjayanya UMKM CV Firman Surya Kendedes karena Menjes sendiri merupakan makanan khas di Malang yang banyak digemari oleh masyarakat, terlebih lagi saat itu belum ada perusahaan atau industri yang memproduksi Keripik Menjes. Keripik Menjes ini dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 4
Keripik Menjes

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

3) Mendol Crispy

Mendol Crispy merupakan salah satu produk unggulan yang unik sekaligus paling berbeda dari yang lainnya. Hal ini dikarenakan Mendol sendiri merupakan makanan olahan yang berbahan dasar kedelai, Mendol juga biasa disebut dengan Tempe Mendol karena proses pembuatannya yang dimulai dari tempe yang dihancurkan, dilumatkan, dan dibentuk menjadi lonjong/oval. Mendol yang biasanya bertekstur padat, dibuat menjadi olahan yang berbeda yakni dibuat menjadi bertekstur crispy atau garing serta bisa dinikmati kapan saja. Biasanya Mendol bisa saja basi jika tidak segera dikonsumsi atau jika dibiarkan dalam waktu lama namun CV Firman Surya Kendedes mengolahnya hingga bisa dikonsumsi kapan saja. Mendol Crispy dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 5
Mendol Crispy

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

4) Pisang Nyempluk

Pisang Nyempluk terbuat dari bahan dasar pisang yang diolah menjadi bentuk bulat bervolume yang tentunya berbeda dengan produk olahan pisang pada umumnya. Karena bentuknya yang bulat bervolume inilah produk ini dinamakan Pisang Nyempluk yang mengambil makna dari bahasa Jawa dimana ‘Nyempluk’ artinya tembam / chubby. Pisang

Nyempluk dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 100gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 6
Pisang Nyempluk

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

5) Pisang Kriwul

Produk ini juga terbuat dari bahan dasar buah pisang yang diolah sedemikian rupa supaya menghasilkan produk yang unik dan inovatif. Buah pisang yang biasanya diolah menjadi keripik dan dipotong tipis-tipis, di CV Firman Surya Kendedes diolah dalam bentuk panjang melengkung dan bervolume namun tetap menghasilkan tekstur crispy ketika dikonsumsi. Pisang Kriwul dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 100gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 7
Pisang Kriwul

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

6) Singkong Dadu Crispy

Bukan diolah dalam bentuk keripik, CV Firman Surya Kendedes memilih mengolah singkong menjadi produk unik dalam bentuk dadu kecil yang mudah dan enak untuk dikonsumsi oleh para konsumen. Singkong dadu ini memiliki cita rasa asin, gurih, dan crispy serta kaya akan rasa original dari singkongnya sendiri. Singkong Dadu Crispy dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp25.000,-.



Gambar 1. 8
Singkong Dadu Crispy
Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

7) Ubi Ungu Dadu

Ubi ungu atau yang dikenal dengan nama Telo Ungu di Kabupaten Malang ini memiliki cita rasa yang legit dan wangi. Ubi ungu banyak diolah di Kabupaten Malang sebagai bahan dasar untuk membuat keripik atau bakpao. CV Firman Surya Kendedes sendiri lebih memilih untuk mengolahnya menjadi snack dengan bentuk dadu dan bertekstur crispy. Sama dengan singkong dadu, namun perbedaannya terletak pada rasanya yang mana Ubi Ungu Dadu ini rasanya manis dan gurih. Ubi Ungu Dadu dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp25.000,-.



Gambar 1. 9
Ubi Ungu Crispy

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

8) TomKur (Tomat Kurma)

Jika biasanya buah tomat banyak diolah menjadi minuman seperti jus atau digunakan sebagai sayur pelengkap dalam berbagai masakan, di CV Firman Surya Kendedes buah tomat diolah menjadi sesuatu yang baru dan belum pernah ada yaitu menjadi kurma. Buah tomat yang memiliki cita rasa manis asam ini diolah sedemikian rupa hingga bentuk dan rasanya menyerupai buah kurma. Tomat Kurma dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 250gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp25.000,-



Gambar 1. 10
Tomat Kurma

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

9) Biji Nangka Crispy

Biji nangka crispy ini merupakan salah satu produk yang juga mengangkat keunggulan dari CV Firman Surya Kendedes daripada kompetitornya karena selama ini biji nangka yang dirasa tidak ada manfaatnya ternyata bisa diolah menjadi makanan yang bisa dikonsumsi oleh banyak orang dan rasanya pun enak. Biji Nangka Crispy dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibandrol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 11
Biji Nangka Crispy

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

10) Brambang Utuh Crispy

Brambang Utuh Crispy ini terbuat dari bahan dasar bawang merah yang potong menyerupai bentuk bunga mawar dan digoreng kering serta memiliki cita rasa unik yang gurih, asin, dan crispy. Brambang sendiri dalam bahasa Jawa artinya Bawang Merah, maka dari itu produk ini dinamakan Brambang Utuh karena bawang merah yang diolah masih berbentuk utuh. Brambang Utuh Crispy dikemas dalam *ziplock packaging* dengan berat 200gr per kemasan dan dibanderol dengan harga Rp15.000,-.



Gambar 1. 12
Brambang Utuh Crispy

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

B. Produk Minuman

Untuk produk minumannya, UMKM ini berfokus pada minuman sari buah dan juga jamu instan yang juga diolah dari bahan-bahan pangan lokal di sekitar seperti sari buah apel dan jahe yang diolah menjadi jamu instan. Ada banyak produk minuman sari buah yang dihasilkan, namun disini yang membedakan produk minuman sari buah dari CV Firman Surya Kendedes dengan produk kompetitor adalah jenis buah dan campuran yang digunakan dalam produknya.

Kebanyakan minuman sari buah akan menggunakan buah apel atau jambu sebagai bahan baku utamanya karena apel dan jambu memang banyak tumbuh dan bisa didapatkan dengan mudah di Malang. Namun CV Firman Surya Kendedes memilih buah-buahan langka yang justru ternyata cita rasanya tak kalah enak dengan sari buah kebanyakan.

Produk minuman sari buah yang diproduksi oleh CV Firman Surya Kendedes berbahan dasar buah sirsak, buah markisa, buah belimbing wuluh, kunyit asam, dan lain sebagainya. Justru bahan-bahan alam tersebut jarang dipakai sebagai bahan utama atau bahan baku pembuatan minuman sari buah, namun CV Firman Surya Kendedes memilih untuk mengolahnya dan menghasilkan minuman yang bukan

hanya menawarkan cita rasa yang unik dan menarik namun juga memberikan manfaat bagi konsumen.

Contohnya buah sirsak, memiliki segudang manfaat seperti menjaga kesehatan jantung, mencegah kerusakan saraf, merawat kesehatan saluran kencing dan mengobati tekanan darah tinggi. Kemudian kunyit asam yang berfungsi sebagai detoks alami tubuh yang bisa mengeluarkan racun dalam tubuh serta bisa meningkatkan daya tahan tubuh. Apalagi dalam kondisi pandemi seperti ini, tentunya minuman yang enak dan menyehatkan akan banyak dicari oleh masyarakat.



Gambar 1. 13
Minuman Sari Buah 1

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021



Gambar 1. 14
Minuman Sari Buah 2

Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

C. Jasa UMKM

Tidak hanya menjual dan memasarkan produk, UMKM ini juga berfokus pada penyediaan pelatihan-pelatihan atau workshop yang bergerak di bidang olahan pangan. Pelatihan ini biasanya diadakan ketika sedang ada hari-hari besar atau event-event tertentu yang mengundang banyak massa. Selain itu, CV Firman Surya Kendedes biasanya diundang oleh beberapa instansi pemerintahan dan juga orang-orang yang memiliki hajat untuk melakukan workshop olahan pangan ini.

Pelatihan olahan pangan ini menjadi salah satu terobosan pembeda yang akhirnya mengangkat nama CV Firman Surya Kendedes karena bukan hanya menyediakan produk namun juga menyediakan wawasan serta wadah untuk melatih skill dalam pengolahan produk yang dihasilkan oleh CV Firman Surya Kendedes. Menurut pemilik, banyak usaha-usaha mikro baru yang tumbuh akibat hasil dari pelatihan atau workshop di UMKM mereka. Dalam satu kali pelatihan biasanya bisa mencakup 25-30 orang yang terlibat.



Gambar 1. 15
Workshop Pelajar di CV Firman Surya Kendedes
Sumber: Data Internal Perusahaan, 2021

1.2. Latar Belakang Penelitian

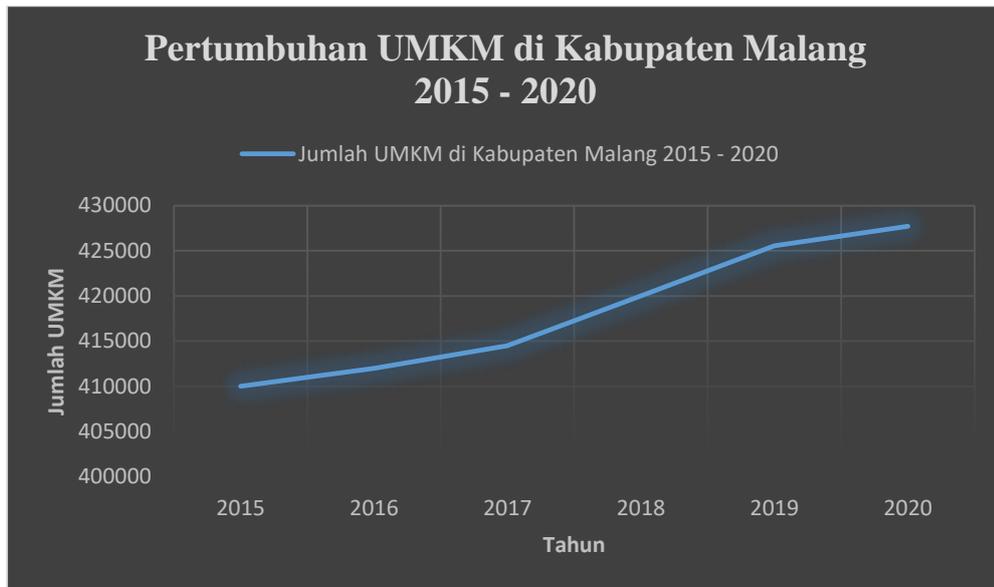
Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bentuk usaha yang saat ini tengah menyita perhatian berbagai pihak. Hal ini dikarenakan UMKM memiliki peran strategis dalam pembangunan ekonomi nasional dengan memberikan sumbangsih pada pertumbuhan ekonomi negara dan penyediaan lapangan bagi para tenaga kerja. Walaupun UMKM terbilang kecil dalam skala jumlah pekerja, aset, dan omzet, namun karena jumlahnya cukup besar, maka peranan UMKM cukup penting dalam menunjang perekonomian.

Yuli Rahmini Suci dalam jurnal berjudul Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Indonesia (2017 : 51) menyatakan : “Bahkan ketika terjadi krisis ekonomi pada periode 1997 hingga 1998 di negara ini pun UMKM menjadi satu-satunya sektor usaha yang tetap berdiri kokoh. Hal ini sesuai dengan data Badan Pusat Statistik yang dirilis pasca kejadian krisis ekonomi tersebut jumlah UMKM tidak berkurang, justru meningkat pertumbuhannya hingga mampu menyerap 85 hingga 107 juta tenaga kerja sampai tahun 2012. Fenomena ini menjelaskan bahwa UMKM merupakan usaha yang produktif untuk dikembangkan bagi mendukung perkembangan ekonomi secara makro dan mikro di Indonesia dan mempengaruhi sektor-sektor yang lain bisa berkembang. Pengalaman tersebut telah menyadarkan banyak pihak, untuk memberikan porsi lebih besar terhadap bisnis skala mikro, kecil, dan menengah”.

Salah satu kabupaten di Indonesia yang mampu meningkatkan eksistensi UMKM-nya adalah Kabupaten Malang, yang dimana perkembangan UMKM-nya sangat didukung oleh pemerintah daerahnya. Hal ini dikarenakan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempengaruhi pertumbuhan perekonomian masyarakat Kabupaten Malang, dibuktikan dengan sektor UMKM menyumbang setengah dari Pendapatan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Malang. Dimana sektor UMKM menyumbang Rp 49 triliun dari total pendapatan PDRB Malang sebesar Rp 82 triliun.

Data dari Pemerintah Kabupaten Malang yang dikutip oleh media nusadaily.com tercatat bahwa hingga tahun 2020, telah terdaftar 427.706 unit

UMKM. Dengan luas daerah Kabupaten Malang sebesar $3.530,65 \text{ km}^2$ dan jumlah penduduk sekitar 2.935.138 jiwa, tentunya iklim persaingan usaha cukup ketat dirasakan oleh para pelaku bisnis UMKM termasuk UMKM olahan pangan yang mana usaha olahan pangan dan sentra oleh-oleh di Kabupaten Malang sudah sangat menjamur keberadaannya.



Gambar 1. 16
Pertumbuhan UMKM Kabupaten Malang Tahun 2015-2020
Sumber: Hasil Olah Data Peneliti Dari Berbagai Sumber, 2021

Salah satu bidang UMKM yang mendapat porsi perhatian yang besar dari pemerintah adalah UMKM Olahan Pangan. Bukan tanpa sebab, UMKM olahan pangan memang menjadi ‘primadona’ yang banyak dicari oleh wisatawan. Hal ini didukung dengan banyaknya potensi wisata di Kabupaten Malang yang pada akhirnya berkorelasi dengan didirikannya sentra oleh-oleh di kawasan wisata tersebut. Tidak hanya itu, bahkan di tengah pandemi, Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Malang tetap aktif mengadakan pelatihan dibarengi pemberian pinjaman modal.

Jenis olahan pangan yang banyak dipilih oleh UMKM untuk diproduksi adalah keripik buah dan minuman sari buah. Ada beberapa alasan mengapa kedua jenis produk olahan pangan tersebut dijadikan opsi produksi, diantaranya ; (1) Malang

terkenal dengan daerah dataran tinggi penghasil buah-buahan yang banyak diekspor ke berbagai belahan daerah di Indonesia; (2) Wisatawan sudah tidak asing dengan oleh-oleh yang harus selalu mereka bawa dari Malang yakni keripik buah dan minuman sari buah; (3) Bahan baku berupa buah-buahan, umbi-umbian, sayur mayur dan lainnya mudah didapatkan sehingga keberlangsungan proses produksi tidak terhambat.

Salah satu UMKM olahan pangan yang cukup lama beroperasi di Kabupaten Malang adalah CV Firman Surya Kendedes, yang mana UMKM ini sudah beroperasi selama 17 tahun dengan memproduksi produk-produk olahan pangan berbasis bahan lokal yang diolah secara inovatif dan kreatif. Sebagai UMKM yang berbasis di bidang olahan pangan, CV Firman Surya Kendedes tentunya harus mengambil langkah taktis dan strategis supaya tetap bisa bertahan dan bersaing dengan para kompetitornya. Salah satu langkah strategis yang diambil oleh CV Firman Surya Kendedes adalah strategi diferensiasi produk.

Dari banyaknya pesaing yang ada, dapat diinterpretasikan melalui tabel di bawah ini beserta pemetaan posisi pesaing yang diolah oleh peneliti adalah sebagai berikut :

Tabel 1. 1
UMKM Olahan Pangan Potensial di Malang

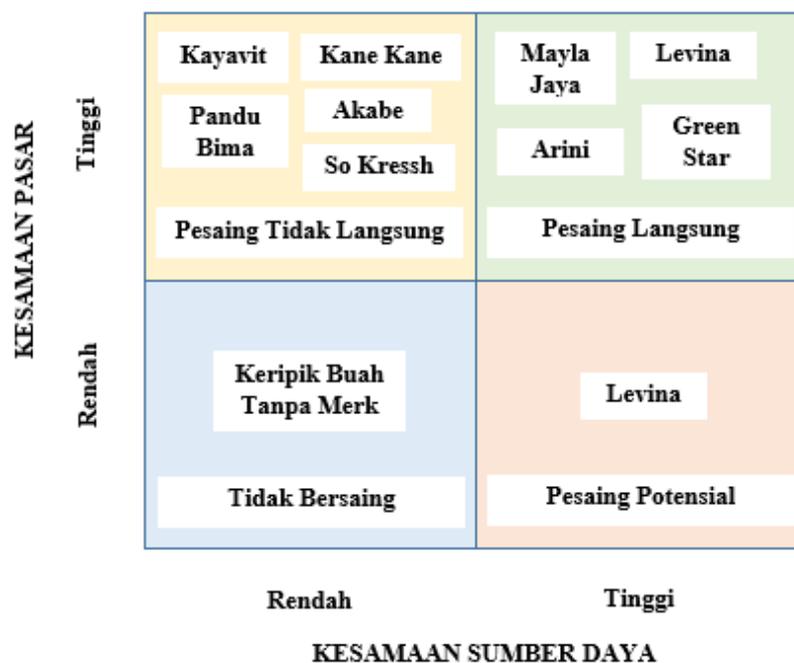
Daftar Produk Olahan Pangan di Kabupaten & Kota Malang (Diambil dari 10 UMKM Olahan Pangan Paling Potensial)			
No.	Nama Perusahaan	Merek	Alamat
1.	CV Firman Surya Kendedes	Kahuripan	Dsn. Gondorejo No. 171, Ds. Tamanharjo, Kec. Singosari, Kab. Malang, Jawa Timur
2.	PT Agrijaya Indotirta	Kayavit	Jl. Urip Sumoharjo No.13F, Kesatrian, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur
3.	UD Mayla Jaya	Mayla Jaya	Jl. Sanan No.25, Purwantoro, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur

Bersambung

4.	UD Sabar Jaya	Levina	Jl. Werkudoro No.31, Polehan, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur
5.	UD Puri Pangan Lestari	Pandu Bima	Puri Cempaka Putih 1 Blok F No. 16, Tlogowaru, Kec. Kedungkandang, Kota Malang, Jawa Timur
6.	Akabe	Akabe	Jl. Puri Amarilis Jl. Bantaran Bar. IV No.13, Tulusrejo, Kec. Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur
7.	UD Arini	Arini	Jl. Industri Wendit Barat Jl. Industri Gg. 4, Lowokgoro, Mangliawan, Kec. Pakis, Malang, Jawa Timur
8.	Kane Food	Kane Kane	Jl. Sulfat Indah III Jl. Sulfat No.62, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur
9.	UD La Tanza	Green Star	Kecamatan Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur
10.	CV Kajeye Food	So Kressh	Polowijen, Malang, Kota Malang, Jawa Timur 65126

Sumber: Hasil Olah Data Peneliti Dari Berbagai Sumber, 2021

Kemudian, dari daftar produk beserta UMKM yang memproduksinya di atas, peneliti membuat pemetaan posisi pesaing supaya disini tergambar jelas bagaimana model persaingan dan jenis pesaing dari setiap UMKM Olahan Pangan di atas terhadap CV Firman Surya Kendedes sebagai berikut :



Gambar 1. 17
Pemetaan Pesaing CV Firman Surya Kendedes
Sumber: Hasil Olah Data Peneliti, 2021

Pesatnya pertumbuhan bisnis keripik buah yang didorong oleh kemudahan akses sumber daya atau bahan baku yang melimpah ini menyebabkan kemudahan pertumbuhan bisnis sejenis. Maka dari itu, dibuatlah sebuah pembeda dari produk olahan pangan bermerek KAHURIPAN dari CV Firman Surya Kendedes dengan produk keripik buah sejenis dari pesaing supaya tercipta sebuah ciri khas yang akan tertanam baik di benak konsumen maupun di ranah persaingan bisnis.

Dengan ini, peneliti ingin menganalisa mengenai implementasi dari strategi diferensiasi produk yang dilakukan oleh CV Firman Surya Kendedes dan bagaimana strategi tersebut bisa membuat CV Firman Surya Kendedes unggul dari kompetitornya melalui penelitian Tugas Akhir berjudul **“IMPLEMENTASI STRATEGI DIFERENSIASI PRODUK OLAHAN PANGAN PADA UMKM CV FIRMAN SURYA KENDEDES DALAM MENCAPAI KEUNGGULAN KOMPETITIF TAHUN”**.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan beberapa masalah yang diidentifikasi oleh penulis yang akan menjadi bahasan dalam penelitian ini sebagai berikut :

- 1) Apa saja bentuk strategi diferensiasi produk yang dilakukan oleh CV Firman Surya Kendedes?
- 2) Bagaimana kondisi keunggulan kompetitif dari CV Firman Surya Kendedes terhadap para kompetitornya?
- 3) Apakah diferensiasi produk olahan pangan CV Firman Surya Kendedes bisa membuatnya lebih unggul daripada kompetitornya?
- 4) Apakah strategi diferensiasi produk yang diimplementasikan oleh CV Firman Surya Kendedes dapat mempengaruhi keunggulan bersaing UMKM?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, penulis bertujuan melakukan penelitian ini sebagai berikut :

- 1) Untuk memahami bentuk-bentuk strategi diferensiasi yang diterapkan oleh CV Firman Surya Kendedes dan juga bagaimana strategi tersebut diimplementasikan.
- 2) Untuk mengetahui apakah CV Firman Surya Kendedes lebih unggul daripada para kompetitornya
- 3) Untuk menemukan potensi dan membuat UMKM CV Firman Surya Kendedes lebih unggul daripada kompetitornya

1.5. Batasan Masalah

Supaya pembahasan penelitian lebih terfokus, maka penulis membatasi masalah sebagai berikut :

- 1) Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Strategi Diferensiasi Produk dan Keunggulan Kompetitif
- 2) Pembahasan yang akan dilakukan berupa penjabaran implementasi strategi diferensiasi produk yang sudah dilakukan oleh CV Firman Surya Kendedes dan apakah implementasi tersebut mampu mengantarkan CV Firman Surya Kendedes menuju keunggulan bersaing

- 3) Strategi diferensiasi produk yang akan dilakukan adalah diferensiasi produk olahan pangan saja
- 4) Tujuan yang hendak dicapai adalah keunggulan kompetitif

1.6. Manfaat Penelitian

1) Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu:

- a. Memberikan sumbangan pemikiran bagi keberlanjutan pengelolaan diferensiasi produk CV Firman Surya Kendedes.
- b. Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan UMKM dan strategi diferensiasi produk.

2) Manfaat praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a. Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang persaingan industri UMKM dan pengelolaan strategi diferensiasi produk serta bagaimana penerapan strategi diferensiasi produk yang tepat untuk mendukung daya saing UMKM.

b. Bagi pembaca

Menjadi referensi bacaan untuk mengetahui bagaimana implementasi strategi diferensiasi produk yang tepat supaya dapat berdampak bagi UMKM dan keunggulan bersaingnya.

c. Bagi perusahaan

Dapat menjadi bahan pertimbangan untuk peningkatan kualitas pengelolaan diferensiasi produk supaya dapat menjadi UMKM yang paling unggul dalam persaingan di industri sejenis.

1.7. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibuat untuk memberikan gambaran umum tentang penelitian yang dilakukan dan untuk kejelasan penulisan hasil penelitian. Dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan

Bab ini menjelaskan tentang gambaran umum objek penelitian, latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi uraian teoritik mengenai tinjauan pustaka bagi teori-teori yang mendasari, relevan dan terkait dengan penelitian, kerangka pemikiran, hipotesis penelitian, dan penelitian terdahulu.

BAB III Metode Penelitian

Bab ini membahas mengenai pendekatan, metode dan teknik yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisa data yang dapat menjawab atau menjelaskan masalah dalam penelitian.

BAB IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini membahas mengenai hasil dan pembahasan atas permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini yaitu tentang Implementasi Strategi Diferensiasi Produk Olahan Pangan pada CV Firman Surya Kendedes dalam Mencapai Keunggulan Bersaing Tahun 2021.

Bab V Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan disertai rekomendasi dalam bentuk saran-saran yang relevan dari penulis terhadap perusahaan yang dijadikan sebagai objek penelitian.