

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Apel merupakan buah yang pertama kali ditanam di Asia Tengah dan mulai tumbuh luas di daerah yang bersuhu lebih dingin. Apel yang dikembangkan memiliki nama latin *Malus Domestica* dan berasal dari *Malus Sieversii* dan beberapa genetika molekulernya dari *Malus Sylvestris* (apel hutan/hutan) ditemukan liar di pegunungan Asia Tengah di Kazakhstan, Kyrgyzstan, Tajikistan dan Xinjiang. Cina. Tanaman labu kuning mulai masuk ke Indonesia pada tahun 1930-an ketika Belanda membawanya ke daerah Nongkojajar Kabupaten Pasuruan. Pada tahun 1953, Departemen Perkebunan Rakyat (sekarang Lembaga Penelitian Hortikultura) memperkenalkan beberapa varietas pohon apel dari luar negeri, seperti *Rome Beauty* dan *Princess Noble*. Sejak tahun 1960 tanaman apel banyak dikembangkan di kawasan Batu Malang untuk menggantikan pohon jeruk yang mati akibat serangan hama penyakit. (Kalam, H. 2016)

Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika yang disingkat dengan Balitjestro, kini memiliki koleksi plasma nutfah buah apel sebanyak 73 varietas, dan ada sekitar 10 varietas apel harapan. Varietas buah apel yang menjadi primadona di wilayah Pasuruan adalah buah apel *Manalagi*, *Rome Beauty* dan *Anna*. Sejak dulu daerah Kecamatan Tukur dikenal sebagai daerah penghasil buah apel yang berkualitas tinggi dengan bentangan kebun buah apel di 12 desa antara lain Desa Blarang, Nongkojajar, dan Andonosari. Di akhir tahun 2017 produksi buah apel sebesar 52,19 kg/pohon dengan jumlah tanaman buah apel yang ada di Kecamatan Tukur sebanyak 2.920.443 pohon. Jumlah tersebut sudah melebihi target RPJMD Kabupaten Pasuruan pada tahun 2013-2018 dengan

besaran hasil panen sebanyak 34,70 kg/pohon atau meningkat hingga 50,40%.
(pasuruankab. 2018)

Pertumbuhan produksi apel Pasuruan dari tahun 2016 sampai 2019 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Produksi Buah Apel di Kecamatan Tukur Tahun 2016 – 2019

No.	Tahun	Produksi Buah Apel (Ton)
1.	2016	151.790,2
2.	2017	151.960,5
3.	2018	2.859.338
4.	2019	2.896.876

Sumber: Data BPS Pasuruan Tahun 2016-2019

Dengan hasil produksi buah apel yang kian meningkat, luasan lahan perkebunan buah apel di Kecamatan Tukur seluas 1.045 Ha dan dalam 1 tahun petani buah apel mampu menghasilkan panen hingga 139.210 ton buah apel. Untuk puncak masa panen buah apel terjadi pada bulan Januari sampai Maret dan di bulan Juli sampai Agustus. Dengan penjelasan di atas, area perkebunan buah apel di Kecamatan Tukur menjadi salah satu penghasil buah apel terbesar di Jawa Timur. Beberapa daerah di Kabupaten Pasuruan yang juga berpotensi untuk perkebunan buah apel yakni daerah Kecamatan Puspo dan Tosari. Hasil panen petani buah apel biasanya dipasarkan ke beberapa wilayah seperti Kabupaten Pasuruan dan luar Kabupaten (Malang, Surabaya, Semarang, Bali dan Jakarta).
(pasuruankab. 2018)

Buah apel yang sudah dipanen biasanya melalui proses *sorting* dan *sizing*, yang artinya buah apel setelah dipanen dipilah terlebih dahulu untuk menentukan kualitas serta ukuran buah apel sesuai dengan grade masing-masing. Untuk buah apel yang bergrade A dan B biasanya dikirim ke beberapa industry maupun ke

beberapa supermarket dan untuk buah apel yang bergrade C maupun D dipasarkan ke beberapa pasar tradisional disekitar Kabupaten Pasuruan. Proses *packing* pada buah apel, *packaging* yang digunakan yakni berupa kotak kardus berukuran 48 cm x 33 cm x 37 cm dan dapat menampung buah apel sebanyak 35 kg per kardus. Proses penyimpanan buah apel sebelum dikirim berguna untuk memperpanjang umur buah apel hingga 1-3 bulan, suhu penyimpanan buah apel yang digunakan berada pada angka 2,2° - 3,3° C. Transportasi yang digunakan untuk mengirim buah apel biasanya mobil pickup dan bagian belakang mobil diberi kotak box tertutup dan diberi sedikit ventilasi udara. (Sutapa, I. N et al., 2014)

Buah apel yang dikirim baik disekitar Kabupaten Pasuruan maupun diluar Kabupaten, yakni buah apel yang memiliki grade A dan B. Buah apel yang gradenya A ataupun B memiliki kualitas yang sangat bagus, mulai dari buah yang tidak cacat atau berlubang, buah apel yang tidak ada bercak hitam maupun busuk di beberapa titik, buah apel yang memiliki ukuran dan bentuk yang bagus, dan yang terakhir yakni kualitas rasa dari buah apel tersebut. Buah apel yang bergrade A dan B jika dikirim ke luar Kabupaten dengan kondisi buah yang bagus, maka akan tahan selama diperjalanan, buah apel tidak akan mudah hancur dan busuk. Buah apel yang memiliki grade C maupun D, rata-rata petani wanita di Desa Andonosari mengolahnya menjadi minuman sari buah apel yang memiliki cita rasa manis dan segar. Kegiatan tersebut merupakan pemanfaatan buah apel yang telah melewati proses sortir dan tidak lolos untuk dijual sebagai buah segar.

Aktivitas tersebut menyebabkan berkembangnya industri rumahan pengolahan minuman sari buah apel. Hakikatnya suatu industri merupakan satu sektor yang dapat menggerakkan perekonomian masyarakat. Industri yang dibangun dapat membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran dan mampu meningkatkan perekonomian

masyarakat di suatu daerah. Bahkan data proporsi tenaga kerja dia sektor industri kian meningkat disetiap tahunnya. Hal tersebut bisa dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Data Proporsi Tenaga Kerja pada Sektor Industri Manufaktur

Jenis Industri	Proporsi Tenaga Kerja pada Sektor Industri Manufaktur (persen)		
	2019	2020	2022
Industri makanan	3,74	3,75	3,86
Industri minuman	0,30	0,31	0,37

Sumber: Data Badan Pusat Statistik (BPS) 2019-2022

Dari data di atas, jelas terlihat bahwa dengan adanya industri di suatu daerah dapat berdampak pada pengurangan tingkat pengangguran dan peningkatan taraf perekonomian masyarakat, sehingga dalam hal ini dapat mengangkat kesejahteraan di suatu daerah. Industri yang diterapkan di Indonesia yakni Industri 4.0, dan menurut analisa *Mckinsey Global Institute* untuk era 4.0 ini memberikan dampak yang sangat besar dan luas, terutama sektor lapangan pekerjaan, dengan banyak mesin dan robot yang dihilangkan dari industri. Industri era 4.0 merupakan indusri yang terhubung dengan berbagai teknologi digital, mulai dari *3D printing*, hingga robotik yang mampu meningkatkan produktivitas. Sektor industri 4.0 juga memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi untuk menggali informasi terkait produktivitas, inovasi saat ini, kondisi pasar, dan masih banyak lagi. (Satya, V. E. 2018)

Hal ini juga dimanfaatkan oleh produsen industri rumahan di Dusun Sugro Desa Andonosari Tuter Pasuruan. Para produsen industri rumahan memanfaatkan berbagai macam teknologi untuk menunjang aktivitas produksi. Industri rumahan

yang ada di dusun Sugro kebanyakan melakukan aktivitas produksi pengolahan buah apel menjadi minuman bersari buah. Pada tahun 2014 kondisi industri pengolahan buah apel saat produksi hanya tergantung pada permintaan pasar, seperti saat hari libur, permintaan pasar terhadap produk minuman sari apel meningkat. Namun ketika di hari-hari biasa mengalami penurunan, hingga para produsen industri rumahan minuman sari buah apel juga menurunkan jumlah produksinya. Selain itu, beberapa faktor yang menjadi kendala dalam usaha industri rumahan yang dilakukan, seperti kurangnya aspek standarisasi mutu produk yang dihasilkan, adanya keterbatasan pada akses pasar, kurangnya pengetahuan bisnis, minimnya strategi pemasaran, dan kendala terakhir yakni keterbatasan permodalan yang dimiliki. (Wati, N. K. 2014)

Meskipun demikian dengan berkembangnya teknologi informasi dan komunikasi, produsen minuman sari buah apel dapat meminimalisir kendala yang terjadi pada usaha industrinya. Produsen terus berinovasi dalam memproduksi minuman sari buah apel untuk terus meningkatkan mutu serta kualitas produk yang dihasilkan, produsen juga memproduksi minuman sari buah apel dengan menyesuaikan selera konsumen, sehingga permintaan pasar akan produk minuman sari buah apel kini semakin bertambah, bahkan saat ini permintaan produk minuman sari buah apel lebih banyak, dibandingkan dengan permintaan buah apel segar. Namun, di tahun 2019 akhir hingga 2020 penjualan minuman sari buah apel mengalami penurunan, akibat wabah covid 19 sehingga produk minuman tidak bisa dikirim ke pasar, dan produsen hanya dapat menjual di sekitar lokasi industri rumahan saja. Pada tahun 2021 mulai ada kenaikan permintaan pasar untuk produk minuman sari buah apel, permintaan produk tidak hanya di kawasan Kabupaten Pasuruan saja, namun sudah menjangkau pasar di luar Kabupaten. (Masfufah, M. 2023)

Permintaan pasar produk minuman sari buah apel meningkat setiap menjelang hari lebaran dan ketika musim hajatan. Produk ini tidak hanya cocok disajikan sebagai suguhan para tamu, namun juga cocok untuk dijadikan sebagai buah tangan atau oleh-oleh. Dengan melihat permintaan pasar yang meningkat, maka perlu adanya pengoptimalisasian produksi minuman sari buah apel, dengan tujuan untuk meningkatkan keuntungan yang didapatkan.

Pengelolaan dan pemanfaatan buah apel sortir sebagai sumber daya pada proses produksi perlu dilakukan dengan baik oleh produsen agar produk yang dihasilkan optimal dan efisien. Tingkat produksi yang optimal akan meningkatkan keuntungan usaha yang dijalankan. Karena tujuan dari adanya usaha baik pada industri rumahan, UMKM, sampai perusahaan yakni memperoleh keuntungan maksimal dengan biaya permodalan yang minimal. Apalagi dengan melihat peluang pasar dari produk minuman sari buah apel yang cukup besar dan kian diminati oleh kalangan konsumen, maka usaha produksi minuman sari buah apel kini memiliki prospek yang tinggi. (Azzahrha, F. K et al., 2021)

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang diteliti adalah sebagai berikut:

- a. Apa saja faktor-faktor yang perlu dioptimalkan untuk mencapai keuntungan maksimal?
- b. Berapakah tingkat produksi minuman sari buah apel antara kemasan 12 cup dan kemasan 24 cup yang harus dicapai untuk memperoleh keuntungan secara maksimum?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Menganalisis faktor-faktor produksi yang perlu dioptimalkan untuk mencapai keuntungan maksimal.
- b. Menghitung tingkat produksi minuman sari buah apel antara kemasan 12 cup dan 24 cup yang harus dicapai untuk memperoleh keuntungan secara maksimum.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ditujukan kepada pihak peneliti yakni sebagai pengembangan keilmuan dalam menganalisis suatu kasus, peneliti bisa mendapatkan wawasan baru terkait dunia kerja yang sebenarnya. Peneliti dapat membandingkan antara praktik di lapangan dengan teori yang dipelajari di bangku kuliah. Penelitian ini menjadi syarat wajib dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi untuk memperoleh gelar sarjana.

Manfaat penelitian terhadap Universitas adalah mahasiswa mampu memahami dan mengembangkan materi akademik yang telah dipelajari melalui penelitian yang dikerjakan, penelitian ini juga diharapkan dapat mendukung pengabdian mahasiswa terhadap masyarakat untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang terjadi, dapat memperkuat reputasi kampus dengan hasil penelitian yang berpengaruh pada masyarakat luas.

Manfaat penelitian bagi pihak owner atau produsen industri rumahan minuman sari buah apel Amanah yakni, peningkatan animo produsen dalam aktivitas produksi minuman bahwa pentingnya pencatatan pengeluaran dan pendapatan selama menjalankan usaha agar dapat merancang pengoptimalisasian produksi guna mencapai keuntungan yang maksimum, produsen mampu mendapatkan kombinasi jumlah produksi yang optimal dengan keterbatasan bahan baku penggunaan, penelitian ini juga bermanfaat untuk meningkatkan taraf perekonomian produsen dengan cara menggunakan

kombinasi jumlah produksi yang tepat. Dan manfaat yang terakhir yakni sebagai bahan referensi kepada pembaca dan peneliti selanjutnya dibidang yang sama.