

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kedelai (*Glycine max*) merupakan golongan tanaman legum yang banyak digemari oleh masyarakat dunia, termasuk Indonesia karena dikenal sebagai sumber protein dan minyak nabati. Kedelai ini sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai olahan pangan, seperti kecap, tauco, oncom susu, tahu, dan tempe. Permintaan kedelai di Indonesia tergolong tinggi karena keseluruhan konsumsi biji kedelai dimanfaatkan untuk bahan mentah industri (Ristanto dan Sarfiah, 2022). Menurut data Kementerian Pertanian (2021), bahwa permintaan kedelai oleh konsumen secara langsung sekitar 13 ribu ton dan untuk kebutuhan industri mencapai 2,8 juta ton. Permintaan kedelai yang tinggi perlu diimbangi dengan produksi atau ketersediaan kedelai yang memenuhi. Produksi kedelai di Indonesia mengalami peningkatan pada tahun 2021, 2022, dan 2023 yaitu secara berturut-turut 216.413 ton, 263.696 ton, dan 349.099 ton (Kementerian Pertanian, 2024).

Tempe adalah makanan asli Indonesia dan merupakan hasil fermentasi dari kedelai yang dibantu oleh jamur *Rhizopus spp.*. Tempe dijuluki sebagai produk pangan fungsional karena mengandung protein tinggi, serat pangan, vitamin B12, isoflavon, dan probiotik sehingga dapat mencegah penyakit kronis, seperti jantung koroner, stroke, kanker, dan sebagainya (Azzahra *et al.*, 2025). Tempe banyak digemari masyarakat Indonesia, selain karena rasanya yang enak dan bernutrisi

tinggi, tempe juga memiliki harga yang cukup murah. Kondisi tersebut membuat permintaan tempe setiap tahunnya semakin meningkat. Menurut data Badan Pusat Statistika (2025) mengenai rata-rata konsumsi tempe per kapita yaitu pada tahun 2024 sebanyak 0,136 kg/minggu dan meningkat pada tahun 2025 yaitu 0,142 kg/minggu yang dimana terjadi peningkatan sebesar 4,41%.

Kota Semarang merupakan wilayah dengan kekayaan kuliner, termasuk olahan berbahan dasar tempe. Makanan berbasis tempe, seperti tempe goreng dan sambal tumpang menjadi bagian dari kuliner yang populer di Kota Semarang sehingga sering dijumpai di warung makan hingga restoran mewah. Masyarakat Semarang juga sering menyajikan makanannya dibarengi dengan hidangan berbasis olahan tempe sebagai pelengkap, seperti tahu gimbal yang disajikan dengan tempe goreng, nasi ayam dengan tempe goreng, gudeg koyor dengan tempe bacem, dan lain sebagainya. Kondisi tersebut menjadikan Kota Semarang dikenal dengan sektor industri makanan yang terus maju sehingga membuat kota ini memiliki peluang yang besar untuk mendorong inovasi dalam pengolahan tempe.

Kelurahan Krobokan, Kecamatan Semarang Barat ini termasuk sentra UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) produk tempe yang ada di Kota Semarang. UMKM tempe di Krobokan sebanyak 49 produsen dimana jumlah tersebut merupakan yang terbanyak daripada kelurahan lain yang ada di Kota Semarang (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2025). Data jumlah UMKM tempe terlampir pada lampiran 3. UD. Tempe Sari Rasa merupakan UD (Usaha Dagang) milik Pak Sochibin yang bergerak dalam produksi tempe dan sudah berdiri sejak tahun 1998. Usaha ini sudah memiliki mitra *supply* bahan baku, yaitu 3

supplier yang memasok bahan baku utama tempe yaitu kedelai dan 3 supplier yang memasok bahan pelengkap pembuatan tempe, meliputi ragi, gas LPG (*Liquefied Natural Gas*), dan plastik kemasan. UD. Tempe Sari Rasa setiap harinya, kecuali hari libur yaitu Jumat dan Sabtu mampu memproduksi rata-rata 5 kuintal tempe/harinya dan dapat bertambah sesuai dengan permintaan yang masuk. Konsumen mitra dari penjualan UD. Tempe Sari Rasa yaitu PT. Indofood Semarang, Perusahaan Keramik Sango, dan *Catering* Inan. Penjualan dari UD. Tempe Sari Rasa tidak hanya berupa permintaan dari mitra saja, tetapi setiap harinya Pak Sohibin juga menjual tempenya ke pasar terdekat pada pukul 2.00 dini hari.

Keberlangsungan usaha industri tempe sangat bergantung pada rantai pasok yang dimana melibatkan banyak mitra, mulai dari pemasok bahan baku hingga distribusi dan konsumen akhir. Kondisi tersebut menandakan perlu adanya konsep sistem pengaturan dengan aliran produk, finansial, dan informasi serta kerja sama yang baik antar pelaku usaha dalam rantai pasok (Tubagus *et al.*, 2024). Setiap aktivitas dalam rantai pasok harus berjalan secara terkoordinasi sehingga aliran produk, keuangan, dan informasi berlangsung secara efektif dan efisien. Pengimplementasian manajemen rantai pasok akan membantu perusahaan/industri mengurangi biaya bahan baku, biaya persediaan, dan biaya distribusi, serta mendorong efisiensi waktu produksi hingga penyerahan produk kepada konsumen (Leppe dan Karuntu, 2019).

Risiko yang timbul pada setiap usaha tentu menyebabkan kerugian. Fluktuasi harga dan kebijakan perdagangan menjadi tantangan risiko dalam rantai pasok

tempe yang dimana berpengaruh pada biaya produksi tempe. Harga kedelai yang naik akan menekan produsen tempe untuk menyesuaikan harga jualnya yang berisiko pada penurunan daya beli masyarakat. Selain itu, risiko produksi tempe juga menjadi tantangan besar. Proses fermentasi tempe yang memerlukan perhatian khusus, seperti suhu air perebusan kedelai dan minimalisasi kontaminasi dengan udara dingin (sering terjadi pada musim penghujan) yang dapat merusak kualitas tempe. Gudang penyimpanan tempe pun perlu diperhatikan, meliputi suhu dan harus bebas dari hewan-hewan pengganggu, termasuk tikus. Adanya risiko yang tidak dapat dihindari tersebut memerlukan sebuah strategi mitigasi. Identifikasi strategi mitigasi ini guna memperoleh beberapa tindakan yang dapat diterapkan untuk mengurangi peluang kemunculan dari sebuah agen atau penyebab risiko (Prasetyo *et al.*, 2020).

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis rantai pasok (aliran produk, aliran finansial, dan aliran informasi) UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang.
2. Menganalisis risiko rantai pasok dari UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang.
3. Menentukan strategi mitigasi guna meminimalisir timbulnya risiko rantai pasok UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang.

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, diharapkan dapat menjadi tambahan ilmu dan informasi mengenai analisis risiko rantai pasok dan strategi mitigasi yang dapat dilakukan di UD. Tempe Sari Rasa, Krobokan, Kecamatan Semarang Barat, Kota Semarang.
2. Bagi UD. Tempe Sari Rasa, diharapkan dapat memberikan informasi tambahan mengenai risiko rantai pasok yang ada dan strategi mitigasi yang dapat dilakukannya sehingga dapat meminimalisir kerugian yang timbul.
3. Bagi pembaca, diharapkan dapat menjadi bahan rujukan atau referensi guna keperluan studi ataupun penelitian selanjutnya mengenai topik permasalahan yang sama.