

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di abad 21 saat ini tantangan yang harus dihadapi oleh masyarakat di seluruh dunia semakin besar. Teknologi dan ilmu pendidikan semakin erat kaitannya karena telah menjadi salah satu fitur dari abad ke-21. Pendidikan menjadi salah satu kunci yang sangat berperan dalam menghasilkan sumber daya manusia yang unggul, berdaya saing, siap kerja dan produktif untuk melakukan pekerjaan maupun membuka usahanya sendiri. Dengan demikian pada abad ke-21 masyarakat semakin dihadapkan pada tugas menciptakan sistem pendidikan yang mampu mencerdaskan pemikir dibidang sumber daya manusia yaitu membangun tatanan sistem ekonomi berbasis pengetahuan. Salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh sumber daya manusia pada abad ini adalah kemampuan mencipta dan memperbaharui yang membuat berkembangnya kreativitas sehingga menghasilkan sejumlah terobosan yang inovatif (BSNP, 2010:44). Ekonomi kreatif yang mencakup industri kreatif di berbagai negara diyakini mampu memberikan kontribusi yang signifikan bagi perekonomian bangsa. Indonesia juga mulai melihat bahwa berbagai subsektor industri kreatif memiliki potensi untuk berkembang, karena bangsa Indonesia memiliki sumber daya manusia yang sangat kreatif, sumber daya alam yang melimpah dan budaya yang beragam. Saat ini sebagian besar bisnis yang dipilih oleh pengusaha untuk dijalankan adalah kuliner. Kewirausahaan diasumsikan sebagai faktor pendorong kemajuan suatu negara. Keberhasilan berwirausaha ditentukan oleh

kemampuan pengusaha dalam menjual ide kreatif yang dimiliki oleh seorang pengusaha secara luas mengubah kondisi dan situasi menjadi lebih baik dan dapat diterima oleh masyarakat sehingga konsumen menjadi loyal terhadap produk yang ditawarkan (Zuliarni, 2014).

Menurut Kristanto (2009:25) Syarat munculnya wirausaha adalah kreativitas. Kreativitas adalah proses pembangkitan ide dimana individu dan kelompok melanjutkan untuk menghasilkan sesuatu yang baru secara lebih efektif dan efisien dalam suatu sistem. Membuka bisnis baru berusaha untuk tidak meniru produk lain akan menghasilkan produk yang berkualitas karena dalam pembangunannya akan dilandasi ide-ide cemerlang. Ini berarti konsep kreatif sangat diperlukan untuk mendukung kesuksesan bisnis jangka panjang.

Menurut Zimmerer (2008) kreativitas didefinisikan sebagai kemampuan untuk membayangkan dan menghasilkan ide-ide baru dengan menggabungkan, memodifikasi, atau menerapkan ide-ide yang ada dengan cara yang sebelumnya tidak terpikirkan. Ide kreatif kemudian diproses dalam beberapa langkah untuk membuat produk, layanan, atau model bisnis. Menurut Alma (2008), kreativitas adalah kemampuan untuk membuat kombinasi baru atau melihat hubungan baru antara elemen, data, dan variabel yang sudah ada.

Kota Padangsidempuan memiliki banyak variates salak, yang dibedakan berdasarkan karakter buahnya (aroma, bentuk warna kulit dan rasa buahnya) atau tempat tumbuhnya salak. Saat ini ada 3 variates salak sesuai keputusan Menteri Pertanian yaitu salak merah, salak putih dan salak sibakua (Badan Pusat Statistik, 2009).

Berdasarkan data yang telah dikeluarkan Badan Pusat Statistik Republik Indonesia pada (2020) produksi salak mencapai 1.225,088,00 ton. Sebanyak 3.019,320,00 merupakan produksi salak dari Sumatera Utara. Jika dihitung dari angka ini dalam persentase, wilayah Sumatera Utara dapat menghasilkan 24,64 persen buah salak dari 3.019,32 ton jumlah buah salak. Luas lahan dan rata-rata produktivitas salak di Kabupaten Tapanuli Selatan termasuk kota Padangsidimpuan meningkat tiap tahun. Luas panen yang terus meningkat dari tahun 2018 hingga 2020 disertai dengan peningkatan produksi tahunan buah salak. Dengan demikian, peningkatan luas dan produksi masih positif sehingga potensi dan pengembangan terus meningkat.

Permasalahan yang terjadi adalah salak yang merupakan tumbuhan yang berpola respirasi klimaterik mempunyai sifat yang cepat rusak sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Kandungan air yang cukup tinggi pada buah salak sehingga harus melalui tahap pengolahan yaitu pengeringan untuk mengurangi kadar air sehingga lebih awet dan tidak cepat rusak (Kamsiati, 2010). Permasalahan juga timbul saat panen raya dimana produksi salak sangat berlimpah sehingga para petani salak terpaksa menjual dengan harga murah agar menghindari kerugian akibat kerusakan (Purnaningsih, 2006). Disamping itu, permasalahan lain adalah berhentinya ekspor salak sidimpuan ke luar negeri. Dikutip dari Medan Headlines (September 2019), Ali Jamil yang merupakan Kepala Balai Besar Karantian Pertanian (Barantan) mengatakan bahwa salak dari Padangsidimpuan berhenti diekspor keluar negeri dan

belum ditemukan penyebabnya. Hingga tahun 2021 belum ada data ditemukan yang menyatakan bahwa salak sidimpuan diekspor kembali ke luar negeri.

Keadaan ini semakin memberatkan petani salak yang pada umumnya masih tergolong kelas menengah ke bawah. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu dilakukan pengawetan pada buah salak yang selalu berproduksi yaitu melalui proses pengolahan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga membuat nilai tambah. Pengawetan dan pengolahan buah salak tersebut dapat menjadi produk olahan seperti keripik salak, dodol salak, kopi salak, kecap salak, madu salak dan sari salak narara. Hasil pengolahan salak tersebut dapat menggandakan nilai tambah sekaligus memperpanjang waktu simpan buah salak (Anarsis, 2003).

UD.SALACCA adalah salah satu unit usaha yang bergerak di bidang pengolahan makanan dan minuman berbahan dasar salak yang berdiri sejak tahun 2014 di kota Padangsidimpuan. Usaha ini mengolah salak menjadi berbagai olahan makanan dan minuman berbahan baku salak seperti kopi salak, kecap salak, madu salak dan sari salak narara. Proses perjalanan bisnis UD.SALACCA banyak menghadapi persaingan komersial yang semakin dinamis. Munculnya jenis usaha baru membuat UD.SALACCA dituntut untuk melakukan inovasi-inovasi baru dalam bisnis dan menyusun strategi jangka pendek dan jangka panjang yang terbaik untuk memenangkan persaingan yang terjadi.

Untuk itu dalam mencapai kesuksesan bisnis UD.SALACCA diperlukan kreativitas oleh pengusaha guna mencapai suatu tujuan perusahaan. Keberhasilan

ini dapat dicapai oleh perusahaan jika dapat bereaksi cepat terhadap kebutuhan pelanggan dan kondisi pasar. Pengusaha yang rasional akan memilih pengolahan yang membuat perhitungan nilai tambah dari buah salak lebih menjanjikan pendapatan tinggi dan keuntungan yang lebih baik. Namun ada faktor yang sangat mempengaruhi kesuksesan bisnis yaitu kreativitas. Adapun ide-ide kreatif yang menjadi perhatian penulis adalah bisnis olahan salak pengusaha UD.SALACCA yang berbeda dengan usaha bisnis salak lainnya. Penelitian Herliska (2017) pengusaha salak di Kabupaten Sleman hanya dapat mengolah salak menjadi keripik salak dan manisan salak. Penelitian Hapsari (2008) menemukan pengusaha salak di Yogyakarta dapat mengolah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan manisan salak. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa kreativitas pengusaha salak UD.SALACCA berbeda dengan pengusaha lainnya, dimana olahan salak yang dibuat lebih bervariasi dan berinovasi. Tidak hanya keripik salak dan dodol salak namun UD.SALACCA memiliki olahan berbeda dan inovatif seperti kopi salak, kecap salak, madu salak dan sari salak narara yang merupakan salah khas dari Kabupaten Tapanuli Selatan termasuk Kota Padangsidempuan.

Berdasarkan latar belakang dan masalah yang dipaparkan, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Analisis Kreativitas Pengusaha Dalam Pengolahan Buah Salak Menjadi Makanan dan Minuman (Studi pada UD.Salacca di Kota Padangsidempuan)”**.

B. Fokus Penelitian

Agar penelitian ini terarah maka perlu adanya pembatasan masalah yang diteliti, maka penelitian ini hanya berfokus pada analisis kreativitas pengusaha UD.SALACCA dalam mengolah salak di kota Padangsidimpuan.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dirumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimana kreativitas pengusaha UD.SALACCA di kota Padangsidimpuan dalam mengolah buah salak menjadi olahan makanan dan minuman berbahan baku salak ?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kreativitas pengusaha UD.SALACCA dalam mengolah buah salak menjadi olahan makanan dan minuman berbahan baku salak.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi beberapa pihak yang berkepentingan. Secara terperinci, manfaat penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Secara Teoritis

Menambah ilmu pengetahuan serta variable baru terkhusus dalam dunia usaha yang berkaitan dengan kreativitas pengusaha salak dalam mengolah buah salak.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Wirausaha, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pendidikan untuk meningkatkan kreativitas kewirausahaan untuk kesuksesan bisnis.
- b. Bagi Masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi dan dapat mengedukasi masyarakat tentang pengolahan buah salak.
- c. Bagi Peneliti lain, penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam penelitian tambahan terkait dengan variable yang dibahas dalam penelitian ini yaitu kreativitas kewirausahaan untuk keberhasilan usaha.

