

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN STROBERI (*Fragaria xananassa*) MENJADI PANCAKE DI KECAMATAN BERASTAGI KABUPATEN KARO

Oleh:

Ambosa Pasaribu ¹⁾

Mutiara Pradilla ²⁾

Wilmar Saragih ³⁾

Universitas Darma Agung, Medan ^{1,2,3)}

E-mail:

pasaribuambosa@gmail.com ¹⁾

tiiarapradiila@gmail.com ²⁾

wilmarsaragih23@gmail.com ³⁾

ABSTRACT

This study aims to: (1) determine the amount of added value obtained from the processing industry of strawberries into pancakes in the study area, (2) determine what internal and external factors are the strengths, weaknesses, opportunities and threats in the development of processing strawberries into pancakes in the area. research, (3) knowing what alternatives and priorities can be applied in the development of processing strawberries into pancakes in the research area and (4) knowing the feasibility of the strawberry processing industry into pancakes in the research area. The research area was determined purposively (intentionally), namely in the Berastagi sub-district, Karo district. The sample in this study is the owner and employee of M. Ginting's business who processes strawberries into pancakes with 10 employees. Data analysis was carried out by descriptive and SWOT analysis. The results showed that the average added value of processing strawberries into pancakes per production was Rp.216,263.16, with a value added ratio of 81.53% > 40%, which means that the added value is high. Alternative and strategic priorities that must be carried out by the company, namely SO that have been formulated, namely: (1) utilizing a fairly extensive marketing network and open market and technological developments, (2) utilizing good quality raw materials and increasing tourist visits to Berastagi and its conditions. natural potential in the development of strawberry agribusiness and (3) utilizing positive community respondents and diverse consumer tastes. The business of processing strawberries into pancakes is feasible in the study area with an R / C ratio of 2.10 > 1 which means that the business of processing strawberries into pancakes provides economic benefits.

Key Words: *Added Value, Strawberries, Pancakes and SWOT*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari industri pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian, (2) mengetahui faktor internal dan eksternal apa yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian, (3) mengetahui alternatif dan prioritas apa yang dapat diterapkan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dan (4) mengetahui kelayakan industri pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian. Daerah penelitian ditentukan secara purposive (sengaja), yaitu di kecamatan Berastagi, Kabupaten Karo. Sampel pada penelitian ini adalah pemilik dan karyawan usaha M. Ginting yang mengolah stroberi menjadi pancake dengan jumlah karyawan 10 orang. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah rata-rata pengolahan stroberi menjadi pancake per produksi adalah Rp 216.263,16, dengan rasio nilai tambah sebesar 81,53 % > 40 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Alternatif dan prioritas strategi yang harus dilakukan perusahaan yaitu S-O yang telah dirumuskan yaitu: (1) memanfaatkan jaringan pemasaran yang cukup luas dan Kebun stroberi punya sendiri dan perkembangan teknologi, (2) memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus dan peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi dan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi dan (3) memanfaatkan responden positif masyarakat dan selera konsumen yang beragam. Usaha pengolahan stroberi menjadi pancake layak

untuk diusahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar $2,10 > 1$ yang berarti usaha pengolahan stroberi menjadi pancake memberikan keuntungan secara ekonomi.

Kata kunci : Nilai Tambah, Stroberi, Pancake dan SWOT.

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia, baik itu pada pertumbuhan ekonomi, penerimaan devisa negara, pemenuhan kebutuhan pangan, maupun penyerapan tenaga kerja. Selain itu, sektor pertanian merupakan penyedia bahan baku penting bagi keperluan industri, khususnya industri pengolahan makanan dan minuman agroindustri. Dimana bahan baku agroindustri adalah produk primer pertanian yang nantinya melalui kegiatan industri akan diolah menjadi barang jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai tambah. Selanjutnya, pertanian juga merupakan pilar utama dalam menopang ketahanan pangan (Pratiwi, 2016).

Stroberi merupakan salah satu komoditas buah-buahan subtropis yang sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia. Tanaman stroberi termasuk tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi, daya tariknya terletak pada warna buah yang merah mencolok dan rasanya manis segar. Buah stroberi mempunyai peluang pasar yang semakin luas, karena buah subtropis ini tidak hanya dikonsumsi segar tetapi stroberi juga dapat diolah menjadi sirup, selai, dodol, manisan, jus, dan bahan baku pembantu pembuat es krim (Budiman dan Saraswati, 2006).

Sentra produksi buah Stroberi di Sumatera Utara Kabupaten Karo. Kabupaten Karo merupakan wilayah dengan tingkat kesuburan yang tinggi dan cukup baik untuk ditanami tanaman hortikultura termasuk tanaman stroberi.

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa pada tahun 2014 hingga tahun 2015, petani di Kabupaten Karo tidak ada lagi yang melakukan usahatani stroberi. Pada tahun 2017 dan 2018 sebagian petani sudah mulai menanam stroberi karena harganya yang semakin menjanjikan.

Melimpahnya produksi stroberi di Kabupaten Karo serta buah stroberi yang mudah rusak mendorong munculnya upaya pengolahan terhadap stroberi menjadi beberapa produk olahan stroberi. Proses pengolahan stroberi dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah stroberi yang

bernilai jual rendah (stroberi afkiran) menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi dan memberi nilai tambah bagi pelaku usaha. Adanya pengolahan juga bermanfaat untuk memperpanjang umur simpan, menampung kelebihan produksi pada saat panen raya atau memanfaatkan buah yang tidak memenuhi standar mutu buah segar.

Berdasarkan sumber data Dinas Perindustrian Kabupaten Karo (2019) dapat diketahui bahwa industri rumah tangga pengolah stroberi menjadi pancake lebih banyak di kecamatan Berastagi yaitu yang terletak di Jl. Djamin Ginting desa Sidebu-debu dan Jl. Veteran No. 9 Berastagi. Warung Pancake Stroberi menawarkan saos stroberi segar langsung dari kebun yang berada di kanan kiri hingga belakang warung tersebut.

Dengan latar belakang tersebut penulis melakukan penelitian tentang nilai tambah usaha pengolahan stroberi (*Fragaria xananassa*) menjadi pancake di Kecamatan Berastagi, Kabupaten Karo.

2. METODE PENELITIAN

2.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Daerah penelitian ditentukan secara purposive (sengaja), yaitu di kecamatan Berastagi, Kabupaten Karo dengan pertimbangan objektif bahwa di daerah tersebut telah ada industri pengolahan stroberi menjadi pancake sudah berlangsung lama, sehingga telah sesuai dengan tujuan penelitian. Penelitian dilaksanakan mulai bulan Mei sampai dengan Agustus 2020.

2.2. Metode Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian adalah hanya pengolah stroberi menjadi pancake di Kecamatan Berastagi sebanyak 1 industri rumah tangga. Sampel pada penelitian ini adalah pemilik dan karyawan usaha M. Ginting yang mengolah stroberi menjadi pancake dengan jumlah karyawan 10 orang.

2.3. Metode Analisis Data

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari industri pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dilakukan dengan prosedur sebagai berikut :

Tabel 3.1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Produksi

Variabel	Nilai
Output, Input, Harga	
1. Output (kg)	A
2. Input (kg)	B
3. Tenaga Kerja (HOK)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
Penerimaan dan Keuntungan (Rp/bahan baku)	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
9. Harga Input Lainnya (Rp/kg)	I
10. Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
11. Nilai Tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = O/J \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$
Tenaga Kerja	$R\% = M/Q \times 100\%$
Modal (Sumbangan Input Lain)	$S\% = I/Q \times 100\%$
Keuntungan	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber: Hayami et al., (1987)

Untuk mengetahui faktor internal dan eksternal apa yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dianalisis dengan analisis SWOT. Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor agribisnis pengolahan stroberi menjadi pancake, baik internal (kekuatan dan kelemahan) maupun eksternal (peluang dan ancaman) kemudian membandingkan faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dengan faktor eksternal (peluang dan ancaman).

Untuk mengetahui alternatif dan prioritas apa yang dapat diterapkan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian digunakan dengan menyusun strategi agribisnis pengolahan stroberi menjadi pancake. Metode dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi

suatu usaha sehingga dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. Matrik ini dapat menghasilkan empat sel kemungkinan alternatif strategi, yaitu strategi S-O, strategi W-O, strategi W-T, strategi S-T.

Setiap poin-poin yang sudah dicocokkan, digabungkan ke dalam Matriks SWOT untuk merumuskan alternatif strategi agribisnis pengolahan stroberi menjadi pancake dimana akan didapat strategi yang bisa diterapkan dalam agribisnis pengolahan stroberi menjadi pancake. Namun, untuk menemukan prioritas strategi paling tepat dan utama maka dilakukan analisis QSPM (Quantitatif Strategic Planning Matriks) untuk pengambilan keputusan. Matriks QSP dapat memberikan gambaran kelebihan relatif dari masing-masing strategi yang selanjutnya memberikan dasar objektif dalam memilih strategi spesifik yang menjadi pilihan.

Tabel 3.2. Matrik SWOT

IFAS	Strenght (S) Tentukan 4 faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Tentukan 4 faktor-faktor kelemahan internal
EFAS		
Opportunities (O)	Strategi (S-O)	Strategi (W-O)

Tentukan 4 faktor-faktor peluang eksternal	Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
Threats (T) Tentukan 4 faktor-faktor ancaman eksternal	Strategi (S-T) Ciptakan Strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi (W-T) Ciptakan Strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber: Rangkuti (2009)

Setelah dapat hasil dari strategi alternatif dari matriks SWOT, selanjutnya untuk mendapatkan strategi pengembangan yang tepat untuk pengembangan usahatani jeruk dimasa depan diuraikan dalam matriks QSP.

Selanjutnya, untuk mengetahui kelayakan industri pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian menggunakan perhitungan R/C rasio (Return Cost Ratio) dan Break Even Point (BEP) yang diuraikan secara matematis sebagai berikut:

1. R/C rasio (Return Cost Ratio) atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya.

$$\frac{\text{R/C Rasio}}{\text{Penerimaan}} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Kriteria pengujian :}}$$

- R/C rasio = 1 usaha tidak untung dan tidak rugi
 - R/C rasio < 1 usaha tidak layak diusahakan
 - R/C rasio > 1 usaha layak diusahakan
2. Break Even Point (BEP) merupakan suatu keadaan impas atau keadaan kembali modal, sehingga usaha tidak untung dan tidak rugi atau hasil penjualan sama dengan biaya yang dikeluarkan. Dimana ada dua perhitungan Break Even Point yaitu BEP produksi dan BEP harga. Ada pun rumus perhitungan BEP produksi dan BEP harga adalah sebagai berikut:

$$\text{a. BEP Unit} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{b. BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

(Soekartawi, 2012).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Nilai Tambah yang Diperoleh dari Industri Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake di Daerah Penelitian

3.1.1. Penggunaan Faktor-Faktor Produksi

a. Penggunaan Bahan Baku

Adapun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pancake adalah stroberi. Kebutuhan bahan baku pada pengolahan stroberi menjadi pancake dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3.1. Rata-Rata Penggunaan Bahan Baku per Sekali Produksi pada Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

No	Uraian	Jumlah
1	Rata-Rata Bahan Baku (kg)	3,17
2	Harga (Rp/kg)	30.000,00
3	Rata-Rata Biaya Bahan Baku (Rp/produksi)	95.100,00

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 3.1 dapat diketahui bahwa rata-rata volume bahan baku stroberi untuk pembuatan pancake sebesar 3,17 kg/produksi. Harga stroberi sebesar Rp 30.000/kg pada saat penelitian berlangsung, sehingga total biaya bahan baku stroberi sebesar Rp. 95.100,00/produksi. Kebutuhan bahan baku ini berbeda untuk akhir pekan, dimana kebutuhan bahan baku lebih banyak pada hari Sabtu karena lebih banyak pelancong yang datang ke daerah penelitian.

b. Penggunaan Bahan Penolong

Bahan penolong terdiri dari tepung terigu, margarin, susu cair, telur, gula pasir, backing powder dan garam. Kebutuhan bahan penolong pada penolahan stroberi menjadi pancake dapat dilihat pada Tabel 3.2 berikut.

Berdasarkan Tabel 3.2 dapat dilihat

bahwa total biaya penolong pada pengolahan stroberi menjadi pancake sebesar Rp. 212.687,50/produksi. Besarnya penggunaan bahan penolong ini dipengaruhi oleh jumlah bahan penolong yang digunakan. Biaya bahan penolong terbesar adalah biaya pengadaan susu cair sebesar Rp. 95.000,00/produksi. Hal ini disebabkan dalam pembuatan pancake

dibutuhkan susu dalam jumlah yang cukup besar dengan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan bahan penolong lainnya. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong terendah terdapat pada pengadaan garam sebesar Rp. 1.000,00/ produksi.

Tabel 3.2. Rata-Rata Penggunaan Bahan Penolong pada Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

No	Bahan Penolong	Volume	Jumlah (Rp)
1	Tepung Terigu (kg)	4,17	50.000,00
2	Margarin (kg)	0,63	15.833,33
3	Susu Cair (l)	6,33	95.000,00
4	Telur (butir)	41,67	41.666,67
5	Gula Pasir (g)	145,83	1.895,83
6	Backing Powder (g)	41,67	7.291,67
7	Garam (g)	10,00	1.000,00
	Total		212.687,50

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

3.1.2. Biaya Penyusutan Peralatan

Pada proses pengolahan stroberi menjadi pancake digunakan berbagai jenis peralatan diantaranya timbangan, gelas takar, sendok ukur, ayakan, parutan, mixer, rolling

pin, loyang dan oven. Adapun jenis dan rata-rata biaya penyusutan peralatan pada pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel Tabel 3.3.

Tabel 3.3. Biaya Penyusutan Peralatan Rata-Rata pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake per Sekali Produksi di Daerah Penelitian

No	Jenis Peralatan	Unit	Nilai Baru (Rp/Unit)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/produksi)
1	Timbangan	1	100.000,00	6	46,30
2	Gelas Takar	1	20.000,00	5	11,11
3	Sendok Ukur	1	53.000,00	5	29,44
4	Ayakan	2	25.000,00	5	19,84
5	Parutan	1	25.000,00	7	9,92
6	Mixer	1	1.800.000,00	7	833,33
7	Rolling Pin	3	10.000,00	6	13,89
8	Loyang	6	15.000,00	6	20,83
9	Oven	2	8.000,00	6	7.407,41
	Total				8.392,08

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 3.3 menunjukkan bahwa biaya penyusutan alat terbesar terdapat pada oven sebesar Rp 7.407,41/produksi, diikuti oleh mixer sebesar Rp 833,33/produksi, timbangan sebesar Rp. 46,30/produksi, sedangkan biaya penyusutan terkecil terdapat pada peralatan parutan sebesar Rp 9,92/produksi. Besarnya biaya penyusutan dipengaruhi oleh harga peralatan dan umur

ekonomis peralatan. Hal ini dapat dilihat dari biaya peralatan oven dan mixer yang tergolong cukup mahal.

3.1.3. Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam pengolahan stroberi menjadi pancake terdiri dari tenaga kerja luar keluarga. Hal ini

disebabkan tempat pengolahan stroberi menjadi pancake dalam penelitian ini merupakan industri rumah yang terletak di daerah wisata, sehingga sehingga semua tenaga kerjanya merupakan tenaga kerja

upahan. Jumlah dan biaya tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 5.4

Tabel 3.4. Rata-rata Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja pada Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake per Sekali Produksi

No	Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja (HKP)	Nilai Tenaga Kerja (Rp)
1	Pencucian	0,07	5.277,78
2	Pencampuran	0,09	7.222,22
3	Pencetakan	0,14	11.333,33
4	Pengovenan	0,28	22.000,00
5	Pengemasan	0,27	21.333,33
	Total	0,84	67.166,67

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

Dari Tabel 3.4 di atas dapat diketahui bahwa penggunaan tenaga kerja untuk pengolahan stroberi menjadi pancake dalam satu kali produksi sebesar 0,84 HKO dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp 67.166,67/produksi. Tenaga kerja dibayar dengan upah sebesar Rp 80.000/HKO/hari untuk seluruh kegiatan pengolahan stroberi menjadi pancake. Biaya tenaga kerja terbesar terdapat pada kegiatan pengovenan sebesar Rp. 22.000,00/produksi, sedangkan terkecil terdapat pada kegiatan pencucian sebesar Rp. 5.277,78/produksi.

Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake di Daerah Penelitian

Pengolahan stroberi menjadi pancake dilakukan secara tradisional, sehingga segala sesuatu yang dikeluarkan dalam proses produksi dimasukkan dalam biaya produksi. Dalam penelitian ini, biaya pengolahan stroberi menjadi pancake dibedakan menjadi biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja, biaya peralatan dan biaya pajak. Adapun total biaya produksi pengolahan stroberi menjadi pancake disajikan pada Tabel 3.5.

3.1.4. Biaya Produksi pada Pengolahan

Tabel 5.5. Biaya Produksi Rata-Rata Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake per Sekali Produksi di Daerah Penelitian

No	Jenis Biaya	Biaya Produksi (Rp/produksi)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	95.000,00	23,75
2	Biaya Penolong	212.687,50	53,17
3	Biaya Penyusutan	8.392,08	2,10
4	Biaya Tenaga Kerja	67.166,67	16,79
5	Pajak	16.800,00	4,20
	Total	400.046,25	100,00

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 3.5 diketahui bahwa besarnya biaya produksi rata-rata pembuatan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian sebesar Rp. 400.046,25/produksi. Biaya terbesar yang dikeluarkan khususnya pada bahan penolong sebesar Rp 212.687,50/produksi (53,17 %), diikuti biaya bahan baku sebesar Rp. 95.000,00/produksi (23,75 %) dan biaya tenaga kerja sebesar Rp.

67.166,67 (16,79 %). Sedangkan biaya terkecil adalah biaya pajak Rp 16.166,67/produksi (4,20 %). Besarnya biaya pajak yang dikeluarkan sebesar Rp. 2.000 per setiap nilai produk Rp. 100.000,-.

Biaya produksi terbesar terdapat pada biaya penolong sebesar 53,17 % dari biaya produksi. Hal ini disebabkan biaya penolong

terdiri dari beberapa bahan yang ditambahkan dalam pembuatan pancake. Semakin banyak jenis bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan suatu produk maka biaya yang ditimbulkannya juga akan semakin besar yang akan meningkatkan biaya produksinya.

3.1.5. Rata-rata Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pengolahan Stroberi menjadi Pancake per Sekali Produksi

Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produk pancake (pcs) yang dihasilkan dengan harga jual produk pancake (Rp), sedangkan pendapatan diperoleh dari besarnya penerimaan dikurangi biaya produksi. Penerimaan dan pendapatan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.6.

Berdasarkan Tabel 3.6 menunjukkan bahwa dengan rata-rata produksi pancake stroberi yang dihasilkan sebanyak 42 pcs/produksi dan harga pancake sebesar Rp 20.000/pcs, maka diperoleh penerimaan dari pengolahan stroberi menjadi pancake sebesar Rp 840.000.00/produksi. Pendapatan dihitung dari penerimaan dikurangi biaya produksi.

Besarnya biaya produksi pada pengolahan stroberi menjadi pancake sebesar Rp 400.046,25/produksi, sehingga diperoleh pendapatan bersih pengolahan stroberi menjadi pancake sebesar Rp 439.953,75/ produksi.

Tabel 3.6. Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake per Sekali Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Produksi (pcs)	42,00
2	Harga (Rp/pcs)	20.000,00
3	Penerimaan (Rp/produksi)	840.000.00
4	Biaya Produksi(Rp/produksi)	400.046,25
5	Pendapatan (Rp/produksi)	439.953,75

Sumber : Diolah dari data primer, Tahun 2020

Dilakukannya pengolahan stroberi menjadi pancake akan meningkatkan nilai tambah produk yang dihasilkan. Hal ini disebabkan oleh terjadinya pertambahan citarasa dan nilai gizi produk yang dihasilkan. Besarnya nilai tambah pengolahan buah stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.7.

Tabel 3.7. Besarnya Nilai Tambah Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, Harga	
1	Output (pcs/Bulan)	1.260,00
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	95,00
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	25,19
4	Faktor Konversi	13,26
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,27
6	Harga Output (Rp/Kg)	20.000,00
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	80.000,00
	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	30.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	19.000,00
10	Nilai Output	265.263,16
11	a. Nilai Tambah b. Rasio Nilai Tambah	216.263,16 81,53
12	a. Imbalan Tenaga Kerja b. Bagian Tenaga Kerja	21.212,63 9,81
13	a. Keuntungan b. Tingkat Keuntungan	195.050,53 73,53
	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14	a. Margin b. Keuntungan c. Tenaga Kerja d. Input Lain	235.263,16 9,02 8,08 82,91

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan Tabel 3.7 dapat dikemukakan bahwa nilai tambah rata-rata pengolahan stroberi menjadi pancake per produksi adalah Rp 216.263,16, dengan rasio nilai tambah sebesar 81,53 % > 40 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi.

Selanjutnya, berdasarkan nilai rasio NT pengolahan stroberi menjadi pancake sebesar 81,53 % sudah tergolong tinggi, sehingga dapat dilakukan peningkatan pengolahan buah stroberi menjadi pancake dengan meningkatkan produksi setiap harinya. Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional adalah perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas, sehingga penambahan input fungsional dan jasa akan meningkatkan nilai dan manfaat komoditas yang dihasilkan.

a. Faktor Internal dan Faktor Eksternal Strategi Pengembangan Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake di Daerah Penelitian

Analisis faktor internal dan faktor eksternal dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor dari dalam dan dari luar yang dapat mempengaruhi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Analisis faktor

internal digunakan untuk menganalisis faktor-faktor internal yang tentunya akan berpengaruh pada pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Faktor-faktor internal tersebut dapat diidentifikasi sebagai faktor kekuatan dan kelemahan bagi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Kekuatan dan kelemahan ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penentuan strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian. Analisis faktor eksternal dilakukan dengan melihat faktor-faktor dari luar untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi kecenderungan-kecenderungan yang berada di luar kontrol. Analisis ini terfokus untuk mendapatkan faktor-faktor kunci yang menjadi peluang dan ancaman bagi strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake sehingga memudahkan untuk menentukan strategi-strategi dalam meraih peluang dan menghindari ancaman.

a. Identifikasi Faktor Internal

Identifikasi faktor internal strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian terdiri dari faktor kekuatan dan kelemahan yang berasal dari pengolah pancake. Hasil identifikasi faktor internal pada pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.8.

Tabel 3.8. Hasil Identifikasi Faktor Internal Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

Internal	Kekuatan (<i>Strength</i>)			Kelemahan (<i>Weakness</i>)		
	Faktor	Kecil	Besar	Faktor	Besar	Kecil
1	Jaringan pemasaran yang cukup luas		√	Kapasitas produksi masih rendah		√
2	Kualitas bahan baku yang bagus		√	Fluktuasi produksi stroberi		√
3	Ketersediaan tenaga kerja		√	Promosi belum dilakukan		√
4	Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa		√	Keterbatasan fasilitas produksi		√
5	Modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha		√	Keterbatasan tenaga kerja terampil.		√

Berdasarkan faktor internal dapat diidentifikasi kekuatan dan kelemahan perusahaan. Adapun faktor internal tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Kekuatan (*Strength*)

a. Jaringan pemasaran yang cukup luas

Dengan rasa yang cukup spesial dari pancake stroberi sehingga banyak diminati oleh warga sekitar Kccamatan Berastagi maupun masyarakat yang berkunjung ke daerah wisata di Berastagi, sehingga memiliki pemasaran yang cukup luas. Hal ini disebabkan sebagian

pelancong membeli pancake stroberi sebagai buah tangan.

b. Kualitas bahan baku yang bagus

Kualitas bahan baku yang bagus menjadi kekuatan dalam pengembangan pengolahan buah stroberi menjadi pancake, dimana rasa pancake yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku.

c. Ketersediaan tenaga kerja

Tersedianya tenaga kerja di daerah penelitian merupakan faktor kekuatan dalam pengembangan pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Tersedianya tenaga kerja maka dapat mendukung pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake jika sewaktu-waktu dilakukan peningkatan kapasitas produksi.

d. Produk pancake yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa.

Adanya keunggulan rasa pada pancake yang dihasilkan menjadikan produk ini memiliki rasa khas dan sudah melekat di beberapa konsumen, sehingga jika mereka datang ke Berastagi tidak lupa membeli pancake tersebut sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang.

e. Modal sepenuhnya berasal dari pengolah

Keberadaan modal yang berasal dari pengolah menjadi kekuatan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Hal ini menyebabkan proses pengolahan pancake tidak bergantung pada modal luar yang mungkin tidak dapat tersedia dengan cepat, sehingga dengan tersedianya modal maka proses pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake menjadi lebih cepat terjadi.

2. Kelemahan (Weakness)

a. Kapasitas produksi masih rendah

Jumlah produksi pancake yang dihasilkan masih dalam jumlah yang kecil, sehingga merupakan kelemahan dalam pengembangan pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Jika sewaktu-waktu ada permintaan yang cukup besar terhadap pancake

maka tidak dapat dipenuhi karena produksi yang terbatas. Hal ini akan menjadi kelemahan karena konsumen akan merasa kecewa dan mencari produk lain.

b. Fluktuasi produksi stroberi

Produksi stroberi yang berfluktuasi sepanjang tahun menyebabkan tidak tersedianya stroberi sepanjang waktu yang dapat membatasi produksi pancake dengan berkurangnya pasokan buah stroberi. Hal ini menjadi kelemahan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake.

c. Promosi belum dilakukan

Belum dilakukannya promosi terhadap produk pancake yang dihasilkan membuat produk tersebut menjadi kurang dikenal oleh masyarakat sekitar ataupun yang datang berwisata ke Berastagi. Hal ini akan semakin menurunkan volume penjualan produk pancake yang dihasilkan.

d. Keterbatasan fasilitas produksi

Keterbatasan fasilitas produksi menjadi kelemahan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Terbatasnya fasilitas produksi membuat produksi yang dihasilkan lebih sedikit dan kualitas yang dihasilkan menjadi kurang baik, sehingga akan mengurangi mutu pancake yang dihasilkan.

e. Keterbatasan tenaga kerja terampil

Terbatasnya tenaga kerja terampil merupakan kelemahan dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Untuk pengembangan pancake maka harus didatangkan tenaga kerja terampil dari luar daerah yang membutuhkan waktu dan biaya yang lebih besar.

b. Identifikasi Faktor Eksternal

Identifikasi faktor eksternal pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake dari faktor peluang dan ancaman yang berasal dari luar. Hasil identifikasi faktor eksternal pada pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian dilihat pada Tabel 3.9.

Tabel 3.9. Hasil Identifikasi Faktor Eksternal Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

Eksternal	Peluang (<i>Opportunities</i>)			Ancaman (<i>Threats</i>)		
	Faktor	Ke cil	Bes ar	Faktor	Bes ar	Kec il
1	Kebun stroberi		√	Belum ada industri yang		√

	punya sendiri			mau menjadi mitra.		
2	Perkembangan teknologi		√	Kekecewaan pengunjung/konsumen	√	
3	Peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi		√	Masuknya produk pesaing yang sejenis	√	
4	Selera konsumen yang beragam		√	Kenaikan biaya produksi		√
5	Kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi		√	Faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi		√

Sumber : Data Diolah dari primer, Tahun 2020

Berdasarkan faktor eksternal dapat diidentifikasi peluang dan ancaman pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Adapun faktor eksternal tersebut sebagai berikut :

1. Peluang (Opportunities)

a. Kebun stroberi punya sendiri

Kebun stroberi punya sendiri, sehingga dapat menjamin ketersediaan bahan baku dalam pembuatan pancake. Disamping itu dengan adanya kebun sendiri maka dapat mengurangi biaya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pancake.

b. Perkembangan teknologi

Perkembangan teknologi menjadi peluang dalam meningkatkan pangsa pasar pancake stroberi. Hal ini dapat dilakukan dengan melakukan pemasaran pancake dari media sosial atau dengan melakukan pemasaran secara online, sehingga dapat menjangkau ke seluruh lapisan masyarakat.

c. Peningkatan kunjungan .wisata ke Berastagi

Meningkatnya kunjungan wisatawan ke Berastagi setiap akhir pekan menjadi peluang dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Meningkatnya jumlah wisatawan sudah tentu akan meningkatkan pesanan pada pancake stroberi, sehingga dibutuhkan produksi yang lebih besar yang sudah tentu dengan usaha pengolahan stroberi menjadi pancake yang lebih besar.

d. Selera konsumen beragam

Selera konsumen yang beragam terhadap pancake merupakan peluang menciptakan pancake dengan rasa baru, dimana buah-buahan lain tersedia di sekitar Kecamatan Berastagi. Pembuatan pancake dengan rasa baru dapat menciptakan pasar baru.

e. Kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi

Kondisi alam yang potensial untuk

pengembangan agribisnis stroberi menjadi peluang dalam pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake. Pengembangan agribisnis akan membuat tersedianya bahan baku dalam pengolahan stroberi menjadi pancake.

2. Ancaman (Threats)

a. Belum ada industri yang mau menjadi mitra

Belum adanya industri yang mau menjadi mitra menjadi ancaman dalam pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Untuk membuat produk dalam skala yang besar dibutuhkan mitra lain yang dapat menjamin bahan baku dan pemasaran produk yang dihasilkan. Adanya mitra dalam pengolahan buah stroberi menjadi pancake dapat membuat produksi secara kontiniu.

b. Kekecewaan pengunjung/ konsumen.

Banyaknya pengunjung/konsumen yang kecewa terhadap pelayanan wisata di Berastagi menjadi ancaman dalam pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Kekecewaan pengunjung yang berwisata ke Berastagi membuat mereka berpikir ulang untuk melakukan wisata ke Berastagi. Hal ini akan menurunkan pangsa pasar pancake stroberi yang dihasilkan.

c. Masuknya produk pesaing yang sejenis

Masuknya produk pesaing yang sejenis merupakan ancaman dalam pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Produk yang sejenis dapat mengambil pasar pancake stroberi yang sudah tercipta. Apalagi jika harga dan rasa produk pesaing lebih murah dan lebih enak.

d. Kenaikan Biaya Produksi

Kenaikan biaya produksi menjadi ancaman bagi pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Naiknya biaya produksi akan semakin menurunkan keuntungan dari usaha pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Naiknya biaya produksi tidak serta

merta produsen pancake dapat menaikkan harga jual pancake setiap saat yang juga akan berdampak pada larinya konsumen ke produk lain.

e. Faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi.

Adanya perbedaan kualitas buah stroberi pada musim yang berbeda dapat menjadi ancaman dalam pengolahan buah stroberi menjadi pancake. Pancake yang bermutu bagus dihasilkan dari buah stroberi yang bermutu bagus, sehingga dengan musim yang berbeda akan dihasilkan mutu pancake yang berbeda. Untuk itu perlu dicari solusi dalam mengatasi penurunan kualitas buah

stroberi.

3.2.1. Matriks Evaluasi Faktor Internal

Matriks Evaluasi Faktor Internal (Internal Factor Evaluation-IFE Matrix) adalah tahan ekstraksi dalam menjalankan audit manajemen strategi. Berapapun banyaknya faktor yang dimasukkan dalam Matrik IFE, total rata-rata tertimbang berkisar antara yang terendah 1.0 dan tertinggi 4.0 dengan rata-rata 2.5. total rata-rata tertimbang di bawah 2.5 menggambarkan organisasi yang lemah secara internal, sementara total nilai diatas 2.5 mengindikasikan posisi internal yang kuat. Evaluasi faktor matriks internal dapat dilihat pada Tabel 3.10.

Tabel 3.10. Matrix Internal Factor Evaluation (IFE Matrix)

Faktor-Faktor Internal Utama	Relatif Bobot	Peringkat	Rata-rata Tertimbang
KEKUATAN			
1. Jaringan pemasaran yang cukup luas	0,109	4	0,44
2. Kualitas bahan baku yang bagus	0,145	4	0,58
3. Ketersediaan tenaga kerja	0,127	4	0,51
4. Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa	0,145	4	0,51
5. 5. Modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha	0,127	4	0,58
Jumlah	0,655	20	2,62
KELEMAHAN			
1. Kapasitas produksi masih rendah	0,036	2	0,07
2. Fluktuasi produksi stroberi	0,073	2	0,15
3. Promosi belum dilakukan	0,073	2	0,15
4. Keterbatasan fasilitas produksi	0,091	2	0,18
5. Keterbatasan tenaga kerja terampil	0,073	2	0,15
Jumlah	0,345	10	0,69
Jumlah (A + B)	1,000	22	3,31

Sumber : Data primer, Tahun 2020

Kekuatan

Dari Tabel 3.10 di atas dapat diketahui bahwa faktor kekuatan pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian 10,90% karena jaringan pemasaran yang cukup luas, 14,50 % karena kualitas bahan baku yang bagus, 12,70 % karena ketersediaan tenaga kerja, 14,50 % karena produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa dan 12,70 % karena modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha.

Kelemahan

Dari Tabel 3.10 di atas dapat diketahui faktor kelemahan pengembangan pancake di daerah penelitian 3,60 % karena kapasitas produksi masih rendah, 7,30 % karena fluktuasi produksi stroberi, 7,30 % karena promosi belum dilakukan, 9,1 % karena keterbatasan fasilitas produksi dan 7,3 % karena keterbatasan tenaga kerja terampil.

Total rata-rata tertimbang adalah 3,31 dimana lebih besar dari 2,5 yang mengindikasikan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian memiliki posisi internal yang kuat.

3.2.2 Matriks Evaluasi Faktor Eksternal

Evaluasi matriks faktor eksterterternal pengolahan stroberi menjadi pancake dapat dilihat pada Tabel 3.11.

Tabel 5.11. Matrix External Factor Evaluation (EFE- Matrix)

Faktor-Faktor Eksternal Kunci	Bobot	Peringkat	Rata-rata Tertimbang
PELUANG			
1. Kebun stroberi punya sendiri	0,105	4	0,42
2. Perkembangan teknologi	0,105	3	0,32
3. Peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi	0,123	4	0,49
4. Selera konsumen yang beragam	0,105	4	0,42
5. Kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi	0,105	4	0,42
Jumlah	0,544	19	2,07
ANCAMAN			
1. Belum ada industri yang mau menjadi mitra	0,088	3	0,26
2. Kekecewaan pengunjung/konsumen	0,105	3	0,32
3. Masuknya produk pesaing yang sejenis	0,105	3	0,32
4. Kenaikan biaya produksi	0,070	2	0,14
5. Faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi	0,088	3	0,26
Jumlah	0,456	14	1,30
Jumlah (A+B)	1,000	33	3,37

Sumber : Data primer, Tahun 2020

Kekuatan

Dari Tabel 3.10 di atas dapat diketahui bahwa faktor kekuatan pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian 10,90% karena jaringan pemasaran yang cukup luas, 14,50 % karena kualitas bahan baku yang bagus, 12,70 % karena ketersediaan tenaga kerja, 14,50 % karena produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa dan 12,70 % karena modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha.

Kelemahan

Dari Tabel 3.10 di atas dapat diketahui faktor kelemahan pengembangan pancake di daerah penelitian 3,60 % karena kapasitas produksi masih rendah, 7,30 % karena

fluktuasi produksi stroberi, 7,30 % karena promosi belum dilakukan, 9,1 % karena keterbatasan fasilitas produksi dan 7,3 % karena keterbatasan tenaga kerja terampil.

Total rata-rata tertimbang adalah 3,31 dimana lebih besar dari 2,5 yang mengindikasikan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian memiliki posisi internal yang kuat.

3.2.2 Matriks Evaluasi Faktor Eksternal

Evaluasi matriks faktor eksterterternal pengolahan stroberi menjadi pancake dapat dilihat pada Tabel 3.11.

Tabel 5.11. Matrix External Factor Evaluation (EFE- Matrix)

Faktor-Faktor Eksternal Kunci	Bobot	Peringkat	Rata-rata Tertimbang
PELUANG			
1. Kebun stroberi punya sendiri	0,105	4	0,42
2. Perkembangan teknologi	0,105	3	0,32
3. Peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi	0,123	4	0,49
4. Selera konsumen yang beragam	0,105	4	0,42
5. Kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi	0,105	4	0,42

Jumlah	0,544	19	2,07
ANCAMAN			
1. Belum ada industri yang mau menjadi mitra	0,088	3	0,26
2. Kekecewaan pengunjung/konsumen	0,105	3	0,32
3. Masuknya produk pesaing yang sejenis	0,105	3	0,32
4. Kenaikan biaya produksi	0,070	2	0,14
5. Faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi	0,088	3	0,26
Jumlah	0,456	14	1,30
Jumlah (A+B)	1,000	33	3,37

Sumber : Data primer, Tahun 2020

Peluang

Dari Tabel 3.11. di atas dapat diketahui bahwa peluang pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake 16,20 % karena kebun stroberi punya sendiri, 10,50 % karena perkembangan teknologi, 12,30 karena peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi, 10,50 % karena selera konsumen yang beragam dan 10,50 % karena kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi.

Ancaman

Dari Tabel 3.11 di atas dapat diketahui bahwa yang menjadi ancaman terhadap pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake yaitu 8,80 % karena belum ada industri yang mau menjadi mitra, 10,50 % karena kekecewaan pengunjung/konsumen, 10,50 % karena masuknya produk pesaing yang sejenis, 7,00 % karena kenaikan biaya produksi dan 8,80 % karena faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi.

Total nilai tertimbang sebanyak 3,37 mengindikasikan bahwa dengan kata lain pengolahan stroberi menjadi pancake merespon dengan baik terhadap peluang dan ancaman yang ada dalam memanfaatkan peluang eksternal dan meminimalkan efek yang mungkin muncul dari ancaman eksternal. Kedua matriks tersebut di atas (IFE Matrix dan EFE Matrix) merupakan kondisi relatif yang dihadapi oleh usaha pengolahan stroberi menjadi pancake. Kondisi-kondisi inilah yang mereka hadapi dalam menjalankan usaha pengembangan pancake.

3.3 Alternatif dan Prioritas Pengembangan Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake di Daerah Penelitian

Matriks SWOT menggambarkan bagaimana peluang dan ancaman yang dihadapi perusahaan dapat disesuaikan dengan kekuatan serta kelemahan seperti pada Tabel 5.12.

Tabel 5.12. Matriks SWOT Pengembangan Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

IFAS	Kekuatan (S) :	Kelemahan (W) :
EFAS	<ol style="list-style-type: none"> Jaringan pemasaran yang cukup luas Kualitas bahan baku yang bagus Ketersediaan tenaga kerja Produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa Modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha 	<ol style="list-style-type: none"> Kapasitas produksi masih rendah Fluktuasi produksi stroberi Promosi belum dilakukan Keterbatasan fasilitas produksi Keterbatasan tenaga kerja terampil
Peluang (O) :	S-O	W - O
<ol style="list-style-type: none"> Kebun stroberi punya sendiri Perkembangan teknologi Peningkatan kunjungan 	<ol style="list-style-type: none"> Memanfaatkan jaringan pemasaran yang cukup luas dengan adanya kebun stroberi sendiri (1 - 1,2). Memanfaatkan kualitas 	<ol style="list-style-type: none"> Meminimalkan kuantitas dan kualitas produksi yang rendah dengan adanya kebun stroberi punya sendiri (1 - 1). Meminimalkan promosi

<p>wisata ke berastagi</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Selera konsumen yang beragam 5. Kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis stroberi 	<p>bahan baku yang bagus dan peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi dan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi (1 – 3,4).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Memanfaatkan produk pancake yang memiliki keunggulan rasa untuk memenuhi selera konsumen yang beragam (4 – 4). 	<p>belum dilakukan dengan selera konsumen yang beragam (3 – 4).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Meminimalkan fluktuasi produksi stroberi dengan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi (2 – 5).
<p>Ancaman (T) :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Belum ada industri yang mau menjadi mitra. 2. Kekecewaan pengunjung/ konsumen 3. Masuknya produk pesaing yang sejenis 4. Kenaikan biaya produksi 5. Faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi 	<p>S-T</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memanfaatkan jaringan pemasaran yang luas dengan masuknya produk pesaing yang sejenis (1-3). 2. Memanfaatkan modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha untuk mengatasi faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi (5-5). 3. Memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus untuk mengurangi kenaikan biaya produksi (2 – 4). 	<p>W – T</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meminimalkan kuantitas dan kualitas produksi untuk untuk meminimalisir belum adanya industri yang mau menjadi mitra (1-1) 2. Meningkatkan promosi belum dilakukan untuk menghadapi produk pesaing yang sejenis (3 – 3). 3. Mendatangkan tenaga kerja terampil untuk menghadapi masuknya produk pesaing yang sejenis (5 -3)

Sumber : Data Primer, Tahun 2020.

1. Strategi Strength-Opportunities

Strategi ini menggunakan kelebihan dan kekuatan yang dimiliki oleh perusahaan untuk memanfaatkan dan mendapatkan peluang yang ada sehingga perusahaan mempunyai keunggulan yang lebih baik dibanding dengan pesaingnya. Adapun strategi tersebut yaitu: (1) memanfaatkan jaringan pemasaran yang cukup luas dengan adanya kebun stroberi sendiri, (2) memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus dan peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi dan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi dan (3) memanfaatkan produk pancake yang memiliki keunggulan rasa dalam memenuhi selera konsumen yang beragam.

2. Strategi Weakness-Opportunities

Strategi ini bertujuan untuk memperkecil kelemahan dengan memanfaatkan

peluang perusahaan. Adapun strategi tersebut yaitu : (1) meminimalkan kuantitas dan kualitas produksi yang rendah dengan adanya kebun stroberi punya sendiri, (2) meminimalkan promosi belum dilakukan dengan selera konsumen yang beragam dan (3) meminimalkan fluktuasi produksi stroberi dengan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi.

3. Strategi Strength-Threats

Melalui strategi ini perusahaan berusaha untuk menghindari dampak dari ancaman dengan menggunakan kekuatan yang ada. Adapun strategi tersebut yaitu: (1) memanfaatkan jaringan pemasaran yang luas dengan masuknya produk pesaing yang sejenis, (2) memanfaatkan modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha untuk mengatasi faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah

stroberi, (3) memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus untuk mengurangi kenaikan biaya produksi.

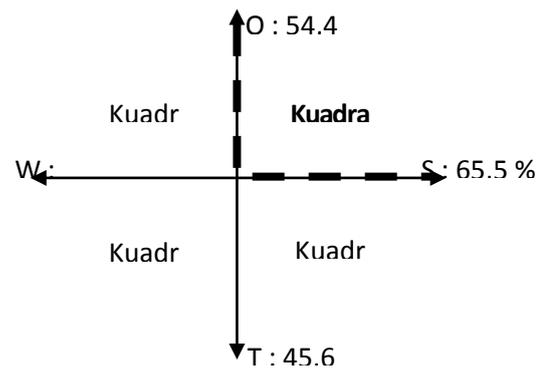
4. Strategi Weakness -Threats

Melalui strategi ini perusahaan berusaha untuk menghindari dampak dari ancaman dengan meminimalisir ancaman yang ada. Adapun strategi tersebut yaitu: (1) meminimalkan kuantitas dan kualitas produksi untuk untuk meminimalisir belum adanya industri yang mau menjadi mitra, (2) meningkatkan promosi belum dilakukan untuk menghadapi produk pesaing yang sejenis dan (3) Meningkatkan SDM pengolah yang masih rendah untuk menghadapi belum adanya industri yang mau menjadi mitra.

Berdasarkan Tabel 5.10 menunjukkan bahwa hasil perhitungan dari nilai rating dan bobot faktor internal strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake diperoleh dari hasil pengurangan faktor kekuatan (Strengths) dan kelemahan (Weakness) yaitu $2,62 - 0,69 = 1,93$ yang dijadikan sebagai sumbu horizontal atau sumbu X, maka sumbu X dalam diagram SWOT adalah 1,93.

Berdasarkan Tabel 5.11, dari hasil perhitungan dari nilai rating dan bobot faktor eksternal strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake diperoleh dari hasil pengurangan antara faktor peluang (opportunities) dan ancaman (Threats) yaitu $2,07 - 1,30 = 0,77$ yang dijadikan sebagai sumbu vertikal atau sumbu Y, maka sumbu Y dalam diagram SWOT adalah 0,77.

Berdasarkan hasil perhitungan diagram analisis SWOT, menunjukkan bahwa posisi usaha pengolahan stroberi menjadi pancake berada pada kuadran I, dimana pada posisi ini sebuah usaha memiliki posisi yang kuat dan berpeluang untuk berkembang. Pada posisi ini juga usaha pengolahan stroberi menjadi pancake berada pada situasi yang menguntungkan. Perusahaan tersebut memiliki peluang dan kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (Growth Oriented Strategy). Untuk selengkapnya dapat dilihat pada diagram analisis SWOT berikut :



Gambar 3.1. Diagram SWOT Usaha Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake

Setelah semua informasi yang berpengaruh terhadap kegiatan strategi pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake, maka tahap selanjutnya adalah memanfaatkan semua informasi tersebut dalam model kuantitatif perumusan strategi, dalam hal ini digunakan Matrik SWOT. Usaha pengolahan stroberi menjadi pancake berada pada kuadran I maka penerapan strategi yang dapat digunakan oleh perusahaan yaitu strategi SO. Strategi SO merupakan strategi yang dapat digunakan karena usaha/industri memiliki kekuatan dan peluang sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi ini dapat dikatakan sebagai strategi yang menggunakan kekuatan perusahaan untuk memanfaatkan peluang yang ada seperti tersaji pada Tabel 5.13 di atas. Strategi S-O yang telah dirumuskan yaitu: (1) memanfaatkan jaringan pemasaran yang cukup luas dan Kebun stroberi punya sendiri dan perkembangan teknologi, (2) memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus dan peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi dan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi dan (3) memanfaatkan responden positif masyarakat dan selera konsumen yang beragam.

3.3. Kelayakan Industri Pengolahan Stroberi Menjadi Pancake di Daerah Penelitian

Kelayakan usaha menggambarkan apakah pengolahan stroberi menjadi pancake secara ekonomi menguntungkan atau tidak. Kelayakan usaha pengolahan stroberi menjadio pancake di daerah penelitian diukur dengan perhitungan Return Cost Ratio (R/C) yang dapat dilihat pada Tabel 3.14.

Berdasarkan Sumber : Data Diolah dari Lampiran 10, Tahun 2020, dapat diketahui bahwa usaha pengolahan stroberi menjadi pancake layak untuk diusahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar $2,10 > 1$ yang berarti usaha pengolahan stroberi menjadi pancake memberikan keuntungan secara ekonomi. Nilai R/C = 2,10 menggambarkan bahwa dapat mengeluarkan biaya sebesar Rp 1, maka pengusaha akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 2,10 sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 1,10. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan stroberi menjadi pancake layak diusahakan atau dikembangkan di daerah penelitian karena memberikan keuntungan secara ekonomi.

4. SIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai tambah rata-rata pengolahan stroberi menjadi pancake per produksi adalah Rp 216.263,16, dengan rasio nilai tambah sebesar $81,53 \% > 40 \%$ artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi.
2. Adapun faktor internal pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake di daerah penelitian yaitu faktor kekuatan 10,90% karena jaringan pemasaran yang cukup luas, 14,50 % karena kualitas bahan baku yang bagus, 12,70 % karena ketersediaan tenaga kerja, 14,50 % karena produk yang dihasilkan memiliki keunggulan rasa dan 12,70 % karena modal sepenuhnya berasal dari pemilik usaha. Faktor kelemahan pengembangan pancake di daerah penelitian 3,60 % karena kapasitas produksi masih rendah, 7,30 % karena fluktuasi produksi stroberi, 7,30 % karena promosi belum dilakukan, 9,1 % karena keterbatasan fasilitas produksi dan 7,3 % karena keterbatasan tenaga kerja terampil. Sedangkan faktor eksternal yaitu peluang pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake 16,20 % karena kebun stroberi punya sendiri, 10,50 % karena perkembangan teknologi, 12,30 karena peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi, 10,50 % karena selera konsumen yang beragam dan 10,50 % karena kondisi alam yang potensial untuk pengembangan agribisnis

stroberi. Ancaman terhadap pengembangan pengolahan stroberi menjadi pancake yaitu 8,80 % karena belum ada industri yang mau menjadi mitra, 10,50 % karena kekecewaan pengunjung/konsumen, 10,50 % karena masuknya produk pesaing yang sejenis, 7,00 % karena kenaikan biaya produksi dan 8,80 % karena faktor musim yang mempengaruhi kualitas buah stroberi.

3. Alternatif dan prioritas strategi yang harus dilakukan perusahaan yaitu S-O yang telah dirumuskan yaitu: (1) memanfaatkan jaringan pemasaran yang cukup luas dengan adanya kebun stroberi sendiri, (2) memanfaatkan kualitas bahan baku yang bagus dan peningkatan kunjungan wisata ke Berastagi dan kondisi alam yang potensial dalam pengembangan agribisnis stroberi dan (3) memanfaatkan responden positif masyarakat dan selera konsumen yang beragam.
4. Usaha pengolahan stroberi menjadi pancake layak untuk diusahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar $2,10 > 1$ yang berarti usaha pengolahan stroberi menjadi pancake memberikan keuntungan secara ekonomi.

4.2 Saran

1. Kepada pengusaha pancake stroberi dapat meningkatkan kapasitas produksi pancake dengan melihat pangsa pasar yang lebih besar.
2. Perlu menjaga ketersediaan bahan baku dengan bekerjasama dengan petani stroberi di daerah penelitian.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2014. *Direktori Perusahaan Industri Kecil dan Menengah di Sumatera Utara*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Utara. Medan.
- Bangun, R. H. 2017. *Kajian Potensi Perkebunan Rakyat di Provinsi Sumatera Utara Menggunakan Location Quotient dan Shift Share*. *Agrica (Jurnal Agribisnis Sumatera Utara)* Vol.10 (1) : 103 – 111.
- BPS. 2016. *Sumatera Utara dalam Angka tahun 2011-2016*. Badan Pusat Statistik. Medan.

- BPS. 2016. *Sumatera Utara dalam Angka tahun 2011-2016*. Medan : Badan Pusat Statistik.
- Budiman, S., dan Saraswati, D. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Gunawan, 2003. *Stroberi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Hayami, Y., T, Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar, 1987, *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Centre, Bogor.
- Herjanto, E. 2010. *Sains Manajemen : Analisis Kuantitatif untuk Pengambilan Keputusan*. Grasindo. Jakarta.
- Hernanto, F. 2007. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Jaya dkk., 2014. Analisis Pendapatan Pedagang (Studi Pada Pasar Anyar di Kelurahan Banjar Tengah). *Jurnal Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja Vol. 4 (1) : 1 – 10*.
- Ramayana. 2015. *Dukungan Agroindustri Komoditi Andalan Perkebunan terhadap Kinerja Perdagangan Kabupaten Aceh Timur*. *Agrisep Vol 16 (2) : 28 – 37*.
- Rangkuti, Freddy. 2014. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ruauw, E., Th.M. Katiandagho dan P.A.P. Suwardi, 2012. *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala UD. Putri di Kota Bitung*. *ASE – Volume 8 (1) : 31 – 44*.
- Sari, A. S., L. Fauzia dan Emalisa. 2015. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tape Ubi (Studi Kasus: Kelurahan Baru Ladang Bambu, Kecamatan Medan Tuntungan, Kota Medan)*. *Jurnal Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan*.
- Soekartawi. 2010. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soekartawi. 2012. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian*. Edisi Revisi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.