

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berbagai upaya dilakukan pemerintah untuk meningkatkan dan memajukan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Adapun program yang di luncurkan oleh kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif (kemenparekraf) adalah menghasilkan produk yang berkualitas dan berkelanjutan, pemberdayaan UMKM, meningkatkan inovasi, adaptasi dan kolaborasi dalam upaya mengembangkan usaha dan mendorong UMKM naik kelas. Para pelaku usaha UMKM di ajak untuk berkontribusi dalam perekonomian nasional. Sehingga peluang usaha baru dan lapangan kerja bagi masyarakat bisa terbuka lebar.

Dalam program pemberdayaan UMKM yang dilaksanakan oleh pemerintah nyatanya belum optimal. Salah satunya UMKM dikanagarian Maninjau. UMKM yang bergerak diusaha makanan/kuliner, dengan produk usaha makanan yang dihasilkan adalah Usaha Rakik dan Peyek Rinuak, Rendang Paku, Bada Masiak. Pada keadaannya produk yang di produksi masih secara tradisional, tidak adanya mitra bisnis, penjualan tidak intensif dan produk cenderung tidak berubah dari dulu, monoton sehingga perlu juga pengembangan inovasi produk baik dari segi rasa (*taste*), bentuk tampilan, warna, teknik dan jenis produk sehingga kualitas produk menjadi berkembang.

Dilihat dari prospeknya, usaha makanan ini cukup menjanjikan untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga, yang mana Sumatera Barat merupakan salah satu daerah tujuan wisata, baik wisatawan lokal maupun mancanegara yang memungkinkan untuk pemasaran produk-produk yang punya ciri khas rasa makanan yang mengundang selera dan juga merupakan produk makanan yang khas seperti rakik dan peyek rinuak, bada masiak yang hanya ada di daerah Kab Agam/Kanagarian Maninjau, dengan ciri ikan kecil species ikan rinuak dan ikan bada yang hanya ada di Danau Maninjau. Dengan berkembangnya Sumatera Barat sebagai salah satu daerah tujuan pariwisata, maka diharapkan makanan yang merupakan ciri khas Ranah Minang ini disukai oleh para wisatawan maupun perantau yang pulang kampung sebagai oleh-oleh makanan khas Maninjau Kab

Agam. Hal tersebut dapat menjadi sebuah peluang bagi para pengusaha UMKM Kanagarian Maninjau untuk memperluas dan menguasai pangsa pasar.



Gambar 1.1. Olahan Produk Kuliner Maninjau

Salah satu UMKM yang menjual makanan khas daerah Kanagarian Maninjau adalah Usaha Peyek dan Rakik Rinuak Uni Upik. Usaha Peyek dan Rakik Rinuak Uni Upik dapat digambarkan melalui penggunaan *Business Model Canvas* (BMC). Dalam penggunaan *business model canvas* dapat dilihat kondisi usaha dengan merumuskan proposisi nilai, model bisnis, dan menggali segmen pelanggan. Penggunaan *business model canvas* ditinjau dari keadaan usaha sekarang dengan melihat 9 (sembilan) elemen pada usaha yang mana nantinya akan dilakukan evaluasi dan perubahan atau penambahan terhadap model bisnis usaha sehingga tercipta model bisnis yang baru yang lebih tepat dan sesuai. Upaya meningkatkan usaha UMKM Maninjau juga dapat ditinjau dari segi peluang dan kelemahan yang dimiliki. Meminimalisir segala kelemahan dan menggunakan peluang yang ada untuk melakukan pengembangan dan memperluas pasar UMKM Kanagarian Maninjau produksi olahan ikan rinuak. Faktor-faktor strategis yang dapat menggambarkan bagaimana peluang dan ancaman yang dihadapi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki melalui analisis faktor internal (IFAS) dan analisis faktor eksternal (EFAS).

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dilakukan penelitian di UMKM kanagarian Maninjau yang menghasilkan produk khas makanan daerah dengan sumber bahan baku olahannya hanya ada di danau maninjau yaitu ikan rinuak dan bada. Kelemahan yang dihadapi para pengusaha UMKM makanan olahan rinuak dan bada ini proses produksinya masih secara tradisional, tidak adanya mitra bisnis,

penjualan tidak intensif dan produk tidak mempunyai variasi, cenderung monoton sehingga perlu juga pengembangan inovasi produk baik dari segi rasa (*taste*), bentuk tampilan, warna, teknik dan jenis produk sehingga kualitas produk menjadi berkembang.

Kondisi Usaha Peyek dan Rakik Rinuak Uni Upik dipaparkan melalui penggunaan *Business Model Canvas* (BMC). Dengan melihat 9 elemen BMC yang terdiri dari *customer segments*, *value propositions*, *channels*, *customer relation*, *revenue streams*, *key resources*, *key activities*, *key partners*, dan *cost structure*. Dari segi peluang dan ancaman serta kelemahan dan kekuatan yang dimiliki UMKM kanagarian maninjau olahan rinuak dapat di analisis dengan matriks evaluasi faktor eksternal (EFAS) dan matriks evaluasi faktor internal (IFAS). Dengan menggunakan metode tersebut dapat dihasilkan BMC perbaikan dari analisis SWOT untuk menemukan strategi bersaing dan melakukan pengembangan dalam usaha memperluas pemasaran, evaluasi dan perubahan atau penambahan terhadap model bisnis usaha sehingga tercipta model bisnis yang baru yang lebih tepat dan sesuai. Maka untuk itu penelitian ini mengangkat judul tentang “**Strategi Pengembangan Bisnis UMKM Kanagarian Maninjau Menggunakan Matrik IFAS dan EFAS untuk Menyukseskan Program Kemenparegraf.**”

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian Tugas Akhir ini yaitu:

1. Identifikasi kondisi UMKM makanan khas daerah kanagarian Maninjau menggunakan *business model canvas*.
2. Mengidentifikasi kelemahan dan mengatasi ancaman UMKM makanan khas daerah Kanagarian Maninjau dengan Matrik IFAS dan EFAS.
3. Pembuatan *business model canvas* perbaikan.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah bertujuan untuk mengurangi lingkup permasalahan penelitian supaya pembahasan tidak menyimpang dari tujuan penelitian dan menghindari dari pembahasan di luar konteks permasalahan. Adapun Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan di UMKM kuliner peyek dan rakik rinuak Kanagarian Maninjau.
2. Penelitian ini difokuskan pada strategi untuk memperbaiki kelemahan dan mengatasi ancaman yang di hadapi UMKM dibidang kuliner khas kanagarian Maninjau.
3. Data yang diolah sesuai dengan kondisi UMKM.

1.5. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini di jelaskan secara singkat tentang latar belakang masalah, perumusan, masalah tujuan penelitian, batasan masalah serta sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN LITERATUR

Pada bab ini akan membahas mengenai teori-teori relevan dan berkaitan sehingga dapat mendukung dalam pemecahan masalah yang dihadapi perusahaan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang penjelasan objek penelitian, jenis data yang digunakan, metode pengumpulan data, metode analisis data, dan kerangka alur penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisikan tentang pengumpulan data yang diperlukan dalam melakukan penelitian, data ini didapatkan dari hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha.

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisikan tentang analisa dan pembahasan dari pengolahan data yang telah dibuat pada bab sebelumnya.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisikan tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan serta saran yang direkomendasikan untuk perbaikan proses pengujian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN