

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cabai merah merupakan salah satu komoditas sayuran yang diminati petani untuk dibudidayakan karena memiliki prospek bisnis yang baik. Hal ini dikarenakan cabai merah dibutuhkan oleh konsumen rumah tangga dan industri makanan. Cabai merah dapat digunakan sebagai penyedap masakan dan penggugah selera makan (Kementrian Pertanian, 2015). Konsumsi cabai merah di Indonesia mencapai 495.965 ton (BPS RI, 2019). Salah satu provinsi yang menjadi produsen cabai merah di Indonesia adalah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Beberapa kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta turut memproduksi cabai merah, diantaranya adalah Kabupaten Kulon Progo, Sleman, Bantul, dan Gunungkidul. Total produksi cabai merah di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2018 adalah 344.433 kwintal, seperti yang tersaji pada Tabel 1 (BPS Provinsi D.I. Yogyakarta, 2019).

Tabel 1. Perkembangan produksi cabai merah di DIY tahun 2014-2018 (kwintal)

Kabupaten	Tahun					Rata-Rata
	2014	2015	2016	2017	2018	
Kulon Progo	125.075	168.280	106.302	201.848	253.622	171.025,4
Sleman	38.157	44.307	37.262	73.733	71.706	53.033
Bantul	12.244	19.693	4.998	14.976	15.957	13.573,6
Gunungkidul	2.124	1.599	2.519	4.607	3.148	2.799,4
DIY	177.600	233.879	151.081	295.164	344.433	240.431,4

Sumber: BPS Provinsi D.I. Yogyakarta, 2019

Tabel 1 menunjukkan rata-rata produksi cabai merah tertinggi di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah Kabupaten Kulon Progo dengan hasil 171.025,4 kwintal dan menempati posisi pertama selama lima tahun berturut-turut, sehingga Kabupaten Kulon Progo menjadi produsen utama cabai merah di Daerah Istimewa

Yogyakarta. Produksi cabai merah di Kabupaten Kulon Progo dihasilkan dari dua belas kecamatan seperti yang tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi cabai merah menurut kecamatan di Kabupaten Kulon Progo tahun 2014-2018 (kwintal)

Kecamatan	Tahun				
	2014	2015	2016	2017	2018
Temon	39.682	46.199	9.306	17.721	42.999
Wates	12.360	68.312	23.573	53.510	59.729
Panjatan	54.625	31.245	64.343	94.039	104.847
Galur	8.942	11.481	2.968	17.835	23.774
Lendah	1.060	586	970	5.830	10.774
Sentolo	2.116	1.499	2.357	1.703	2.521
Pengasih	2.393	5.733	1.358	5.108	4.253
Kokap	911	632	350	2.010	1.946
Girimulyo	329	89	56	152	626
Nanggulan	2.089	1.219	318	2.905	154
Kalibawang	161	838	620	887	1.730
Samigaluh	407	447	84	148	266
TOTAL	125.075	168.280	106.302	201.848	253.622

Sumber: (BPS Kabupaten Kulonprogo, 2018)

Kecamatan Panjatan merupakan penghasil cabai merah terbesar di Kabupaten Kulon Progo selama tiga tahun berturut-turut seperti ditunjukkan dalam Tabel 3. Produksi cabai merah di Kecamatan Panjatan adalah 64.343 kwintal pada tahun 2016 dan meningkat menjadi 104.847 kwintal pada tahun 2018, yang berarti bahwa produksi cabai merah meningkat sebesar 40.504 kwintal selama tahun 2016 sampai dengan 2018. Oleh karena itu, Kecamatan Panjatan dapat menjadi salah satu pemasok cabai merah di pasar dalam dan luar Kabupaten Kulon Progo.

Pendistribusian pasokan cabai merah dibantu oleh adanya jaringan rantai pasok. Rantai pasok (*supply chain*) adalah jaringan beberapa perusahaan yang bekerja secara bersama-sama dalam menciptakan dan mendistribusikan sebuah produk ke tangan konsumen akhir (Istiyanti & Kamardiani, 2017). Jaringan rantai pasok digambarkan melalui struktur hubungan rantai pasok yang menjelaskan

tentang pelaku yang terlibat dalam rantai pasok dan aktivitas pelaku rantai pasok dari hulu hingga hilir. Terdapat tiga aliran yang dikelola dalam rantai pasok, yaitu aliran produk, aliran uang, dan aliran informasi (Kambey, Kawet, & Sumarauw, 2016). Pada beberapa keadaan, terdapat kendala utama yang dialami dalam rantai pasok, seperti aliran barang yang tersendat, keuangan setiap rantai pasok yang tidak baik, dan pemberian informasi yang kurang lengkap sehingga menyebabkan aliran dalam rantai pasok menjadi tidak lancar. Lancar tidaknya aliran dalam rantai pasok menunjukkan kinerja keseluruhan rantai pasok.

Menurut Aramyan (2007), kinerja rantai pasok dapat diukur melalui empat kategori, yaitu efisiensi, fleksibilitas, responsibilitas, dan kualitas pangan. Kualitas pangan terdiri dari kualitas cabai merah dan kualitas proses. Kualitas cabai merah dapat dilihat dari sifat sensoris dan umur simpan, keamanan dan kesehatan cabai merah, serta keandalan dan kenyamanan cabai merah. Kualitas proses dapat dilihat dari sistem produksi, aspek lingkungan, dan pemasaran. Pengukuran kinerja dengan kualitas pangan dianggap penting karena konsumen biasanya membeli cabai merah berdasarkan tampilannya yang meliputi warna, ukuran, serta buahnya yang segar dan bersih. Pengukuran ini dilakukan guna mengukur sejauh mana rantai pasok dapat menyediakan cabai merah sesuai dengan kualitas yang diinginkan pasar. Adanya permintaan konsumen mengenai kualitas cabai merah menyebabkan pedagang membeli cabai merah berkualitas baik dari petani.

Kualitas cabai merah dipengaruhi oleh perawatan yang dilakukan petani. Ketika harga cabai merah di pasar tinggi, petani di Desa Garongan menjadi lebih rajin dalam merawat tanaman cabai merah. Begitu pula sebaliknya, apabila harga cabai merah rendah di pasar, maka petani di Desa Garongan cenderung kurang

merawat cabai merah karena petani tidak mendapatkan keuntungan yang sepadan. Perawatan yang dilakukan mulai dari penyiraman hingga pemetikan. Namun kondisi tersebut dapat diminimalisir dengan adanya pasar lelang di Desa Garongan. Pasar lelang ini dibangun guna menaikkan harga cabai merah di tingkat petani dan memberikan kualitas cabai merah yang baik. Hal ini dikarenakan pasar lelang memiliki kesepakatan dengan petani bahwa cabai merah yang didistribusikan ke pasar lelang harus berwarna merah cerah atau tua serta cabai merah dalam keadaan bersih dan tidak basah.

Untuk mendapatkan kualitas cabai merah seperti yang diharapkan konsumen, maka pelaku rantai pasok perlu menerapkan sistem pengendalian kualitas yang tepat. Sistem pengendalian kualitas merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menjamin kualitas cabai merah dan bertujuan untuk meminimalisir terjadinya kerusakan. Contohnya seperti menggunakan kemasan yang sesuai dengan anjuran pemerintah dan transportasi yang sesuai dengan kapasitas dan kondisi jalan. Pada kenyataannya, mudah rusaknya cabai merah dipengaruhi oleh tidak sesuainya proses penanganan panen dan pascapanen yang dilakukan pelaku rantai pasok cabai merah dengan prosedur yang telah ditetapkan pemerintah. Namun kerusakan cabai merah tersebut dapat ditelusuri dengan adanya informasi yang diberikan oleh pelaku rantai pasok. Selain itu, pelaku rantai pasok juga perlu mengikuti prosedur penggunaan alat pelindung diri (APD) guna melindungi diri dari residu pestisida saat penyemprotan dan minyak cabai merah saat pemetikan dan sortasi.

Kekeliruan dalam penanganan cabai merah dapat berpengaruh terhadap kualitas cabai merah. Apabila konsumen menerima cabai merah dalam kualitas yang baik, maka konsumen akan merasa puas. Oleh karena itu, perlu dilakukan

penelitian mengenai “Kualitas Produk dan Kualitas Proses dalam Rantai Pasok Cabai Merah di Kecamatan Panjatan Kabupaten Kulon Progo” agar cabai merah dan proses yang dilakukan pelaku rantai pasok dapat meningkatkan menjadi lebih baik.

B. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan struktur hubungan rantai pasok cabai merah di Kecamatan Panjatan Kabupaten Kulon Progo.
2. Menganalisis kualitas produk dalam rantai pasok cabai merah di Kecamatan Panjatan Kabupaten Kulon Progo.
3. Menganalisis kualitas proses dalam rantai pasok cabai merah di Kecamatan Panjatan Kabupaten Kulon Progo.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi petani, memberikan informasi terkait budidaya dan penanganan cabai merah yang dilakukan apakah sudah sesuai dengan SOP budidaya cabai merah.
2. Bagi pedagang, dapat meminimalisir kerugian apabila cabai merah melewati proses penanganan yang tepat dan meningkatkan penjualan karena kepuasan konsumen akan kualitas cabai merah terpenuhi.
3. Bagi konsumen, konsumen memperoleh kualitas cabai merah yang sesuai dengan harapan.