



# ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN UMKM KERIPIK TEMPE DI DESA RAWALO KECAMATAN RAWALO KABUPATEN BANYUMAS

# AN ANALYSIS OF DEVELOPMENT STRATEGIES FOR TEMPE CHIPS SMEs IN RAWALO VILLAGE RAWALO DISTRICT BANYUMAS REGENCY

# Anggit Solihah<sup>1</sup>, Pujiati Utami<sup>2\*</sup>, Dumasari<sup>3</sup>

<sup>1\*</sup>Universitas Muhammadiyah Purwokerto
 <sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Purwokerto
 <sup>3</sup>Universitas Muhammadiyah Purwokerto

\*Penulis korespondensi: <a href="mailto:pujiati\_utami@yahoo.com">pujiati\_utami@yahoo.com</a>

#### **ABSTRACT**

This research aims to identify the profile of tempe chips SMEs, the internal and external factors involved in developing tempe chips SMEs, and the strategies for tempe chips SMEs in Rawalo Village, Rawalo District, Banyumas Regency. The method used in this research is qualitative and quantitative descriptive analysis method. The primary and secondary data used in this research are primary and secondary. The sampling method used is saturation sampling (census) by taking all 19 tempe chips SME producers. The results of the research show that the profile of tempe chips SMEs in Rawalo Village consists of 19 producers, the majority aged 50-65 years, with the most common education level being elementary school, the highest number of dependents being 3-4 people, the majority having been in business for more than 30 years, and the majority of them being male. Production of tempe chips is the main occupation for all 19 respondents, all producers run individual businesses, and the average number of employees is 3 people. The majority of tempe chips produced are in box form and the main ingredient used is self-produced tempe. Internal factors include 12 strengths and 11 weaknesses. External factors include 8 opportunities and 9 threats. Development strategies for tempe chips SMEs in Rawalo Village show aggressive strategies in quadrant 1 with an x-axis value of 1.75 and a y-axis value of 0.23.

# Keywords: Development Strategy, SMEs, Tempe Chips

# **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil UMKM keripik tempe, faktor-faktor internal dan eksernal dalam pengembangan UMKM keripik tempe serta strategi pengembangan UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Pengambilan sampel yang digunakan yaitu menggunakan sampling jenuh (sensus) dengan mengambil semua produsen UMKM keripik tempe yang berjumlah 19 orang. Hasil penelitian diperoleh bahwa profil UMKM keripik tempe di Desa Rawalo sejumlah 19 produsen mayoritas berumur 50-65 tahun, tingkat penddikan terbanyak yaitu SD, jumlah tanggungan terbanyak yaitu sejumlah 3-4 orang, lama usaha yang telah dijalankan mayoritas sudah lebih dari 30 tahun dan jenis kelamin terbanyak mengusahakan keripik tempe yaitu lai-laki. Produksi keripik tempe menjadi mayoritas pekerjaan utama dari 19 responden, usaha yang dijalankan semua produsen merupakan usaha perorangan dan jumlah tenaga kerja rata-rata sebanyak 3 orang. Mayoritas produk keripik tempe yang dihasilkan yaitu bentuk kotak dan bahan pokok yang digunakan merupakan tempe yang diproduksi sendiri. Faktor internal kekuatan sejumlah 12 faktor dan kelemahan memiliki 11 faktor. Faktor eksternal peluang sejumlah 8 faktor dan ancaman sejumlah 9 faktor. Strategi pengembangan pada UMKM keripik tempe Desa Rawalo menunjukkan hasil strategi agresif pada kuadran 1 yang memiliki nilai sumbu x sebesar 1,75 dan sumbu y sebesar 0,23.

60

Kata kunci: Strategi Pengembangan, UMKM, Keripik Tempe





# **PENDAHULUAN**

Negara agraris, pertanian menjadi bagian sektor utama pada pembangunan nasional berkelanjutan. Keberhasilan ketahanan pangan, pertumbuhan ekonomi, perkembangan sosial budaya, kelestarian lingkungan, stabilitas dan keamanan didukung dengan sektor pertanian (Dumasari, 2020). Bagi sebagian daerah di Indonesia, industri tanaman pangan sangatlah penting (Woestho dkk., 2021). Kedelai merupakan salah satu bahan pangan yang mampu memenuhi gizi masyarakat. Berdasarkan tanaman pangan, urutan ketiga setelah komoditas padi dan jagung adalah kedelai (Suryandari, 2021).

Segmen perdagangan kecil dan menengah yang mengolah kedelai menjadi tahu dan tempe di Indonesia telah mencapai lebih dari 115.000 hingga 125.000 (Suyantohadi, 2017). Tempe bisa diolah dengan berbagai jenis makanan, termasuk keripik kentang tempe. Saat mengolah tempe menjadi keripik, dibutuhkan waktu sekitar 2 hari untuk mendapatkan hasil yang sempurna. (Suwardi dkk., 2022). Keripik tempe yang ada di Desa Rawalo termasuk olahan tempe yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat dan Desa Rawalo juga dijuluki sebagai Kampung Tempe Rawalo dari binaan PT Reasuransi Indonesia Utama (Persero). Menurut Wijayanti (2022), keripik tempe memiliki banyak keunggulan yaitu lezat, mempunyai umur simpan yang lama, praktis dan siap pakai, serta dapat dijadikan camilan atau lauk pauk.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) bertujuan untuk memperluas dan mengembangkan usaha untuk membangun perekonomian berdasarkan demokrasi ekonomi yang murni (Khairunnisa dkk., 2022). Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan komponen terbesar perekonomian nasional dan mewakili peran serta masyarakat dalam seluruh bidang perekonomian (Primandari dkk., 2023). UMKM tentunya memiliki faktor internal dan faktor eksternal layaknya suatu perusahaan. Menurut Yulianti (2014), lingkungan internal akan mencakup kelemahan dan kekuatan perusahaan. Karena di lingkungan perusahaan, maka akan mudah untuk diidentifikasi. Lingkungan eksternal dikendalikan karena mencakup pihak-pihak lain yang tidak terkait dengan perusahaan. Untuk itu analisis lingkungan eksternal sangat penting bagi perusahaan terutama dalam perencanaan strategis.

Strategi pengembangan usaha mikro kecil menengah melalui pengembangan usaha dapat diartikan sebagai peningkatan daya saing dan memberikan lebih banyak peluang usaha kepada pengusaha. Langkah-langkah yang mendorong kewirausahaan dan daya saing merupakan salah satu langkah yang dapat diambil untuk mengembangkan dan mendorong usaha mikro kecil menengah (Novitasari, 2022).

UMKM keripik tempe di Desa Rawalo tersebut memproduksi jenis keripik tempe yang berbentuk kotak dan ada juga beberapa yang memproduksi dalam bentuk bulat atau biasa disebut keripik tempe koin. Dari 19 produsen, sudah ada 18 produsen yang sudah memberikan label nama pada produknya, antara lain yaitu Sekarsari, Mekarsari, Sanggar Sari, Mergo Roso, Samudra Rasa, Setya Rasa, Berkah Jaya, Tunggal Rasa, Keripik Putri, Keripik Tempe Asli Cap 33, Hikmah, Mekar Sari, Keripik Lanang, Tiga Cucu, Kriyuk, Bu Tuti Rawalo (logo Bawor), Kripik Tempe Bulat "Pak Ris", dan Afrita.

Beberapa produsen dari UMKM keripik tempe tersebut mengeluhkan adanya kesenjangan harga yang dapat terjadi di pasaran karena tidak adanya suatu wadah untuk mengumpulkan sesama produsen keripik tempe di tingkat Desa maupun Kecamatan. Pemasaran yang terjadi juga masih sering berpihak pada produsen tertentu yang dapat sudah lebih dikatakan terkenal. Permodalan dari keripik tempe juga masih mengandalkan biaya dari produsen itu sendiri, sehingga produk keripik tempe vang dihasilkan menyesuaikan modal dari masing-masing produsen.

Dari uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian dengan tujuan mengetahui profil UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo, mengetahui faktor-faktor internal dan eksternal dalam pengembangan UMKM keripik tempe Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas serta mengetahui strategi pengembangan UMKM keripik tempe yang ada di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di Desa Rawalo, Kecamatan Rawalo, Kabupaten





Banyumas. Tempat penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) karena di Desa Rawalo termasuk salah satu Desa yang banyak memproduksi keripik tempe sehingga Desa Rawalo dijuluki sebagai Kampung Tempe Rawalo.

Metode penelitian yang digunakan dalam memperoleh informasi dalam melakukan penelitian ini yaitu dengan metode analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2014), metode penelitian kualitatif mempunyai ciri-ciri tertentu, seperti didasarkan pada filosofi post-positivisme. Menurut definisinya, ini bukan kesimpulan atau pernyataan umum. Metode penelitian kualitatif mempunyai ciri-ciri tertentu seperti didasarkan pada filosofi positivisme, dirancang untuk mengevaluasi populasi atau sampel tertentu, pengambilan sampel secara acak, metode pengumpulan data dengan menggunakan instrumen survei, peng olahan data atau analisis statistik, dan digunakan untuk menguji hipotesis yang akan diajukan dan diuji.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian yaitu data primer dan data sekunder. Menurut Siyoto dan Sodik (2015), data primer adalah informasi yang diproleh atau dikumpulkan oleh peneliti dari sumber informasi di lapangan sesuai fakta. Kategori data sekunder menyangkut informasi yang peneliti peroleh atau kumpulkan dari berbagai sumber (peneliti pihak kedua).

Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Sampel yang diteliti yaitu sebanyak 19 produsen keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas yang diambil menggunakan metode sampling jenuh (sensus). Definisi operasional variabel yang digunakan sebagai batasan penelitian yaitu memuat faktor internal, faktor eksternal, analisis SWOT, matriks SWOT dan strategi pengembangan. Penelitian ini untuk mengetahui profil UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas, menganalisis faktor internal dan faktor eksternal UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Kabupaten Banyumas dan menganalisis strategi pengembangan UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas.

Analisis data yang digunakan adalah analisis SWOT dengan menggunakan matriks IFAS (*Internal Strategic Factors Analysis Summary*) dan EFAS (*External Strategic Factors Analysis Summary*). Kemudian menggunakan diagram SWOT untuk mengetahui letak kuadran strategi dan matriks SWOT untuk memberikan empat kategori solusi yang dapat dilakukan (Rangkuti, 2018).

# HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatn Rawalo terbagi atas identitas responden berdasarkan kelompok umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan, lama usaha, jenis kelamin, pekerjaan utama dan pekerjaan sampingan, jenis usaha, jumlah tenaga kerja, jenis produk, serta asal bahan pokok tempe.

Tabel 1. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Kelompok Umur

	Ciliai		
No	Kelompok Umur	Jumlah Responden	Presentase
NO	(Tahun)	(Orang)	(%)
1.	34-49	3	15,79
2.	50-65	11	57,89
3.	66-81	5	26,32
	Jumlah	19	100

Tabel 2. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden	Presentase
		(Orang)	(%)
1.	Tidak Tamat SD	1	5,26
2.	Tamat SD	12	63,16
3.	Tamat SMP	5	26,32
4.	Tamat SMA/SMK	1	5,26
	Jumlah	19	100

Tabel 3. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Jumlah

	i anggangar	1	
No Tanggungan Keluarga Jumlah Responder		Jumlah Responden	Presentase
	(Orang)	(Orang)	(%)
1.	1-2	6	31,58
2.	3-4	9	47,37
3.	5-6	4	21,05
	Jumlah	19	100

Tabel 4. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Lama Usaha

No	Lama Usaha	Jumlah Responden	Presentase
	(Tahun)	(Orang)	(%)
1.	5-18	7	36,84
2.	19-32	4	21,05
3.	33-46	8	42,11
	Jumlah	19	100



Program Studi Agribianta Program Studi Agribianta Fedaultas Pertandan Universitas Muhammadyah Matansan

Tabel 5. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Kerinik Tempe Berdasarkan Jenis Kelamin

Keripik Tempe Berdasarkan Jenis Kelamin			
No	Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
		Responden	
		(Orang)	
1.	Laki-laki	12	63,16
2.	Perempuan	7	36,84
	Jumlah	19	100

Tabel 6. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Pekerjaan Utama dan Pekerjaan Sampingan

	dan Pekerjaan Sampingan			
No	o Jenis Pekerjaan Jumlah Produsen Presentase		Presentase (%)	
Keripik Tempe				
		(Orang)		
1.	Pekerjaan Utama	16	84,21	
2.	Pekerjaan Sampingan	3	15,79	
	Jumlah	19	100	

Tabel 7. Jumlah dan Presentase Responden UMKM
Kerinik Tempe Berdasarkan Jenis Usaha

	Keripik Tempe Berdasarkan Jenis Usana			
No	No Jenis Usaha Jumlah Responden		Presentase	
		(Orang)	(%)	
1.	Perorangan	19	100	
2.	Kelompok	0	0	
	Jumlah	19	100	

Tabel 8. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Jumlah Tenaga Keria

	ixcija		
No	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Responden	Presentase (%)
	(Orang)	(Orang)	
1.	2-5	17	89,47
2.	6-9	2	10,53
	Jumlah	19	100

Tabel 9. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Jenis Produk

No	Jenis Produk	Jumlah Responden	Presentase	
		(Orang)	(%)	
1.	Keripik Tempe (Kotak)	9	47,37	
2.	Keripik Tempe (Bulat)	2	10,53	
3.	Keripik Tempe (Kotak	2	10,53	
	dan Bulat)			
4.	Keripik Tempe Kotak	6	31,57	
	dan Produk Lain			
	Jumlah	19	100	

Tabel 10. Jumlah dan Presentase Responden UMKM Keripik Tempe Berdasarkan Asal Bahan Pokok Tempe

	I OKOK I empe		
No	Asal Bahan Tempe	Jumlah Responden	Presentase (%)
		(Orang)	
1.	Memproduksi sendiri	16	84,21
2.	Membeli ke pihak lain	3	15,79
	Jumlah	19	100

Faktor-faktor internal dan eksternal dalam pengembangan UMKM keripik tempe di Desa rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas tersaji pada tabel 11 dan tabel 12 berikut. Tabel 11. Identifikasi Faktor Internal UMKM Keripik Tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas

Kabupaten Banyumas			
Aspek Faktor Internal	Kekuatan	Kelemahan	
• 1 • 1 • 1	Bahan baku mudah didapatkan Keripik tempe tidak menggunakan pengawet Peralatan memadai dalam proses produksi		
• 5	Fenaga kerja ahli dalam proses oroduksi Semangat dalam nenjalankan usaha Fenaga kerja nemadai dalam oroses produksi		
• 1 • 1 • 1	Mutu keripik tempe perkualitas Produk unggulan Desa Rawalo Memiliki konsumen etap	<ul> <li>Tidak melakukan promosi menggunakan media sosial</li> <li>Pemasaran keripik tempe terbatas</li> <li>Produk tidak tahan lama</li> <li>Produk mudah rusak</li> <li>Desain kemasan produk kurang menarik</li> </ul>	
Modal		<ul><li>Modal usaha terbatas</li><li>Tidak menggunakan modal pinjaman</li></ul>	
	Harga terjangkau oleh masyarakat		
dan 1 Manajemen • ]	Keluarga mendukung usaha Hubungan kerjasama baik antar pengrajin dan distributor	<ul> <li>Pengelolaan keuangan dicampur dengan keperluan pribadi</li> <li>Belum ada pencatatan keuangan</li> <li>Tidak ada pemanfaatan limbah</li> </ul>	
Teknologi		Belum menggunakan teknologi modern	

Berdasarkan identifikasi faktor internal tersebut sejalan dengan penelitian Arrohmah dan Rum (2022) yang berjudul Strategi Pengembangan Industri Keripik Tempe di Dusun Kedungprawan Desa Gendingan Kecamatan Widodaren Kabupaten Ngawi pada faktor kekuatannya.

Penelitian Piyana (2022) yang berjudul Strategi Pengembangan Usaha Keripik Tempe di Kecamatan Rimbo Ilir Kabupaten Tebo Jambi, UMKM Rawalo





ini memiliki faktor peluang yang sejalan dengan penelitian tersebut.

Tabel 12. Identifikasi Faktor Eksternal UMKM Keripik Tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas

Rawalo Kabupaten Banyumas				
Aspek Faktor Eksternal	Peluang	Ancaman		
Kondisi Ekonomi Keripik Tempe	Permintaan pasar cenderung stabil	<ul> <li>Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi</li> <li>Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe</li> </ul>		
Pemerintah dan Instansi Terkait	<ul> <li>Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe</li> <li>Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha</li> <li>Adanya dukungan dari Lembaga terkait</li> </ul>	Kurangnya dukungan dari pemerintah		
Musim		<ul> <li>Cuaca berpengaruh pada proses produksi</li> </ul>		
Teknologi	<ul> <li>Promosi menggunakan media sosial</li> </ul>			
Pesaing	Terdapat varian produk keripik tempe	<ul> <li>Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran</li> <li>Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain</li> <li>Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi</li> <li>Pengaruh produk dari daerah lain</li> </ul>		
Pelanggan/ Konsumen	<ul> <li>Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe</li> <li>Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe</li> </ul>			
Keberlangsungan Usaha	non-p.m. compo	Penerus belum terencana dengan baik		

Strategi Pengembangan UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas dianalisis faktor internal dan eksternalnya sebagai berikut.

Tabel 13. Matriks Faktor Internal dan Eksternal UMKM Keripik Tempe Desa Rawalo

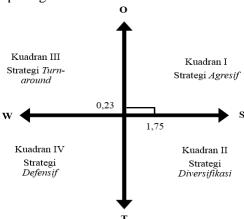
No	Faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
1	Kekuatan	0.05	2.0	0.22
1.	Bahan baku mudah didapatkan	0.05	3.9	0.23
2.	Keripik tempe tidak menggunakan	0.06	4	0.23
	pengawet			
3.	Peralatan memadai dalam proses	0.05	3.6	0.19
	produksi			
4.	Tenaga kerja ahli dalam proses	0.05	3.9	0.22
	produksi			
5.	Semangat dalam menjalankan usaha	0.06	4	0.23
6.	Tenaga kerja memadai dalam proses	0.05	3.8	0.21
	produksi			
7.	Mutu keripik tempe berkualitas	0.06	3.9	0.22
8.	Produk unggulan Desa Rawalo	0.06	4	0.23
9.	Memiliki konsumen tetap	0.05	3.8	0.21
10.	Harga terjangkau oleh masyarakat	0.06	4	0.23
11.	Keluarga mendukung usaha	0.06	3.9	0.22
12.	Hubungan kerjasama baik antar	0.05	3.7	0.20
	pengrajin dan distributor			
	Total Nilai Kekuatan	0.66	46.57	2.56
	Kelemahan	0.00	10107	
1.	Tidak melakukan promosi	0.02	1.2	0.02
1.	menggunakan media social	0.02	1.4	0.02
2.	Pemasaran keripik tempe terbatas	0.03	1.9	0.05
2. 3.	Produk tidak tahan lama	0.03	1.8	0.03
4.	Produk mudah rusak	0.04	3	0.13
5.	Desain kemasan produk kurang	0.04	2.9	0.12
_	menarik	0.0:	0.0	0.11
6.	Modal usaha terbatas	0.04	2.8	0.11
7.	Tidak ada modal pinjaman	0.02	1.7	0.04
8.	Pengelolaan keuangan dicampur	0.02	1.1	0.02
	dengan keperluan pribadi			
		0.04	3.1	0.13
9.	Belum ada pencatatan keuangan			
9. 10.	Belum ada pencatatan keuangan Tidak ada pemanfaatan limbah	0.03	2.4	0.08
			2.4 2.2	0.08
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah	0.03		
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi	0.03		
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan	0.03 0.03	2.2	0.07
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan	0.03 0.03 <b>0.34</b>	2.2 24.05	0.07
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan	0.03 0.03 <b>0.34</b>	2.2 24.05	0.07 <b>0.81</b>
10. 11.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan Peluang	0.03 0.03 <b>0.34</b>	2.2 24.05 70,62	0.07 <b>0.81</b> <b>1,75</b>
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil	0.03 0.03 <b>0.34</b> 1	2.2 24.05 70,62	0.07 0.81 1,75 0.24
10. 11.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan	0.03 0.03 <b>0.34</b>	2.2 24.05 70,62	0.07 <b>0.81</b> <b>1,75</b>
10. 11. 1. 2.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe	0.03 0.03 0.34 1 0.07 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13
10.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan	0.03 0.03 <b>0.34</b> 1	2.2 24.05 70,62	0.07 0.81 1,75 0.24
10. 11. 1. 2.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha	0.03 0.03 0.34 1 0.07 0.05 0.06	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17
10. 11. 1. 2. 3. 4.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripit tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11
10. 11. 2. 3. 4. 5.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13
10. 11. 2. 3. 4. 5.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe	0.03 0.03 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30 0.31
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang	0.03 0.03 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08 0.09	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30 0.31
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe  Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30 0.31
10. 111. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08 0.09	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang	0.03 0.03 1 0.34 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.08 0.09	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68	0.07 0.81 1,75 0.24 0.13 0.17 0.11 0.10 0.13 0.30 0.31
10. 111. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe  Total Nilai Peluang  Ancaman  Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.09 0.09	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.13  0.30  0.31  1.49  0.20  0.18
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe  Total Nilai Peluang  Ancaman  Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.08 0.09 0.50 0.07	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.13  0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09
10. 111. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe  Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.09 0.09	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.13  0.30  0.31  1.49  0.20  0.18
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9 2.5	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.33  0.30  1.49  0.20  0.18  0.09  0.14
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman  Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.08 0.09 0.50 0.07	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.13  0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.08 0.09 0.50 0.07	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9 2 2.5 2.9	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20 0.18  0.09 0.14  0.18
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9 2.5	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.33  0.30  1.49  0.20  0.18  0.09  0.14
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 6.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.09 0.09 0.07 0.06 0.09 0.06 0.04 0.06	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9 2.5 2.9 2.4	0.07  0.81  1,75  0.24  0.13  0.17  0.11  0.10  0.13  0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09  0.14  0.18  0.13
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal  Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan	0.03 0.03 1 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.08 0.09 0.50 0.07	2.2 24.05 70,62 3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7 22.68 3 2.9 2 2.5 2.9	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20 0.18  0.09 0.14  0.18
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.09 0.07 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09	2.2  24.05  70,62  3.3  2.4  2.7  2.3  2.1  2.4  3.7  3.7  22.68  3  2.9  2  2.5  2.9  2.4  2.3	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20 0.18  0.09 0.14  0.18  0.13  0.12
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi Pengaruh produk dari daerah lain	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.09 0.07 0.06 0.07 0.06 0.09 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06	2.2  24.05  70,62  3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7  22.68  3 2.9 2 2.5 2.9 2.4 2.3 2.6	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09 0.14  0.18  0.13  0.12  0.15
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern  Total Nilai Kelemahan  Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang  Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang  Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.05 0.09 0.07 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09 0.09	2.2  24.05  70,62  3.3  2.4  2.7  2.3  2.1  2.4  3.7  3.7  22.68  3  2.9  2  2.5  2.9  2.4  2.3	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20 0.18  0.09 0.14  0.18  0.13  0.12
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi Pengaruh produk dari daerah lain	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.06 0.05 0.09 0.07 0.06 0.07 0.06 0.09 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06	2.2  24.05  70,62  3.3 2.4 2.7 2.3 2.1 2.4 3.7 3.7  22.68  3 2.9 2 2.5 2.9 2.4 2.3 2.6	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09 0.14  0.18  0.13  0.12  0.15
10. 11. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Tidak ada pemanfaatan limbah Belum menggunakan teknologi modern Total Nilai Kelemahan Total Nilai Internal Selisih Kekuatan-Kelemahan  Peluang Permintaan pasar cenderung stabil Kontribusi Desa dalam mengenalkan keripik tempe Adanya sosialisasi pendampingan UMKM dan ijin usaha Adanya dukungan dari Lembaga terkait Promosi menggunakan media sosial Terdapat varian produk keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Minat konsumen tinggi terhadap keripik tempe Selera masyarakat cocok dengan keripik tempe Total Nilai Peluang Ancaman Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe Kurangnya dukungan dari Pemerintah Cuaca berpengaruh pada proses produksi Adanya pesaing sejenis dalam pemasaran Kesulitan dalam memasarkan ke daerah lain Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi Pengaruh produk dari daerah lain Penerus belum terencana dengan baik	0.03 0.03 1 0.07 0.05 0.05 0.05 0.05 0.09 0.07 0.06 0.09 0.06 0.06 0.06 0.06 0.06	2.2  24.05  70,62  3.3  2.4  2.7  2.3  2.1  2.4  3.7  3.7  22.68  3  2.9  2.5  2.9  2.4  2.3  2.6  1.8	0.07  0.81  1,75  0.24 0.13  0.17  0.11 0.10 0.13 0.30  0.31  1.49  0.20  0.18  0.09 0.14  0.18  0.13  0.12  0.15 0.07

Hasil perhitungan dari matriks faktor internal dan faktor eksternal kemudian dilakuakan analisis pada diagram analisis SWOT. Diagram analisis SWOT tersebut



Program Studi Agribbania Program Studi Agribbania Pakadiana Partamiana

digunakan untuk menunjukkan posisi strategi yang pas untuk UMKM keripik tempe dari hasil perhitungan pada Tabel 13. Diagram analisis SWOT tersaji pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Diagram Analisis SWOT Sumber: Rangkuti, 2018

Setelah mengetahui posisi kuadran pada gambar 1, perusahaan mempunyai kemampuan untuk menggunakan kekuatan dan peluang yang ada pada UMKM tersebut. Dalam konteks ini, strategi yang akan diterapkan adalah mendukung kebijakan pembangunan yang agresif (growth oriented strategy). Strategi yang dihasilkan dapat disajikan pada Matriks SWOT berikut.

Tabel 14. Matriks SWOT

	1 abel 14. Walliks 5 W O I									
ľ	\		STRENGTHS (S)	WEAKNESSES (W)						
	INTERNAL	1.	Bahan baku mudah	1.	Tidak melakukan					
			didapatkan		promosi					
		2.	Keripik tempe tidak		menggunakan media					
			menggunakan		sosial					
	\		pengawet	2.	Pemasaran keripik					
		3.	Peralatan memadai		tempe terbatas					
			dalam proses produksi	3.	Produk tidak tahan					
	\	4.	Tenaga kerja ahli		lama					
	\		dalam proses produksi	4.	Produk mudah rusak					
	\	5.	Semangat dalam	5.	Desain kemasan					
			menajalankan usaha		produk kurang					
	\	6.	Tenaga kerja		menarik					
	\		memadai dalam		Modal usaha terbatas					
	\		proses produksi	7.	Tidak menggunakan					
	\	7.	Mutu keripik tempe	modal pinjaman						
	\		berkualitas	8.	Pengelolaan					
	\	8.	Produk unggulan		keuangan dicampur					
	\		Desa Rawalo		dengan keperluan					
	\	9.			pribadi					
	\		tetap	9.	Belum ada pencatatan					
	\	10.	Harga terjangkau oleh		keuangan					
	\		masyarakat	10.	Tidak ada					
	\	11.	Keluarga mendukung		pemanfaatan limbah					
	EXCORDANA	10	usaha	11.	Belum menggunakan					
	EKSTERNAL	12.	Hubungan kerjasama		teknologi modern					
	\		baik antar pengrajin							
- 1	1	l	dan distributor	l						

OPPORTUNITIES STRATEGI S-O STRATEGI W-O Meningkatkan Memanfaatkan 1. Permintaan volume produksi keripik tempe dengan teknologi produksi pasar cenderung menjaga mutu dan pemasaran yang lebih stabil menarik kepercayaan konsumen, (S1, S2, kualitas Kontribusi menambah S3. S4. S5. S6. S7. S9. Desa dalam kemasan dengan tetap menjaga mutu. (W1. W2. W3. W4. W5. W11 dan O4. O5. O6. mengenalkan S10. S11 dan O4. O5. keripik tempe Menjalin kerjasama 3. Adanya yang baik dengan pihak Desa dan sosialisasi pendampingan UMKM dan Melakukan perbaikan Lembaga terkait di manajemen iiin usaha sekitar untuk kegiatan menialin Adanya promosi baik secara kerjasama pihak-pihak terkait (W6. W7. W8. W9. W10. W11 dan O1. dukungan dari langsung maupun Lembaga menggunakan media terkait sosial untuk mendukung jalannya UMKM. (S7. S8. S11 Promosi O2. O3. O4. O5. O6. O7. O8) menggunakan media sosial dan O1. O2. O3. O6. Memanfaatkan O8) dukungan Terdapat usaha varian produk Memperluas daerah usaha untuk peningkatan produksi pemasaran keripik keripik tempe Minat tempe dengan mulai memasarkan ke luar sesuai kemampuan. (W6. W7. W8. W9 konsumen tinggi terhadap Kecamatan Rawalo dan luar Kabupaten dan O3. O5. O7. O8) keripik tempe Banyumas. (S1. S2. S3. S4. S5. S6. S7. S8. Selera masyarakat cocok dengan S9, S10, S11 dan O1 O2. O3. O4. O5. O6. keripik tempe O7. O8)

# THREATS (T) 1. Naiknya harga bahan baku berpengaruh terhadap produksi 2. Adanya

- 2. Adanya produk substitusi yang menggantikan keripik tempe
- Kurangnya dukungan dari Pemerintah
   Cuaca
- berpengaruh pada proses produksi 5. Adanya pesaing sejenis
- pemasaran 6. Kesulitan dalam memasarkan

dalam

- ke daerah lain
  7. Pesaing sejenis sudah memanfaatkan teknologi
- Pengaruh
   produk dar
   daerah lain
- Penerus belun terencana dengan baik

#### STRATEGI S-T Melakukan

penyimpanan modal untuk mengantisipasi hal-hal yang mempengaruhi keberlangsungan UMKM agar produksi tetap berkualitas. (S1. S2. S3. S4. S5. S6. S7. S9. S10 dan T1. T2. T3. T4. T5. T6. T7)

Melakukan
 pengembangan
 pemasaran dengan
 perluasan kerjasama
 mitra dan partisipasi
 pihak penerus. (S5.
 S8. S9. S10. S11. S12
 dan T4. T5. T6. T7.

Melakukan pembenahan manajemen UMKM dengan tetap menjaga kualitas dan selera konsumen. (W1. W2. W3. W4. W5. W6. W7. W8. W9. W10. W11 dan T2. T4. T5.

STRATEGI W-T

2. Meningkatkan kemampuan SDM untuk mengelola sumber daya yang ada. (W1. W2. W5. W9. W10. W11 dan T1. T2. T3. T4. T5. T6. T7. T8. T9)
3. Meningkatkan promosi dengan

T7)

promosi dengan menciptakan keunikan. (W1. W2. W5 dan T2. T4. T5. T6. T7)

Faktor-faktor internal dan eksternal yang telah diidentifikasi berupa kekuatan dan kelemahan serta peluang dan ancaman pada UMKM keripik tempe Desa Rawalo menghasilkan beberapa alternatif strategi sebagai berikut.

# a. Strategi S-O

Strategi ini dilakukan dengan memanfaatkan seluruh kekuatan internal dan peluang yang ada di eksternal. Strategi S-O yang dapat menjadi acuan yaitu:  Meningkatkan volume produksi keripik tempe dengan menjaga mutu dan kepercayaan konsumen.

Responden selaku produsen UMKM keripik tempe di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas disarankan untuk meningkatkan volume produksi keripik tempe dengan tetap menggunakan bahan yang berkualitas baik agar mutu keripik tempe terjaga dan kepercayaan konsumen terhadap keripik tempe UMKM Desa Rawalo tidak berubah.

 Menjalin kerjasama yang baik dengan pihak Desa dan Lembaga terkait di sekitar untuk kegiatan promosi baik secara langsung maupun menggunakan media sosial untuk mendukung jalannya UMKM.

Adanya jalinan kerjasama yang baik yang dilakukan dengan pihak Desa dan Lembaga terkait yang berada di sekitar UMKM keripik tempe Desa Rawalo dapat membantu mempromosikan produk keripik tempe baik secara langsung misalnya mengikutsertakan UMKM keripik tempe pada beberapa acara Pemerintahan Desa dan sejenisnya maupun menggunakan media sosial. Hal tersebut dapat mendukung jalannya UMKM keripik tempe di Desa Rawalo dari dampak kegiatan promosi tersebut.

 Memperluas daerah pemasaran keripik tempe dengan mulai memasarkan ke luar Kecamatan Rawalo dan luar Kabupaten Banyumas.

Memperluas daerah pemasaran keripik tempe Desa Rawalo perlu dilakukan agar penghasilan diharapkan semakin meningkat. Pemasaran keripik tempe dapat dicoba untuk memasarkan ke luar Kecamatan Rawalo dan luar Kabupaten Banyumas bagi pihak UMKM yang pemasarannya masih sebatas di lingkungan Rawalo. Semakin luas daerah pemasaran berpotensi baik bagi keberlangsungan hidup UMKM.

b. Strategi W-O

Strategi ini digunakan untuk memanfaatkan peluang eksternal dengan meminimalkan kelemahan internal. Startegi W-O yang dapat menjadi acuan yaitu:

1. Memanfaatkan teknologi untuk produksi dan pemasaran yang lebih menarik serta menambah kualitas kemasan dengan tetap menjaga mutu.

Teknologi yang kini semakin berkembang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan produksi dan pemasaran UMKM keripik tempe Desa Rawalo. Memanfaatkan teknologi pada proses produksi akan mempermudah pekerjaan dan efisiensi waktu. Pemasaran dilakuakan dengan vang memanfaatkan teknologi seperti pembuatan label kemasan agar menarik dan menambah kualitas kemasan agar produk aman serta dapat meminimalisir kerusakan dengan tetap menjaga mutu.

2. Melakukan perbaikan manajemen UMKM dan menjalin kerjasama dengan pihak-pihak terkait

Manajemen UMKM mulai dari proses produksi sampai akhir perlu diperbaiki dalam manajemen modal. penggunaan teknologi. pengelolaan keuangan. pemasaran. hingga pengolahan Hal limbah. itu dapat dilaksanakan dengan melakukan kerjasama antara pihak-pihak yang terkait agar memberikan ilmu dan pendampingan pada UMKM keripik tempe Desa Rawalo agar semua proses dari awal hingga akhir produksi dapat terlaksana lebih baik.

3. Memanfaatkan dukungan modal usaha untuk peningkatan produksi sesuai kemampuan.

Adanya dukungan modal usaha dari beberapa pihak menjadi tawaran yang dapat dimanfaatkan untuk peningkatan produksi keripik tempe. Beberapa responden hanya menggunakan modal seadanya karena tidak ingin menambah beban pikiran terkait tagihan sehingga produksi tidak begitu maksimal. Modal usaha yang ditawarkan dapat diambil dengan kemampuan masing-masing produsen sehingga tidak memberatkan.

c. Strategi S-T
Strategi ST menggunakan kekuatan internal yang ada pada perusahaan untuk menghadapi ancaman. Strategi ST yang dapat menjadi acuan yaitu:

Program Studi Agribianta Priogram Studi Agribianta Pedralika Pertantun Universitas Muhammaniyah Makassesi

1. Melakukan penyimpanan modal untuk mengantisipasi hal-hal yang mempengaruhi keberlangsungan UMKM agar produksi tetap berkualitas.

usaha Penyimpanan modal dapat dilakukan untuk mengantisipasi hal-hal yang mempengaruhi keberlangsungan UMKM di waktu-waktu tertentu. Hal tersebut dapat berupa kenaikan harga bahan baku yang melonjak tinggi. cuaca yang berpengaruh terhadap produksi. hambatan dalam pemasaran dan adanya produk lain yang mempengaruhi pemasaran. Modal yang disimpan dapat mengantisipasi hal tersebut apabila terjadi. sehingga produksi keripik tempe diharapkan tetap berjalan dengan kualitas yang dihasilkan tetap terjaga dengan baik

2. Melakukan pengembangan pemasaran dengan perluasan kerjasama mitra dan partisipasi pihak penerus

Pemasaran perlu dikembangkan dengan perluasan kerjasama dengan mitra. baik antar pengrajin. distributor dan mitra lainnya. Pengembangan pemasaran dengan memperluas kerjasama dengan mitra tentunya akan berdampak baik bagi UMKM keripik tempe terlebih dengan adanya dukungan atau partisipasi dari pihak penerus usaha.

d. Strategi W-T

Strategi WT ini didasarkan pada tindakan defensif dan bertujuan untuk mengurangi adanya kelemahan dan menghindari ancaman.. Strategi W-T yang dapat dijadikan acuan yaitu:

 Melakukan pembenahan manajemen UMKM dengan tetap menjaga kualitas dan selera konsumen

pembenahan Melakukan terhadap **UMKM** sebaiknya manajemen segera dilaksanakan dengan membenahi modal yang digunakan. pengelolaan keuangan hingga produk yang mudah rusak. Pembenahan dilakukan bertujuan untuk menjadikan UMKM lebih baik dan tidak untuk mengurangi maupun mengubah kualitas keripik tempe sehingga konsumen masih berselera terhadap produk yang dibuat.

2. Meningkatkan kemampuan SDM untuk mengelola sumber daya yang ada.

Kualitas SDM yang ditingkatkan akan berpengaruh pada keahlian dalam mengelola sumber daya yang ada. Apabila sumber daya yang ada tidak dikelola dengan baik akan dinilai merugikan. Sumber daya yang ada akan diolah secara optimal apabila kemampuan SDM telah ditingkatkan melalui kepelatihan atau kegiatan sejenisnya

3. Meningkatkan promosi dengan menciptakan keunikan

Promosi **UMKM** keripik tempe Desa Rawalo dapat memiliki nilai tersendiri apabila promosinya dikemas dengan keunikan-keunikan tertentu. Keunikan yang dibawakan dapat perhatian banyak menvita masyarakat sehingga diharapkan dari promosi tersebut dapat membawa dampak baik bagi keripik pemasaran tempe penjualan sehingga dapat meningkat.

# **SIMPULAN**

Strategi pengembangan UMKM keripik tempe yang ada di Desa Rawalo Kecamatan Rawalo Kabupaten Banyumas adalah menerapkan strategi *agresif.* strategi ini lebih fokus pada startegi S-O (*strength – opportunities*) yang dilakukan pemanfaatan pada kekuatan dan peluang yang ada. Strategi S-O (*strength – opportunities*):

- a. Meningkatkan volume produksi keripik tempe dengan menjaga mutu dan kepercayaan konsumen.
- b. Menjalin kerjasama yang baik dengan pihak Desa dan Lembaga terkait di sekitar untuk kegiatan promosi baik secara langsung maupun menggunakan media sosial untuk mendukung jalannya UMKM.
- Memperluas daerah pemasaran keripik tempe dengan mulai memasarkan ke luar Kecamatan Rawalo dan luar Kabupaten Banyumas.

### DAFTAR PUSTAKA

Arrohmah, Rofiah Nur Aini, Mokh, Rum. 2022. Strategi Pengembangan Industri Keripik Tempe di Dusun Kedungprawan Desa Gendingan





- Kecamatan Widodaren Kabupaten Ngawi. *Journal Trunojoyo*. 3 (1): 127-144.
- Dumasari. 2020. *Pembangunan pertanian mendahulukan yang tertinggal*. Pustaka pelajar. Yogyakarta.
- Khairunnisa, I., Dwi Ekasari, H., Rida, Ristiyana., Budi, Harto., Ani, Mekaniwati., Warkianto, Widjaja., Natalia, Artha, M., Teguh Pamuji, T. N. H., Annisa, Ilmi, F., Titik Purwanti, Muhammad Umar, A. 2022. *Usaha Mikro. Kecil dan Menengah*. PT Global Eksekutif Teknologi. Padang.
- Novitasari, Anindita, T. 2022. *Strategi UMKM Bertahan di Masa Pandemi*. Deepublish. Yogyakarta.
- Piyana, Efi Deni. 2022. Strategi Pengembangan usah Keripik Tempe di Kecamatan Rimbo Ilir Kabupaten Tebo Jambi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas.
- Primandari, N. R., Nazipawati, Munajat, Lindawati, Enda Kartika Sari. 2023. *Strategi Pengembangan UMKM*. Deepublish Digital. Yogyakarta.
- Rangkuti, Freddy. 2018. *Teknik membedah kasus bisnis analisis swot*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Siyoto, S. dan Ali Sodik. 2015. *Dasar metodologi* penelitian. Literasi Media Publishing. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kombinasi* (*Mixed Methods*). Alfabeta. Bandung.
- Suryandari, Kartika Chrysti. 2021. *Seri Produk Olahan: Olahan Kedelai*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Suwardi, A. I., Ikhsan Galih Alazis, Nourma Dewi, Hanuring Ayu. 2022. Peningkatan inovasi keripik tempe pada produksi 'omah tempe lestari' di desa kajen. *Jurnal Pengabdian Mandiri*. 1(11): 2165-2172.
- Suyantohadi, A. 2017. Panduan praktis: aplikasi pengembangan center of excellent kedelai lokal dalam menunjang pembangunan pangan lokal indonesia. CV Oxy Consultant. Semarang.
- Wijayanti, Afrilia. 2022. *Alternatif Ide Usaha Mahasiswa*. PT Nasya Expanding
  Managemnet. Pekalongan.
- Woestho, Choiroel, Milda Handayani, Adi Wibowo N, Fikri. 2021. Kluster Tanaman Pangan Unggulan di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Kajian Ilmiah*. 21(1): 55-68.
- Yulianti, Devi. 2014. (Studi Kasus di PT. Perkebunan Nusantara VII Lampung). *Jurnal Sosiologi*. 16(2): 103-114.