

PENDEKATAN SWOT PADA PRODUK BONCARA RAJA (BONCABE RAWIT RAWA JAYA) DI RPTRA RAWA JAYA DUREN SAWIT JAKARTA TIMUR

Shafira Wiranti¹, Henita Fajar Oktavia², Tungga Buana Diana³, Sugiyanto⁴
^{1,2,3,4} Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Borobudur
Email : henitafajar@borobudur.ac.id

Naskah diterima : 18-08-2024, direvisi : 29-9-2024, dipublikasi : 31-10-2024

ABSTRACT

RPTRA Rawa Jaya is in Rawa Jaya Village, Duren Sawit District-East Jakarta. Processing cayenne pepper into Boncara Raja allows the availability of quality food ingredients to be maintained. Boncara Raja, in addition to extending the shelf life of chili, this product also supports increasing consumption needs. SWOT analysis also helps identify that the main strength of the Boncara Raja product is the high demand for chili in East Jakarta, which is driven by the culture of consuming spicy food. In addition, the success of RPTRA Rawa Jaya in cultivating Rawita chili, with its resistance to extreme weather, gives the impression that this commodity has potential. On the other hand, challenges also arise such as dependence on the quality of the harvest and limited marketing capacity. The data collection method in this study uses primary data with a qualitative approach. Based on the SWOT analysis, the Boncara Raja product has a main strength in the use of Rawita chili from its own cultivation, which reduces dependence on external supplies, but this product still faces limitations in production capacity. On the other hand, Boncara Raja still has an opportunity, namely the taste of Boncabe suits the taste and consumer segment who like spicy and practical food, but Boncara Raja still must meet consumer demands for halal labels which affect Boncara Raja products to be able to follow this demand.

Keywords: Cayenne Pepper, Boncara Raja, SWOT

ABSTRAK

RPTRA Rawa Jaya yang terletak di Kelurahan Rawa Jaya, Kecamatan Duren Sawit-Jakarta Timur. Pengolahan cabai rawit menjadi Boncara Raja memungkinkan ketersediaan bahan pangan berkualitas tetap terjaga. Boncara Raja selain memperpanjang masa simpan cabai, produk ini juga mendukung kebutuhan konsumsi yang terus meningkat. Analisis SWOT pun membantu mengidentifikasi bahwa kekuatan utama produk Boncara Raja adalah tingginya permintaan cabai di Jakarta Timur, yang didorong oleh budaya konsumsi makanan pedas. Selain itu, kesuksesan RPTRA Rawa Jaya membudidayakan cabai Rawita, dengan sifatnya yang tahan akan cuaca ekstrim memberikan kesan tersendiri bahwa komoditi ini memiliki potensi. Di sisi lain tantangan pun muncul seperti ketergantungan pada kualitas hasil panen dan keterbatasan kapasitas pemasaran. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan jenis data primer dengan pendekatan

kualitatif. Berdasarkan analisis SWOT, produk Boncara Raja memiliki kekuatan utama dalam penggunaan cabai Rawita hasil budidaya sendiri, yang mengurangi ketergantungan pada pasokan eksternal namun produk ini masih menghadapi keterbatasan pada kapasitas produksi. Di sisi lain Boncara Raja masih memiliki peluang yaitu rasa boncabe sesuai dengan selera dan segmen konsumen yang menyukai makanan pedas dan praktis, tetapi Boncara Raja masih tetap harus memenuhi tuntutan konsumen akan label halal yang mempengaruhi produk Boncara Raja untuk bisa mengikuti permintaan tersebut.

Kata Kunci: Cabai Rawit, Boncara Raja, SWOT

I. PENDAHULUAN

RPTRA Rawa Jaya yang terletak di Kelurahan Rawa Jaya, Kecamatan Duren Sawit-Jakarta Timur, menjadi salah satu contoh penerapan pertanian *urban* yang mampu menciptakan produk unggulan dengan binaan dari Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan, dan Pertanian (KPKP) Provinsi DKI Jakarta serta Suku Dinas KPKP Jakarta Timur. Produk unggulan yang dihasilkan pun merupakan pengolahan komoditi cabai melalui budidaya cabai jenis Rawita yang merupakan kerjasama antara ibu-ibu PKK dan PPSU (Pekerja Penanganan Sarana dan Prasarana Umum).

Ketergantungan masyarakat terhadap pasokan cabai segar yang sering mengalami fluktuasi harga menjadi tantangan tersendiri. Pengolahan cabai rawit menjadi Boncara Raja juga memberikan dampak positif bagi perkembangan industri makanan di Kecamatan Duren Sawit. Putri *et al.* (2022) menjelaskan bahwa produk olahan seperti Boncara Raja menawarkan solusi praktis bagi pelaku usaha kecil yang membutuhkan pasokan cabai yang konsisten. Peningkatan permintaan cabai di Jakarta Timur menjadi tantangan lain yang perlu diatasi. Upaya Dinas KPKP Provinsi DKI Jakarta untuk mengatasi hal tersebut, menjalankan program pembinaan yang berfokus pada pengembangan pertanian *urban* dan inovasi produk olahan (Sari, 2019).

Pengolahan cabai rawit menjadi Boncara Raja memungkinkan ketersediaan bahan pangan berkualitas tetap terjaga, meskipun terdapat gangguan logistik atau cuaca yang tidak menentu. Dengan demikian, inovasi ini tidak hanya meningkatkan stabilitas pasokan cabai, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi bagi petani dan pelaku usaha lokal. Widjanarko dan Sutrisno (2018) menyatakan bahwa produk olahan seperti Boncara Raja selain memperpanjang masa simpan cabai, produk ini juga mendukung kebutuhan konsumsi yang terus meningkat.

Analisis SWOT pun membantu mengidentifikasi bahwa kekuatan utama produk Boncara Raja adalah tingginya permintaan cabai di Jakarta Timur, yang didorong oleh budaya konsumsi makanan pedas. Keadaan ini pun bisa menjadi peluang pasar yang potensial untuk produk olahan yang terbuat dari cabai dengan sifatnya yang praktis dan mudah dijangkau. Selain itu, kesuksesan RPTRA Rawa Jaya membudidayakan cabai Rawita, dengan sifatnya yang tahan akan cuaca ekstrim memberikan kesan tersendiri bahwa komoditi ini memiliki potensi. Di sisi lain tantangan pun muncul seperti ketergantungan pada kualitas hasil panen dan keterbatasan kapasitas pemasaran.

Produk Boncara Raja memiliki kekuatan yang didukung oleh permintaan cabai yang terus meningkat, didukung oleh preferensi masyarakat terhadap

makanan pedas. Selain itu varietas cabai Rawita memiliki kemampuan dalam adaptasi terhadap cuaca ekstrem dan hasil panen yang konsisten. Boncara Raja juga menawarkan solusi praktis dengan daya simpan yang lebih lama, sehingga mampu menjawab tantangan penyimpanan cabai segar.

Kelemahan yang perlu diantisipasi meliputi ketergantungan pada kualitas hasil panen yang rentan terhadap faktor lingkungan, keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam teknik pengolahan dan budidaya, serta skala produksi yang masih kecil sehingga belum mampu memenuhi lonjakan permintaan (Sari, 2020). Hal ini menuntut upaya penguatan kapasitas produksi dan pelatihan bagi kelompok tani di RPTRA Rawa Jaya.

Ancaman yang dihadapi produk ini meliputi ketidakstabilan harga cabai yang disebabkan oleh gangguan cuaca dan distribusi, persaingan dari produk serupa yang telah mapan di pasar, serta potensi kerugian akibat keterbatasan skala produksi. Berdasarkan pemaparan diatas menjadi penting melihat bagaimana pendekatan SWOT pada produk boncara raja (boncabe rawit rawa jaya) di RPTRA Rawa Jaya Duren Sawit Jakarta Timur secara detail.

III. METODE

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan jenis data primer dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui tiga cara yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pengumpulan data dilakukan untuk menggali informasi terkait bagaimana pendekatan SWOT pada produk boncara raja (boncabe rawit rawa jaya) di RPTRA Rawa Jaya Duren Sawit Jakarta Timur.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis SWOT adalah analisis yang dilihat dan digunakan untuk dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan mampu meminimalkan kelemahan (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Pada penelitian pendekatan SWOT pada produk boncara raja (boncabe rawit rawa jaya) di RPTRA Rawa Jaya Duren Sawit Jakarta Timur, dapat dilihat bahwa pada bagian

1. *Strength* (Kekuatan)

Produk boncabe di RPTRA Rawa Jaya memiliki keunikan dan kualitas yang menjadi daya tarik tersendiri di kalangan konsumen. Hal ini dikarenakan cabai yang digunakan merupakan jenis Rawita yang dibudidayakan langsung di lingkungan RPTRA Rawa Jaya memberi keunggulan tambahan dari segi kontrol kualitas. Seluruh proses, mulai dari penanaman, perawatan, hingga panen, dapat dilakukan dengan pemantauan ketat untuk memastikan hasil panen terbaik. Produk boncabe di RPTRA Rawa Jaya memiliki keunggulan dalam hal kemandirian bahan baku, mengurangi ketergantungan pada pasokan luar yang sering kali berfluktuasi harganya. Keberlanjutan bahan baku cabai ini tidak hanya mendukung stabilitas produksi, tetapi juga membuat produk lebih ramah lingkungan karena meminimalkan pengangkutan bahan dari luar. Keunikan cabai Rawita yang dihasilkan dari lingkungan sendiri ini menjadikan boncabe di RPTRA Rawa Jaya memiliki cita rasa yang autentik, alami, dan selaras dengan konsep pertanian berkelanjutan. (Widyastuti & Prabowo, 2020; Rahman, 2022).

2. *Weaknesses* (Kelemahan)

Produk boncabe di RPTRA Rawa Jaya memiliki sejumlah kelemahan yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan pengembangannya. Salah satu kelemahan utama adalah kapasitas produksi yang terbatas. Pengelola mengandalkan cabai *Rawita* yang dibudidayakan sendiri, kapasitas produksi boncabe sangat tergantung pada jumlah cabai yang dapat dipanen setiap musim. Skala budidaya yang terbatas menghambat kemampuan untuk memproduksi boncabe dalam jumlah besar, apalagi jika permintaan pasar meningkat. Keterbatasan pasokan cabai ini menjadi hambatan utama dalam mengembangkan produk secara lebih luas, dan menambah kesulitan dalam menjangkau pasar yang lebih besar (Sutrisno, 2021; Widjanarko & Prabowo, 2020).

Selain itu, ketergantungan pada pasokan cabai *Rawita* hasil budidaya sendiri menjadi risiko tersendiri. Keberhasilan panen cabai sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca, serangan hama, atau masalah lain dalam proses pertanian. Jika terjadi gangguan dalam pertumbuhan cabai atau musim panen yang buruk, maka pasokan bahan baku untuk boncabe bisa terhambat, yang akhirnya berdampak pada ketersediaan produk (Widyastuti, 2019; Rahman, 2022). Di sisi lain biaya produksi yang relatif tinggi juga menjadi kendala dimana usaha untuk membudidayakan cabai sendiri RPTRA Rawa Jaya harus mengeluarkan biaya tambahan, serta ketika ingin mengembangkan produk dan meningkatkan inovasi masih menghadapi kesulitan.

3. *Opportunities* (Peluang)

Permintaan pasar terhadap produk boncabe di RPTRA Rawa Jaya menunjukkan potensi yang sangat besar, karena banyak konsumen yang menganggap rasa boncabe sesuai dengan selera mereka. Produk ini berhasil masuk pada segmen konsumen yang menyukai makanan pedas dan praktis, sehingga mulai banyak orang mencari boncabe sebagai pilihan untuk meningkatkan cita rasa makanan. Konsumen menganggap produk ini mampu disimpan dalam waktu yang lama.

4. *Threats* (Ancaman)

Pada bagian ancaman ini, RPTRA Rawa Jaya mendapatkan persaingan yang ketat hal ini dikarenakan banyaknya pesaing yang juga memproduksi produk sejenis dengan kualitas serupa dan harga yang lebih kompetitif. Di sisi lain adanya tuntutan konsumen akan label halal, mempengaruhi produk boncara raja untuk bisa mengikuti permintaan tersebut.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis SWOT, produk Boncara Raja memiliki kekuatan utama dalam penggunaan cabai *Rawita* hasil budidaya sendiri, yang mengurangi ketergantungan pada pasokan eksternal namun produk ini masih menghadapi keterbatasan pada kapasitas produksi. Di sisi lain Boncara Raja masih memiliki peluang yaitu rasa boncabe sesuai dengan selera dan segmen konsumen yang menyukai makanan pedas dan praktis, tetapi Boncara Raja masih tetap harus memenuhi tuntutan konsumen akan label halal yang mempengaruhi produk boncara raja untuk bisa mengikuti permintaan tersebut.

5.2 Saran

Berdasarkan analisis SWOT, Boncara Raja memiliki potensi untuk berkembang. Dilihat dari masing-masing aspek pada analisis SWOT diperlukan kontinuitas pada budidaya cabai rawita, memperkuat inovasi produk seperti pengembangan variasi tingkat kepedasan atau rasa yang berbeda agar dapat meningkatkan daya saing di pasar, peningkatan peluang dengan terus memperkuat labeling produk guna meminimalisir ancaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Borobudur Jakarta; Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Borobudur Jakarta; Dinas Ketahanan Pangan dan Kelautan Pertanian (DKPKP) Provinsi DKI Jakarta; Suku Dinas KPKP Jakarta timur; dan Pengelola RPTRA Rawa Jaya

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, A., Widiastuti, D., dan Sudarmawan, A. 2022. Pengembangan Produk Olahan Cabai Sebagai Solusi Fluktuasi Harga di Perkotaan. *Jurnal Agribisnis dan Pengolahan Hasil Pertanian*, 9(2), 125–134.
- Rahman, F. 2021. Analisis Inovasi Produk Olahan Cabai Di Wilayah Perkotaan: Studi Kasus Jakarta Timur. *Jurnal Pertanian Perkotaan*, 6(1), 45–56.
- Sutrisno, H. 2021. Pengaruh Kapasitas Produksi Terhadap Keberhasilan Produk Pertanian Berkelanjutan. *Jurnal Pertanian*, 19(3), 145-156.
- Sari, E. 2020. Biaya Produksi dalam Usaha Pertanian Skala Kecil: Studi Kasus RPTRA Rawa Jaya. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 11(1), 99-112.
- Sari, M. 2019. Strategi Pengolahan Hasil Pertanian Untuk Ketahanan Pangan Di Perkotaan. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 13(3), 203–217.
- Widyastuti, L., dan Prabowo, I. 2020. Potensi Pertanian Urban di Indonesia: Tantangan dan Peluang untuk Meningkatkan Kemandirian Pangan. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 18(2), 201-212.
- Widyastuti, L. 2019. Manajemen Produksi dalam Pengelolaan Pertanian Urban. *Jurnal Agribisnis*, 12(4), 232-243.
- Widjanarko, D., dan Sutrisno, E. 2018. Permintaan Produk Olahan Cabai di Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(4), 211–223.