

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan adalah kekayaan yang paling berharga, karena dengan tubuh yang sehat seseorang akan dapat menjalankan segala aktivitas dengan baik dan lancar. Oleh karena itu semua orang setuju untuk menjaga tubuhnya tetap sehat bahkan akhir-akhir ini kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan produk produk herbal sudah semakin terbuka dan penggunaan bahan-bahan herbal pun sudah dijadikan gaya hidup kekinian dengan mengusung slogan *Back to Nature*.

Teh Kombucha telah muncul sebagai minuman yang menarik dan meningkatkan kesehatan, memikat para penggemar dengan campuran rasa uniknya dan berbagai manfaat potensial. Minuman berkarbonasi ini adalah hasil dari fermentasi oleh kultur simbiotik bakteri dan ragi (SCOBY), yang mengubah teh yang diberi gula menjadi eliksir yang asam dan kaya akan probiotik.

Daya tarik Kombucha tidak hanya terletak pada rasanya yang lezat, minuman ini dihargai karena potensi dari manfaat kesehatannya. Studi menunjukkan bahwa Kombucha mengandung senyawa bioaktif, antioksidan dan efek yang dapat diukur pada flora usus, menjadikannya suplemen probiotik yang dapat dikonsumsi dengan dampak positif pada kesehatan pencernaan. Teh ini tersedia dalam berbagai bentuk, seperti hitam, hijau, putih, dan campuran herbal, menawarkan beragam pilihan bagi konsumen. Di luar potensinya sebagai minuman

penyegar, Kombucha semakin diakui sebagai minuman fungsional yang mendukung kesehatan secara keseluruhan.

Peluang pasar yang terbuka secara global dimanfaatkan oleh pengusaha seperti AA Gde Supuja dan AA Sri Mahyuni, pemilik Werdi Gandrung di Gianyar, Bali, yang telah memainkan peran penting dalam mempopulerkan Kombucha. Kisah sukses mereka melibatkan tidak hanya produksi Kombucha tetapi juga menciptakan produk terkait seperti cuka Jamur crispy, sate, lawar, dan bakso goreng. Semangat kewirausahaan ini tidak hanya menyoroti fleksibilitas Kombucha tetapi juga memperlihatkan potensinya untuk inovasi dalam dunia kuliner.

Beberapa hasil penelitian menyatakan bahwa teh kombucha dapat mengatasi masalah saluran pencernaan atau sembelit, memperbaiki kondisi tubuh, bermanfaat melawan arteriosclerosis, memulihkan fungsi alat pencernaan, bermanfaat bagi penderita stres mental, menawarkan racun dan membunuh sel kanker. Hal ini disebabkan karena teh kombucha dibuat melalui proses fermentasi dan mengandung mikroba hidup yang bermanfaat bagi kesehatan atau dikenal dengan istilah probiotik. Probiotik adalah pangan yang mengandung mikroorganisme hidup yang secara aktif dapat meningkatkan kesehatan dengan cara memperbaiki keseimbangan flora usus jika dikonsumsi dalam keadaan hidup dalam jumlah yang memadai. Teh kombucha (kombucha tea) merupakan produk minuman tradisional hasil fermentasi larutan teh dan gula dengan menggunakan starter mikroba kombucha (*Acetobacter xylinum* dan beberapa jenis khamir) dan difermentasi selama 8-12 hari. Selama proses fermentasi dan oksidasi berlangsung, terjadi bermacam-macam reaksi pada larutan teh manis secara asimilatif dan disimilatif.

Mikroba pada teh memetabolisme gula, dan sebagai gantinya memproduksi zat-zat bermanfaat dalam minuman tersebut, seperti asam glukuronat, asam laktat, vitamin, asam amino, antibiotik, serta zat-zat lain. Maka dari itu, jamur kombucha ini bagaikan sebuah pabrik biokimia mini dan minumannya dapat berperan sebagai minuman fungsional (Fuller, 1989). Proses fermentasi teh kombucha biasanya berlangsung secara alami dan spontan tanpa ada penambahan starter dari kultur mikroba murni. Hal ini menyebabkan jenis dan komposisi mikroba yang ada pada minuman fungsional ini sangat beragam. Jumlah dan jenis mikroba pada minuman teh kombucha sampai saat ini belum diketahui dengan pasti. Hal ini menyebabkan teh kombucha memiliki peluang yang sangat besar sebagai sumber kekayaan hayati bagi pertumbuhan mikroba yang menguntungkan dan membuka peluang yang besar untuk mengeksplorasi jenis mikroba apa yang terdapat didalamnya terutama mikroba yang bersifat menguntungkan yaitu bakteri asam laktat. Oleh karena itu perlunya strategi pengembangan terhadap usaha ini. Sehubungan dengan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul : Strategi Pengembangan Teh Jmaur Kombucha Sebagai Minuman Herbal di UD Werdi Gandrung Gianyar Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor-faktor apa saja yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal UD Werdi Gandrung Gsianyar Bali?
2. Bagaimana rumusan strategi pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal di UD Werdi Gandrung Gianyar Bali?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis enganalisis faktor-faktor yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal di UD Werdi Gandrung Gianyar Bali.
2. Untuk merumuskan strategi dalam pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal di UD Werdi Gandrung Gianyar Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khasanah ilmu pengetahuan, khususnya penerapan ilmu manajemen strategi dalam bidang pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal untuk menuju ke arah agribisnis serta mampu memberikan acuan bagi para peneliti lainnya yang ingin melakukan penelitian lanjutan pada lokasi yang sama.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat sebagai masukan atau kajian ilmiah bagi Pemerintah Kabupaten Gianyar dalam merumuskan kebijakan-kebijakan dan perencanaan program pengembangan industri pertanian khususnya yang berbasis herbal, sedangkan bagi para pengusaha herbal di Kabupaten Gianyar hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan beberapa alternatif strategi dalam upaya pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Strategi

Menurut Fahmi (2015) manajemen strategi didefinisikan sebagai suatu rencana yang disusun dan dikelola dengan memperhitungkan berbagai sisi dengan tujuan agar pengaruh rencana tersebut bisa memberikan dampak positif bagi organisasi tersebut secara jangka panjang. Salah satu fokus kajian dalam manajemen strategis ingin memberikan dampak penerapan konsep strategis kepada perusahaan secara jangka panjang atau sustainable termasuk dari segi profit yang stabil. Secara umum ruang lingkup kajian manajemen strategi sangat luas baik dari segi internal dan eksternal. Namun secara umum ruang lingkup kajian manajemen bergerak atas dasar pemahaman dibawah ini, yaitu:

1. Mengkaji dan menganalisis dampak penerapan manajemen strategi kepada internal perusahaan khususnya perbaikan yang bersifat sustainable (berkemajuan)
2. Menempatkan konstruksi manajemen strategis sebagai dasar pondasi perusahaan dalam memutuskan setiap keputusan, khususnya keputusan yang berhubungan dengan profit dan ekspansi perusahaan. Artinya fokus kerja dalam pencapaian kedua sisi tersebut mengacu kepada konstruksi manajemen strategis
3. Menjadikan ilmu manajemen strategi sebagai base thinking dalam membangun berbagai rencana termasuk rencana produksi, pemasaran, personalia, dan keuangan.

Dafid (2009) mendefinisikan manajemen strategis sebagai seni dan pengetahuan dalam merumuskan, mengimplementasikan, serta mengevaluasi keputusan-keputusan lintas fungsional yang memungkinkan sebuah organisasi mencapai tujuannya. Manajemen strategis berfokus pada usaha untuk mengintegrasikan manajemen, pemasaran, keuangan/akuntansi, produksi/operasi, penelitian dan pengembangan, serta sistem informasi komputer untuk mencapai keberhasilan organisasional.

2.2 Strategi Pengembangan

Strategi adalah alat untuk mencapai suatu keunggulan bersaing. Menurut Hamel dan Prahalad, strategi merupakan tindakan yang bersifat inkremental (bersifat meningkat) dan terus menerus, serta dilakukan berdasarkan sudut pandang apa yang diharapkan oleh pelanggan di masa depan (Umar, 2011). Terjadinya kecepatan inovasi pasar yang baru dan perubahan pola konsumen memerlukan kompetensi inti (*core competition*).

Strategi adalah bakal tindakan yang menuntun keputusan manajemen puncak dan sumber daya perusahaan yang banyak merealisasikannya. Di samping itu, strategi juga mempengaruhi kehidupan organisasi dalam jangka panjang, paling tidak selama lima tahun. Pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa strategi adalah suatu proses yang direncanakan untuk mencapai sasaran perusahaan dalam jangka waktu yang panjang Menurut Iskandar Wiryokusumo, pengembangan adalah upaya pendidikan baik formal maupun non formal yang dilaksanakan secara sadar,

berencana, terarah, teratur, menumbuhkan, membimbing, dan mengembangkan suatu dasar kepribadian yang seimbang, utuh dan selaras, pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan bakat, keinginan serta kemampuan-kemampuannya, sebagai bekal untuk selanjutnya atas prskarsa sendiri menambah, meningkatkan dan mengembangkan dirinya, sesame, maupun lingkungannya ke arah tercapainya martabat, mutu dan kemampuan manusiawi yang optimal dan prbadi yang mandiri.

Strategi pengembangan adalah suatu proses yang meningkatkan efektifitas keorganisasian dengan mengintergrasikan keinginan individu akan pertumbuhan dan perkembangan tujuan keorganisasian. secara khusus proses ini merupakan usaha mengadakan perubahan secara berencana yang meliputi suatu system total sepanjang periode tertentu, dan usaha mengadakan perubahan ini berkaitan dengan misi organisasi

2.3 Teh Kombucha

Kombucha merupakan salah satu minuman antioksidan. Sumber antioksidan yang terdapat pada kombucha berasal dari senyawa yang terdapat pada bahan dasar teh kombucha (Nur & Indrayati, 2018). Teh kombucha adalah cairan teh hasil fermentasi oleh mikroorganisme dari kelompok bakteri dan ragi (Nurikasari, 2017). Kombucha merupakan minuman fungsional hasil dari fermentasi larutan teh dan gula yang memiliki aroma dan rasa yang khas, yaitu asam dan manis, mengandung berbagai vitamin dan mineral, asam-asam organik, serta alkohol yang baik untuk kesehatan tubuh (Siahann, 2011). Starter kultur kombucha disebut “jamur kombu“ atau “jamur dipo“. Dalam istilah asing disebut dengan SCOPY (*Symbiotic Culture Of Bacteria And Yeast*). Dari penampilan

fisiknya, koloni kombucha yang berperan dalam proses fermentasi mempunyai bentuk yang menyerupai lembaran gelatin (gel) yang berwarna putih dengan ketebalan 0,3 – 1,2 cm dan terbungkus selaput liat (Naland, 2008).

2.3.1 Teh Kombucha Bagi Kesehatan

Sebagai minuman fermentasi, kombucha berkhasiat untuk membantu pencernaan, memberikan bantuan melawan radang sendi, bertindak sebagai pencakar, mencegah infeksi mikroba, memerangi stres dan kanker, memberikan bantuan melawan wasir, memberikan pengaruh positif pada kadar kolesterol, dan memfasilitasi ekskresi toksin serta pembersihan darah. Minuman ini juga dikaitkan dengan pengaruh mikroba gastrointestinal pada manusia dengan bertindak sebagai minuman probiotik dan membantu menyeimbangkan mikroba usus, dengan demikian memfasilitasi normalisasi aktivitas usus sampai batas tertentu (Watawana, 2015).

2.3.2 Proses Pembuatan Kombucha

Proses pembuatan kombucha melalui beberapa tahap yang pertama setelah larutan gula dan teh tercampur, larutan teh didiamkan dalam suhu ruang, suhu ruangan yang dianjurkan tidak kurang dari 20°C dan tidak lebih dari 30°C (Naland, 2004). Selanjutnya adalah penambahan starter kombucha, yaitu SCOBY. Menurut Simanjuntak & Siahaan (2011) kultur kombucha yang bagus dan layak dipakai sebagai media proses fermentasi kombucha umumnya berwarna putih bersih, mengkilap serta tidak terdapat bercak atau totol berwarna. Jika terdapat bercak merah, kemungkinan kultur kombucha sudah tercemar dan sebaiknya tidak dipakai sebagai media fermentasi. Starter kombucha ditambahkan pada saat larutan teh sudah sama dengan suhu ruang. Setelah ditambahkan dengan starter toples kaca

ditutup menggunakan tisu dan serbet agar oksigen masih dapat masuk tetapi terhindar kontaminan luar. Wadah yang paling baik dalam pembuatan kombucha adalah dengan menggunakan wadah dari kaca. Setelah itu difermentasikan selama 4-12 hari dalam ruangan yang kedaan gelap, tetapi kondisi udaranya tidak lembab. Kultur kombucha akan rusak jika terkena sinar matahari langsung. Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kombucha selama fermentasi berlangsung adalah sebagai berikut :

1. Dijaga agar tidak terguncang
2. Wadah dan isinya jangan dipindah-pindahkan
3. Tidak terkena sinar matahari langsung
4. Diletakkan pada suhu ruang
5. Tidak sampai kekurangan udara (aerasi lancar)
6. Tidak terdapat semut, kecoa, atau serangga lainnya.

2.3.3 Mekanisme Fermentasi Kombucha

Mikroorganisme membutuhkan energi untuk kelangsungan hidupnya. Energi dibutuhkan untuk mempertahankan perkembangbiakan sel, kehidupan sel, dan untuk membantu pergerakan organisme yang bersifat motil. Substrat yang paling mudah digunakan untuk ketersediaan energi adalah gula reduksi. Glukosa dan fruktosa adalah gula reduksi yang digunakan sebagai sumber karbon oleh bakteri asam asetat. Sukrosa bersifat non reduksi karena sukrosa tidak mempunyai gugus OH yang bersifat reaktif, dimana keduanya saling mengikat, sehingga sukrosa akan mengalami inverse terlebih dahulu menjadi glukosa dan fruktosa, dengan demikian jalur metabolisme terjadi semakin panjang. Enzim invertase

tersebut bekerja optimum pada pH yang berkisar antara 4-5,25 dan suhu 37-52oC (Ardheniati, Andriani, & Amanto, 2018). Menurut Jayabalan (2014) Sukrosa adalah sumber karbon paling umum dalam fermentasi kombucha.

Proses fermentasi kombucha terdapat dua kali proses fermentasi, yang pertama adalah fermentasi alkohol dan selanjutnya fermentasi asam asetat. Proses fermentasi alkohol dimulai dari sel-sel ragi akan menghidrolisis sukrosa untuk membentuk glukosa dan fruktosa yang digunakan untuk produksi etanol (Jayabalan, 2014). Ragi akan mendegradasi glukosa melalui tahap glikolisis menjadi asam piruvat. Kemudian asam piruvat akan dikarboksilasi oleh enzim piruvat dekarboksilase menjadi asetaldehid dan CO₂ (Metha, 2012).

2.4 Herbal

Kata herbal berasal dari herba dalam Bahasa Yunani dan herb dalam Bahasa Inggris yang artinya tumbuhan. Jadi pengertian herbal adalah tumbuhan yang memiliki khasiat bagi kesehatan manusia atau dengan kata lain tumbuhan yang mempunyai kegunaan atau nilai lebih dalam pengobatan (Rizki Joko Sukmono, 2009)

2.4.1 Jenis-jenis Herbal

Obat herbal dapat dibedakan menjadi tiga jenis yaitu :

1. Jamu (*Empirical based herbal medicine*)

Jamu adalah obat herbal yang diolah secara tradisional, baik dalam bentuk serbuk seduhan, pil, maupun cairan yang berisi seluruh bagian tanaman. Pada umumnya, jamu dibuat berdasarkan resep peninggalan leluhur yang

diracik dari berbagai tanaman obat yang jumlahnya cukup banyak, sekitar 5 hingga 10 macam bahkan lebih. Jamu yang telah digunakan secara turun temurun selama berpuluh-puluh tahun bahkan mungkin ratusan tahun, telah membuktikan keamanan dan manfaat secara langsung untuk pengobatan suatu penyakit.

2. Bahan ekstrak alami (*Scientific based herbal medicine*)

Bahan ekstrak alami adalah obat herbal ramuan tradisional yang dibuat dari ekstrak atau penyarian bahan alami yang dapat berupa tanaman obat, binatang maupun mineral. Jenis ini pada umumnya telah ditunjang dengan pembuktian ilmiah berupa penelitian-penelitian praklinis seperti standar kandungan bahan berkhasiat, standar pembuatan ekstrak tanaman obat dan standar pembuatan obat tradisional yang higienis.

2.4.2 Keunggulan dan Kelemahan Obat Herbal

Beberapa keunggulan obat herbal:

1. Jika penggunaannya benar, obat herbal tidak memiliki efek samping, walaupun ada efek sampingnya relatif sangat kecil. Hal ini karena tanaman obat dan tubuh manusia memiliki sifat yang sama, yakni organis dan kompleks. Oleh karena itu tanaman obat dapat disetarakan dengan makanan. Tanaman obat memiliki suatu mekanisme yang dapat menangkal dan menetralkan efek samping obat herbal yang dikenal dengan istilah SEES (*Side Effect Eleminating Subtanted*).
2. Tanaman obat sangat efektif untuk penyakit yang sulit disembuhkan dengan obat kimia, seperti kanker, tumor, darah tinggi, darah rendah, diabetes, hepatitis dan stroke.

3. Harga obat herbal relatif murah, bahkan tidak memakan biaya sama sekali karena bisa ditanam sendiri. Harga obat herbal akan menjadi mahal jika dikemas dalam bentuk isolat, yakni senyawa tertentu yang diperoleh dalam bentuk ekstrak tanaman.
4. Jika hasil diagnosis sudah jelas, pengobatan dan perawatan umumnya dapat dilakukan oleh anggota keluarga sendiri tanpa bantuan medis dan sarana laboratoriumnya.
5. Obat herbal merupakan gabungan seluruh bahan aktif yang terdapat pada satu atau beberapa tanaman obat.
6. Efeknya lambat tetapi bersifat stimulan.

Beberapa kelemahan obat herbal:

1. Efek farmakologisnya lemah.
2. Bahan baku obat belum standar.
3. Bersifat higroskopis sehingga akan larut dalam molekul-molekul air yang diserapnya sehingga mudah rusak
4. Umumnya pengujian terhadap bahan-bahan obat herbal belum sampai pada tahap uji klinis.
5. Mudah tercemar berbagai mikroorganisme.

2.5 Analisis SWOT Dalam Strategi Pengembangan Usaha

Analisis SWOT adalah penilaian terhadap hasil identifikasi situasi, untuk menentukan apakah suatu kondisi dikategorikan sebagai kekuatan, kelemahan, peluang atau ancaman. Analisis SWOT merupakan bagian dari proses perencanaan. Hal utama yang ditekankan adalah bahwa dalam proses perencanaan tersebut, suatu institusi membutuhkan penilaian mengenai kondisi saat ini dan gambaran ke depan yang mempengaruhi proses pencapaian tujuan institusi. Dengan analisa SWOT akan didapatkan karakteristik dari kekuatan utama, kekuatan tambahan, faktor netral, kelemahan utama dan kelemahan tambahan berdasarkan analisa lingkungan internal dan eksternal yang dilakukan (Alma, dan Priansa, 2009).

Analisis SWOT adalah analisa yang didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*Strength*) dan peluang (*Opportunity*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*Weakness*) dan ancaman (*Threats*) (Freddy, 2013). *Strengths* (kekuatan) adalah kegiatan- kegiatan organisasi yang berjalan dengan baik atau sumber daya yang dapat dikendalikan. *Weaknesses* (kelemahan) adalah kegiatan-kegiatan organisasi yang tidak berjalan dengan baik atau sumber daya yang dibutuhkan oleh organisasi tetapi tidak dimiliki oleh organisasi. *Opportunities* (peluang / kesempatan) adalah faktor-faktor lingkungan luar yang positif. *Threats* (ancaman) adalah factor-faktor lingkungan luar yang negative.

Matrik SWOT adalah alat untuk menyusun faktor-faktor strategis organisasi yang dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi organisasi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya. IFAS (*Internal Strategic Factors Analysis Summary*) adalah ringkasan

atau rumusan faktor-faktor strategis internal dalam kerangka kekuatan (*Strengths*) dan kelemahan (*Weaknesses*).

1. Kekuatan (*Strength*) adalah situasi internal organisasi yang berupa kompetensi/kapabilitas/sumberdaya yang dimiliki organisasi, yang dapat digunakan sebagai alternatif untuk menangani dan ancaman.
2. Kelemahan (*Weakness*) adalah situasi internal organisasi dimana kompetensi/kapabilitas/sumberdaya organisasi sulit digunakan untuk menangani kesempatan dan ancaman.
3. Peluang (*Opportunity*) adalah situasi eksternal organisasi yang berpotensi menguntungkan. Organisasi-organisasi yang berada dalam satu industri yang sama secara umum akan merasa diuntungkan bila dihadapkan pada kondisi eksternal tersebut. Misal, ada segmen pasar tertentu yang belum dimasuki pemain lain, secara umum akan menjadi peluang bagi organisasi manapun yang berhasil melihat pasar tersebut (Tripomo, 2005).
4. Ancaman (*Threat*) adalah suatu keadaan eksternal yang berpotensi menimbulkan kesulitan. Organisasi-organisasi yang berada dalam satu industri yang sama secara umum akan merasa dirugikan/ dipersulit/terancam bila dihadapkan pada kondisi eksternal tersebut. Contoh: dua tahun yang akan datang akan masuk “pemain baru” dari luar negeri yang memiliki teknologi dan modal kuat. Secara umum kondisi tersebut akan menjadi ancaman bagi semua organisasi yang saat ini berada dalam industri yang sama.

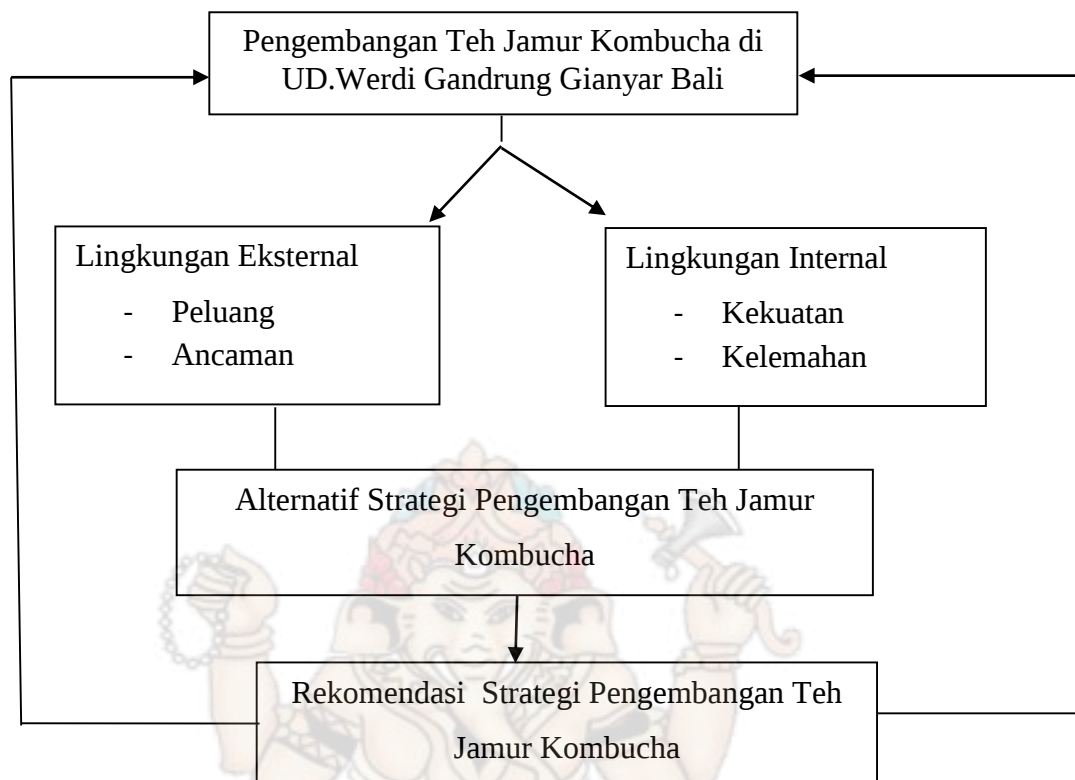
Perusahaan harus melakukan strategi untuk tetap bertahan diantara pesaingnya. Metode analisis SWOT bisa dianggap sebagai metode analisis yang paling dasar, yang berguna untuk melihat suatu topik atau permasalahan dari empat

sisi yang berbeda. Hasil analisis adalah arahan atau rekomendasi untuk mempertahankan kekuatan dan menambah keuntungan dari peluang yang ada, dengan mengurangi kekurangan dan menghindari ancaman. Jika digunakan dengan benar, analisis SWOT akan membantu untuk melihat sisi-sisi yang terlupakan atau tidak terlihat.

2.6 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini dilakukan untuk merumuskan strategi pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal di UD Werdi gandrung Gianyar Bali, faktor-faktor yang menjadi kendala dikaji dari aspek lingkungan internal dan eksternal.

Mengacu pada buku-buku telaah manajemen strategi, lingkungan internal terdiri dari kekuatan (*strength*) dan kelemahan (*weaknes*) dan lingkungan eksternal terdiri dari peluang (*opportunity*) dan ancaman (*threat*). Masing-masing kekuatan dan kelemahan pada lingkungan internal serta peluang dan ancaman pada lingkungan eksternal jika didefinisikan terdiri atas faktor-faktor. Selanjutnya dengan bantuan alat analisis SWOT, maka dapat dibuatkan kombinasi faktor-faktor internal dan eksternal dalam bentuk matriks SWOT, yang berikutnya dari matriks ini dapat dirumuskan sebagai alternatif strategi pengembangan teh jamur kombucha sebagai minuman herbal di UD Werdi Gandrung Gianyar Bali.



Gambar 2.1 Kerangka Konsep Berpikir Pengembangan

2.7 Penelitian Terdahulu Deskriptif

Penelitian terdahulu adalah upaya peneliti untuk mencari perbandingan dan selanjutnya untuk menemukan inspirasi baru untuk penelitian selanjutnya. Disamping itu kajian terdahulu membantu penelitian dapat memposisikan penelitian serta menunjukkan orisinalitas dari penelitian. Adapun penelitian terdahulu tentang Teh Kombucha antara lain:

No	Nama Penelitian	Judul	Tujuan	Metode	Hasil Penelitian
1	Raden Intan, (2019)	Pengaruh variasi konsentrasi starter terhadap kualitas teh kombucha)	Memberikan informasi umum mengenai Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter SCOBY Terhadap Kualitas Teh Kombucha	Deskriptif	Mengetahui kualitas teh kombucha dengan adanya variasi konsentrasi starter SCOBY yang berbeda
2	Agrika, (2020)	Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional	memaparkan peluang kombucha sebagai pangan fungsional, faktor pembatas yang mempengaruhi pertumbuhan mikroba, jenis mikroba yang berperan serta senyawa yang dihasilkan, manfaat dan nilai gizi kombucha	Analisis deskriptif kualitatif	Minuman kombucha berpotensi sebagai pangan fungsional
3	Ike Apriani, (2017)	Pengaruh proses fermentasi kombucha daun SIRSAK	Memberikan pengaruh nyata terhadap kandungan vitamin C	Eksperimen melalui pola Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Pengaruh yang sangat nyata disebabkan proses fermentasi, kadar vitamin C kombucha teh daun sirsak. Semakin tinggi lama fermentasi dan semakin banyak kadar teh daun sirsak yang digunakan, maka kadar vitamin C semakin meningkat
4	Irda Wahidah Nasution, Nurul Hidayah Nasution, (2020).	Peluang minuman teh kombucha dan potensinya sebagai minuman kesehatan pencegah dan	Untuk melihat peluang teh kombucha sebagai minuman kesehatan, faktor pembatas yang mem-pengaruhi pertumbuhan mikroba, jenis	Eksperimen melalui pola Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Proses fermentasi minuman teh kombucha menghasilkan senyawa-senyawa yang tidak dijumpai dalam teh sebelum fermentasi.

No	Nama Penelitian	Judul	Tujuan	Metode	Hasil Penelitian
		penyembuh aneka penyakit	mikroba yang berperan serta senyawa yang dihasilkan, manfaat dan nilai gizi kombucha, proses pem- buatan kombucha serta aktivitas antioksidan minuman kombucha dari berbagai bahan seperti teh bunga rosela, teh hijau, teh hitam, teh celup sari wangi, teh serbuk Goalpara.		
5	Qurratu Aini, (2022).	Pelatihan teknik pembuatan teh kombucha untuk siswa sma insan qur'ani aceh besar	Membuat teh kombucha dengan menambahkan kultur kombucha Kultur kombucha bukan berupa kultur murni, akan tetapi berupa sejenis kultur simbiotik antara bakteri dan khamir.	Eksperimen melalui pola Rancangan Acak Lengkap (RAL)	Sumber referensi dan bahan pembelajaran bagi dunia pendidikan dalam rangka mendukung proses belajar mengajar di sekolah serta salah satu referensi untuk mengembangkan usaha.