

**STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA BISNIS PANGAN LOKAL  
OLAHAN UBIKAYU DI KABUPATEN BANYUMAS**

**Pujiati Utami dan Dumasari**

Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Jl. Raya Dukuhwaluh PO BOX 202 Purwokerto

e-mail : pujiati\_utami@yahoo.com

Masuk: 10 Oktober 2014; Diterima: 7 November 2014

**ABSTRAK**

*Local food processed products made from cassava in the Kalibogor and Sokaraja districts consist of three main products, namely getuk goreng, ceriping cassava and klanting. Getuk goreng business center is located in the district of Sokaraja, particularly in central and west Sokaraja. Pekaja village in the District of Kalibogor is also the center of cassava cultivation, and mostly the farmers in Pekaja are not only cultivating cassava but also processing it, especially klanting. While Wlahar village become a center of business ceriping or cassava chips to the scale house industry. SWOT analysis shows that the business of processed food made from cassava in Banyumas is profitable enough, so that it can optimally utilize its competitiveness advantages by taking over market share, for instance increasing sales volume, promoting products to several tourist destinations and other areas, participating in exhibitions of superior local products and so.*

Katakunci : *cassava, local food processed, strategy*

**PENDAHULUAN**

Ubikayu mempunyai potensi baik untuk dikembangkan menjadi bahan pangan, baik sebagai pengganti beras, maupun sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai bisnis dan nilai tambah (Zakaria, 2000). Keripik ubikayu merupakan makanan kudapan atau cemilan yang paling populer, terutama bila ditinjau dari penyebarannya, dimana keripik ubikayu ditemukan hampir pada semua kabupaten di Indonesia, tak terkecuali di Kabupaten Banyumas (Utami dan Pujiharto, 2007). Produk olahan ubikayu lainnya yang populer adalah opak, getuk, lanting, slondok, alen-alen, rengginang,

emping, dan lain-lain. Beberapa jenis produk olahan lain yang ditemukan di beberapa kabupaten di Jawa adalah gatot, sawut, klenyem, kolak, pais, sermiyer, aneka kue, ampyang, walangan, dan gredi. Di Sumatera, ubikayu umumnya diolah menjadi keripik, tape, kebuto (Kabupaten Luwuk Banggai), kepuso, kambuse (Kabupaten Kendari) dan aneka kue (Supriadi, 2007). Selain itu beberapa produk olahan ubikayu secara tradisional dapat menjadi makanan khas daerah tersebut, misalnya getuk goreng di Kabupaten Banyumas (Utami, 2004; Watemin dan Utami, 2006).

Masyarakat pedesaan umumnya hanya mengandalkan hasil pertanian *on farm* berupa hasil panen komoditas tanaman yang dibudidayakan. Pemanfaatan ubikayu oleh petani dan masyarakat pedesaan umumnya untuk konsumsi pangan keluarga, baik sebagai pengganti beras maupun untuk kudapan atau *snack*. Sangat sedikit masyarakat pedesaan yang memanfaatkan ubikayu untuk diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai bisnis. Padahal sesungguhnya, kemudahan dalam memperoleh bahan baku ubikayu serta mudahnya ubikayu dapat menjadi peluang berkembangnya bisnis pangan lokal olahan ubikayu pada masyarakat pedesaan.

Ketersediaan ubikayu yang melimpah selain digunakan untuk bahan baku industri tapioka, dikonsumsi langsung oleh sektor domestik (konsumen rumah tangga) juga diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai bisnis. Banyak produk olahan ubikayu dengan mudah dijumpai dari warung, kios, pasar tradisional, sampai pusat perbelanjaan modern, pusat wisata dan tempat kuliner. Hal ini mengindikasikan bahwa sifat barang inferior yang melekat pada ubikayu berganti menjadi produk yang disukai oleh masyarakat, baik pedesaan maupun perkotaan. Produk olahan ubikayu yang kreatif, berbeda dengan produk olahan yang telah ada, mengalami kenaikan

jumlah permintaan dan harga jual yang lebih tinggi. Oleh karenanya sangat diperlukan kajian yang terkait dengan strategi pengembangan produk olahan lokal ubikayu agar produk olahan ini semakin berkembang baik kualitas maupun kuantitasnya dan dapat menjangkau semua segmen pasar.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan data kualitatif dan kuantitatif yang berkaitan dengan strategi pengembangan produk pangan lokal olahan ubikayu di Kecamatan Kalibagor dan Sokaraja yang merupakan sentra bisnis pangan lokal olahan ubikayu di Kabupaten Banyumas.

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pelaku usaha olahan pangan lokal ubikayu dengan menggunakan teknik wawancara, observasi, dokumentasi, dan diskusi terarah (*focus group discussion*) secara bertahap. Data sekunder diperoleh dengan teknik dokumentasi pada berbagai instansi yang terkait, antara lain : BPS, Dinas Perdagangan, Perindustrian dan Koperasi, Kecamatan Sokaraja dan Kalibagor, Dinas Pertanian Kabupaten Banyumas dan hasil penelitian terkait yang pernah dilakukan. Teknik pengambilan sampel yang akan digunakan dalam

penelitian ini adalah *purposive sampling* dengan metode *snowball*.

Prospek pengembangan bisnis olahan ubikayu dianalisis dengan cara Analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*). Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan (Rangkuti, 2000). Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*).

Setelah mengumpulkan semua informasi yang berpengaruh terhadap aktivitas usaha, tahap selanjutnya adalah memanfaatkan semua informasi tersebut dalam model-model kuantitatif perumusan strategi. Alat analisis yang dipakai untuk menyusun faktor-faktor strategis suatu usaha adalah Matrik SWOT. Matrik ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi suatu usaha dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya.

Tabel 1. Matrik SWOT

<b>IFAS</b>	<b>STRENGTHS (S)</b> Tentukan beberapa faktor kekuatan internal	<b>WEAKNESSES (W)</b> Tentukan beberapa faktor kelemahan internal
<b>EFAS</b>	<b>STRATEGISO</b> Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan kelemahan	<b>STRATEGIWO</b> Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
<b>OPPORTUNITIES (O)</b> Tentukan beberapa faktor peluang ekstrernal	<b>STRATEGIST</b> Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	<b>STRATEGIWT</b> Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman
<b>TREATHS (T)</b> Tentukan beberapa faktor ancaman ekstrernal		

Sumber : Rangkuti, 2000.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Wilayah Kabupaten Banyumas terletak di sebelah Barat Daya dan bagian dari Propinsi Jawa Tengah. Terletak di antara garis Bujur Timur 108° 39'17" sampai 109° 27' 15" dan di antara garis Lintang Selatan 7° 15'05" sampai 7° 37'10" yang berarti berada di belahan selatan garis khatulistiwa. Batas-batas Kabupaten

Banyumas adalah : sebelah Utara: Kabupaten Tegal dan Peralang, Sebelah Selatan: Kabupaten Cilacap, sebelah Barat: Kabupaten Cilacap dan Brebes, sebelah Timur: Kabupaten Purbalingga, Kabupaten Kebumen dan Banjarnegara

Luas wilayah Kabupaten Banyumas sekitar 1.327,60 km<sup>2</sup> atau setara dengan 132.759,56 ha, dengan keadaan wilayah

antara daratan dan pegunungan dengan struktur pegunungan terdiri dari sebagian lembah Sungai Serayu untuk tanah pertanian, sebagian dataran tinggi untuk pemukiman dan pekarangan, dan sebagian pegunungan untuk perkebunan dan hutan tropis terletak dilereng Gunung Slamet sebelah selatan.

Bumi dan kekayaan Kabupaten Banyumas masih tergolong potensial karena terdapat Pegunungan Slamet dengan ketinggian puncak dari permukaan air laut sekitar 3.400 meter dan masih aktif. Kabupaten Banyumas memiliki iklim tropis basah karena terletak di belahan selatan khatulistiwa. Demikian juga karena terletak di antara lereng pegunungan jauh dari permukaan pantai/lautan maka pengaruh angin laut tidak begitu tampak, namun dengan adanya dataran rendah yang seimbang dengan pantai selatan angin hampir nampak bersimpangan antara pegunungan dengan lembah dengan tekanan rata-rata antara 1.001 mbs, dengan suhu udara berkisar antara 21,4 derajat C - 30,9 derajat C.

Kecamatan Kalibagor dan Sokaraja merupakan kecamatan yang terdapat di wilayah Kabupaten Banyumas. Kedua kecamatan ini terletak di sebelah Selatan ibukota Kabupaten Banyumas, Purwokerto. Kecamatan ini terletak berdampingan. Penggunaan lahan di

Kecamatan Sokaraja dan kalibagor yang terbesar adalah untuk tanah sawah. Sawah adalah sebidang lahan pertanian yang kondisinya selalu ada dalam kondisi basah. Sebidang sawah dicirikan oleh beberapa indikator, yaitu : topografi selalu rata, dibatasi oleh pematang, diolah selalu pada kondisi berair, ada sumber air yang kontinyu, kesuburan tanahnya relatif stabil dan tanaman utama yang diusahakan petani adalah padi sawah. Pola tanam pada lahan sawah adalah padi-padi atau padi-palawija. Lahan kering adalah lahan yang dapat digunakan untuk usaha pertanian dengan menggunakan air secara terbatas dan biasanya hanya mengharapkan dari curah hujan. Tegalan merupakan salah satu jenis lahan kering yang banyak terdapat di Kecamatan Sokaraja dan Kalibagor. Pola tanam pada lahan tegalan biasanya tumpang sari antara beberapa tanaman palawija, antara lain : jagung, kacang-kacangan, ubi kayu dan lain-lain. Produktivitas pada lahan ini umumnya rendah dan tidak stabil karena keadaan topografi yang tidak mendatar dan tidak dibatasi oleh pematang.

Pola perekonomian suatu daerah dapat diketahui dari komposisi penduduk menurut mata pencaharian. Misalnya, suatu daerah yang sebagian besar penduduknya bekerja pada sektor pertanian sering disebut sebagai daerah agraris, maka kebijakan dan kegiatan

ekonomi di daerah tersebut lebih menitikberatkan pada sektor pertanian. Mata pencaharian utama penduduk di Kecamatan Sokaraja dan Kalibagor adalah di sektor pertanian, baik sebagai petani maupun buruh tani.

Selain sektor pertanian sebagai mata pencaharian utama, sektor industri juga menjadi mata pencaharian sebagian penduduk di Kecamatan Sokaraja dan Kalibagor. Berbagai jenis industri banyak tersebar di Kecamatan Sokaraja, baik industri dengan skala besar, sedang maupun skala kecil. Semakin banyak jumlah industri maka kesempatan untuk bekerja semakin besar. Hal ini dapat diketahui dari banyaknya buruh industri yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini yang mencapai 11,03%. Di Kecamatan Sokaraja terdapat 34.670 orang yang dikelompokkan dalam umur produktif. Jumlah penduduk yang telah bekerja 26.981 orang, sehingga terdapat 7.689 orang yang belum memiliki pekerjaan. Untuk menampung penduduk yang belum bekerja diperlukan tambahan lapangan pekerjaan pada berbagai sektor usaha, terutama sektor industri. Sektor industri yang potensial untuk dikembangkan di Kecamatan Sokaraja adalah industri yang berkaitan dengan sektor pertanian.

Sementara itu, keberadaan sektor industri di Kecamatan Kalibagor lebih

didominasi pada industri kecil skala rumah tangga (*homeindustry*) yang mengolah hasil pertanian mentah sebagai produk yang siap untuk dikonsumsi. Salah satu hasil olahan pertanian di Kecamatan Kalibagor yang banyak diproduksi pada skala kecil atau rumah tangga adalah olahan pangan yang berbahan baku ubikayu. Keberadaan komoditas ubikayu tersebar di seluruh desa yang ada pada Kecamatan Kalibagor, dengan berbagai varietas yang dibudidayakan petani, baik varietas lokal maupun varietas unggul nasional. Kemudahan dalam memperoleh bahan baku ubikayu disinyalir menjadi faktor utama munculnya beragam *homeindustry* di wilayah kecamatan ini.

Dibandingkan dengan kelompok pangan lokal sumber karbohidrat non beras lainnya, ubi kayu lebih banyak dikenal, dibudidayakan dan diolah hasilnya untuk pemenuhan pangan pokok maupun kudapan. Teknik budidaya yang mudah dan murah menjadi pertimbangan utama banyak petani di Kabupaten Banyumas memilih tanaman ini dibandingkan jenis umbi atau yang lainnya. Terlebih lagi banyak wilayah di Kabupaten Banyumas yang termasuk kategori lahan marginal atau lahan kering, sehingga ubi kayu sangat sesuai untuk dibudidayakan baik secara massal pada lahan yang luas maupun skala rumah tangga di pekarangan atau kebun.

Produksi ubikayu yang melimpah pada saat panen, sebagian besar digunakan untuk memenuhi kebutuhan agroindustri berbahan baku ubikayu. Secara umum kebutuhan akan ubikayu untuk bahan baku agroindustri yang terdapat di wilayah Kabupaten Banyumas dapat terpenuhi dari banyaknya varietas yang dibudidayakan dan jumlah produksi selama satu musim tanam. Sesungguhnya pengusaha agroindustri baik agroindustri pengolahan makanan maupun tepung tapioka tidak perlu mengkhawatirkan akan ketersediaan ubikayu, karena dapat terpenuhi baik dari faktor varietas yang digunakan maupun jumlah ubikayu yang dibutuhkan. Kedepan diperlukan adanya penataan wilayah yang lebih sesuai lagi antara jenis ubikayu yang dibudidayakan dengan pola kebutuhan agroindustri berbahan baku ubikayu.

Keuntungan yang dapat diperoleh dari kondisi tersebut adalah adanya hubungan yang sinergis dan menguntungkan antara petani sebagai penyedia bahan baku ubikayu dengan pengusaha sebagai penerima bahan baku untuk agroindustri berbahan baku ubikayu. Dalam hal ini petani akan memiliki kepastian pasar dari ubikayu yang dibudidayakan, harga jual yang diperoleh

adalah harga langsung konsumen, yang biasanya lebih besar dibandingkan harga dari penjual atau tengkulak. Disisi lain, pengusaha agroindustri juga memiliki kepastian akan bahan baku ubikayu yang dibutuhkan, kondisi ubikayu yang lebih segar karena langsung dari petani, dan biaya transportasi lebih rendah. Jika kondisi ini dapat terwujud, bukan tidak mungkin kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat semakin baik lagi.

Dalam menganalisis strategi pengembangan usaha bisnis pangan lokal olahan ubikayu di Kabupaten Banyumas digunakan analisis SWOT. Dalam hal ini prospek pengembangan usaha bisnis pangan lokal olahan ubikayu ditinjau dari segi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*). Analisis SWOT adalah identifikasi berbagai faktor secara sistematis untuk merumuskan strategi perusahaan. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*).

Tabel 2. *Internal Factors Analysis Summary (IFAS)*

Faktor-faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Bobot x Rating	Komentar
<b>KEKUATAN</b>				
1. Produk olahan lokal	0,07	4	0,28	Keunggulan khas daerah
2. Jenis olahan banyak	0,05	3	0,15	Banyak pilihan
3. Harga produk murah	0,05	4	0,2	Permintaan banyak
4. Bahan baku mudah	0,05	4	0,2	Teknik budidaya ubikayu
5. Harga bahan baku murah	0,06	4	0,24	Analisis usahatani ubikayu
6. Proses produksi mudah	0,06	4	0,24	Mudah ditiru atau dicoba
7. Teknologi sederhana	0,05	4	0,2	Biaya murah
8. Tenaga kerja banyak tersedia	0,05	3	0,15	Berkurangnya pengangguran
9. Pemasaran mudah	0,06	3	0,18	Tidak cepat rusak
10. Lokasi mudah dijangkau	0,04	3	0,12	Sarana transportasi memadai
<b>KELEMAHAN</b>				
1. Alat produksi belum digunakan optimal	0,06	2	0,12	Produksi belum optimal
2. Alat produksi dengan kapasitas terbatas	0,06	2	0,12	Perbaiki teknologi
3. Bahan baku tidak bisa disimpan lama	0,06	2	0,12	Harus segera diolah
4. Jaringan pemasaran terbatas	0,04	1	0,04	Kerjasama berbagai pihak
5. Modal terbatas	0,05	1	0,05	Kerjasama perbankan
6. Manajemen usaha belum terorganisir	0,03	1	0,03	kurang
7. Pembagian kerja belum jelas	0,03	1	0,03	Pelatihan proses produksi, keuangan dan pembukuan
8. Upah belum sesuai UMK	0,05	1	0,05	Usaha keluarga
9. Ijin usaha banyak yang belum ada	0,04	1	0,04	Peningkatan SDM
10. Belum banyak pendampingan dan pembinaan dari instansi dan swasta	0,04	1	0,04	Informasi ijin usaha terbatas
<b>Jumlah</b>	<b>1,00</b>		<b>2,6</b>	

Tabel 3. *External Factors Analysis Summary (EFAS)*

Faktor-faktor Strategi Eksternal	Bobot	Rating	Bobot x Rating	Komentar
<b>PELUANG</b>				
1. Diversifikasi produk	0,1	4	0,4	Jenis dan jumlah banyak
2. Produk olahan pangan lokal sedang booming	0,1	4	0,4	Produk berkearifan lokal
3. Pasar luar daerah terbuka luas	0,08	3	0,24	Konsumen baru banyak
4. Pemasaran melalui supermarket	0,08	3	0,24	Segmentasi konsumen
5. Pangsa pasar terbuka luas	0,1	4	0,4	Peluang usaha mudah
6. Harga relatif stabil	0,08	3	0,24	Terjangkau konsumen
<b>ANCAMAN</b>				
1. Banyak produk saingan	0,1	2	0,2	Produk unggulan daerah
2. Kendala bahan baku ubikayu adalah kontinuitas, kualitas dan kuantitas	0,1	2	0,2	Pola tanam disesuaikan musim dan kondisi lahan
3. Pemasaran luar daerah sulit				
4. Munculnya industri lain berbahan baku ubikayu	0,08	1	0,08	Pemasaran terbuka
	0,08	1	0,08	Permintaan bahan baku lebih banyak
5. Tingkat preferensi konsumen berubah	0,1	2	0,2	Pelayanan terhadap konsumen ditingkatkan
<b>Jumlah</b>	<b>1,00</b>		<b>2,68</b>	

Setelah mengidentifikasi beberapa faktor yang merupakan aspek kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman, maka selanjutnya dapat ditentukan beberapa

strategi untuk memecahkan permasalahan atau kendala yang dihadapi usaha bisnis olahan pangan berbahan baku ubikayu.

Tabel 4. Matrik SWOT

IFAS		
	<b>STRENGTHS (S)</b>	<b>WEAKNESSES (W)</b>
	1. Produk olahan lokal	1. Alat produksi belum digunakan optimal
	2. Jenis olahan banyak	2. Alat produksi dengan kapasitas terbatas
	3. Harga produk murah	3. Bahan baku tidak bisa disimpan lama
	4. Bahan baku mudah	4. Jaringan pemasaran terbatas
	5. Harga bahan baku murah	5. Modal terbatas
	6. Proses produksi mudah	6. Manajemen usaha belum terorganisir
	7. Teknologi sederhana	7. Pembagian kerja belum jelas
	8. Tenaga kerja banyak tersedia	8. Upah belum sesuai UMK
	9. Pemasaran mudah	9. Ijin usaha banyak yang belum ada
	10. Lokasi mudah dijangkau	10. Belum banyak pendampingan dan pembinaan dari instansi dan swasta
EFAS		
	<b>OPPORTUNITIES (O)</b>	<b>STRATEGI SO</b>
1.	Diversifikasi produk	– Peningkatan produk olahan ubikayu baik dari jenis, jumlah, kualitas
2.	Produk olahan pangan lokal sedang booming	– Mempertahankan cita rasa dan kekhasan produk lokal
3.	Pasar luar daerah terbuka luas	– Memperluas jaringan pemasaran melalui <i>online shop</i>
4.	Pemasaran melalui supermarket	
5.	Pangsa pasar terbuka luas	
6.	Harga relatif stabil	
	<b>THREATS (T)</b>	<b>STRATEGI ST</b>
1.	Banyak produk saingan	– Perbaikan pola usahatani agar ketersediaan ubikayu tetap kuantinyu
2.	Kendala bahan baku ubikayu adalah kontinyuitas, kualitas dan kuantitas	– Kerjasama dengan pemerintah luar daerah dan tempat wisata
3.	Pemasaran luar daerah sulit	– Mempertahankan produk lokal yang khas tetapi tetap mengikuti selera konsumen
4.	Munculnya industri lain berbahan baku ubikayu	– Mitra dengan petani lokal untuk kepastian ketersediaan ubikayu
5.	Tingkat preferensi konsumen berubah	
		<b>STRATEGI WO</b>
		– Adopsi inovasi teknologi terbaru dan terjangkau
		– Mengadakan pelatihan, pembinaan dan pendampingan secara kontinyu
		– Membentuk kawasan kluster agribisnis untuk memperkuat sistem agribisnis ubikayu
		<b>STRATEGI WT</b>
		– Perlunya pelatihan manajemen usaha yang profesional
		– Membangun kerjasama antar pemerintah daerah untuk saling menguatkan keberadaan produk unggulan
		– Optimalisasi penggunaan teknologi untuk memaksimalkan produk yang dihasilkan

Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa bisnis usaha olahan pangan berbahan baku ubikayu di Kabupaten

Banyumas mempunyai peluang yang sangat baik untuk dikembangkan. Dalam sistem agribisnis, pengolahan hasil



pertanian merupakan salah satu cara yang tepat untuk meningkatkan nilai jual dan nilai tambah akan produk pertanian tersebut. Selain harga yang diterima oleh petani menjadi lebih tinggi, dari sisi konsumen juga merasa diuntungkan, karena dapat langsung mengkonsumsi produk pangan tersebut tanpa harus mengolah terlebih dahulu. Dari tinjauan secara sosial dan ekonomi, dengan adanya pengolahan hasil pertanian akan memperluas lapangan pekerjaan, yang pada akhirnya akan menurunkan tingkat pengangguran, dan daya beli masyarakat secara umum meningkat, karena seluruh lapisan masyarakat produktif.

Untuk lebih memberikan dampak positif pada masyarakat terkait dengan bisnis olahan pangan berbahan baku ubikayu ini, perlu strategi yang tepat agar usaha ini dapat terus berlanjut dan tidak hanya dirasakan oleh beberapa golongan masyarakat saja, tetapi juga dapat dirasakan dan diikuti oleh masyarakat yang tinggal di pedesaan. Dengan strategi yang tepat dapat mendorong serta memotivasi masyarakat pedesaan untuk berperan aktif dalam pengembangan produk olahan lokal ubikayu sehingga masyarakat pedesaan memiliki kemandirian ekonomi yang meningkat. Strategi didasarkan pada kondisi nyata yang ada pada masyarakat. Beberapa strategi yang dapat diaplikasikan

adalah kontinuitas ketersediaan bahan baku ubikayu dari jumlah, kualitas dan varietas dapat dilakukan dengan perbaikan pola usahatani, agar ketersediaan ubikayu tetap kontinyu dan melakukan kerjasama atau bermitra dengan petani ubikayu lokal, ciri khas produk olahan lokal ubikayu dapat dilakukan dengan cara tetap mempertahankan cita rasa produk lokal yang khas tetapi tetap mengikuti selera konsumen, meningkatkan penjualan dan keuntungan bisnis secara ekonomi dengan menggunakan strategi peningkatan produk olahan ubikayu baik dari jenis, jumlah, kualitas dan memperluas jaringan pemasaran, perlunya pelatihan, pembinaan dan pendampingan secara kontinyu terkait dengan manajemen usaha yang profesional dan adopsi inovasi teknologi terbaru dan terjangkau serta membentuk kawasan kluster agribisnis untuk memperkuat sistem agribisnis ubikayu dan membangun kerjasama antar pemerintah daerah untuk saling menguatkan keberadaan produk unggulan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pengembangan produk unggulan hasil olahan pangan lokal ubikayu di Kabupaten Banyumas memiliki peluang yang sangat potensial. Ketersediaan bahan baku ubikayu yang melimpah setiap saat, kemudahan dalam memperolehnya, serta

harga jual ubikayu ditingkat konsumen yang relatif stabil dan terjangkau menjadi faktor kekuatan yang tetap harus dipertahankan. Hanya saja masih terdapat beberapa kelemahan dalam pengembangan produk olahan lokal ini, yaitu penerapan teknologi yang masih sangat sederhana, sehingga jumlah produk olahan yang dihasilkan masih sangat terbatas serta aktivitas manajemen dalam usaha masih harus banyak dilakukan pendampingan. Manajemen usaha dapat mencakup pengelolaan modal dan keuangan, bahan baku, tenaga kerja, serta jaringan pemasaran.

Strategi yang dapat dilakukan untuk pengembangan produk olahan pangan lokal berbahan baku ubikayu di Kabupaten Banyumas yaitu tetap mempertahankan cita rasa dan kekhasan produk lokal serta membentuk kawasan kluster agribisnis untuk memperkuat sistem agribisnis ubikayu dari mulai pengadaan sarana produksi yang digunakan dalam budidaya ubikayu sampai pengolahan hasil ubikayu yang lebih bervariasi.

#### DAFTAR PUSTAKA

Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2010. *Data Indeks Pertanian Kabupaten Banyumas*, Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Banyumas, Purwokerto.

Hafsah, Mohammad Jafar, 2003. *Bisnis Ubikayu Indonesia*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Supriadi, Herman, 2007. *Potensi, Kendala dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis pangan Lokal Ubikayu*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.

Utami, Pujiati, 2004. *Prospek Agroindustri Getuk Goreng Di Kabupaten Banyumas*. Tesis. Universitas Padjadjaran. Bandung.

Utami, Pujiati dan Pujiharto, 2007. *Identifikasi Agroindustri di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Agritech Vol. IX No. 2 Des. 2007. Fakultas Pertanian UMP. Purwokerto.

Watemin dan Utami Pujiati, 2006. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Getuk Goreng Di Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas*. Jurnal Agritech Vol. X No. 2 Des. 2006. Fakultas Pertanian UMP. Purwokerto.

Zakaria, Wan Abbas, 2000. *Analisis Nilai Tambah Ubikayu Pada Beberapa Agroindustri Berbasis Ubikayu di Propinsi Lampung*. Jurnal Sosio Ekonomika Vol.6 No.2 Desember 2000. Fakultas Pertanian Universitas Bandar Lampung, Lampung.