

Nilai Tambah Kakao Fermentasi pada Unit Usaha Produktif (UUP) Tunjung Sari Br. Cangkup, Ds. Pesagi, Kec. Penebel, Kab. Tabanan

I WAYAN ARI YASTIKA*)
I NYOMAN GEDE USTRIYANA
DEWA AYU SRI YUDHARI

PS Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
Jl. PB. Sudirman Denpasar 80323 Bali
*)Email: ari_yastika@yahoo.com

ABSTRACT

Improved Analysis of Value Added Cocoa Fermentation In Business Units productive (UUP) TunjungSari

The purposeof this study was to determine the cocoa fermentation process, the determination of the value-added processing and obstacles encountered in increasing the added value of cocoa fermentation in productive Business Unit (UUP) Tunjung Sari. The study was conducted in January 2012, located at the Banjar Cangkup, Pesagi Village, District Penebel, Tabanan regency. Location selected (purposive). Data collection methods used were observation, interview and documentation. Selecting respondents (purposive) based on the duties and responsibilities ofeach.The analysis method used isdescriptive analysis method. This studyis descriptive qualitative. The primary data obtained fromdirect observationan dinterviews, and secondary data obtained from the study of literature. Based on the survey results revealed that the cocoa fermentation process include:(1)the procurement of raw materials, (2)bean sorting, (3)fermentation, (4)drying, (5)packing and (6)of storage.The results showed that the fermentation of raw material purchase cocoain 2011 amounting to Rp1,207,205,000, while sales of Rp 2,062,775,000. The added value obtained from the fermentation of cocoa processing Rp 2628.3/kg with a margin of 28.79%. From the above results should be productive Business Unit(UUP) SariTunjung more attention to quality, taking into account theamount of processing.

Keyword : analysis, value added, cocoa fermentation

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Menurut Tjitrosoepomo (1988), kakao (*Theobroma cacao*) merupakan tumbuhan berwujud pohon yang berasal dari Amerika Selatan.Kakao merupakan komoditas perkebunan penghasil devisa keempat setelah kelapa sawit, karet, dan kelapa. Indonesia merupakan pemasok kakao terbesar ke tiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana yaitu sebesar 13% dari 3.290.000 ton per tahun dari total

kebutuhan kakao dunia saat ini. Kakao merupakan komoditas ekspor penting di Indonesia yang menjadi salah satu penyumbang terbesar devisa negara dari sektor non migas. Selain itu, komoditas ini juga menjadi penyedia lapangan pekerjaan bagi lebih dari 800 ribu kepala keluarga untuk wilayah Indonesia.

Pengembangan kakao pada saat ini sudah cukup besar untuk wilayah Bali. Luas areal tanaman kakao di Provinsi Bali berdasarkan data statistik Dinas Perkebunan Provinsi Bali tahun 2011 seluas 2.571,83 Ha. Total produksi kakao fermentasi tahun 2011 biji basah sebesar 813,50 ton dan biji kering sebesar 270,86 ton. Komoditas kakao merupakan komoditas unggulan dan juga merupakan unggulan ekspor bagi Kabupaten Tabanan. Kakao di Kabupaten Tabanan merupakan komoditas unggulan dan secara nyata telah dirasakan manfaatnya dalam meningkatkan pendapatan petani.

Di wilayah Kecamatan Penebel petani lahan kering mempunyai kelompok tani/Subak Abian sebanyak 25 kelompok tani. Salah satu diantaranya adalah Subak Abian Tunjung Sari (Anonim, 2009).Subak Abian Tunjung Sari sebagai lembaga petani tradisional, yang salah satunya bergerak di bidang ekonomi agribisnis. Artinya subak abian perlu memiliki Unit Usaha Produk tip (UUP) agar dapat mengakomodasi kepentingan anggotanya. UUP Tunjung Sari merupakan suatu unit usaha produk tip yang dibawah binaan dari Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Tabanan. UUP Tunjung Sari merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran kakao serta sudah menerapkan analisisnilaitambah dalam menjalankan usahanya.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui proses pengolahan kakao fermentasi pada Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari.
2. Jumlah nilai tambah kakao fermentasi pada Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari jika dilihat dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, dan penjualan produk kakao fermentasi.
3. Kendala-kendala yang dihadapi oleh Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari dalam meningkatkan nilai tambah kakao fermentasi.

2. Metode Penelitian

2.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari pada divisi pemasaran kakao fermentasi pada tanggal 5 Januari 2012 sampai 31 Januari 2012 yang beralamat di Banjar Cangkup, Desa Pesagi, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan.

2.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengumpulan data bersumber dari (1) Observasi, yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung di tempat penelitian; (2) Wawancara, yaitu pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung kepada responden terkait; (3) Dokumentasi, yaitu pengumpulan data dengan mencari dokumentasi-dokumentasi resmi yang berhubungan dengan usaha yang bersangkutan.

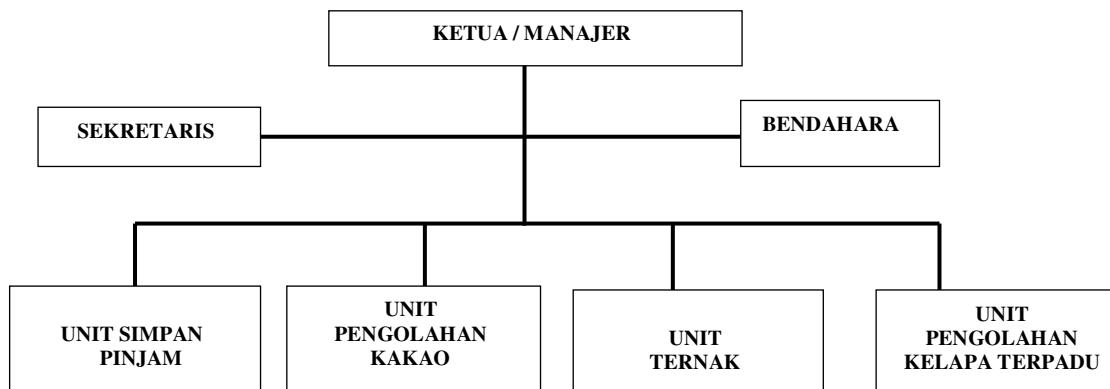
2.3 Metode Analisis

Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Data primer didapat dari observasi langsung dan wawancara, sedangkan data sekunder didapat dari studi kepustakaan. Data yang bersifat kualitatif dikumpulkan melalui kegiatan wawancara, observasi dan studi kepustakaan. Hasil sumber data tersebut diolah dalam bentuk ringkasan fakta berupa deskriptif

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Gambaran Umum UUP Tunjung Sari

UUP Tunjung Sari merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kakao yang terletak di Banjar Cangkup, Desa Pesagi, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan. Adapun struktur organisasi UUP Tunjung Sari dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari

Unit Usaha Produk tip (UUP) Tunjung Sari bergerak di bidang unit pengolahan kakao, unit simpan pinjam, unit pengolahan kelapa terpadu (VCO), dan unit penggembukan ternak sapi. Dari keempat unit usaha tersebut yang paling menonjol adalah unit pengolahan kakao. UUP Tunjung Sari juga mempunyai beberapa sarana dan prasarana yang dimiliki seperti gedung administrasi yang digunakan oleh karyawan, gudang penyimpanan kakao fermentasi, gudang pengolahan kakao fermentasi, mesin sortasi, mesin *drays*, timbangan, dan pengukur kadar air. Jika produksi kakao lagi tidak ada maka UUP Tunjung Sari melakukan produksi minyak

VCO atau unit pengolahan kelapa terpadu. Pengolahan minyak VCO ini juga memerlukan waktu yang lama untuk bisa murni menjadi minyak VCO yang diharapkan

3.2 Sumberdaya Manusia Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari

Peranan sumberdaya manusia dalam suatu perusahaan sangat menentukan bagi perusahaan. Oleh karena hidup matinya perusahaan sangat tergantung dari manusianya. Gorda (2004) menyatakan bahwa apabila manusia di dalam perusahaan itu bermoral baik, penuh inisiatif, kreatif, dinamis, loyal, berdedikasi tinggi, bertanggung jawab, serta senantiasa membina kebersamaan maka perusahaan tersebut akan tumbuh dan berkembang dengan baik. Sumberdaya manusia yang dipekerjakan oleh Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari memiliki latar belakang pendidikan yang beragam mulai dari Sekolah Menengah Umum sampai Perguruan Tinggi. Pemberian pembinaan dan bimbingan kepada karyawan-karyawannya selalu dilakukan secara berkala, salah satunya dengan selalu menjadwalkan rapat setiap hari Jumat yang berguna sebagai wadah berkomunikasi dan evaluasi antar pimpinan dan karyawan atas pekerjaannya.

3.3 Proses Pengolahan Kakao Fermentasi

Pengolahan secara fermentasi merupakan proses produksi suatu produk dengan mikroba sebagai organisme pemeroses. Fermentasi biji kakao merupakan fermentasi tradisional yang melibatkan mikroorganisme indigen dan aktivitas enzim endogen. Proses pengolahan kakao fermentasi terdiri atas lima tahapan yaitu (1) Pengadaan bahan baku adalah bahan baku yang digunakan adalah kakao basah atau kakao yang baru di panen. Ketersediaan bahan baku seringkali tidak sesuai dengan kebutuhan proses pengolahan pada UUP Tunjung Sari. Hal ini dapat terjadi karena tanaman kakao mengalami musim paceklik sehingga produksi kakao menurun atau sedikit; (2) Sortasi biji kakao yang bertujuan untuk membersihkan biji kakao dari kontaminasi seperti daun-daunan dan memisahkan biji kakao yang busuk dengan biji kakao yang bagus. Biji kakao basah yang telah disortasi kemudian dimasukkan ke dalam peti fermentasi untuk segera dilakukan proses fermentasi.; (3) Proses pengolahan kakao fermentasi dilakukan selama 5 (lima) hari agar mendapatkan kualitas kakao yang bagus; (4) Penjemuran dilakukan dengan menggunakan parapara atau penjemuran langsung di lantai jemur untuk menghasilkan kakao kering dengan kadar air 7-8%, Tetapi dalam penelitian yang telah dilakukan teori ini tidak bisa diterapkan karena faktor cuaca yang kurang mendukung; (5) Pengepakan dan penggudangan merupakan tahapan terakhir dari proses pengolahan kakao fermentasi dan siap untuk dipasarkan. Pengepakan ini melawati proses sortasi kembali yang tujuannya untuk membersihkan kakao dari kontaminasi seperti : dedaunan dan sampah-sampah saat penjemuran.

3.4 Analisis Nilai Tambah

3.4.1. Pengertian Nilai Tambah

Samudro (2009) menjelaskan bahwa pada dasarnya laporan nilai tambah merupakan modifikasi laporan laba rugi. Hal serupa juga diungkapkan oleh Belkaoui (1999) yang mengatakan bahwa, pernyataan nilai tambah dapat dipahami sebagai versimodifikasi dari laporan laba rugi. Akibatnya, dapat berasal dari laporan laba rugi. Selama ini konsep nilai tambah dianggap sebagai pengganti konsep laba, sehingga wajar bila banyak harapan dialamatkan kepada konsep ini. Adanya temuan seperti disebutkan di atas seharusnya menjadikan setiap pemikir lebih kritis melihat apakah konsep yang akan dijadikan sebagai dasar untuk mencari nilai tambah kakao fermentasi.

Penelitian deskriptif kualitatif ini memberikan pandangan-pandangan kritis yang mencoba untuk meneliti lebih dalam konsep nilai tambah yang dibatasi pada konsep nilai tambah ekonomi, melakukan tinjauan (*review*) dan mencari tahu apa sebenarnya yang tersembunyi (belum terungkap) di balik konsep nilai tambah. Konsep nilai tambah menekankan pada penambahan nilai produk selama proses di dalam UUP Tunjung Sari. Semua biaya yang non nilai tambah akan dihilangkan dan UUP Tunjung Sari fokus pada hal-hal yang mempunyai nilai pada produk.

3.4.2. Pembelian dan Penjualan

Dalam proses pengolahan kakao fermentasi diperlukan bahan baku kakao basah. Berdasarkan penelitian pada 100 kg kakao basah, setelah dilakukan proses pengolahan didapat kakao kering fermentasi seberat 25 kg. Jadi rendemen kakao fermentasi yaitu 4 yang diperoleh dari jumlah berat kakao basah dibagi jumlah berat kakao kering. Harga plapon telah ditetapkan oleh Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari sebesar Rp26.000,00. Dari hasil tersebut diperoleh pembelian bahan baku kakao basah dengan rumus : Fermentasi = 26.000 : 4 = Rp 6.500,00. Pembelian bahan baku kakao fermentasi dapat berubah-ubah karena disesuaikan dengan harga kakao dunia yang bisa dilihat pada internet. Pembelian bahan baku kakao fermentasi di UUP Tunjung Sari pada tahun 2011 dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel di atas jumlah pembelian bahan baku kakao pada Bulan Februari mengalami penurunan dibandingkan dengan bulan sebelumnya. Hal ini dikarenakan pada bulan tersebut terjadi musim kemarau sehingga produksi pohon kakao menurun. Begitu pula pada Bulan November dan Desember. Total keseluruhan pembelian bahan baku kakao tahun 2011 sebanyak 162.638 kg dengan total harga Rp1.207.205.000,00.

Data hasil penjualan kakao fermentasi tahun 2011 dapat dilihat dalam Tabel 2.

Tabel 1. Pembelian Bahan Baku Kakao Fermentasi UUP Tunjung Sari Tahun 2011

Bulan	Jumlah (Kg)	Harga/Kg	Harga (Rp)
Januari	760	7.000,00	5.320.000,00
Februari	139	7.500,00	1.042.500,00
Maret	2.489	7.500,00	18.667.500,00
April	11.522	7.500,00	86.640.000,00
Mei	15.847	7.500,00	118.852.500,00
Juni	16.918	7.000,00	118.426.000,00
Juli	26.619	7.500,00	199.642.500,00
Agustus	14.452	7.500,00	108.390.000,00
September	18.449	7.500,00	138.367.500,00
Okttober	30.230	7.500,00	226.725.000,00
November	21.247	7.500,00	159.352.500,00
Desember	3.966	6.500,00	25.779.000,00
Total	162.638		1.207.205.000,00

Penjualan kakao fermentasi pada tahun 2011 dimulai pada bulan April. Hal ini disebabkan pada bulan sebelumnya Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari tidak memiliki stok kakao pada gudang dan belum adanya kontrak baru dengan PT Bumi Tanggerang. Kontrak baru dimulai pada bulan April dan berlangsung selama 10 bulan. Namun penjualan kakao fermentasi tidak sepenuhnya berasal dari UUP Tunjung Sari melainkan bekerjasama dengan UUP Mekar Sari yaitu dengan menyewa kakao fermentasi yang dihasilkan oleh UUP Mekar Sari. Total penjualan kakao fermentasi pada tahun 2011 sebanyak 57.102 kg dengan harga jual sebesar Rp 2.062.775.000,00.

Berdasarkan jumlah pembelian dan penjualan kakao fermentasi pada tahun 2011 maka diperoleh analisis nilai tambah dan keuntungan Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari seperti pada Tabel 3 berikut.

Berdasarkan perhitungan di atas terlihat bahwa pengolahan kakao fermentasi dapat memberikan keuntungan secara ekonomi. Nilai tambah yang diperoleh adalah Rp2.638,3/kg, dengan tingkat keuntungan 28,79% (Rp2.638,3/kg).

3.5 Aspek kemitraan

Dalam hal ini Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari menjalin kemitraan dengan PT. Bumi Tanggerang dalam distribusi kakao fermentasi. Jika masa kontrak berakhir, maka akan dibuat kontrak baru dengan ketentuan yang baru pula. Biasanya telah terjadi kontrak dalam pengiriman jumlah kakao dari UUP Tunjung Sari ke PT. Bumi Tanggerang yang berlangsung selama 10 bulan dari musim panen hingga musim paceklik.

Tabel 2. Penjualan Kakao Fermentasi UUP Tunjung Sari Tahun 2011

Bulan	Jumlah (Kg)		Harga/Kg	Harga (Rp)
	UUP Tunjung Sari	UUP Merta Sari		
Januari	-	-	-	0
Februari	-	-	-	0
Maret	-	-	-	0
April	3.800	0	25.000,00	95.000.000,00
Mei	6.455	950	25.000,00	185.125.000,00
Juni	6.765	1.565	25.000,00	208.250.000,00
Juli	10.650	3.000	25.000,00	341.250.000,00
Agustus	4.800	3.110	25.000,00	197.750.000,00
September	6.150	1.511	25.000,00	191.525.000,00
Oktober	10.075	2.300	25.000,00	309.375.000,00
November	7.085	7.670	25.000,00	368.875.000,00
Desember	1.322	5.303	25.000,00	165.625.000,00
Total	57.102	25.409		2.062.775.000,00

3.6 Aspek Standarisasi

Agar memperoleh mutu kakao yang baik Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari harus memenuhi syarat standarisasi mutu kakao antara lain : 1) tidak ada serangga hidup pada kakao fermentasi, 2) kadar air maksimal 7,5 %, 3) kakao tidak berbau, 4) tidak ada benda-benda asing seperti kotoran, 5) kadar biji pecah maksimal 2 %. Ukuran biji kakao yang diperoleh UUP Tunjung Sari termasuk dalam golongan A dan B yang dikarenakan ukuran biji kakao yang diolah UUP Tunjung Sari lebih kecil dibandingkan dengan biji kakao yang dihasilkan oleh negara lain. Kadar biji cacat yang diperoleh UUP Tunjung Sari sangat minim karena UUP Tunjung Sari telah melakukan pengawasan mutu yang sangat baik.

3.7 Kendala-Kendala

Dalam proses pengolahan kakao fermentasi kendala-kendala yang dihadapi adalah sebagai berikut : (1) Ketersediaan bahan baku merupakan hal yang sangat mempengaruhi proses terjadinya pengolahan kakao fermentasi. Hal ini disebabkan karena dalam setiap tahun tanaman kakao mengalami penurunan produksi pada musim kemarau; (2) Faktor cuaca sangat mempengaruhi proses pengolahan kakao fermentasi. Hal ini disebabkan karena dalam proses pengolahan kakao fermentasi diperlukan panas matahari langsung; (3) Kualitas mutu yang didapat tidak baik. Hal ini disebabkan karena dalam proses pengolahannya terlalu lama sehingga menyebabkan kualitas mutu yang di dapat kurang baik atau dibawah standar.

**Tabel 3. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan
Unit Usaha Produktip(UUP) Tunjung Sari**

N0.	Uraian	Nilai
1.	Hasil Produksi (Kg)	57.102
2.	Bahan Baku (Kg)	162.638
3.	Tenaga Kerja (HOK/Kg/Produksi)	5
4.	Faktor Konversi (1 : 2)	0,3511
5.	Koefisien Tenaga Kerja (3:2)	0,00003
6.	Harga KakaoFermentasi (Rp/kg)	26.000
7.	Upah rata-rata (Rp/kg/Produk)	1.000
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	6.500
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	-
10.	Nilai produksi (4x6) Rp/kg	9.128,6
11.	a. Nilai tambah (10-9-8)Rp/kg	2.628,6
	b. Rasio nilai tambah (11a : 10)%	0,29
12.	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) Rp/produksi	0,3
	b. Bagian tenaga kerja (12a : 11a)%	
		0,00011
13.	a. Keuntungan (11a – 12a) Rp/kg	2.638,3
	b. Tingkat keuntungan (13a : 10) %	28,79

4. Kesimpulan

4.1 Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah: (1) Pengolahan secara fermentasi merupakan proses produksi suatu produk dengan mikroba sebagai organisme pemeroses. Fermentasi biji kakao merupakan fermentasi tradisional yang melibatkan mikroorganisme indigen dan aktivitas enzim endogen; (2) UUP Tunjung Sari memproduksi kakao fermentasi tahun 2011 sebanyak 162.638 kg per tahun dengan jumlah pembelian sebesar Rp 1.207.205.000,00 dengan penjualan sebanyak 57.102 kg per tahun dengan jumlah penjualan Rp 2.062.775.000,00. Nilai tambah yang diperoleh dalam 1 kg kakao fermentasi sebesar Rp2.628,3 dan tingkat keuntungan sebesar 28,79 %; (3) Kendala-kendala yang dihadapi Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari pada saat melakukan proses pengolahan kakao fermentasi adalah ketersediannya bahan baku, lamanya proses pengolahan, kualitas mutu yang kurang baik dan keterlambatan pengiriman kakao.

4.2 Saran

Berdasarkan simpulan penelitian yang telah diuraikan di atas, maka peneliti dapat mengajukan beberapa saran sebagai berikut; (1) Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari sebaiknya lebih memperhatikan kualitas mutu agar tidak terjadi penurunan harga atau nilai kontrak; (2) Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari hendaknya bisa memperhitungkan banyaknya pengolahan dan stok pada gudang. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi keterlambatan saluran distribusi kakao pada PT Bumi Tanggerang; (3) Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari sebaiknya mempererat hubungan kemitraan bisnis dengan PT Bumi Tanggerang.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan jurnal ini. Penulis menyampaikan rasa terima kasih serta hormat yang sedalam-dalamnya kepada Ir. I NyomanGedeUstriyana, MM, selaku Pembimbing I dan DewaAyu Sri Yudhari, SP. MSi., selaku Pembimbing II serta pihak dari Unit Usaha Produktip (UUP) Tunjung Sari BanjarCangkup, DesaPesagi, KecamatanPenebel, KabupatenTabanan. BapakSulatraselaku Pembina pada Unit UsahaProduktip (UUP) Tunjung Sari, BapakJegegselakuketua, danIbuYandaselakukoordinatorproduksi.

Daftar Pustaka

- Belkaoui, Ahmed Riahi. 1999. *Value Added Reporting and Research: State of the Art.*
- Departemen Pertanian, (1999). *Indikator Ekonomi : Dasar perhitungan Perekonomian Indonesia.*
- Gorda. 2004. *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Denpasar : Widya Kriya
- Langitan, Rudy. 1994. *Analisis Nilai Tambah Produk Minuman Segar Kedelai. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, IPB.* Diunduh dari www.find.docs.com, tanggal 21 September 2010
- Samudro, Yasir Niti. 2009. *Laporan Keuangan Nilai Tambah sebagai Alternatif Laporan Keuangan Konvensional dalam Penilaian Kinerja Keuangan PT Indosat Sebelum dan Sesudah Privatisasi.*
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermathopyta),* Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Wikipedia, 2009. *Wirausaha*