

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI COKELAT BATANGAN (MACOA)

(Studi Kasus CV. Putra Mataram, Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar)

oleh

Ratna Jayanti¹, Irmayani², Arman³

Rjayanti841@gmail.com¹, irmaumpar@yahoo.co.id², arman.umpar99@gmail.com³

Universitas Muhammadiyah Pare-Pare

ABSTRAK

The purpose of this research is to know how much the value added of chocolate bar agroindustry (Macao) at CV. Putra Mataram, Wonomulyo Sub-District, PolewaliMandar District. This research was conducted in September. The data collection technique of this research are interview, observation and documentation, meanwhile the data analysis method that used are quantitative descriptive and hayami method. Based on the research results of agroindustry chocolate bar (Macao) at CV. Putra Mataram, Wonomulyo Sub-District, PolewaliMandar District. Showed that the processing of cocoa beans into chocolate bars has a lot of value added. The value added amount of agroindustry chocolate bar (Macao) at CV. Putra Mataram was Rp 406.640,- /kg raw material, meanwhile the profit that received was Rp 390.812,-

Keyword: Chocolate Bar, Added Value, Hayami

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pada agroindustri cokelat batangan (macoa) di CV. Putra Mataram Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September. Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu wawancara, pengamatan dan dokumentasi, sedangkan metode analisis data yang digunakan yaitu dengan menggunakan deskriptif kuantitatif dan metode hayami. Berdasarkan hasil penelitian agroindustri cokelat batangan (Macao) di CV. Putra Mataram Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan biji kakao menjadi cokelat batangan mempunyai nilai tambah yang cukup banyak. Besarnya nilai tambah pada agroindustri cokelat batangan (Macao) di CV. Putra Mataram yaitu Rp 406.640,- /kg bahan baku, sedangkan keuntungan yang diterima yaitu Rp 390.812,-.

Kata kunci : Cokelat Batangan, Nilai Tambah, Hayami

A. PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia, hal ini dapat dilihat dari kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) yang cukup besar yaitu sekitar 12,81 persen pada tahun 2018 atau merupakan

urutan ketiga setelah sektor Industri Pengolahan dan Perdagangan Besar dan Eceran.

Salah satu sub sektor yang cukup besar potensinya adalah sub sektor perkebunan. Kontribusi sub sektor perkebunan dalam PDB yaitu sekitar 3,29 persen pada tahun 2018 atau merupakan

urutan pertama di sektor Pertanian, Peternakan, Perburuan dan Jasa Pertanian. Sub sektor ini merupakan penyedia bahan baku untuk sektor industri, penyerap tenaga kerja, dan penghasil devisa. Kakao merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia (Statistik Kakao Indonesia, 2018)

Selain peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar biji kakao di dalam negeri masih cukup besar. Pasar potensial yang akan menyerap pemasaran biji kakao adalah industri pengolahan kakao di Indonesia (Statistik Kakao Indonesia, 2018).

Sulawesi Barat merupakan produsen terbesar biji kakao tetapi, sampai tahun 2015 belum ada industri local yang dapat menghasilkan produk turunan dari biji kakao. Lambatnya pengembangan industri pengolahan kakao skala kecil dan menengah perlu diidentifikasi faktor-faktor penyebabnya. Salah satu faktor yang dapat dianalisis adalah nilai tambah. Nilai tambah yang besar sebagai ukuran keuntungan kotor produsen menjadi satu faktor pemicu perkembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) pengembangan cokelat. Berdasarkan uraian diatas, menarik untuk

diteliti apakah nilai tambah pengolahan kakao menjadi cokelat oleh UKM selama ini masih rendah sehingga industri pengolahan kakao menjadi cokelat masih didominasi oleh perusahaan besar dan asing. Harapan terhadap majunya industri pengolahan kakao di Sulawesi Barat muncul dari CV. Putra Mataram.

Pengembangan agroindustri yang ada di Sulawesi Barat baik yang berskala kecil maupun menengah perlu dilakukan untuk mendorong tumbuhnya sektor ekonomi masyarakat maupun daerah, khususnya di daerah Polewali Mandar.

CV. Putra Mataram merupakan satu-satunya unit bisnis skala menengah penghasil produk cokelat batangan dari lemak kakao 100% dengan biji kakao asli Indonesia yaitu Sulawesi Barat. Pengolahan produk pertanian di agroindustri akan menghasilkan produk baru yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dengan mengubah bentuk, rasa maupun kemasan menjadi lebih inovatif dan baru. Penelitian ini, penulis lebih memusatkan pada agroindustri pengolahan biji kakao menjadi cokelat batangan pada salah satu agroindustri di Polewali Mandar.

Pendiri CV. Putra Mataram adalah warga domestik yang melihat peluang usaha dari produk turunan kakao

Indonesia. CV. Putra Mataram mengolah biji kakao lokal dari Sulawesi Barat menjadi cokelat asli. Motivasi utama pemilik adalah mendirikan suatu perusahaan pengolahan kakao lokal menjadi produk cokelat dengan kualitas tinggi layaknya cokelat – cokelat luar negeri. Uraian ini, menarik untuk diteliti besarnya nilai tambah industri cokelat “CV. Putra Mataram” sebagai bahan informasi bagi seluruh stakeholder agribisnis kakao khususnya pemerintah dalam mengembangkan industri cokelat.

Pengolahan produk pertanian agroindustri akan menghasilkan produk baru yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dengan mengubah bentuk, rasa maupun kemasan menjadi lebih inovatif dan baru. Penelitian ini, penulis lebih memusatkan pada agroindustri pengolahan biji kakao menjadi cokelat batangan pada salah satu agroindustri di Polewali Mandar.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di CV. Putra Mataram yang berlokasi di Desa Sidorejo, Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar Provinsi Sulawesi Barat. Penelitian ini

dilaksanakan pada bulan Juli sampai September 2020.

1. Populasi dan sampel

Populasi pada penelitian ini adalah CV. Putra Mataram (MACOA) yang dipimpin oleh Dheny Frisandy Nur selaku *Chief Executive Officer*, dimana semua populasi diambil sebagai sampel (sampel jenuh). Menurut Sugiono (2014), teknik sampling jenuh merupakan tehnik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teknik wawancara dan teknik pengamatan / observasi, dan Teknik dokumentasi

3. Metode Analisis Data

Metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Data yang diperoleh dari lapangan pertama – tama dikelompokkan dan diklasifikasikan serta dianalisis dan diolah menggunakan perhitungan nilai tambah metode hayami, guna mempermudah dalam menganalisis data. Format (prosedur) perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami (1987). Dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Rumus Perhitungan
I. Output, Input dan Harga		
1	Output / Total Produksi (kg)	(1)
2	Input Bahan Baku (kg)	(2)
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1 : 2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3 : 2)
6	Harga Output (Rp/kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lainnya (Rp/kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (8) - (9)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a) : (10) x 100
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a) : (11a) x 100
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a) : (10) x 100
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a) : (14) x 100
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9) : (14) x 100
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	(14c) = (13a) : (14) x 100

Sumber : Hayami (1987).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

CV. Putra Mataram dalam satu kali produksi akan menggunakan bahan baku utama sebanyak 30 kg yang akan ditambahkan dengan bahan tambahan

lainnya seperti lemak kakao dan gula pasir. Cokelat batangan macoa yang dihasilkan dalam satu kali produksi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Cokelat Batangan dalam Satu Kali Proses Produksi

Nama Cokelat	Jumlah (100 gr/pes)	Jumlah (kg)
<i>Dark Chocolate</i> 80%	276	27,6

Dalam proses produksi CV Putra Mataram menggunakan 7 orang karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi dan 5 orang karyawan yang bekerja diluar ruang produksi, setiap harinya selama 8 jam waktu bekerja. CV.

Putra Mataram mengeluarkan upah karyawan setiap bulannya sebesar Rp14.110.000 untuk 12 upah karyawan. Jika dikonversikan dalam satuan HOK, CV. Putra Mataram menggunakan tenaga kerja sebanyak 12 karyawan per periode

produksi dimana 1 HOK adalah 8 jam. Setiap harinya tenaga kerja di CV. Putra Mataram diberikan insentif (upah) sebesar Rp 39.571 per HOK.

Untuk harga *output* coklat batangan *dark chocolate* CV Putra Mataram memasarkan coklat batangan *dark chocolate* 80% macoa dengan harga Rp 46.000,- /pcs yang memiliki berat sebesar 100 gr dan untuk satuan kilogram *dark chocolate* dijual dengan harga Rp 460.000,- /kg. Cokelat batangan macoa telah dipasarkan di beberapa daerah di Indonesia seperti Mamuju, Makassar, Kalimantan dan lain-lain

Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi berupa biji kakao basah didapatkan dengan cara membeli langsung dari petani binaan yang ada di Desa Kannusuang Kabupaten Polewali Mandar dengan harga Rp 15.000,- / kg. Biji kakao kering yang telah dibeli akan diolah sendiri oleh CV. Putra Mataram hingga menjadi coklat batangan siap konsumsi.

CV. Putra Mataram dalam proses produksi yang menggunakan bahan baku utama sebanyak 30 kg biji kakao kering akan membutuhkan bahan tambahan lain salah satunya adalah gula pasir, dimana gula pasir yang dibutuhkan dalam proses pembuatan coklat *dark chocolate* 80% macoa sebanyak 3,6 kg dengan total harga

sebesar Rp 46,800,-. Perhitungan analisis nilai tambah dihitung dengan satuan kilogram dengan jumlah bahan baku satu kilogram sehingga didapatkan pada pengolahan satu kilogram biji kakao kering akan mengeluarkan biaya bahan lain yaitu gula pasir sebesar Rp 1.560,- semakin banyak bahan baku yang diproduksi maka semakin banyak sumbangan input lain yang digunakan.

Hasil perhitungan nilai *output*, nilai tambah, rasio nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, pangsa tenaga kerja, keuntungan serta tingkat keuntungan, dan margin menurut Hayami (1987) diperoleh nilai *output* coklat batangan *dark chocolate* 80% macoa yang diproduksi sebesar Rp 423.200,-. Jadi semakin rendah nilai *output* maka semakin sedikit jumlah produksi dan semakin tinggi nilai *output* maka semakin banyak jumlah produksi. Sedangkan hasil perhitungan nilai tambah yang dihasilkan oleh CV. Putra Mataram dari pembuatan coklat batangan *dark chocolate* 80% macoa pada setiap satu kilogram coklat batangan yaitu sebesar Rp 406.640,-. Semakin tinggi nilai tambah yang dihasilkan maka semakin banyak pemasukan yang dihasilkan oleh perusahaan.

Rasio nilai tambah dalam penelitian ini yaitu kontribusi nilai tambah terhadap

nilai *output* sebesar 96,09% artinya dari nilai *output* Rp 423.200,- per kg terdapat 96,09% nilai tambah dari *output* pembuatan cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa.

Adapun hasil perhitungan dari pendapatan tenaga kerja yang dihasilkan oleh karyawan CV. Putra Mataram dalam produksi cokelat batangan sebesar Rp 15.828,- /kg yang berarti bahwa apabila semakin tinggi pendapatan tenaga kerja semakin sedikit bahan baku yang diproduksi dan apabila semakin rendah pendapatan tenaga kerja maka semakin banyak bahan baku yang diproduksi. Kemudian untuk pangsa tenaga kerja yaitu kontribusi pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah sebesar 3,89% artinya dari nilai tambah Rp 406.640,- per kg terdapat 3,89% pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah pembuatan cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa.

Produksi cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa yang dihasilkan CV. Putra Mataram ini berhasil memberikan keuntungan sebesar Rp 390.812,- /kg. keuntungan ini dihitung berdasarkan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan dalam penelitian ini yaitu yang didapatkan dari proses pembuatan cokelat batangan *dark chocolate* 80%

macoa yaitu sebesar 92,35%. Berdasarkan hasil analisis nilai tambah diketahui bahwa margin dari pengolahan 1 kg biji kakao menjadi produk cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa adalah sebesar Rp 408.200,-. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan bagi tenaga kerja, sumbangan input lainnya, serta keuntungan perusahaan. Sebesar 3,88% dari nilai margin merupakan balas jasa untuk tenaga kerja, kemudian 0,38% untuk sumbangan input lainnya, dan distribusi margin bagi keuntungan perusahaan sebesar 95,74%.

D. KESIMPULAN

CV. Putra Mataram menghasilkan keuntungan sebesar Rp 390.812,- per kilogram dengan total bahan baku 30 kilogram untuk satu kali produksi. Nilai tambah yang didapatkan dari cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa yaitu Rp 406.640,- per kilogram dengan total produksi cokelat batangan *dark chocolate* 80% macoa sebanyak 27,6 kilogram per periode produksi. CV. Putra Mataram dalam periode produksi akan memproduksi 30 kg biji kakao kering sebagai bahan baku utama sedangkan lemak kakao dan gula pasir sebagai bahan tambahan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrida Amalia, (2012), *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak (Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan, Medan.*
- Asheri, V. P. 2014. *Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di Pipiltin Cocoa, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.* [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Arismasnyah, Said, 2015, *Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Pengolahan Kopi'' Nangkal Kupa'' Di Kecamatan Kute Panang Kabupaten Aceh Tengah.* Skripsi. Program Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2016. *Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Tahun 2016*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2017. *Sulawesi Barat Dalam Angka 2017*. Badan Pusat Statistik Sulawesi Barat. Sulawesi Barat.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2018. *Sulawesi Barat Dalam Angka 2018*. Badan Pusat Statistik Sulawesi Barat. Sulawesi Barat.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Rencana Strategis (RENSTRA) Direktorat Jenderal Perkebunan Tahun 2016 –2020*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Kakao Indonesia (Kakao 2015-2020)*. Kementerian Pertanian.
- Hayami Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A prospectif From A Sunda Village*. Bogor.
- Hasanah Usmawatun, dkk. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sate Pisang di Kabupaten Kebumen*. Jurnal Vol. 18 No. 3. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Isdriani, Shinta. 2012. *Analisis Nilai Tambah Jahe Merah Instant Pada IRT Enam Putri Jakarta Barat*. [Skripsi]. Program Studi Agribisnis. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ismi. 2010. “*Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Keripik Singkong Perusahaan Mickey Mouse*”. Agrika. Vol. 4 No. 2.
- Kusumawardani, Fenny. 2009. *Optimalisasi Output dan Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Studi Kasus di Perusahaan Cemara Sari Kelurahan Karang Sari Kecamatan Sukorejo Kotamadya Blitar*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Maimun. 2009. *Analisis Pendapatan Usahatani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Non Organik*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.