

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat memiliki potensi cukup besar di bidang perkebunan, karena didukung oleh lahan yang cukup luas dan iklim yang sesuai untuk komoditi perkebunan. Beberapa komoditi unggulan perkebunan rakyat Sumatera Barat adalah Karet, Kelapa, Kelapa Sawit, Kopi dan Kakao, Gambir, Kulit Manis dan Nilam. Dari beberapa komoditi unggulan perkebunan enam diantaranya, yaitu Karet, Kelapa, Kopi, Kakao, Kulit Manis dan Gambir merupakan komoditi perkebunan rakyat yang dominan. Produksi untuk masing-masing komoditi ini mempunyai potensi besar untuk dikembangkan dalam suatu usaha agribisnis yang dapat memperkokoh perekonomian rakyat (Idrus, 2012: 2).

Dari keenam komoditi unggulan tersebut yang diprogram secara besar-besaran untuk dikembangkan hanya komoditi Kakao. Hal ini ditandai dengan telah dicanangkannya Propinsi Sumatera Barat sebagai sentra pengembangan tanaman kakao di Indonesia bagian barat oleh Wakil Presiden Republik Indonesia, Yusuf Kalla sejak bulan Agustus tahun 2006 lalu. Target awal untuk mendukung pengembangan sentra kakao di Sumatera Barat ditandai oleh peningkatan luas penanaman dari 44.773,00 Ha pada tahun 2007 menjadi 114.707,00 Ha tahun 2011, meningkat sebesar 156 % lebih dibandingkan dengan luas tanam tahun 2007. Bila dilihat nilai ekspor Propinsi Sumatera Barat untuk komoditi unggulan, ternyata ekspor biji kakao merupakan komoditi ekspor utama daerah dengan kontribusi mencapai 74,9 %, sedangkan komoditi lain memberikan kontribusi yang relatif kecil. (Idrus, 2012: 2).

Sistem agribisnis adalah suatu sistem dalam pengelolaan usaha tani yang ditujukan untuk melahirkan dan mendapatkan nilai tambah yang tinggi dari aktifitas pengadaan dan penyaluran sarana produksi, proses produksi, penanganan pasca panen dan pengelolaan hasil serta pemasaran. Salah satu subsistem agribisnis adalah agroindustri. Agroindustri dapat didefinisikan sebagai industri yang memanfaatkan

hasil pertanian sebagai bahan baku dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan (Soekartawi, 2001: 7).

Agroindustri merupakan bagian dari enam subsistem agribisnis yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, pembibitan, usaha tani, pengolahan hasil (agroindustri), dan pemasaran. Pentingnya agroindustri dalam pembangunan dan dalam perekonomian nasional telah diyakini oleh semua pihak. Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu banyak menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa melalui peningkatan ekspor dan mampu memunculkan industri baru. Karena keunggulan agroindustri inilah maka agroindustri dapat dipakai sebagai salah satu pendekatan pembangunan bagi suatu negara yang berbasis agraris (Soekartawi, 2005:9).

Salah satu produk agroindustri yang memiliki potensi bisnis yang besar dalam perekonomian sehingga dapat meningkatkan nilai tambah, lapangan pekerjaan, dan kesejahteraan masyarakat adalah agroindustri coklat. Peningkatan nilai tambah biji kakao dilakukan melalui agroindustri yang diolah menjadi produk makanan dan minuman. Coklat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan dan minuman dari biji kakao (*Theobroma cacao*). Kakao (*Theobroma cacao*) adalah salah satu tanaman tahunan yang sangat potensial (Kristanto, 2010: 38-112). Proses pengolahan dari biji kakao menjadi kunci utama kualitas produk coklat, karena dalam proses tersebut terjadi pembentukan fisik, cita rasa, serta faktor lain yang menjadi standar produk kakao berkualitas (Kristanto, 2011:32).

Pabrik Chokato merupakan salah satu agroindustri yang berada di Kota Payakumbuh Selatan yang didirikan pada tahun 2011. Pendirian pabrik mini Chokato ini merupakan salah satu bantuan pemerintah melalui Program Hibah Pembinaan (PHP) anggaran 2011 melalui Dinas Perkebunan Sumatera Barat. Usaha ini dikelola oleh kelompok tani Tanjung Subur dengan ketua bapak Joni Saputra. Pabrik Mini "Chokato" telah mampu memproduksi berbagai macam produk dari olahan biji kakao, berupa bubuk coklat, bubuk coklat 3 in1, lemak coklat, Milk coklat batang.

Adapun dasar pendirian pabrik ini adalah untuk memenuhi permintaan konsumen akan Coklat sebagai produk pangan derivat dari kakao yang mengandung

kaya senyawa fenolik dari biji tanaman *Theobroma cacao*, dan merupakan salah satu sumber konsentrat senyawa flavanol, yang berfungsi sebagai anti oksidan alami yang disebut flavonoid yang dipercaya dapat mengurangi risiko penyakit jantung atau kardiovaskular, selain itu coklat juga memiliki bermacam rasa, bentuk dan harga yang terjangkau (Sudibyo, 2012: 24).

Analisis usaha dilakukan untuk mengukur dan menghitung apakah usaha tersebut menguntungkan atau merugikan, serta memberi gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha. Diperlukan alat analisa yang menurut Supriadi (2009: 15), dapat memberikan informasi lengkap tentang modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali dan tingkat keuntungan yang diperoleh.

Analisa usaha bagi Pabrik Chokato yang merupakan usaha kecil dan menengah sangat penting dilakukan, karena dengan adanya analisa usaha pihak industri bisa mengetahui kondisi usaha sekarang, prospek untuk kedepannya dan pihak usaha bisa mengambil kebijakan untuk usaha baik jangka pendek maupun jangka panjang.

B. Rumusan Masalah

Tanaman kakao merupakan salah satu tanaman yang memiliki nilai ekonomis, apalagi jika dilakukan perlakuan yang baik dan akan berdampak baik terhadap perekonomian petani kakao. Menurut data BPS Sumatera Barat (2013), kakao merupakan salah satu komoditi unggulan di Sumatera Barat. Hal ini dapat dilihat dari luas lahan dan produksi kakao yang terus mengalami peningkatan. Data luas lahan tananaman kakao di Sumatera Barat pada tahun 2012 tercatat 137,355 Ha mengalami peningkatan daripada tahun 2011 yaitu 117,014 Ha (Lampiran 1). Untuk produksi tanaman kakao sendiri data tahun 2012 tercatat 69,281 ton mengalami peningkatan dari pada tahun 2011 yaitu 59,836 Ha (Lampiran 2).

Kota Payakumbuh terletak di daerah perbukitan Kenagarian Aur Kuning di Kelurahan Ampangan Kecamatan Payakumbuh Selatan. Di daerah tersebut terdapat kelompok tani kakao Tanjung Subur. Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan

Payakumbuh Selatan termasuk sentra kakao, hal ini ditandai banyaknya masyarakat yang berkebun kakao dan hadirnya pabrik coklat yang dinamakan Chokato (Chokelat Kapalo Koto). Pabrik Chokato merupakan pabrik yang dikelola oleh kelompok tani Tanjung Subur. Pabrik Chokato berdiri pada akhir tahun 2011 dan mulai berproduksi pada Februari 2012. Kelompok tani beranggotakan 21 orang, tetapi hanya 8 orang anggota kelompok tani yang ikut mengelola pabrik dan 8 orang tersebut juga memiliki lahan kakao. Hasil wawancara dengan ketua kelompok tani, 8 orang ini dipilih sesuai dengan keinginan anggota kelompok tani untuk mengelola pabrik (Lampiran 3). Sistem upah atau gaji dari tenaga kerja di pabrik Chokato disebut dengan insentif yang diterima sebulan sekali. Adapun insentif yang diberikan kepada anggota kelompok tani yang mengelola pabrik, yaitu 1.500.000/bulan. Berdasarkan pengklasifikasian jumlah tenaga kerja dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, pabrik ini digolongkan sebagai industri kecil (Lampiran 4).

Pabrik Chokato mendapatkan bahan baku dari hasil usahatani kelompok tani kakao Tanjung Subur, kelompok tani lainnya serta dari masyarakat sekitar. Pabrik menerima biji kakao fermentasi dan biji kakao yang mentah, biji kakao yang mentah akan difermentasi oleh anggota kelompok tani yang mengelola pabrik, khususnya dibagian fermentasi.

Proses fermentasi dilakukan dalam kotak khusus yang berukuran ± 40 kg biji kakao selama 4-5 hari. Dalam proses fermentasi kotak akan dibolak-balikan 1 kali setiap hari selama proses fermentasi dan biasanya akan menghasilkan biji kakao ± 13 Kg pada akhir proses fermentasi. Sedangkan untuk biji kakao yang sudah difermentasi akan dilakukan pengeringan hingga kadar air yang tersisa sudah mencapai 7-8 % yang biasanya dilakukan dengan mesin pengeringan atau dengan menggunakan sinar matahari, setelah itu dilakukan penyimpanan di gudang penyimpanan oleh pabrik terlebih dahulu sebelum digunakan. Untuk biji kakao fermentasi yang sudah dikeringkan ini kadar air yang tersisa sudah mencapai 7-8 % sehingga untuk penyimpanan tidak memiliki risiko kerusakan pada bahan baku. Selanjutnya, biasanya untuk biji kakao yang akan diproduksi pabrik pada hari esok akan dilakukan penyortiran terlebih dahulu pada sore hari dari stock bahan baku yang

ada yang berukuran besar, sedang, kecil kemudian disangrai dan dilakukan pemisahan biji kakao dari kulit biji (*nip*) yang dilakukan oleh bagian pengolahan kakao dengan mesin pengolahan untuk setiap prosesnya. Selanjutnya proses yang dilakukan biasanya diawali pada pagi harinya adalah pembuatan coklat pasta yang pada pabrik pengolahan ini hanya menghasilkan ± 1 kg pasta setiap kali proses dengan waktu ± 1 jam untuk setiap prosesnya. Proses selanjutnya adalah pembuatan produk utama coklat yang dibagi kedalam 2 bagian utama yaitu (1) pembuatan bubuk coklat dan lemak coklat, kemudian (2) pembuatan coklat batang dan permen coklat.

Untuk pembuatan bubuk coklat dan lemak coklat akan dilakukan proses pengempakan/pemisahan terlebih dahulu dari pasta 1 kg dengan waktu ± 10 menit, setelah pemisahan tersebut biasanya hasil lemak coklat adalah $\pm 1/3$ dan selebihnya adalah berupa bubuk coklat. Sebelum dilakukan proses pengempakan maka terlebih dahulu dilakukan pengayakan pada bubuk coklat agar merata dan setelah itu produk siap dikemas dan dilakukan pengecekan kualitas produk layak jual. Untuk pembuatan coklat batang dan permen coklat akan dilakukan proses refiner formula atau pengomposisian pasta coklat dengan formula lainnya, seperti susu, gula, dll dengan waktu ± 72 jam dengan mesin dan kemudian baru dilakukan pengemasan secara manual/dengan mesin pengempakan. Pada tahun 2013 dari kegiatan produksi di atas dihasilkan ± 5 kg/hari bubuk coklat, ± 2 kg/hari lemak coklat dan ± 4 kg/hari permen dan coklat batang, kemudian dijual berdasarkan ukuran kemasan dan harga yang berbeda-beda (Lampiran 5).

Dari hasil wawancara di lapangan produk coklat Pabrik chokato mendapat respon yang bagus dari konsumen, terbukti dengan adanya permintaan 100 kg bubuk coklat / bulan dari satu pengusaha di kota Bandung, tetapi belum dapat terpenuhi permintaan tersebut karena usaha chokato harus mengisi toko yang terletak di sebelah pabrik dan permintaan konsumen dalam daerah.

Usaha Pabrik chokato ini memiliki beberapa kendala dalam melaksanakan usahanya. Dari segi operasional, harga bahan baku biji kakao yang sering berfluktuasi. Awal tahun 2013 sampai bulan juni 2013 harga biji kakao berkisar antara Rp. 20.000/kg dan terus meningkat sampai Desember 2013 menjadi Rp.

29.000/kg. Selain permasalahan harga bahan baku biji kakao, perbandingan kapasitas terpasang dengan kapasitas terpakai mesin juga mempengaruhi produksi, besarnya bahan baku yang masuk tidak dapat diolah semua karena keterbatasan mesin dan daya listrik yang ada di pabrik. Dengan kondisi yang ada di lapangan, perubahan harga bahan baku yang terjadi dan terbatasnya produksi dapat mempengaruhi kondisi usaha dan keuntungan yang diperoleh. Analisis keuntungan menjadi penting dilakukan untuk mengetahui kondisi keuangan usaha dan melihat apakah usaha sudah berada di atas titik impasnya.

Berdasarkan kondisi di atas muncul pertanyaan yaitu seberapa besar keuntungan yang diperoleh serta titik impas dari Pabrik chokato. Untuk itu maka penulis tertarik untuk menganalisa atau melakukan penelitian terhadap usaha dengan judul *“Analisis Usaha Pengolahan coklat Chokato di Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan Kota Payakumbuh”*.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan profil usaha pengolahan coklat Chokato di Kelurahan Kapalo Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan .
2. Menganalisis besarnya keuntungan / laba rugi dan titik impas usaha pengolahan Coklat Chokato pada kondisi ril.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan bagi pemerintah terutama dalam pembangunan industri coklat, bagi usaha dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk pengambilan keputusan kedepanya. Selain itu digunakan sebagai bahan kajian dalam peningkatan usaha pembuatan coklat dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.