BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara, terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Istilah agroindustri mengacu pada kegiatan mengolah bahan baku dari hasil on farm menjadi bahan setengah jadi atau bahan jadi. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri 1994 dalam Zulkifli 2012:1).

Menurut Baroh (2007:2), pembangunan pertanian harus dipandang dari dua pilar utama secara terintegrasi dan tidak bisa dipisahkan. Pilar pertama yaitu pilar pertanian primer (*on-farm agriculture*). Pilar ini merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana produksi (*input factors*) untuk menghasilkan produk pertanian primer. Pilar yang kedua yaitu pilar pertanian sekunder (*down-stream agriculture*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (agroindustri) beserta distribusi dan perdagangannya.

Agroindustri merupakan suatu industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (Agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Soekartawi, 2001:1).

Perlakuan yang diberikan kepada produk hasil pertanian dalam mengatasi sifat produk pertanian yang mudah rusak, selain meningkatkan nilai tambah tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas, banyak menyerap tenaga kerja, meningkatkan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Zulkifli, 2012:1).

Istilah nilai tambah menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Berkaitan dengan itu, menurut Hayami *et al.* (1987:43), “Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi”. Dengan mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya–biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Zulkifli, 2012:16).

Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Salah satu cara yang dapat dilakukan agar nilai tambah suatu komoditas pertanian meningkat adalah dengan mengaitkan pertanian dengan industri pengolahan. Adanya perbedaan dalam penanganan produk akan menghasilkan nilai tambah dan balas jasa terhadap tenaga kerja dan pemilik usaha yang berbeda untuk setiap produk yang dihasilkan. Nilai tambah diukur dari nilai produksi dan nilai biaya antara bahan baku dengan bahan dasar serta bahan penunjang lainnya untuk menghasilkan produk tersebut. Biaya yang dikeluarkan perusahaan diusahakan sekecil mungkin agar dapat mencapai laba yang maksimal dan efisien (Valentina, 2009:18).

Nilai tambah pada produk pertanian akan menciptakan tiga aspek yang sangat berpengaruh yaitu fisik, ekonomi, dan sosial. Dengan munculnya tiga aspek dalam penerapan nilai tambah pada produk pertanian akan berpengaruh pada tercapainya strategi pembangunan pertanian dengan agroindustri sebagai penggerak utama. Agroindustri sebagai pengolahan hasil pertanian mampu menghasilkan produk olahan berkualitas yang memiliki daya saing di pasar, yang dapat menambah pendapatan dan keuntungan sehingga tercipta nilai tambah yang dinikmati oleh petani dan agroindustri.

Salah satu komoditas pertanian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dalam agroindustri dan menciptakan nilai tambah adalah kelapa (*Cocos nucifera L.*). Tanaman kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan

unggulan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Semua bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, bunga, batang, pelepah, daun, akar, bahkan airnya. Kelapa telah menjadi bagian dari kebutuhan hidup masyarakat dunia, misalnya penggunaan untuk keperluan sehari-hari bagi rumah tangga maupun sebagai barang ekonomi dalam meningkatkan pendapatan. Selama ini tanaman kelapa hanya sebagai tanaman peneduh di pekarangan rumah. Petani yang membudidayakan tanaman kelapa secara khusus jarang ditemui, padahal manfaat dari tanaman kelapa sangatlah banyak dari segi ekonomi (Putri, 2015:1).

Pada umumnya komoditi kelapa hanya dimanfaatkan atau diolah menjadi kopra atau minyak kelapa yang dikelola oleh masyarakat pedesaan yang skala usahanya bervariasi mulai dari industri rumah tangga, industri kecil, dan industri menengah. Namun saat ini pemanfaatan dan pengolahan kelapa telah berkembang. Salah satunya adalah pengolahan air kelapa menjadi makanan yang sehat yaitu nata de coco. Air kelapa khususnya air kelapa yang sudah tua sering dianggap sebagai limbah dan dibuang begitu saja. Padahal air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan. Dengan adanya pengolahan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari air kelapa, meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja (Allorerung dan Mahmud, 2003 dalam Wardanu 2015:44).

Nata de Coco memiliki kandungan serat yang tinggi, sehingga baik untuk sistem pencernaan. Salah satunya dapat melancarkan pembuangan feses dalam tubuh dan mencegah timbulnya penyakit sembelit. Mengingat kandungan serat yang tinggi dan rendah kalori maka produk nata de coco ini mulai digemari oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Dan hal ini menjadi peluang usaha yang baik untuk dikembangkan karena bahan baku yang mudah didapat dan memiliki prospek tinggi dalam bisnis.

Kota Padang adalah kota terbesar di pantai barat Pulau Sumatera sekaligus ibu kota dari Provinsi Sumatera Barat. Kota Padang memiliki jumlah industri kecil yang cukup banyak, dan industri pangan menempati urutan pertama dengan jumlah unit usaha sebanyak 1551 unit pada tahun 2016 (Lampiran 1). Kota Padang berada di sebelah Barat Bukit Barisan dan dengan garis pantai sepanjang 68,126 km. Sebagai kota pantai, tanaman kelapa merupakan salah satu jenis

tanaman yang cukup banyak tumbuh di Kota Padang, dimana produksinya mencapai 262,37 ton pada tahun 2016, lebih tinggi produksinya daripada komoditi perkebunan lainnya (lampiran 2). Berdasarkan data pada lampiran 2, dapat diketahui bahwasanya tanaman kelapa merupakan tanaman perkebunan yang ada di Kota Padang yang memiliki tingkat produksi yang paling tinggi diantara komoditi perkebunan lainnya. Potensi kelapa yang besar tersebut seharusnya dapat diimbangi dengan adanya industri yang memanfaatkan tanaman kelapa tersebut, salah satunya adalah dengan memanfaatkan air kelapa yang biasanya tidak termanfaatkan menjadi produk yang dapat bernilai jual tinggi seperti industri pengolahan nata de coco. Untuk itu, Kota Padang sangat memungkinkan menjadi Kota penghasil produk olahan dari kelapa dan salah satunya adalah produk minuman nata de coco.

B. Perumusan Masalah

Selama ini kita beranggapan bahwa air kelapa khususnya air kelapa yang sudah tua hanya sebagai limbah dan dibuang begitu saja. Padahal air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan yang bergizi yang dapat memberikan keuntungan dan menciptakan nilai tambah. Salah satu olahan air kelapa yang sudah banyak dikenal masyarakat adalah nata de coco. Pengolahan air kelapa menjadi nata de coco ini bertujuan untuk memanfaatkan air kelapa yang sering terbuang percuma menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis.

Berdasarkan dari survei di lapangan, terdapat dua industri yang melakukan pengolahan nata de coco di Kota Padang, yaitu usaha Lima Bersaudara dan usaha Freshindo. Kedua usaha ini memiliki kriteria yang berbeda dari segi penggunaan bahan bakunya, dimana usaha Lima Bersaudara mengolah nata de coco dari bahan bakun yaitu air kelapa, sedangkan usaha Freshindo mengolah dari nata setengah jadi (lembaran nata yang sudah dipotong dadu). Usaha nata de coco Lima Bersaudara dikelola oleh Ibu Resi yang mulai berdiri semenjak tahun 2000, sedangkan usaha nata de coco Freshindo mulai berdiri dari tahun 2005 yang dikelola oleh Bapak Mizwar. Industri nata de coco Lima Bersaudara dan Freshindo ini tergolong dalam industri kecil karena memiliki 5-10 orang tenaga kerja (Lampiran 3). Volume produksi yang dihasilkan usaha Lima Bersaudara

untuk satu kali produksinya yaitu sebanyak 450 kilogram, dimana untuk setiap bulan usaha Lima Bersaudara menghasilkan produksi sebanyak 3600 kilogram. Sedangkan usaha Freshindo sekali produksinya menghasilkan produk sebanyak 2.688 kilogram, dengan volum produksi per bulannya sebanyak 21.504 kilogram (Lampiran 4).

Berdasarkan survei pendahuluan diketahui Industri Lima Bersaudara mendapatkan bahan bakunya yaitu air kelapa tua dari para pedagang santan kelapa di pasar tradisional di daerah Siteba dengan harga Rp 200 per liter. Apabila telah diolah menjadi nata de coco, maka harganya akan meningkat menjadi Rp. 800 per kemasan dalam ukuran 150 gram. Sedangkan usaha Freshindo mengolah nata de coco dari produk nata setengah jadi (lembaran nata yang sudah dipotong dadu) dengan harga Rp 1.800 per kilogramnya. Dimana setelah diolah harga nata de coco menjadi Rp.16.500 per dusnya, dimana 1 dus berisi 24 cup nata ukuran 160 ml.

Industri yang mengolah produk primer menjadi produk baru yang memiliki nilai lebih tinggi akan memberikan dan menciptakan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga membentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Adanya perbedaan nilai input dan output pada setiap usaha nata de coco di Kota Padang menyebabkan terjadinya perbedaan nilai tambah dan nilai keuntungan yang diciptakan. Pertambahan nilai yang terjadi pada industri pengolahan nata de coco di Kota Padang belum diketahui secara pasti sehingga peneliti tertarik untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan nata de coco di Kota Padang.

Penciptaan nilai tambah dapat menjadi gambaran kepada Pemerintah terkait dengan nilai tambah dari industri pengolahan nata de coco . Dengan adanya nilai tambah akan memberikan peningkatan pendapatan pada pelaku usaha dan kesejahteraan kepada pihak yang terlibat dalam kegiatan produksi yang nantinya akan berpengaruh kepada pengembangan perekonomian suatu daerah. Selain itu, dari perhitungan nilai tambah dapat juga dilihat pendistribusian atau balas jasanya terhadap pengelola, tenaga kerja, maupun sumbangan input lain.

Berdasarkan uraian di atas permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah: “Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari industri pengolahan nata de coco di Kota Padang dan pendistribusian nilai tambah terhadap faktor produksi yang digunakan pada industri pengolahan nata de coco di Kota Padang?”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dikemukakan maka tujuan penelitian ini adalah: Menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari industri pengolahan nata de coco di Kota Padang dan distribusi nilai tambah terhadap faktor produksi yang digunakan pada industri nata de coco di Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak diantaranya:

1. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan dan sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan proses produksi.
2. Bagi Pemerintah dan pihak yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan untuk industri olahan air kelapa salah satunya adalah nata de coco.
3. Bagi peneliti, penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan ilmu pengetahuan, informasi, dan pengalaman.