



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

**ANALISIS KERJASAMA USAHA MENUJU KEMITRAAN PADA  
PABRIK MINI COKLAT SINTOGA KECAMATAN SINTUK TOBOH  
GADANG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**SKRIPSI**



**ASTRI AMINOVA PUTRI  
1110222059**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**

**ANALISIS KERJASAMA USAHA MENUJU KEMITRAAN  
PADA PABRIK MINI COKLAT SINTOGA  
KECAMATAN SINTUK TOBOH GADANG  
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**OLEH**

**ASTRI AMINOVA PUTRI  
1110222059**

**SKRIPSI**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**

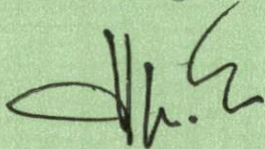
**ANALISIS KERJASAMA USAHA MENUJU KEMITRAAN  
PADA PABRIK MINI COKELAT SINTOGA  
KECAMATAN SINTUK TOBOH GADANG  
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

SKRIPSI

OLEH  
**ASTRI AMINOVA PUTRI**  
1110222059

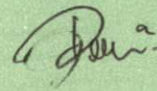
MENYETUJUI :

Pembimbing I



**Muhammad Hendri, SP, MM**  
NIP. 197810042006041002

Pembimbing II



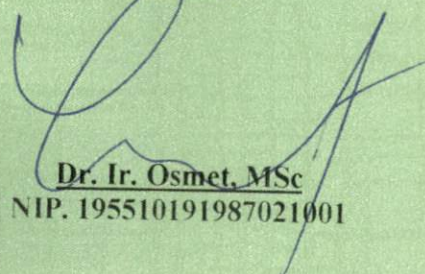
**Devi Analia, SP, MSi**  
NIP. 198401152010122003

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Andalas



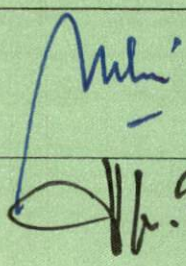
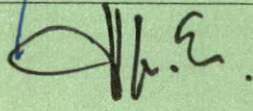
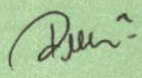

**Prof. Ir. H. Ardi, M. Sc**  
NIP. 195312161980031004

Ketua Program Studi Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas  
Andalas



**Dr. Ir. Osmet, MSc**  
NIP. 195510191987021001

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal 30 Januari 2015.

No	NAMA	TANDA TANGAN	JABATAN
1.	Prof. Dr. Ir. Melinda Noer, MSc		Ketua
2.	Muhammad Hendri, SP, MM		Sekretaris
3.	Devi Analia, SP, MSi		Anggota
4.	Rika Hariance, SP, MSi		Anggota



*"Mulailah meskipun sulit. Percayalah kemudahan tidak hanya ada sesudah kesulitan, kemudahan tidak mustahil ada di dalam kesulitan"*

**Dari lubuk hati yang terdalam dan dengan rasa bangga kupersembahkan  
kepada Ayahanda Erman dan Ibunda Amidar  
----- Adinda Astri Aminova Putri -----**

# ANALISIS KERJASAMA USAHA MENUJU KEMITRAAN PADA PABRIK MINI COKLAT SINTOGA KECAMATAN SINTUK TOBOH GADANG KABUPATEN PADANG PARIAMAN

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bentuk kerjasama usaha pada Pabrik Mini Coklat Sintoga dan merumuskan bentuk kerjasama usaha menuju hubungan kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data hasil penelitian diperoleh melalui wawancara semiterstruktur dengan informan kunci yang terdiri dari petani kakao, pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco, pimpinan Lapau Coklat dan pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Informan kunci merupakan pelaku usaha yang terlibat dalam kerjasama usaha dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Data yang diperoleh dari informan kunci dianalisa dengan literatur mengenai kerjasama usaha dan perencanaan kemitraan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerjasama yang dilaksanakan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga belum merupakan kerjasama dengan konsep kemitraan. Kerjasama yang dilakukan pabrik adalah pemenuhan bahan baku, bahan penolong dan pemasaran. Kerjasama usaha tidak terdapat perjanjian tertulis yang mengikat masing-masing pihak dalam kerjasama. Bentuk kerjasama usaha menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok adalah kerjasama dalam penyediaan bahan baku dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas, dan Pabrik Mini Coklat Sintoga memberikan kepastian pasar biji kakao fermentasi dengan harga biji kakao fermentasi sesuai harga pasar dan pelaksanaan pembinaan mutu produksi, *on farm* dan *off farm*. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco adalah penyediaan bahan penolong dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong oleh Pabrik Mini Sikucurincco, Pabrik Mini Coklat Sintoga membantu pemasaran produk coklat Pabrik Mini Sikucurincco, memberikan pembinaan kepada anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato dalam pembinaan mutu produksi biji kakao, *on farm* dan *off farm*. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat adalah pemasaran produk coklat dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas persediaan produk di Lapau Coklat, pemberian pembinaan kepada karyawan Lapau Coklat dalam mutu produk olahan makanan dan minuman coklat dan menyusun suatu strategi dalam memasarkan produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman. Kerjasama pada Pabrik Mini Coklat Sintoga sebaiknya dilakukan kemitraan, karena keterkaitan usaha yang erat dan dapat menjamin kesinambungan kerjasama. Pada pelaksanaan hubungan kemitraan, pabrik dapat bekerja sama dengan instansi terkait yang dapat mendukung kemitraan.

Kata kunci : *kerjasama usaha, kemitraan, perencanaan kemitraan, kakao*

# ANALYSIS OF COOPERATION TO PARTNERSHIP IN CHOCOLATE MINI FACTORY SINTOGA SINTUK TOBOH GADANG SUB-DISTRICT PADANG PARIAMAN DISTRICT

## ABSTRACT

This research aims to describe the form of joint ventures in Mini Factory Chocolate Sintoga and define a form of business cooperation towards a partnership between Mini Factory Chocolate Sintoga with partners candidate. This research uses the case study method. The collected data were primary data and secondary data. The primary were collected through semi-structured interview with key informants consisting of cocoa farmers, Mini Factory Sikucurincco's management, Lapau Chocolate's management and Mini Chocolate Factory Sintoga's management. Key informants are businesses involved in joint ventures with Mini Factory Chocolate Sintoga. The primary data were analyzed using the literature on business cooperation and planning to partnership. The results show that the cooperation of the Mini Factory Chocolate Sintoga is not in a cooperation according to concept of partnership. However, the cooperation happened in fulfillment of the raw materials, auxiliary materials and marketing and the cooperation is not based on written agreement as commonly found among businesses cooperation. The form of business cooperation toward partnership between Mini Factory Chocolate Sintoga with suppliers is mainly cooperation in the supply of raw materials to guarantee the quality, quantity and continuity. In addition, Mini Factory Chocolate Sintoga markets fermented cocoa beans with the price following the market price of fermented cocoa beans and providing training on production quality both on-farm and off-farm. Cooperation towards partnership between Mini Factory Chocolate Sintoga and Mini Factory Sikucurincco is in supply of additive materials to guarantee the quality, quantity and continuity of additive materials supply by Mini Factory Sikucurincco, while Mini Factory Chocolate Sintoga provides marketing the chocolate product of Mini Factory Sikucurincco and provides quality cocoa production development, both on farm and off farm. Cooperation towards a partnership between Mini Factory Chocolate Sintoga with Lapau Chocolate is the marketing the product chocolate by guaranting quality, quantity and continuity of production supply to Lapau Chocolate, develop employees of Lapau Chocolate on the quality of chocolate food and drinks and develop a strategy in marketing of chocolate products. The findings suggest that cooperation between Mini Factory Chocolate Sintoga and other partner should be in a partnership to guarantee the sustainability of cooperation. For the guidance of the partnership implementation, the factory can request help from relevant government agencies.

Keywords : joint ventures, partnerships, planning partnerships, cocoa

## **BIODATA**

Penulis dilahirkan di Naras pada tanggal 03 November 1993 sebagai anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan Erman dan Amidar. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) ditempuh di SDN 18 Ampalu yang sekarang berubah nama menjadi SDN 16 Ampalu (1999-2005). Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama ditempuh di SMP Negeri 1 Pariaman (2005-2008), dan Sekolah Lanjutan Tingkat Atas ditempuh di SMA Negeri 1 Pariaman (2008-2011). Pada tahun 2011 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Jurusan Sosial Ekonomi, Program Studi Agribisnis.

Padang, Januari 2015

A.A.P

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Kerjasama Usaha Menuju Kemitraan pada Pabrik Mini Coklat Sintoga Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman”.

Dalam penyelesaian skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, Bapak Muhammad Hendri, SP, MM dan Ibu Devi Analia, SP, MSi, dan kepada dosen penguji Ibu Prof. Dr. Ir. Melinda Noer, MSc, Bapak Ferdinal Asful, SP, MSi, dan Ibu Rika Hariance, SP, MSi yang telah banyak memberikan arahan, masukan, nasehat dan saran yang sangat bermanfaat kepada penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga serta Dinas Koperasi Perindustrian Perdagangan dan ESDM Kab. Padang Pariaman yang telah mengizinkan dan membantu penulis dalam pelaksanaan penelitian. Tidak lupa penulis menyampaikan terima kasih kepada kedua orang tua penulis yang selalu mengingatkan dan mendukung dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap hasil penelitian ini bermanfaat bagi pembaca yang memerlukan informasi yang berkaitan dengan topik penelitian, dan terutama bagi pihak pabrik dalam meningkatkan kerjasama usaha.

Padang, Januari 2015

A.A.P

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	1
A. Latar Belakang.....	4
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Komoditi Kakao .....	9
B. Kemitraan.....	9
1. Konsep Kemitraan .....	9
2. Kerja Sama Usaha . .....	10
3. Kelebihan dan Kekurangan Kemitraan .....	12
4. Tujuan Kemitraan .....	13
5. Pelaku Kemitraan .....	14
6. Langkah-langkah Kemitraan .....	15
7. Manfaat Kemitraan .....	17
C. Agribisnis Kakao.....	18
1. Subsistem Agribisnis Hulu .....	18
2. Subsistem Usahatani.....	18
3. Subsistem Agribisnis Hilir .....	20
4. Subsistem Penunjang .....	22
5. Standar Mutu Biji Kakao Fermentasi.....	25
6. Penelitian Terdahulu.....	25
	ix

**BAB III. METODOLOGI PENELITIAN**

A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
B. Metode Penelitian.....	28
C. Jenis dan Sumber Data.....	29
D. Metode Pengumpulan Data.....	29
E. Variabel yang diamati.....	30
F. Analisis Data.....	31

**BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian.....	35
B. Gambaran Umum Pabrik Mini Cokelat Sintoga .....	37
C. Profil Calon Mitra .....	46
1. Pemasok .....	46
2. Pabrik Mini Sikucurincco .....	48
3. Lapau Cokelat.....	54
D. Kerja Sama Usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga.....	55
1. Kerja sama usaha pabrik dengan pemasok bahan baku.....	55
2. Kerja sama antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco .....	60
3. Kerja sama usaha antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat .....	63
E. Faktor pendukung kerja sama menuju hubungan kemitraan. ....	67
F. Perencanaan Menuju Kemitraan.....	69
1. Identifikasi dan analisis permasalahan calon mitra .....	69
2. Identifikasi dan analisa calon mitra.....	71
3. Identifikasi peran calon mitra.....	76
G. Rencana Kemitraan .....	77
1. Hak dan kewajiban calon mitra .....	77
2. Tujuan Kemitraan .....	80

H. Kerjasama Menuju Kemitraan.....	81
1. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pemasok.....	81
2. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco.....	83
3. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat.....	84
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	86
B. Saran .....	87
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>92</b>

## DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Penggunaan Lahan Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013	35
2. Luas Lahan, Luas Panen dan Produksi Tanaman Palawija di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013	36
3. Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013	36
4. Identitas Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga	40
5. Identitas Pemasok Bahan Baku	46
6. Karyawan Pabrik Mini Sikucurrincco Tahun 2014	49
7. Kekuatan dan Kelemahan Pelaku Usaha yang Memiliki Kerja Sama Usaha dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga	74
8. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik dengan Pemasok	80
9. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik dengan Pabrik Mini Sikucurincco	81
10. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik dengan Lapau Coklat	81

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Keterkaitan Industri Berbasis Kakao	22
2. Kerjasama Penyediaan Biji Kakao Fermentasi dari Pemasok I	57
3. Kerjasama Penyediaan Biji Kakao Fermentasi dari Pemasok II	58
4. Hubungan Timbal Balik dalam Kerjasama Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pemasok	59
5. Kerjasama Penyediaan Bahan Penolong oleh Pabrik Mini Sikucurincco	62
6. Hubungan Timbal Balik dalam Kerjasama Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco	62
7. Kerjasama Pemasaran Produk Coklat oleh Pimpinan Lapau Coklat	65
8. Pendistribusian Produk ke Lapau Coklat Kabupaten Padang Pariaman dan Lapau Coklat Jalan By Pass BIM	65
9. Kerjasama Menuju Kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pemasok	82
10. Kerjasama Menuju Kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco	84
11. Kerjasama Menuju Kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat	85

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Luas Areal Kakao Menurut Provinsi (ribu ha) di Indonesia Tahun 2009-2013	93
2. Produksi Kakao Menurut Provinsi (ribu ton) di Indonesia Tahun 2009-2013	94
3. Luas Areal (ribu ha) dan Produksi (ribu ton) Komoditas Utama Provinsi Sumatera Barat Tahun 2009-2013	95
4. Standar Nasional Indonesia Biji Kakao (SNI 2323:2008)	96
5. Luas Areal dan Produksi Tanaman Kakao Kabupaten/Kota di Sumatera Barat Tahun 2012 dan 2013	97
6. Pabrik Pengolahan Cokelat Kabupaten Padang Pariaman	98
7. Produk Olahan Kakao Pabrik Mini Cokelat Sintoga	99
8. Luas Areal dan Produksi Sayuran dan Buah-buahan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013	101
9. Hari Kerja Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga pada bulan Oktober - Desember 2014	102
10. Upah Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga selama pada bulan Oktober - Desember 2014	103
11. Keanggotaan Kelompok Tani Karya Maju	104
12. Keanggotaan Kelompok Tani Aulia Natural	105
13. Kuantitas Pembelian Bahan Baku dan Bahan Penolong Pabrik Mini Coklat Sintoga pada Bulan Oktober – Desember 2014	106
14. Hari Kerja Karyawan dan Upah Karyawan Pabrik Mini Sikucurincco bulan Oktober – Desember 2014	108
15. Pembelian bahan baku Pabrik Mini Sikucurincco bulan Oktober – Desember 2014	109
16. Fasilitas Pabrik Mini Sikucurincco	111
17. Produk Olahan Pabrik Mini Sikucurincco	112

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor primer yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Sebagian besar masyarakat menggantungkan hidupnya pada sektor ini. Sektor pertanian memiliki peran penting terhadap penyerapan tenaga kerja, sebagai penghasil barang kebutuhan pangan dan kebutuhan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, pendorong munculnya industri baru dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi, 2003:10). Subsektor tanaman perkebunan merupakan salah satu subsektor pada sektor pertanian. Subsektor ini memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 30,28 triliun rupiah (Kementerian Pertanian, 2013:1).

Komoditi kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditi perkebunan unggulan di Indonesia. Kakao menjadi salah satu komoditi perkebunan yang memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara (Maswadi, 2011:23).

Indonesia termasuk negara pengekspor penting dalam perdagangan biji kakao. Dari segi kualitas, kakao Indonesia memiliki keunggulan yaitu tidak mudah meleleh. Dengan hal itu, peluang pasar kakao Indonesia terbuka untuk ekspor dan pasar dalam negeri (Maswadi, 2011:26). Luas areal tanaman kakao Indonesia hingga tahun 2013 tercatat 1,852 juta Ha yang tersebar di seluruh provinsi, kecuali DKI Jakarta, dengan produksi yang fluktuatif setiap tahunnya (BPS RI, 2014). Peningkatan luas perkebunan kakao di Indonesia pada 5 (lima) tahun terakhir yaitu dari 1,587 juta Ha pada tahun 2009 meningkat menjadi 1,825 Juta Ha pada tahun 2013 (Lampiran 1).

Beberapa wilayah di Indonesia menjadi daerah sentra produksi kakao, salah satunya adalah Provinsi Sumatera Barat (Lampiran 1-2). Hingga saat ini, luas areal komoditi kakao Sumatera Barat terus mengalami peningkatan yang awalnya hanya 84.254 Ha pada tahun 2009 meningkat menjadi 148.343 Ha pada tahun 2013. Hal ini juga sekaligus memberikan peningkatan produksi komoditi kakao

Sumatera Barat yang mulanya 40.250 ton pada tahun 2009 menjadi 74.171 ton pada tahun 2013 (Lampiran 3).

Peningkatan produksi komoditi kakao memberikan peluang yang luas kepada industri kakao. Untuk mendapatkan hasil produksi yang berkualitas maka biji kakao harus memenuhi persyaratan kualitas biji yang baik, mengingat biji kakao Indonesia masih mempunyai citra yang kurang baik dengan ciri-ciri : tidak difermentasi, kurang kering, ukuran biji tidak seragam dan banyak mengandung kotoran. Secara global, citra yang demikian berakibat pada penurunan daya saing. Persyaratan tersebut sebenarnya sudah tercakup dalam Standar Nasional Mutu Biji Indonesia SNI No.01 2323-2008 (Lampiran 4). Namun demikian, standar tersebut belum diimplementasikan secara baik dan massal (Mulato, 2005:1).

Dalam menghadapi lingkungan bisnis global diperlukan persatuan yang erat di antara *personel* perusahaan, perusahaan dengan pemasoknya, dan perusahaan dengan mitra bisnisnya. Tidak ada perusahaan yang mampu mempertahankan kelangsungan hidupnya dalam menghadapi lingkungan bisnis global dengan hanya mengandalkan kekuatannya sendiri, tanpa dukungan penuh dan kuat dari seluruh *personel* perusahaan, pemasok dan mitra bisnis. Kebutuhan *customer* senantiasa berubah dan berkembang menjadi lebih kompleks, hanya melalui kerjasama kemitraan dengan pihak lain suatu perusahaan mampu memenuhi kebutuhan *customer* (Mulyadi, 2007:249).

Kerjasama diartikan sebagai hubungan antara dua pihak atau lebih yang melakukan aktivitas bersama untuk mencapai tujuan tertentu. Tujuan kerjasama adalah memperoleh keuntungan dari kemampuan yang dimiliki oleh pelaku usaha lain yang dapat menutupi kelemahan yang dimiliki oleh usaha lain. Menurut Budiwati (201:14), kerjasama yang efektif adalah kerjasama yang memiliki tujuan yang jelas, terdapat kesadaran kelebihan dan kekurangan pelaku usaha lainnya, adanya dukungan dari usaha besar, dan adanya keterkaitan yang erat dari semua pihak yang bekerjasama. Kerjasama yang efektif dapat mempermudah pelaku usaha mencapai tujuan kerjasama yang ditetapkan.

Kerjasama usaha harus saling menguntungkan. Saling menguntungkan bukan berarti bahwa kedua pihak harus memiliki kekuatan dan kemampuan yang sama serta memperoleh keuntungan yang sama besar, tetapi kedua pihak

memberikan kontribusi dan peran yang sesuai dengan kekuatan dan kompetensi yang dimiliki, sehingga keuntungan dan kerugian yang dicapai atau diderita bersifat proporsional (Budiwati, 2012:1).

Kemitraan merupakan salah satu konsep kerjasama berupa hubungan antara dua pihak atau lebih yang melakukan jalinan kerjasama usaha sebagai strategi bisnis dengan prinsip saling memerlukan, saling memperbesar dan saling menguntungkan (Purnaningsih, 2007:394). Menurut Hakim (2005:12), pada dasarnya yang membedakan hubungan kemitraan dengan hubungan dagang biasa oleh pengusaha kecil dengan pengusaha besar adalah adanya bentuk pembinaan dari pengusaha besar terhadap pengusaha kecil atau koperasi yang tidak ditemukan pada hubungan dagang biasa. Dengan dilakukannya kemitraan, akan menjamin keterpaduan subsistem agribisnis usahatani sebagai penyedia input dengan pabrik sebagai pengolahan hasil, sehingga hal ini memungkinkan untuk semua pelaku kemitraan dapat menerima dan merasakan dampak dari adanya kemitraan.

Pelaksanaan kemitraan antara usaha besar dan usaha kecil atau usaha menengah merupakan bentuk kerjasama usaha yang memiliki hak dan kewajiban pada masing-masing calon pelaku kemitraan. Dalam perencanaan kemitraan perlu dianalisa bentuk kerjasama usaha yang ada sebagai acuan dalam menetapkan kerjasama yang efektif. Tujuan kerjasama dapat dicapai dengan kerjasama yang langgeng. Kelanggengan kerjasama hanya dapat dicapai jika kedua belah pihak mentaati kesepakatan yang dibuat bersama. Kerjasama usaha yang efektif dengan tujuan yang jelas, pemanfaatan kelebihan dan kekurangan pelaku usaha, dukungan dari usaha besar dan keterkaitan yang erat diterapkan melalui hubungan kemitraan.

Menurut Badan Penyuluh Kehutanan, dalam membangun kemitraan yang baik harus menyesuaikan dengan kemampuan yang dimiliki oleh kelompok mitra dan menetapkan hak yang dibutuhkan calon mitra untuk mendukung usaha dalam pelaksanaan kemitraan agar kemitraan yang berjalan nantinya tidak membebankan usaha kecil atau usaha menengah dalam melaksanakan hubungan kemitraan dengan usaha besar. Perencanaan hubungan kemitraan penting dalam membangun

kerja sama yang saling menguntungkan di antara pelaku usaha yang memiliki keterkaitan usaha.

## **B. Rumusan Masalah**

Kabupaten Padang Pariaman merupakan wilayah yang potensial untuk pengembangan sektor pertanian. Produk unggulan Kabupaten Padang Pariaman adalah kakao dan pengolahan kelapa terpadu. Namun dari kedua produk unggulan tersebut, produk pengolahan kakao merupakan produk prioritas yang menjadi fokus utama dalam pengembangan industri (Departemen Perindustrian, 2008:38).

Kabupaten Padang Pariaman adalah salah satu daerah sentra komoditi kakao Sumatera Barat (Lampiran 5). Dengan luas lahan komoditi kakao 15.065 Ha, daerah ini mampu memproduksi 12.139 ton kakao pada tahun 2013. Melihat potensi Kabupaten Padang Pariaman dalam produksi kakao yang semakin meningkat, pada tahun 2012 dengan fasilitasi dari Pemerintah Kabupaten Padang Pariaman didirikan sebuah pabrik pengolahan kakao dengan nama Pabrik Mini Coklat Sintoga.

Pabrik Mini Coklat Sintoga merupakan salah satu dari dua pabrik pengolahan kakao yang ada di Kabupaten Padang Pariaman (Lampiran 6). Pabrik ini berlokasi di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Pabrik dikelola oleh Ibu Zuarni Umar. Berdasarkan hasil wawancara dengan Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, pabrik ini merupakan bantuan dalam bentuk Usaha Kecil Menengah (UKM) oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Padang Pariaman.

Pabrik memproduksi coklat sebanyak 8 - 16 Kg/hari dalam bentuk pasta coklat. Pasta coklat diolah kembali menjadi berbagai macam produk yang berbasis coklat, yaitu : coklat blok, coklat bubuk murni, *chocolate bar* (coklat batangan), permen coklat, coklat bubuk *3 in 1*, aneka biskuit coklat dan lulur/masker coklat (Lampiran 7). Banyaknya jenis produk yang diolah serta inovasi produk yang dilakukan oleh pabrik membutuhkan kerja sama antara pabrik dengan pemasok bahan baku dan bahan penolong.

Pimpinan pabrik melakukan kerja sama dengan 2 (dua) orang petani kakao, Pabrik Mini Sikurincoco dan Lapau Coklat. Kerja sama usaha antara pabrik dengan pelaku usaha merupakan kerja sama usaha dalam penyediaan bahan baku

berupa biji kakao fermentasi dari petani kakao, penyediaan bahan penolong berupa lemak coklat dan coklat bubuk dari Pabrik Mini Sikurincco dan pemasaran produk ke konsumen oleh Lapau Coklat.

Kerjasama dilakukan oleh pabrik karena terdapat keterkaitan usaha antara pabrik dengan pemasok bahan baku dan bahan penolong serta pasar sebagai penyaluran produk ke konsumen. Kerjasama usaha yang dilakukan oleh pabrik belum efektif. Kerjasama yang efektif terdapat tujuan yang jelas, adanya dukungan dari usaha besar, adanya pemanfaatan potensi masing-masing pelaku usaha, dan terdapat keterkaitan yang kuat.

Pada kerjasama yang dilakukan, tidak terdapat dukungan dalam bentuk pembinaan kepada calon kelompok mitra. Artinya dalam kerjasama usaha yang dilaksanakan hanya pelaku usaha yang memiliki peran untuk memajukan pabrik, namun pabrik belum memiliki peran dalam memajukan pelaku usaha yang bekerjasama dengan pabrik. Pembinaan penting dilakukan dalam kerjasama usaha untuk menjamin kesinambungan hubungan kerjasama yang dilaksanakan.

Pelaksanaan kerjasama usaha oleh pabrik, pelaku usaha tidak dapat memanfaatkan potensi yang dimiliki pabrik karena tidak adanya hak dari pelaku usaha untuk meminta pabrik agar memberikan pembinaan kepada pelaku usaha karena tidak terdapat perjanjian kerjasama yang berisi hak dan kewajiban. Menurut Hakim (2005:10), pada dasarnya masing-masing pihak pasti mempunyai kelemahan dan kekuatan, justru dengan kelemahan dan kekuatan masing-masing pihak akan saling melengkapi dalam arti pihak yang satu akan mengisi dengan cara melakukan pembinaan terhadap kelemahan yang lain dan sebaliknya.

Kerjasama usaha yang dilakukan belum merupakan kerjasama dengan keterkaitan yang erat, karena tidak terdapat perjanjian usaha yang ditetapkan oleh pihak yang bekerjasama. Menurut Budiwati (2012:2), keterkaitan usaha yang erat membutuhkan perjanjian kerjasama usaha secara tertulis sebagai dasar pelaksanaan kerjasama yang saling menguntungkan.

Saat ini petani memiliki permasalahan dalam produksi tanaman kakao yang rendah disebabkan oleh kurangnya pengetahuan petani dalam pengelolaan tanaman kakao. Tidak adanya pembinaan oleh pabrik kepada petani dapat memberikan dampak kepada keberlangsungan kerjasama pabrik dengan pemasok. Permasalahan budidaya tanaman kakao mempengaruhi mutu biji kakao yang

dihasilkan. Pengajaran mutu yang pernah dilakukan pabrik kepada petani belum dapat menjamin kualitas bahan baku petani di masa yang akan datang, karena tidak dilakukan secara kontinu dalam bentuk pembinaan.

Pabrik Mini Sikucurincco juga mengalami kendala dalam melakukan hubungan kerjasama. Pabrik ini hanya dapat menyediakan bahan penolong setelah dilakukan pemesanan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga. Aktivitas produksi sering terhenti akibat belum jelasnya pasar produk coklat yang dihasilkan sehingga tidak dapat menjamin lancarnya hubungan kerjasama dalam kontinuitas persediaan bahan penolong ketika pabrik membutuhkan bahan penolong.

Kerjasama usaha yang dilakukan pabrik tidak dapat menjamin kesinambungan kerjasama usaha antar pelaku usaha. Kerjasama yang dilakukan pabrik hanya dalam bentuk penyediaan bahan baku, bahan penolong dan tempat pemasaran. Hubungan kerjasama antara pabrik dengan pelaku usaha memiliki kerjasama usaha yang tidak erat, karena tidak terdapat perjanjian kerjasama tertulis, sehingga perlu diterapkan keterkaitan usaha yang erat melalui penerapan hubungan kemitraan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dapat dirumuskan pertanyaan penelitian berikut :

1. Bagaimana bentuk kerjasama usaha yang telah terjalin antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra?
2. Bagaimana bentuk kerjasama menuju hubungan kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra?

Berdasarkan rumusan pertanyaan di atas, maka penulis melakukan penelitian tentang **Analisis Kerjasama Usaha Menuju Kemitraan pada Pabrik Mini Coklat Sintoga Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman**

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan bentuk kerjasama usaha yang telah terjalin antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra.
2. Merumuskan bentuk kerjasama menuju hubungan kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Bagi pabrik, hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu pabrik dalam pertimbangan untuk menjalankan kemitraan.
2. Bagi pemerintah, diharapkan hasil penelitian ini dapat mendorong usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar untuk melaksanakan kemitraan.
3. Sebagai bahan referensi bagi peneliti berikutnya yang tertarik untuk melakukan penelitian terkait dengan topik penelitian.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### A. Kakao (*Theobroma cacao L*)

Kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang cocok dengan kultur tanah dan iklim di Indonesia. Tanaman ini termasuk golongan tumbuhan tropis. Tanaman ini termasuk jenis tanaman panas, tinggi pohonnya antara 5 - 6 meter, berbunga dan berbuah lebat, buahnya berwarna ungu atau kekuningan yang bergantung pada bagian batang yang besar. Di dalam buah kakao terdapat biji kakao yang biasanya diolah menjadi bubuk atau kristal untuk dibuat minuman atau makanan lainnya. Tanaman kakao diperkenalkan pertama kali di Indonesia pada tahun 1560 oleh bangsa Spanyol, tepatnya di Sulawesi Utara (Kristianto, 2013:2).

Kakao sebagai komoditas perdagangan biasanya dibedakan menjadi dua kelompok besar, yaitu :

#### 1. Kakao mulia

Varietas kakao mulia berasal dari pemuliaan yang dilakukan pada masa kolonial Belanda, dan dikenal dari namanya yang berawalan. Singkatan ini diambil dari singkatan nama perkebunan tempat dilakukannya seleksi yaitu Djati Roenggo. Kakao ini memiliki cita rasa yang sangat baik, sangat diminati oleh konsumen dan dengan harga yang sangat tinggi.

#### 2. Kakao curah.

Kualitas kakao curah biasanya rendah, meskipun produksinya lebih tinggi. Bukan rasa yang diutamakan tetapi biasanya kandungan lemaknya.

Dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan, kedudukan tanaman kakao diklasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom : Plantae (tumbuh-tumbuhan)

Divisi : Magnoliophyta

Ordo : Malvales

Famili : Malvaceae (Sterculiaceae)

Spesies : *Theobroma cacao L*

Biji kakao dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang memiliki banyak manfaat, baik digunakan pada makanan, obat-obatan, industri kimia atau

farmasi, kebutuhan rumah tangga, dll. Adapun manfaat secara umum dari kakao menurut Badan Litbang Pertanian (2011) adalah : antioksidan yang tinggi, meningkatkan kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah, menurunkan ldl kolesterol, mencegah dan melawan kanker, meningkatkan kecerdasan, menghilangkan stress, awet muda, mencegah kerusakan gigi, kesehatan kulit, mencegah anemia, menyehatkan pencernaan, mencegah asma, mengurangi gemeteran, mencegah kerusakan ginjal, meningkatkan stamina dan mencegah sakit kuning, reumatik, cacangan dan keracunan

## **B. Kemitraan**

### **1. Konsep kemitraan**

Menurut Hafisah (1999 *dalam* Hakim 2005:8), kemitraan adalah suatu strategi bisnis yang dilakukan oleh dua pihak atau lebih dalam jangka waktu tertentu untuk meraih keuntungan bersama dengan prinsip saling membutuhkan dan saling membesarkan. Sudjatmoko (2009 *dalam* Badan Penyuluhan Kehutanan, 2012:10) mengatakan bahwa kemitraan merupakan kerjasama terpadu antara dua belah pihak atau lebih yang serasi, sinergi, sistematis, terpadu dan memiliki tujuan untuk menyatukan potensi bisnis dalam menghasilkan keuntungan yang optimal.

Menurut Franciscus Welirang (2002 *dalam* Herawati, 2011:28), kemitraan adalah sikap menjalankan bisnis yang berorientasi pada hubungan kerjasama yang solid (kokoh dan mendalam), berjangka panjang, saling percaya, dan dalam kedudukan yang setara. Kemitraan disertai dengan pembinaan oleh perusahaan mitra kepada kelompok mitra, serta sangat ditentukan oleh adanya kepatuhan di antara pihak yang bermitra. Bentuk kepatuhan yang ada dilihat dari pemenuhan kewajiban pihak-pihak yang bermitra (Yunita, 2010:23).

Dasar hukum penyelenggaraan kemitraan usaha adalah Undang-Undang No. 9 Tahun 1995 tentang usaha kecil yang merupakan upaya untuk menumbuhkan iklim usaha yang dapat mendorong usaha menengah atau besar melakukan kemitraan, sebagai stimulan tanpa adanya unsur paksaan sehingga alih teknologi, manajemen dan kesempatan berusaha bagi usaha kecil dapat terlaksana secara wajar. Kemitraan juga memperkuat mekanisme pasar dan persaingan usaha yang efisien dan produktif. Bagi usaha kecil kemitraan jelas menguntungkan karena

dapat turut mengambil manfaat dari pasar, modal, teknologi, manajemen, dan kewirausahaan yang dikuasai oleh usaha besar. Usaha besar juga dapat mengambil keuntungan dari keluwesan dan kelincahan usaha kecil.

Kemitraan merupakan kerjasama antara usaha kecil dengan usaha menengah atau besar disertai pembinaan dan pengembangan berkelanjutan dengan memperhatikan prinsip-prinsip saling memerlukan, saling memperkuat, dan saling menguntungkan. Saling memerlukan dalam arti perusahaan mitra memerlukan pasokan bahan baku dan kelompok mitra memerlukan penampungan hasil dan bimbingan. Saling memperkuat dalam arti baik kelompok mitra maupun perusahaan mitra sama-sama memperhatikan tanggung jawab moral dan etika bisnis, sehingga akan memperkuat kedudukan masing-masing dalam meningkatkan daya saing usahanya. Saling menguntungkan, yaitu baik kelompok mitra maupun perusahaan mitra memperoleh peningkatan pendapatan dan kesinambungan usaha (Zaelani, 2008:40).

## **2. Kerjasama usaha**

Kusnadi (*dalam* Budiwati, 2012:1), mengartikan kerjasama sebagai dua orang atau lebih untuk melakukan aktivitas bersama yang dilakukan secara terpadu yang diarahkan kepada suatu target atau tujuan tertentu. Aspek yang terkandung dalam kerjasama adalah :

- a. Dua orang atau lebih, artinya kerjasama akan ada kalau minimal dua orang pihak yang akan melakukan kesepakatan.
- b. Aktivitas, menunjukkan bahwa kerjasama terjadi karena adanya aktivitas yang dikehendaki bersama.
- c. Tujuan atau target, merupakan aspek yang menjadi sasaran dari kerjasama usaha tersebut yang biasanya adalah keuntungan baik secara finansial maupun non finansial yang diterima oleh kedua pihak.
- d. Jangka waktu, menunjukkan kerjasama dibatasi oleh waktu, artinya kesepakatan kedua pihak kapan kerjasama berakhir.

Menurut Hafsa (2000 *dalam* Budiwati, 2012:2), tujuan dari kerjasama adalah memperoleh keuntungan dari kemampuan yang dimiliki oleh pelaku usaha lain yang dapat menutupi kelemahan yang dimiliki oleh suatu usaha. Menurut Budiwati (2012:2), antara pihak yang bekerjasama tidak harus memiliki kekuatan

yang sama besar, namun yang lebih utama adalah motivasi dari pelaksanaan kerjasama usaha. Oleh karena itu, kesuksesan kerjasama tidak akan dicapai, jika hanya satu pihak saja yang berperan, oleh karena itu perlu dilakukan perencanaan kemitraan, agar jelas apa yang menjadi peran masing-masing mitra dalam pelaksanaan kemitraan.

Dalam kerjasama ekonomi, bentuk kerjasama dapat dibedakan atas :

- a. Dilihat dari posisi pelaku yang bekerjasama, maka kerjasama dapat dibedakan atas :
  - i. Kerjasama vertikal, yaitu bentuk kerjasama yang menunjukkan kerjasama antara beberapa usaha yang memiliki tahap atau tingkatan kegiatan usaha yang berurutan.
  - ii. Kerjasama horizontal, yaitu bentuk kerjasama dari sejumlah perusahaan yang memiliki keterkaitan usaha yang menghasilkan produk sejenis.
- b. Dilihat dari hubungan dengan tujuan organisasi/badan usaha, kerjasama dapat dibedakan atas:
  - i. Kerjasama fungsional, yaitu bentuk kerjasama berbagai badan usaha dalam suatu bidang atau fungsi tertentu, misalnya kerjasama antara perusahaan dalam hal pembelian atau pengadaan bahan baku, kerjasama dalam penelitian dan pengembangan, kerjasama dalam pendidikan dan pelatihan, kerjasama dalam promosi dan penjualan, serta kerjasama fungsi lainnya.
  - ii. Kerjasama disfungsional, yaitu kerjasama dari kelompok perusahaan yang sama, yang dilakukan berdasarkan persetujuan pembatasan persaingan pada pasar penjualan, untuk sama-sama memperoleh kedudukan yang lebih kokoh pada pasar penjualan. Kartel juga menunjukkan hubungan kerjasama secara horizontal.

Kerjasama yang efektif menurut Budiwati (2012:31) adalah :

- a. Memahami konsep persamaan dan perbedaan manusia.

Harus disadari bahwa setiap manusia memiliki perbedaan yang ditandai dari kekurangan, kelebihan, dan potensi masing-masing. Perbedaan inilah yang justru menjadi pendorong untuk melakukan kerjasama.

b. Adanya tujuan dan target yang jelas.

Hal ini penting dan ditetapkan secara jelas serta disepakati secara bersama, sehingga akan mempermudah untuk mencapainya.

c. Dukungan yang menyeluruh.

Seorang wirausaha tidak berdiri sendiri, ia dibantu oleh pihak lain khususnya yang secara struktural memiliki ikatan dalam organisasi usaha yang dipimpinnya. Oleh karena itu, kerja sama usaha yang dijalankan harus melibatkan pula seluruh pihak yang ada atau dengan kata lain kerja sama tersebut harus mendapat dukungan dari pihak lain. Dengan dukungan tersebut, maka target yang ingin dicapai dari kerjasama dapat dengan mudah diraih.

d. Adanya keeratan semua pihak yang terlibat dalam kerja sama.

Semua pihak yang terlibat dalam ikatan kerja sama usaha merupakan satu tim kerja (*team work*) yang harus berkerja secara sinergi atau saling menunjang dan melengkapi sebagai satu kesatuan. Hal ini perlu karena tidak mungkin kerja sama hanya dijalankan oleh salah satu pihak atau seorang diri.

### 3. Kelebihan dan kekurangan kemitraan

Menurut Daryanti dan Oktaviani (2003 dalam Zaelani 2008:41), keuntungan yang bisa diperoleh perusahaan dengan melakukan kemitraan, yaitu (1) terjaminnya ketersediaan bahan baku, (2) dapat melakukan pengontrolan terhadap proses produksi, penanganan pasca panen dan kualitas produksi, (3) dapat menjaga kestabilan harga, (4) dapat memperkenalkan dan mengembangkan suatu jenis/varietas tanaman baru, dan (5) memungkinkan dapat diidentifikasi kebutuhan pelanggan yang khusus.

Keuntungan yang bisa diperoleh petani yakni: (1) dengan adanya kestabilan harga, dapat menjamin penghasilan yang tetap, (2) menghambat dominasi tengkulak, (3) pengembangan benih baru, (4) penggunaan teknologi dan keterampilan baru, (5) pembayaran akan hasil terjamin, (6) penyuluhan tentang teknis disediakan oleh perusahaan mitra (7) praktek jual beli yang adil dan (8) dapat memperoleh fasilitas kredit.

Kekurangan-kekurangan yang ada biasanya tidak terlepas dari permasalahan-permasalahan yang muncul seiring dengan peningkatan hubungan yang terjalin di antara pelaku-pelaku kemitraan. Beberapa permasalahan yang

timbul antara lain: (1) petani tidak memenuhi kualitas produk yang diinginkan perusahaan, (2) petani dapat terjebak kredit macet, dan (3) petani melanggar kontrak dengan menjual produk pertanian ke pihak lain atau perusahaan saingan lain. Selain permasalahan yang seringkali muncul dari petani, permasalahan dapat juga muncul dari perusahaan mitra. Penyalahgunaan posisi seringkali membawa perusahaan menjadi aktor dominan dalam hubungan kemitraan dan tidak jarang membawa ketergantungan bagi kelompok/usaha mitra kepada perusahaan besar. Dominasi perusahaan juga dapat mengakibatkan perusahaan tidak menepati perjanjian yang dibuat bersama.

#### **4. Tujuan kemitraan**

Menurut Hakim (2005,17-20), tujuan kemitraan usaha adalah :

##### **a Tujuan dari aspek ekonomi**

1. Meningkatkan pendapatan usaha kecil dan masyarakat.
2. Meningkatkan perolehan nilai tambah bagi pelaku kemitraan.
3. Meningkatkan pemerataan dan pemberdayaan masyarakat dan usaha kecil.
4. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi pedesaan, wilayah dan nasional.
5. Memperluas kesempatan kerja.
6. Meningkatkan ketahanan ekonomi nasional.

##### **b Tujuan dari aspek sosial dan budaya**

Kemitraan usaha dirancang sebagai bagian dari upaya pemberdayaan usaha kecil. Pengusaha besar berperan sebagai faktor percepatan pemberdayaan usaha kecil sesuai dengan kemampuan dan kompetensinya dalam mendukung mitra usaha menuju kemandirian usaha. Wujud tanggung jawab sosial perusahaan dapat berupa pemberian pembinaan dan pembimbingan kepada pengusaha kecil, dengan pembinaan dan bimbingan yang terus menerus diharapkan pengusaha kecil dapat tumbuh dan berkembang sebagai komponen ekonomi yang tangguh dan mandiri.

##### **c Tujuan dari aspek teknologi**

Usaha kecil pada dasarnya mempunyai skala usaha yang kecil dari sisi modal, penggunaan tenaga kerja, maupun orientasi pasarnya. Demikian pula dengan status usaha yang bersifat pribadi atau kekeluargaan, tenaga kerja dari

lingkungan setempat, kemampuan mengadopsi teknologi, manajemen dan administratif yang sangat sederhana dan struktur permodalan yang bergantung pada modal tetap. Dengan keterbatasan tersebut, maka pengusaha besar dapat melakukan pembinaan dan pengembangan terhadap pengusaha kecil .

#### **d Tujuan dari Aspek manajemen**

Manajemen merupakan proses yang dilakukan oleh satu atau lebih individu untuk mengkoordinasi berbagai aktivitas yang membutuhkan bantuan orang lain. Pengusaha kecil umumnya tingkat manajemen usaha rendah, dengan kemitraan usaha diharapkan ada pembenahan manajemen, peningkatan kualitas sumber daya manusia serta pematapan organisasi.

### **5. Pelaku kemitraan**

Pelaku kemitraan dalam usaha, terbagi ke dalam dua kelompok, yaitu :

- a. Kelompok mitra, terdiri dari :
  - i. Petani, kelompok tani dan gabungan kelompok tani
  - ii. Koperasi
  - iii. Usaha kecil
- b. Perusahaan mitra

Perusahaan mitra adalah perusahaan pertanian atau perusahaan bidang pertanian baik swasta atau pun BUMN maupun BUMD yang melakukan kerjasama dengan kelompok mitra. Perusahaan mitra terdiri dari :

- i. Perusahaan menengah pertanian
 

Perusahaan menengah pertanian adalah perusahaan dengan skala menengah yang mendapatkan izin dari aparaturnya sektor pertanian.
- ii. Perusahaan besar pertanian
 

Perusahaan besar pertanian adalah perusahaan dengan skala besar yang mendapatkan izin dari aparaturnya sektor pertanian.
- iii. Perusahaan menengah di bidang pertanian
 

Perusahaan menengah bidang pertanian adalah perusahaan dengan skala menengah yang berkaitan dengan pertanian dan mendapat izin dari aparaturnya di luar aparaturnya pertanian.

#### iv. Perusahaan besar di bidang pertanian

Perusahaan besar bidang pertanian adalah perusahaan dengan skala besar yang berkaitan dengan pertanian dan mendapat izin dari aparat di luar aparat pertanian.

Perusahaan mitra dapat bertindak sebagai Perusahaan Inti/Perusahaan Pembina atau Perusahaan Pengelola atau Perusahaan Penghela.

- i) Perusahaan mitra yang bertindak sebagai perusahaan inti atau perusahaan pembina, melaksanakan pembukaan lahan atau menyediakan lahan atau menyediakan kapal, mempunyai usaha budidaya atau penangkapan dan memiliki unit pengolahan yang dikelola sendiri. Perusahaan mitra melaksanakan pembinaan berupa pelayanan dalam bidang teknologi, sarana produksi, permodalan atau kredit, dan pengolahan hasil, menampung produksi atau memasarkan hasil kelompok mitra.
- ii) Perusahaan mitra yang bertindak sebagai perusahaan pengelola tidak melakukan usaha budidaya atau usaha penangkapan, tetapi memiliki unit pengolahan. Perusahaan mitra melaksanakan pembinaan berupa pelayanan dalam bidang teknologi, sarana produksi, permodalan atau kredit, dan pengolahan hasil, menampung dan atau memasarkan hasil kelompok mitra.
- iii) Perusahaan Mitra sebagai perusahaan penghela, tidak melakukan usaha budidaya atau usaha penangkapan dan tidak memiliki unit pengolahan. Perusahaan mitra melaksanakan pembinaan kepada kelompok mitra berupa pelayanan dalam bidang teknologi, menampung dan atau memasarkan hasil produksinya.

## 6. Langkah-Langkah Kemitraan

### a Perencanaan kegiatan

#### 1. Identifikasi dan analisa masalah calon mitra

Identifikasi masalah dilakukan untuk melihat permasalahan-permasalahan yang terdapat pada masing-masing pelaku yang akan melaksanakan kemitraan. Identifikasi masalah dilakukan dengan mengumpulkan informasi mengenai permasalahan yang dihadapi dan kemungkinan membangun kemitraan. Informasi yang didapatkan kemudian

digunakan sebagai tolak ukur dalam perencanaan kemitraan dengan melakukan analisa terhadap permasalahan tersebut.

## 2. Identifikasi dan analisa calon mitra

Identifikasi atau memetakan pelaku utama calon pelaku kemitraan adalah penting, karena pelaku kemitraan merupakan subjek yang akan melaksanakan kemitraan. Identifikasi didasarkan pada karakteristik dan kebutuhan bermitra. Dalam mengidentifikasi mitra, dilakukan pencarian informasi mengenai kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan yang akan ditanggulangi dengan melaksanakan kemitraan.

## 3. Rencana hubungan kemitraan

Dalam melakukan perencanaan hubungan kemitraan dijabarkan dalam bentuk output yang menjadi rencana pelaksanaan kemitraan. Output rencana hubungan kemitraan merupakan gambaran terhadap kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat kemitraan dilaksanakan.

### **b Pelaksanaan kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan merupakan tahapan implementasi dari rencana hubungan kemitraan yang telah disusun bersama dalam rangka mencapai tujuan yang sudah ditetapkan. Pelaksanaan kegiatan sesuai dengan hasil output perencanaan yang telah dilakukan sebelumnya. Agar pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik, perlu adanya pedoman dalam pelaksanaan hubungan kemitraan. Pedoman yang digunakan adalah model perencanaan yang telah dirancang sebelum aktivitas hubungan kemitraan dilaksanakan oleh masing-masing pelaku kemitraan.

### **c Pemantauan dan Evaluasi**

Selama pelaksanaan kemitraan perlu dilakukan monitoring dan evaluasi. Tujuan monitoring adalah memantau perkembangan pelaksanaan kegiatan sehingga dapat dicegah terjadinya penyimpangan dari tujuan yang ingin dicapai. Selain itu juga segala permasalahan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan dapat dicarikan solusinya. Hasil monitoring dapat dijadikan dasar untuk melakukan evaluasi. Perlu dilakukan evaluasi bersama antar pihak yang bermitra untuk mengetahui kegiatan yang belum berjalan sesuai rencana dan mana yang

sudah, tujuan mana yang sudah tercapai dan mana yang belum, masalah atau kelemahan apa yang menghambat pencapaian tujuan dan penyebabnya.

Menurut Notoadmodjo (2003 *dalam* Kuswidanti, 2008:3-4), kemitraan memberikan nilai tambah kekuatan kepada masing-masing sektor untuk melaksanakan visi dan misinya. Namun kemitraan juga merupakan suatu pendekatan yang memerlukan persyaratan, untuk itu diperlukan langkah-langkah tahapan sebagai berikut :

- a. Perencanaan kegiatan
  - i. Pengenalan masalah.
  - ii. Identifikasi calon mitra.
  - iii. Identifikasi peran calon mitra antar sesama mitra dalam upaya mencapai tujuan.
  - iv. Menumbuhkan kesepakatan
  - v. Menyusun rencana kerja.
- b. Pelaksanaan kegiatan.
- c. Pemantauan dan evaluasi.

## **7. Manfaat kemitraan**

Menurut Hafsah (1999 *dalam* Zaelani 2008:34), manfaat yang dicapai dari pelaksanaan kemitraan, yaitu:

- a. Mendapatkan kepastian pasar dan kesesuaian harga.
- b. Meningkatkan efisiensi masing-masing subsistem agribisnis dan harmonisasi keterkaitan antar subsistem melalui keterpaduan antar pelaku.
- c. Terbangunnya kemitraan usaha agribisnis yang saling memperkuat dan menguntungkan.
- d. Adanya kesinambungan usaha yang menjamin stabilitas dan kontinuitas pendapatan seluruh pelaku agribisnis.
- e. Mendapatkan pembinaan secara teknis berupa pembinaan mutu, penguasaan teknologi, permodalan, manajemen usaha, dan manajemen SDM.

### C. Agribisnis Kakao

Agribisnis merupakan konsep dari suatu sistem yang integratif yang dimulai dari penyediaan sarana prasarana produksi usahatani, pelaksanaan kegiatan budidaya untuk menghasilkan produk primer, pengelolaan pasca panen, pengolahan hasil pertanian dan pemasaran produk pertanian. Keseluruhan kegiatan tersebut didukung oleh sarana penunjang untuk mengoptimalkan setiap kegiatan pertanian (Maswadi, 2011:1). Menurut Saragih (2000:4), agribisnis terdiri dari 4 (empat) subsistem yang terdiri dari subsistem agribisnis hulu, subsistem usahatani, subsistem agribisnis hilir, dan subsistem penunjang.

#### a Subsistem agribisnis hulu

Subsistem agribisnis hulu (*upstream agribusiness*) yang merupakan kegiatan ekonomi yang menyediakan sarana produksi bagi pertanian, seperti industri dan perdagangan agrokimia (pupuk, pestisida, dll), industri agrootomotif (mesin dan peralatan), dan industri benih/bibit (Saragih, 2000:4). Menurut Amelia (2011:14), subsistem sarana produksi terdiri atas penyediaan bibit tanaman kakao, penyemaian bibit dan pemeliharaan bibit. Sarana produksi pupuk dan pestisida, peralatan pertanian berupa alat penyiram tanaman dan gunting pemangkasan digunakan untuk budidaya tanaman, dan pisau digunakan untuk pemanenan.

#### b Subsistem usahatani

Subsistem usahatani (*on-farm agribusiness*) yang merupakan kegiatan ekonomi yang menggunakan sarana produksi yang dihasilkan oleh subsistem agribisnis hulu untuk menghasilkan produk pertanian primer (Saragih, 2000:4). Menurut Amelia (2011:14), subsistem usahatani tanaman kakao mencakup persiapan dan pengolahan lahan, penanaman dengan tanaman pelindung, pemupukan untuk merangsang pertumbuhan bibit, pemeliharaan seperti pemupukan susulan, penyiraman, pemangkasan, pengendalian hama dan penyakit, dan penanganan pasca panen.

Menurut Dirjen Perkebunan (2012:14), penanganan pasca panen kakao bertujuan agar hasil tanaman kakao tetap berada dalam kondisi baik. Penanganan pasca panen kakao dapat dilakukan kegiatan berikut :

a) Sortasi buah

Sortasi buah meliputi kegiatan pamilahan berdasarkan bentuk, ukuran berat, warna, dan benda asing/kotoran, komposisi bahan, bau dan ketengikan. Sortasi secara umum bertujuan menentukan klasifikasi komoditas berdasarkan mutu sejenis yang terdapat dalam komoditas itu sendiri.

b) Pemeraman buah

Pemeraman buah kakao dilakukan untuk mengurangi kandungan lendir atau *pulp* yang melapisi biji kakao basah. Pemeraman baik dilakukan terutama pada saat panen rendah sambil menunggu buah hasil panen terkumpul cukup banyak 400 - 500 buah atau setara dengan 35 - 40 kg biji kakao basah, agar jumlah minimal untuk fermentasi dapat dipenuhi. Pada tahap pemeraman ini, apabila sortasi buah tidak dilakukan dengan cermat, maka tingkat kehilangan panen akibat busuk buah akan cukup tinggi.

c) Pemecahan buah

Pemecahan buah kakao dilakukan untuk mengeluarkan dan memisahkan biji kakao dari kulit buah dan plasentanya. Pemecahan buah harus dilakukan secara hati-hati agar tidak melukai atau merusak biji kakao. Disamping itu juga harus dijaga agar biji kakao tetap bersih atau tidak tercampur dengan kotoran dan tanah.

d) Fermentasi biji

Fermentasi biji kakao bertujuan untuk membentuk cita rasa khas coklat, warna coklat dan keping bijinya berongga serta mengurangi rasa pahit dan sepat yang ada dalam biji kakao sehingga menghasilkan biji dengan mutu dan aroma yang baik. Lama fermentasi biji optimal adalah 4 - 5 hari. Proses fermentasi biji yang terlalu singkat (kurang dari 3 hari) menghasilkan biji ungu agak keabu-abuan sedangkan biji yang tidak terfermentasi akan menghasilkan biji dengan tekstur pejal. Proses fermentasi biji yang terlalu lama (lebih dari 5 hari) menghasilkan biji rapuh dan berbau kurang sedap dan berjamur. Cara fermentasi biji kakao adalah :

- 1) Biji kakao dimasukkan ke dalam kotak pertama sampai ketinggian 40 cm, kemudian permukaannya ditutup dengan karung goni atau daun pisang.
- 2) Setelah 48 jam, biji kakao dibalik dengan cara dipindahkan ke kotak kedua sambil diaduk.

3) Setelah 4 - 5 hari, biji kakao dikeluarkan dari kotak fermentasi.

e) Pengeringan

1) Penjemuran

Penjemuran dilakukan dengan menggunakan cahaya matahari langsung di atas para-para. Saat cuaca cerah dengan lama waktu penyinaran 7 - 8 jam per hari, untuk mencapai kadar air maksimal 7,5 % diperlukan waktu penjemuran 7 - 9 hari. Tebal lapisan biji kakao yang dijemur 3 - 5 cm (8-10 kg biji basah) dan setiap 1- 2 jam dilakukan pembalikan.

2) Mekanis

Pengeringan dilakukan dengan menggunakan mesin pengering. Penggunaan mesin ini sebaiknya secara berkelompok karena membutuhkan biaya investasi yang besar. Dengan pengaturan suhu 55 - 60 °C, diperlukan waktu 40 - 50 jam untuk dapat mencapai kadar air biji kakao maksimal 7,5 %.

3) Kombinasi penjemuran dan mekanis.

Pengeringan dengan penjemuran terlebih dahulu selama 1 - 2 hari (tergantung cuaca) sehingga mencapai kadar air 20 - 25 %. Setelah biji kakao dijemur, dikeringkan dengan mesin pengering selama 15 - 20 jam untuk dapat mencapai kadar air maksimal 7,5 %.

f) Sortasi biji kakao kering

Biji kakao hasil pengeringan disortasi secara mekanik untuk memisahkan biji ukuran besar (jumlah biji 85 - 90/100 gram), ukuran medium (jumlah biji 95 - 110/100 gram) dan ukuran kecil (jumlah biji > 110/100 gram).

**c Subsistem agribisnis hilir**

Subsistem agribisnis hilir (*down-stream agribusiness*) yang berupa kegiatan ekonomi yang mengolah produk pertanian primer menjadi produk olahan, baik produk antara maupun produk akhir, beserta kegiatan perdagangan di pasar domestik maupun di pasar internasional.

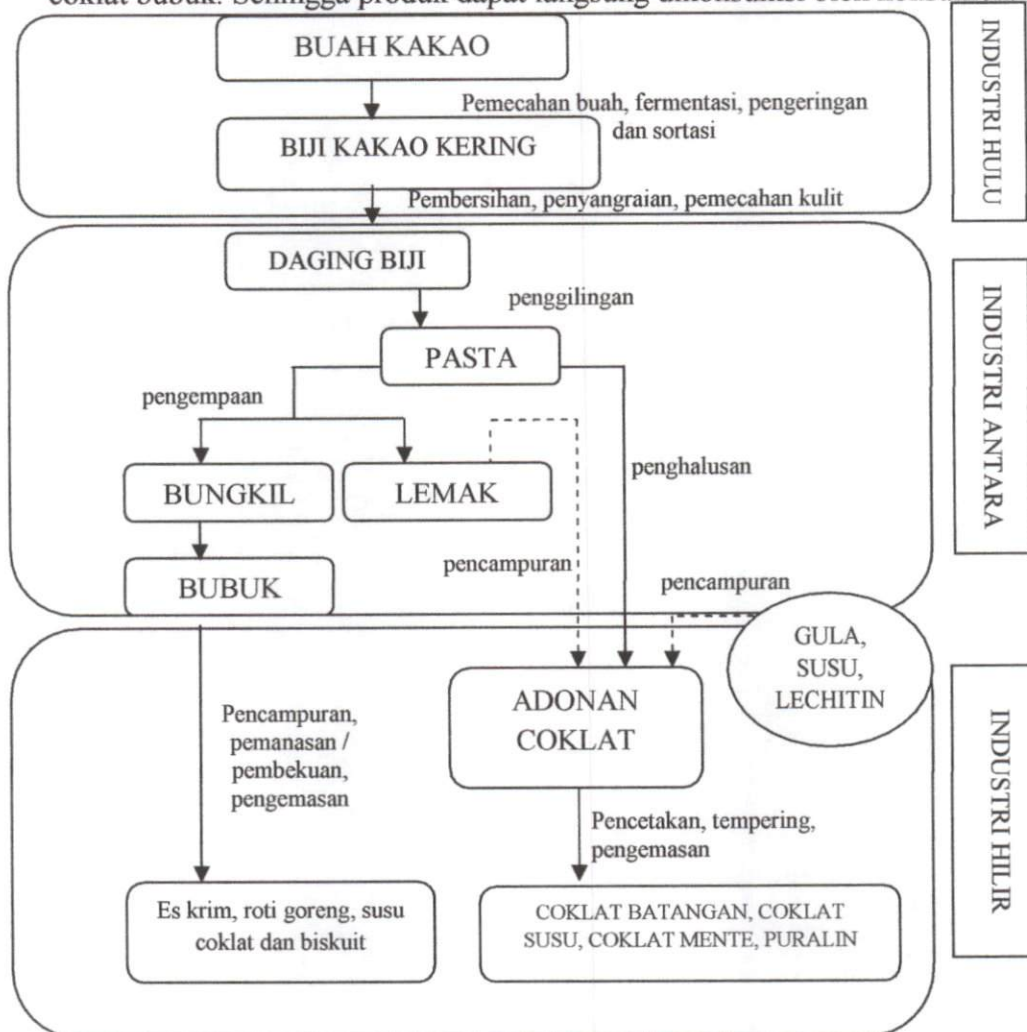
**1. Pengolahan kakao**

Menurut Mulato, industri pengolahan kakao, terbagi atas :

- i. Industri hulu, yaitu industri yang hanya mengolah bahan mentah menjadi biji kakao kering. Industri ini sifatnya hanya menyediakan bahan baku untuk

kegiatan industri pengolahan. Contoh : menyediakan biji kakao fermentasi bagi kebutuhan pabrik pengolahan kakao.

- ii. Industri antara, yaitu industri yang telah melakukan pengolahan terhadap biji kakao fermentasi menjadi produk setengah jadi. Industri ini menjadi penyedia bahan baku bagi industri coklat yang mengolah hasil olahan setengah jadi produk kakao, seperti bubuk kakao, pasta kakao, dan lemak kakao.
- iii. Industri hilir, yaitu industri yang mengolah kakao setengah jadi menjadi kakao jadi dengan penambahan atau pencampuran bahan setengah jadi dengan bahan penolong lainnya, seperti susu, gula, *creamer*, *soya lecithin*, lemak coklat dan coklat bubuk. Sehingga produk dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen.



Gambar 1. Keterkaitan Industri Berbasis Kakao (Pusat Penelitian Kakao Indonesia)

Keterangan :

————> : aktivitas industri dengan penanganan.

-----> : aktivitas industri tanpa penanganan.

Dari Gambar 1 terlihat aktivitas industri dalam mengolah biji kakao, mulai dari pemecahan buah, fermentasi, pengeringan dan sortasi biji. Hasil dari pengolahan buah kakao menghasilkan biji kakao kering. Biji kakao kering dibersihkan, disangrai, dan dilakukan pemecahan kulit sehingga menghasilkan daging biji. Daging biji dilakukan penggilingan hingga menghasilkan pasta coklat. Pasta coklat dapat diolah menjadi lemak dengan pemisahan bungkil biji. Selain itu pasta coklat juga dapat diolah dengan cara menghaluskannya hingga menghasilkan adonan coklat.

Lemak yang dihasilkan dari pengolahan pasta dapat digunakan sebagai bahan pembuatan adonan coklat, yang tidak membutuhkan pengolahan terlebih dahulu. Sedangkan bungkil hasil pengempaan pasta menghasilkan bubuk coklat.

Adonan coklat dilakukan pencetakan dan pengemasan, sehingga menghasilkan coklat batangan, coklat susu, coklat mente dan coklat puralin. Sedangkan bubuk coklat diberi perlakuan pencampuran, pemanasan atau pembekuan dan pengemasan dapat menghasilkan es krim coklat, roti goreng dan biskuit coklat.

## **2. Pemasaran kakao**

Menurut Amelia (2011:15), subsistem pemasaran kakao mencakup pemasaran kakao berupa biji kakao non fermentasi, biji kakao fermentasi, dan biji kakao fermentasi yang telah diolah menjadi produk coklat berupa coklat batangan, permen coklat, lulur atau masker coklat, coklat bubuk murni, coklat bubuk *3 in 1*, biskuit coklat dan aneka produk yang berbahan dasar coklat. Pemasaran kakao dapat dilakukan melalui petani langsung ke industri, dan petani melalui pedagang pengumpul atau pedagang besar kemudian ke industri. Sedangkan pemasaran produk coklat dapat dilakukan melalui pedagang pengecer seperti toko-toko kue, *supermarket*, *mini market*, *outlet*, atau penjualan sendiri oleh industri.

### **d Subsistem penunjang**

Kegiatan pada subsistem ini berupa seluruh kegiatan yang menyediakan jasa bagi agribisnis, seperti lembaga keuangan, lembaga penelitian dan pembangunan, lembaga transportasi, lembaga pendidikan dan lembaga

pemerintahan. Adapun beberapa peran subsistem penunjang agribisnis kakao menurut Arimbawa (2013:183) adalah :

i Infrastruktur

Sebagian besar sentra-sentra produksi kakao nasional terdapat di daerah-daerah yang jaraknya cukup terpencil dari kota besar tempat penampungan ataupun pelabuhan. Padahal jalan dan khususnya jembatan sebagai infrastruktur yang menghubungkan sentra-sentra produksi kakao belum terbangun dengan baik. Disamping itu, jumlah dan kualitas sarana gudang dan pelabuhan kurangmemenuhi syarat untuk menjangkau sentra-sentra produksi kakao. Kondisi ini menjadi kendala bagi pengembangan agribisnis kakao khususnya pada sentra produksi yang belum memiliki pelabuhan ekspor. Kendala lain yang dihadapi dalam pengembangan agribisnis kakao adalah masih lambatnya penyebarluasan teknologi maju hasil penelitian. Kondisi ini terutama disebabkan oleh terbatasnya tenaga penyuluh dan pembina petani serta terbatasnya dana penyebarluasan teknologi maju.

ii Kebijakan pemerintah

Beberapa kebijakan pemerintah dalam agribisnis kakao adalah :

- a) Kebijakan peningkatan produktivitas dan mutu kakao, seperti program penciptaan klon kakao tahan PBK, program pengendalian hama PBK, program peremajaan tanaman kakao, program perbaikan mutu biji kakao melalui upaya perbaikan pengelolaan kebun maupun fermentasi, dan program penerapan secara ketat persyaratan mutu biji kakao untuk ekspor.
- b) Kebijakan peningkatan nilai tambah dan pendapatan petani kakao, seperti program pengembangan industri hilir kakao khususnya pengolahan bubuk dan coklat bubuk untuk meningkatkan nilai tambah, program pengembangan kemitraan antara petani kakao dengan industri pengolahan di dalam negeri dan perusahaan luar negeri, program diversifikasi produk kakao, seperti kakao bubuk, lemak, dan pasta.
- c) Kebijakan penyediaan sumber pembiayaan, seperti pembiayaan baik yang berasal dari lembaga perbankan maupun non-bank.
- d) Kebijakan pengolahan dan pemasaran hasil, seperti program fasilitasi penyediaan sarana pengolahan hasil khususnya yang dapat dioperasikan di

tingkat petani, program peningkatan mutu hasil baik hasil utama maupun hasil lanjutan, program pemanfaatan limbah kakao sebagai pakan ternak.

- e) Kebijakan pemantapan infrastruktur, seperti : program peningkatan infrastruktur jalan dan jembatan khususnya untuk menjangkau sentra-sentra produksi kakao, program peningkatan sarana gudang dan pelabuhan yang menjangkau sentra produksi kakao, program peningkatan sarana listrik dan komunikasi yang dapat diakses oleh petani perkebunan, program pengembangan sentra-sentra pemasaran kakao (terminal agribisnis) di wilayah pengembangan kakao.

### iii Peran kelembagaan

#### a) Kelembagaan petani (kelompok tani).

- i) Mengkoordinir petani dalam melaksanakan program-program usahatani kakao.
- ii) Sebagai wahana diskusi bagi petani tentang usahatani kakao.
- iii) Pengadaan sarana produksi yang murah dengan cara melakukan pembelian secara bersama.
- iv) Berusaha memperbaiki sarana prasarana yang menunjang usahatani.
- v) Mengadakan pengelolaan pasca panen secara bersama agar terwujudnya kualitas yang baik, beragam dan mengusahakan pemasaran secara bersama agar terwujud harga yang seragam.

#### b) Kelembagaan penyuluh

- i) Memberikan penyuluhan tentang teknik budidaya kakao.
- ii) Menerima keluhan dan memberikan solusi terhadap permasalahan-permasalahan yang disampaikan kepada petani.

#### c) Kelembagaan pembiayaan

- i) Memberikan sosialisasi mengenai akses permodalan.
- ii) Memberikan pinjaman modal usaha.

#### d) Kelembagaan pemasaran

- i) Pedagang pengumpul
  - Membeli biji kakao dari petani sesuai dengan harga pasar.
  - Memberikan pinjaman kepada petani untuk memenuhi kebutuhan kebutuhan pokok tanpa bunga pinjaman.

#### iv Transportasi

Transportasi adalah segala macam alat yang dapat digunakan untuk mengangkut kakao hasil pertanian ke tempat pengolahan. Selain itu, transportasi juga dapat digunakan untuk memasarkan produk ke konsumen.

#### **D. Standar Mutu Biji Kakao Fermentasi**

Standar mutu diperlukan sebagai tolak ukur untuk pengawasan mutu. Standar mutu biji kakao Indonesia diatur dalam Standar Nasional Indonesia Biji Kakao (SNI) No.01-2323:2008. Setiap biji kakao yang akan dipasarkan seharusnya memenuhi persyaratan tersebut dan diawasi oleh lembaga yang ditunjuk.

Penanganan pasca panen kakao yang baik dan benar akan menghasilkan biji kakao yang memiliki mutu tinggi. Tetapi selain karena faktor penanganan pasca panen, penanganan kakao pada tahap budidaya (*on-farm*) juga ikut menentukan mutu biji kakao yang dihasilkan. Beberapa hal yang ikut menentukan hasil diantaranya adalah jenis benih/klon yang ditanam, proses perawatan termasuk didalamnya pemupukan dan pengendalian hama dan penyakit. Sesuai dengan SNI biji kakao No.01 2323:2008, biji kakao dikelompokkan ke dalam 5 (lima) kriteria ukuran yaitu : (1) mutu AA : jumlah biji maksimum 85 per 100 gram, (2) mutu A : jumlah biji 86 – 100 per 100 gram, (3) mutu B : jumlah biji 101 – 110 per 100 gram, (4) mutu C : jumlah biji 111 – 120 per 100 gram, dan (5) Mutu S : lebih besar dari 120 biji per 100 gram (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012:25).

#### **E. Tinjauan Terhadap Penelitian Terdahulu**

Sari (2011) melakukan penelitian kemitraan antara PT. Sang Hyang Seri dengan Kelompok Tani Suka Maju Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemitraan oleh PT. Sang Hyang Seri dilatarbelakangi oleh pihak perusahaan yang tidak memiliki lahan yang memadai untuk menangkarkan benih. Untuk menghasilkan benih unggul, perusahaan ini tidak hanya memperhatikan kualitas tapi juga memperhatikan kuantitas dan kontinuitas. Petani ingin meningkatkan kesejahteraan hidupnya, dimana hasil ini tercermin dari adanya peningkatan pendapatan petani dan keuntungan yang diperoleh. Dalam mitra yang dilakukan, agar kualitas, kuantitas dan kontinuitas tetap terjadi, pihak perusahaan memberikan penyuluhan kepada petani di lapangan

mengenai budidaya penangkaran benih. Pihak perusahaan juga tidak memiliki tenaga kerja yang memadai untuk melakukan penangkaran benih, sehingga dengan diberikannya pelatihan kepada petani, maka pihak perusahaan hanya perlu menyediakan tenaga pengawas lapangan yang bertugas mengawasi pekerjaan petani di lapangan. Manfaat adanya kemitraan ini adalah bagi pihak perusahaan dapat memenuhi permintaan pasar dan proyek pemerintah dalam penyediaan subsidi beras, dan bagi petani dapat memperoleh benih yang terjamin dan mendapatkan ilmu dari pelatihan yang diberikan perusahaan.

Penelitian yang juga menganalisis kemitraan dalam usaha pertanian oleh Ruspianda (2011) dengan judul "Analisis Proses Kemitraan Perusahaan Perkebunan PT. Tri Bakti Srimas (PT. TBS) di Kecamatan Kuantan Mudik Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola kemitraan yang dilakukan oleh PT. TBS dengan masyarakat dan KUD adalah kemitraan berpola PIR. Pola PIR merupakan model kemitraan dimana perusahaan melakukan fungsi perencanaan, bimbingan dan pelayanan sarana produksi, dan kredit. Dengan pola kemitraan ini perusahaan menyerahkan lahan milik KUD untuk dibangun kebun sawit. Kemitraan yang dilakukan berupa bimbingan dan peningkatan SDM, keterjaminan kredit, pelayanan dan penyediaan saprodi, bimbingan dan penerapan teknologi. Manfaat kemitraan bagi perusahaan adalah adanya peningkatan pendapatan usaha, penguatan kelembagaan perusahaan dan pengadaan sarana, dan terbukanya akses jalan. Manfaat kemitraan bagi KUD, yaitu peningkatan pendapatan KUD, penguatan kelembagaan KUD, terbangunnya sarana prasarana penunjang. Adapun faktor pendorong terjadinya kemitraan adalah kualitas sumberdaya manusia perusahaan yang baik, teknologi modern, adanya komitmen pemerintah dan adanya jaminan pasokan bahan baku. Sedangkan faktor penghambat dilaksanakannya kemitraan adalah kesan positif terhadap perusahaan masih rendah, anggota KUD belum bisa mengolah lahan sendiri dan KUD belum paham akan kemitraan dan pengelolaan kebun kelapa sawit.

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

### A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan pada Pabrik Mini Coklat Sintoga yang beralamat di Jalan Raya Padang Pariaman, Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Penelitian ini juga dilaksanakan di Kelompok Tani Karya Maju, Kelompok Tani Aulia Natural, Pabrik Mini Sikurinceco dan Lapau Coklat, sebagai calon mitra dari Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja atau *purposive* dengan pertimbangan bahwa :

1. Pabrik coklat ini merupakan salah satu pabrik pengolahan kakao yang memproduksi berbagai jenis produk coklat jadi dalam jumlah banyak dibandingkan dengan pabrik coklat lainnya yang ada di Kabupaten Padang Pariaman, sehingga membutuhkan jaminan pasokan bahan baku dan bahan penolong (Lampiran 8 dan Lampiran 15).
2. Coklat *New Adam Chocolate* produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga merupakan produk olahan Kabupaten Padang Pariaman yang dipasarkan di Lapau Coklat.
3. Pabrik Mini Coklat Sintoga mempunyai keterkaitan usaha dalam memperoleh bahan baku, bahan penolong dan pemasaran produk.

Penelitian ini telah dilaksanakan selama 1 (satu) bulan sesuai dengan surat rekomendasi penelitian yang dikeluarkan dari Fakultas Pertanian Universitas Andalas, yaitu dimulai tanggal 25 November sampai 24 Desember 2014.

### B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus (*case study*). Penelitian studi kasus merupakan penelitian suatu objek yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas keseluruhan personalitas. Penelitian ini mempelajari secara intensif latar belakang serta interaksi lingkungan dari unit-unit sosial yang menjadi subjek. Dengan metode studi kasus memungkinkan untuk memberikan gambaran dan mendapatkan informasi yang lebih mendetail tentang kasus yang sedang diteliti (Nazir, 2003 : 57).

Berdasarkan pendapat Nazir di atas, maka dalam penelitian ini peneliti melakukan pencarian informasi secara detail dari objek penelitian mengenai kerjasama usaha antara pabrik pengolahan coklat dengan calon mitra, faktor-faktor pendukung dilakukannya kerjasama menuju kemitraan calon mitra sehingga dapat menggambarkan bentuk kerjasama menuju kemitraan antara pabrik dengan calon mitra. Informasi yang diperoleh dapat berupa data primer maupun sekunder dari pihak pabrik dan dari calon mitra serta Dinas Koperasi Industri Perdagangan dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman sebagai pendamping dan pembina Pabrik Mini Coklat Sintoga melalui wawancara.

### **C. Jenis dan Sumber Data**

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara kepada informan kunci yang merupakan pelaku-pelaku yang terlibat dalam kerjasama usaha, yaitu :

1. Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga.
2. Petani kakao 1 (satu) orang (Ketua Kelompok Tani Karya Maju).
3. Petani kakao 1 (satu) orang (Anggota Kelompok Tani Aulia Natural).
4. Pimpinan Pabrik Mini Sikurincoco.
5. Pimpinan Lapau Coklat.

Data sekunder diperoleh dari informasi tertulis perusahaan diantaranya data pembelian bahan baku, bahan penolong dan gaji karyawan. Data sekunder lainnya diperoleh dari tinjauan kepustakaan, jurnal, dan hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian, serta data - data dari dinas terkait seperti Badan Pusat Statistik, Departemen Perindustrian, Dinas Perkebunan Sumatera Barat, dan Dinas Pertanian Kabupaten Padang Pariaman. Data primer dan sekunder yang didapatkan dari informan kunci merupakan data periode bulan Oktober - Desember 2014.

### **D. Metode Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan untuk mencari data primer dan data sekunder. Data primer dari penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan panduan wawancara. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara semi terstruktur, yaitu wawancara dengan menggunakan daftar

pertanyaan yang tidak hanya terpaku pada daftar pertanyaan yang telah dibuat, tetapi juga terdapat pertanyaan yang muncul pada saat wawancara dilakukan. Wawancara dilakukan dengan pelaku usaha yang bekerjasama dengan pabrik untuk mengumpulkan data mengenai profil masing-masing calon pelaku kemitraan, bentuk kerjasama dan manfaat kerjasama usaha yang diperoleh dari adanya hubungan kerjasama dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Data sekunder dikumpulkan dengan membaca dan menelaah sumber-sumber tertulis yang berkaitan dengan informasi yang dibutuhkan untuk menunjang penelitian.

#### **E. Variabel yang Diamati**

Variabel yang diamati untuk mencapai tujuan penelitian adalah :

1. Untuk tujuan pertama yaitu mendeskripsikan bentuk kerjasama yang telah terjalin antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra, variabel yang diamati adalah :
  - a. Profil calon mitra
    - i. Petani kakao, meliputi : identitas pemasok, penanganan pasca panen, alat fermentasi, dan harga biji kakao fermentasi.
    - ii. Pabrik Mini Sikurincoco, meliputi : gambaran umum pabrik, karyawan, hari kerja karyawan, upah karyawan, bahan baku yang dibutuhkan pabrik, pembelian bahan baku kepada pemasok, fasilitas pabrik, dan produk yang dihasilkan pabrik.
    - iii. Lapau Coklat, meliputi : latar belakang berdirinya usaha, lokasi usaha, status pemilikan usaha, produk yang dipasarkan di Lapau Coklat dan fasilitas yang dimiliki Lapau Coklat.
  - b. Kerjasama usaha yang dijalankan pabrik, meliputi :
    - i. Latar belakang kerjasama usaha pada Pabrik Mini Coklat Sintoga  
Latar belakang kerjasama usaha, meliputi : alasan pelaksanaan kerjasama usaha dengan calon mitra dan apa tujuan yang ingin dicapai dari adanya kerjasama usaha
    - ii. Aktivitas kerjasama usaha  
Aktivitas kerjasama usaha, meliputi : bentuk kerjasama yang dilaksanakan oleh calon mitra dengan pabrik, hubungan timbal balik

yang terjadi antara pabrik dengan calon mitra dalam pelaksanaan kerjasama usaha.

iii. Manfaat kerjasama usaha

Manfaat kerjasama usaha merupakan dampak positif yang didapatkan oleh calon mitra dalam melakukan kerjasama usaha. Manfaat kerjasama usaha dilihat pada manfaat yang diterima pabrik dan manfaat yang diterima calon mitra dalam kerjasama usaha.

2. Untuk tujuan kedua, merumuskan bentuk kerjasama menuju hubungan kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra. Berdasarkan teori Notoadmodjo mengenai langkah-langkah kemitraan, maka variabel yang diamati untuk tujuan kedua adalah :

a. Permasalahan calon mitra

Permasalahan yang diamati adalah permasalahan dalam budidaya, penanganan panen dan pasca panen, pasar, dan harga serta sarana prasarana pendukung pelaksanaan usaha bagi pemasok bahan baku; permasalahan produksi, kualitas SDM, dan permasalahan pemasaran yang dihadapi Pabrik Mini Sikucurincco; dan kendala di Lapau coklat.

b. Identifikasi mitra

Identifikasi calon mitra, variabel yang diamati adalah calon pelaku kemitraan, kedudukan calon mitra, kemampuan atau potensi yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan dalam pelaksanaan hubungan usaha, dan kekurangan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan dalam pelaksanaan kemitraan.

c. Peran calon mitra dalam hubungan kemitraan

Dalam merumuskan peran calon mitra, maka variabel yang diamati adalah peran yang dilaksanakan oleh calon mitra dalam hubungan kerjasama usaha.

## F. Analisis Data

Data dan informasi yang diperoleh dari hasil penelitian dikumpulkan dan selanjutnya diolah untuk dilakukan analisa lebih lanjut. Pengolahan data pada penelitian ini dilakukan dengan analisis kualitatif. Analisis kualitatif adalah

analisa yang menggunakan pikiran logis, analisis dengan logika, induksi, deduksi, analogi dan sejenisnya.

1. Untuk menjawab tujuan pertama

Dari data primer yang diperoleh pada penelitian terhadap variabel-variabel mengenai kerjasama usaha pada pabrik pengolahan kakao dengan calon mitra, dijelaskan secara detail bentuk kerjasama yang dilaksanakan oleh pabrik dengan calon mitra, berupa latar belakang pelaksanaan kerjasama usaha, bentuk aktivitas kerjasama usaha yang digambarkan dalam skema terhadap masing-masing aktivitas kerjasama usaha, dan diidentifikasi manfaat yang diterima oleh masing-masing pelaku usaha dengan adanya kerjasama usaha yang dilaksanakan.

2. Untuk menjawab tujuan kedua

Dari hasil penelitian variabel-variabel pada pelaksanaan kerjasama usaha, digunakan sebagai acuan informasi dalam merumuskan bentuk kerjasama menuju hubungan kemitraan antara pabrik dengan calon kelompok mitra. Sebelum melakukan tahapan perencanaan kemitraan, dilakukan analisa terhadap faktor pendukung dapat dilaksanakannya kerjasama menuju hubungan kemitraan terhadap pabrik dengan calon mitra. Faktor pendukung dianalisa dengan menggunakan informasi mengenai hubungan kerjasama usaha yang dilaksanakan pabrik dan melihat konsep kerjasama kemitraan yang terdapat pada kerjasama usaha sehingga dapat mendorong dilakukannya kerjasama menuju kemitraan. Analisa dilakukan dengan menggunakan teori perencanaan kemitraan, yaitu :

1. Identifikasi dan analisa masalah.

Dalam mengidentifikasi dan menganalisa masalah, dilakukan pengumpulan informasi mengenai permasalahan yang terdapat pada calon mitra yang berkaitan dengan usaha dan kerjasama yang dilaksanakan. Informasi mengenai permasalahan yang dikumpulkan digunakan sebagai sasaran yang akan diminimalkan atau diatasi dengan memberikan peran atau tanggung jawab kepada calon perusahaan mitra dalam memperkuat calon kelompok mitra.

2. Identifikasi dan analisa calon mitra.

Informasi mengenai pelaku kerjasama menuju kemitraan dianalisa dengan mengelompokkan terlebih dahulu calon mitra berdasarkan pengelompokan pelaku kemitraan yang terdapat dalam Undang-Undang No. 44 Tahun 1997 mengenai

kemitraan usaha. Kemudian informasi mengenai potensi dan kekurangan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan dijadikan sebagai kekuatan dan kelemahan terhadap masing-masing pelaku kemitraan. Kekuatan dan kelemahan yang diidentifikasi merupakan seluruh potensi dan kekurangan yang dimiliki oleh calon mitra dalam hubungan kerjasama dengan pabrik. Potensi yang dimiliki oleh calon mitra dikatakan sebagai kekuatan karena tidak semua pelaku usaha mempunyai kemampuan tersebut dan kekurangan yang dimiliki calon mitra dikatakan kelemahan karena tidak mampu diatasi oleh calon mitra tersebut, sehingga untuk dapat meminimalkan kelemahan, calon mitra membutuhkan peran dari pabrik dalam kerjasama.

### 3. Identifikasi dan analisa peran calon mitra.

Peran calon mitra dianalisa dengan melihat peran yang dimiliki oleh pelaku dalam kerjasama usaha namun peran tersebut disempurnakan dengan mengacu pada konsep hubungan kemitraan. Peran masing-masing pelaku kemitraan digunakan pedoman dari teori Hafsa mengenai peran pelaku kemitraan dalam hubungan kemitraan. Penetapan peran calon mitra disesuaikan dengan potensi yang dimiliki oleh mitra.

### 4. Menyusun rencana kerja.

Dalam perjanjian hubungan kemitraan, terdapat hak dan kewajiban, tujuan hubungan kemitraan dan untuk kerjasama menuju kemitraan.

#### a. Hak dan kewajiban

Hak dan kewajiban dianalisa dari informasi mengenai peran calon pelaku kemitraan dalam pelaksanaan hubungan kerjasama. Penetapan hak dan kewajiban pada kerjasama menuju hubungan kemitraan dilakukan dengan menetapkan kewajiban masing-masing calon pelaku kemitraan sesuai dengan potensi yang dimiliki dan sesuai dengan prinsip kemitraan. Kewajiban ditetapkan dengan melihat kebutuhan atau kekurangan yang harus diatasi dari calon kelompok mitra dan membutuhkan peran dari calon perusahaan mitra, dan sebaliknya kewajiban yang ditetapkan juga untuk mengatasi masalah dan kelemahan dari calon perusahaan mitra dengan peran yang dimiliki oleh calon kelompok mitra.

b. Tujuan kemitraan

Tujuan analisa dianalisa dari bentuk hubungan kemitraan yang akan dilaksanakan oleh pabrik yang telah diidentifikasi dan dianalisa dalam bentuk peran, hak dan kewajiban yang secara umum meminimalkan permasalahan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan dari pelaksanaan hubungan kemitraan.

5. Kerjasama menuju kemitraan

Kerjasama menuju kemitraan dirumuskan dengan menggunakan hasil penyusunan rencana kemitraan yang telah dilakukan. Pada kerjasama menuju kemitraan dijelaskan bentuk kemitraan yang akan dilaksanakan pada hubungan kemitraan antara pemasok, Pabrik Mini Sikurincoco dan Lapau Coklat dan bagaimana kerjasama menuju kemitraan dilakukan. Untuk menuju kerjasama usaha dengan konsep kemitraan, kekuatan yang dimiliki oleh calon mitra dimanfaatkan untuk menutupi kelemahan yang dimiliki oleh calon mitra lainnya. Kekuatan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan sekaligus merupakan peran mitra dalam hubungan kerjasama menuju kemitraan.

Peran yang dimiliki oleh masing-masing calon mitra merupakan kewajiban yang akan dijalankan pada hubungan kemitraan, baik kewajiban calon kelompok mitra dalam memperkuat calon perusahaan mitra maupun kewajiban perusahaan mitra dalam melakukan pembinaan untuk memperkuat calon kelompok mitra agar tujuan kemitraan dapat dicapai.

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Gambaran Umum Daerah Penelitian

#### 1. Geografis

Sintuk Toboh Gadang adalah sebuah Kecamatan di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat, Indonesia. Kecamatan Sintuk Toboh Gadang terletak pada  $100^{\circ} 21' 0''$  Bujur Timur dan  $0^{\circ} 47' 0''$  Lintang Selatan. Sintuk Toboh Gadang memiliki ketinggian daerah yaitu 7 - 500 m dpl. Kecamatan ini tercatat memiliki luas daerah sekitar  $25,56 \text{ Km}^2$ , dimana merupakan daerah terluas ketiga di Kabupaten Padang Pariaman setelah Kecamatan Batang Anai dan Kecamatan Lubuk Alung. Kecamatan Sintuk Toboh Gadang berbatasan langsung dengan kecamatan lainnya, yaitu : sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan VI Lingsung, sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Batang Anai, sebelah Timur Kecamatan Lubuk Alung dan sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Ulakan Tapakis.

#### 2. Penggunaan lahan

Lahan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang berdasarkan penggunaannya dibagi atas: lahan sawah, pemukiman, kebun campuran, perkebunan rakyat, semak alang-alang, dan lahan lainnya. Adapun penggunaan lahan di daerah Kecamatan Sintuk Toboh Gadang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penggunaan Lahan Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013.

No	Penggunaan Lahan	Luas lahan (Ha)	Presentase (%)
1.	Sawah	987	38,62
2.	Kebun campuran	706	27,62
3.	Pemukiman	355	11,85
4.	Semak alang-alang	137	5,36
5.	Lahan lainnya	68	2,66
<b>Jumlah</b>		<b>2556</b>	<b>100</b>

Sumber : Badan Pusat Statistika Sumatera Barat, 2014.

#### 3. Pertanian

Kegiatan pertanian yang dilaksanakan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang adalah mengusahakan tanaman padi, tanaman perkebunan, tanaman palawija, sayuran dan buah-buahan.

a. Tanaman Padi

Luas areal tanaman padi di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang adalah 3346 Ha dengan luas panen 2996 Ha dan produksi 17734 ton. Produksi ini meningkat atau menurun dari tahun sebelumnya yang hanya 16551,60 ton.

b. Tanaman Palawija

Luas areal tanaman palawija adalah 388 Ha dengan luas panen adalah 313 Ha. Tanaman palawija yang ditanam di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang ini terdiri atas : tanaman jagung, ubi kayu dan kacang hijau. Pada tahun 2013, tanaman jagung yang memiliki produksi yang paling tinggi adalah jagung dibandingkan tanaman palawija lainnya, yaitu 1420,66 ton

Tabel 2. Luas Lahan, Luas Panen dan Produksi Tanaman Palawija di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013.

No	Tanaman	Luas tanam (Ha)	Luas panen (Ha)	Produksi (ton)
1	Jagung	233	251	1420,66
2	Ubi kayu	65	79	1948,93
3	Kacang tanah	15	19	75,95
<b>Jumlah</b>		<b>313</b>	<b>349</b>	<b>3445,54</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2014.

c. Tanaman Perkebunan

Pada tanaman perkebunan, total luas lahan yang digunakan adalah 2747 Ha dengan produksi 4694.98 ton, dimana terdapat lahan yang produktif seluas 1521 Ha, lahan belum produktif 402 Ha dan lahan tidak produktif 816 Ha. Penggunaan lahan untuk tanaman perkebunan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Luas areal dan produksi tanaman perkebunan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013.

No	Tanaman	Luas lahan (Ha)			Jumlah	Produksi (ton)
		Produktif	Belum Produktif	Tidak produktif		
1.	Kelapa	1140	217	637	1994	1044,02
2.	Kulit Manis	27	1	-	28	33,21
3.	Cengkeh	1	1	-	1	0,20
4.	Kopi	2	-	-	2	1,60
5.	Pala	10	-	1	11	5,25
6.	Kapuk	-	1	-	1	-
7.	Pinang	61	4	1	66	36,60

Tabel 3 (Lanjutan)

No	Tanaman	Luas lahan (Ha)			Jumlah	Produksi (ton)
		Produktif	Belum Produktif	Tidak produktif		
8.	Kakao	278	175	177	639	279,41
9.	Sagu	2	3	-	5	6,90
<b>Jumlah</b>		<b>1521</b>	<b>402</b>	<b>816</b>	<b>2747</b>	<b>4694,98</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2014.

Dari Tabel 3 di atas dapat dilihat bahwa tanaman kelapa dan kakao memiliki luas lahan yang paling besar untuk tanaman perkebunan, dimana kedua tanaman perkebunan tersebut merupakan komoditi unggulan daerah Kabupaten Padang Pariaman.

#### d. Sayuran dan buah-buahan

Tanaman sayuran yang ditanam di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang adalah kacang panjang, terung, mentimun, bayam, cabai dan kangkung. Sayuran yang memiliki produksi yang tinggi adalah sayuran ketimun, yaitu dengan produksi 2060,19 ton pada tahun 2013. Di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang terdapat berbagai jenis tanaman buah-buahan (Lampiran 8). Tanaman buah-buahan tersebut ada yang menghasilkan dan ada yang tidak menghasilkan. Dari tanaman buah-buahan yang ada di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang, buah pisang memiliki produksi tertinggi yaitu 1406,30 ton pada tahun 2013.

## B. Gambaran Umum Pabrik Mini Coklat Sintoga

### 1. Sejarah berdirinya pabrik

Sejarah awal berdirinya pabrik ini adalah atas dasar potensi daerah Kabupaten Padang Pariaman sebagai daerah penghasil kakao. Tinjauan implementasi pengembangan klaster dan industri unggulan daerah yang disampaikan pada rapat kerja Departemen Perindustrian dan Dinas Perindustrian Provinsi Sumatera Barat, Kabupaten Padang Pariaman memiliki dua produk unggulan daerah yaitu kakao dan kelapa, dari kedua produk unggulan tersebut, yang menjadi produk unggulan fokus adalah pengolahan kakao dengan kompetensi inti yaitu industri yang bertumpu pada pengolahan kakao menjadi lemak, pasta, bubuk dan coklat (Departemen Perindustrian, 2008). Dengan potensi tersebut serta pelaksanaan aksi pengembangan kompetensi Kabupaten Padang Pariaman, maka pada tahun 2008, didirikan sebuah pabrik mini pengolahan kakao

yang diberi nama Pabrik Mini Sikucurincco. Pabrik ini sekaligus sebagai pabrik pengolahan kakao menjadi coklat yang pertama di Kabupaten Padang Pariaman.

Pabrik Mini Sikucurincco dikelola oleh Koperasi Serba Usaha (KSU) Padang Manih Sakato yang diketuai oleh Bapak Asril. Pabrik ini didampingi dan dibina langsung oleh Dinas Koperasi Perindustrian Perdagangan (Diskoperindag) dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman. Pabrik ini diinvestasikan mesin-mesin pengolahan coklat. Selama pembinaan, pimpinan pabrik dan anggota koperasi diberi arahan mengenai pengolahan biji kakao yang telah difermentasi menjadi coklat. Tahun 2009, pembinaan yang dilakukan pada pabrik terhenti karena terjadi bencana alam gempa bumi yang mengakibatkan bangunan pabrik rusak dan aktivitas pabrik juga terhenti.

Pasca bencana alam gempa bumi tersebut, dilakukan peninjauan kembali untuk melanjutkan aktivitas pabrik. Peninjauan kembali dilakukan pada kinerja mesin pengolahan kakao. Mesin yang digunakan untuk mengolah kakao menjadi coklat membutuhkan waktu yang lama, yaitu 3-4 hari. Produk yang efektif dihasilkan hanya lemak kakao dan bubuk coklat. Hal ini mengeluarkan biaya yang tinggi, sehingga pendapatan pabrik sedikit. Mesin-mesin yang telah diinvestasikan pada pabrik sebelum terjadinya bencana alam gempa bumi, dihibahkan kepada koperasi. Dengan hal itu, Pemerintah Pusat mencoba berinvestasi kembali untuk mengembangkan pabrik pengolahan kakao di Kabupaten Padang Pariaman. Investasi yang dilakukan direalisasikan oleh Pemerintah Daerah untuk mendirikan pabrik pengolahan kakao baru di Kabupaten Padang Pariaman. Berbeda dengan pendirian Pabrik Mini Sikucurincco yang diberikan kepada KSU Padang Manih Sakato, dalam hal ini pabrik yang didirikan oleh Pemerintah Daerah diberikan kepada pihak swasta. Melihat penyerahan pabrik yang sebelumnya kepada koperasi dengan pengelolaan yang tidak baik, maka Pemda Kabupaten Padang Pariaman mengambil keputusan untuk mencobakan kepada pihak swasta.

Pihak swasta yang menjadi pimpinan pabrik adalah Ibu Zuarni Umar yang merupakan pensiunan karyawan Bank Nagari. Setelah pabrik didirikan, pimpinan pabrik diberikan pembinaan dan pendampingan oleh Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman. Pendampingan ini bertujuan untuk mendukung segala sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk kemajuan pabrik, seperti

bantuan finansial, bangunan pabrik, mesin pengolahan kakao, pembinaan usaha dan pencarian pasar. Selama pembinaan dilakukan permodalan berasal dari dana bantuan Pemda Kabupaten Padang Pariaman. Pembinaan berjalan dengan baik dan Diskoperindag dan ESDM memutuskan untuk mendirikan pabrik pengolahan kakao di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman. Pada tahun 2012, pabrik ini diresmikan oleh Bupati Padang Pariaman yang diberi nama Pabrik Mini Coklat Sintoga.

Sebelum berdirinya pabrik ini, di Kabupaten Padang Pariaman Pabrik Mini Sikucurincco merupakan satu-satunya pabrik yang menghasilkan beraneka ragam produk coklat. Setelah Pabrik Mini Coklat Sintoga, Pabrik Mini Coklat Sintoga yang menjadi satu-satunya pabrik pengolahan coklat di Kabupaten Padang Pariaman yang menghasilkan beraneka ragam produk coklat. Saat ini, aktivitas Pabrik Mini Sikucurincco telah berjalan kembali pasca bencana alam gempa bumi dan merupakan pemasok bahan penolong bagi kebutuhan produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga, karena kemampuan mesin yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurincco yang lebih baik dibandingkan mesin yang dimiliki Pabrik Mini Cokela Sintoga dalam menghasilkan lemak kakao dan bubuk coklat.

## **2. Visi dan misi**

Visi adalah model masa depan organisasi yang menjadi komitmen dan milik bersama seluruh anggota organisasi. Misi merupakan sesuatu yang harus diemban atau dilaksanakan, sesuai dengan visi yang telah ditetapkan (Sodiqin, 2009:29). Visi dan misi yang telah ditetapkan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam menjalankan usaha adalah :

### **a) Visi**

Membangun pabrik guna menciptakan produk coklat yang bermutu baik.

### **b) Misi**

1. Untuk mencapai pendapatan yang baik bagi semua pihak seperti: petani, produsen dan ilmuwan sesuai dengan bidangnya masing-masing.
2. Untuk meningkatkan standar hidup masyarakat di daerah ini.
3. Guna mendukung para petani kakao dengan mengajarkan mutu yang diinginkan oleh industri coklat.

### 3. Karyawan

#### a. Jumlah Karyawan

Untuk memproduksi produk coklat, Pabrik Mini Coklat Sintoga memiliki 3 (tiga) orang karyawan. Identitas karyawan yang bekerja pada Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Identitas Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga

No	Nama	Umur (th)	Pendidikan terakhir	Tugas / bagian
1	Febri	21	SMK	Produksi
2	Rian	21	SMK	Produksi & pencetakan
3	Yeni	21	SMK	Pengemasan

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2014.

Berdasarkan Tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa karyawan yang dimiliki oleh pabrik berada pada usia yang masih sangat muda, semua karyawan berada pada usia yang produktif, yaitu 21 tahun. Karyawan yang dimiliki oleh pabrik merupakan siswa/i lulusan SMK Kakao di Kabupaten Padang Pariaman yang mana SMK Kakao ini juga merupakan pelaksanaan atau aksi pengembangan potensi Kabupaten Padang Pariaman. Karyawan-karyawan tersebut dipilih untuk bekerja di pabrik karena keahlian yang dimiliki dalam melakukan pengolahan kakao menjadi coklat. Dalam melakukan pengolahan coklat, masing-masing karyawan tidak memiliki tugas yang terfokus pada 1 (satu) aktivitas saja, tetapi semua karyawan bekerja sama dalam semua kegiatan dalam produksi coklat hingga produk siap dipasarkan. Namun demikian, setiap bagian diberi penanggungjawab, seperti yang dapat dilihat pada Tabel 4. Dengan karyawan yang berjumlah 3 (tiga) orang tersebut, pabrik telah mampu memaksimalkan hasil produksi. Bahan baku yang dibutuhkan untuk pengolahan coklat untuk 1 (satu) minggu memang dilakukan pengolahan bahan baku untuk 1 (satu) minggu. Jadi, jika bahan baku tersedia, bahan baku yang dibeli dari pemasok diolah dengan menggunakan mesin pengolahan coklat yang dikendalikan oleh karyawan sehingga menghasilkan produk coklat yang maksimal.

#### b. Hari kerja karyawan

Hari kerja untuk pengolahan kakao di pabrik ini adalah hari Senin sampai hari Sabtu. Total jam kerja untuk 1 (satu) hari kerja adalah 8 jam mulai dari pukul

08.00 WIB sampai pukul 17.00 WIB, untuk kegiatan produksi dilakukan selama 7 jam yaitu 08.00 WIB sampai 12.00 WIB dan dilanjutkan kembali pukul 13.00 sampai 17.00 WIB. Sedangkan waktu istirahat adalah 1 jam yaitu jam 12.00. Pada hari Jumat kegiatan produksi hanya 7,5 jam, karena waktu istirahat adalah 1,5 jam. Hari kerja maksimum karyawan adalah 24 hari. Pada pabrik berlaku sistem lembur pada hari Sabtu dan Minggu jika terdapat pekerjaan tambahan.

Hari kerja karyawan bulan Oktober adalah 24 hari. Selama bulan Oktober, karyawan bekerja setiap hari kerja, karena selama bulan Oktober bahan baku selalu tersedia. Pada bulan November, karyawan bekerja hanya selama 6 hari, yaitu dari tanggal 24 – 29 November. Hal ini dikarenakan pimpinan pabrik dapat membeli bahan baku pada akhir bulan November dan melakukan aktivitas pengolahan coklat kembali setelah berhenti berproduksi sementara. Sedangkan pada bulan Desember, karyawan bekerja selama 18 hari. Pabrik berproduksi dari tanggal 1 - 20 Desember. Pada akhir Desember, produksi sengaja dihentikan, karena produk coklat yang dihasilkan pabrik telah memenuhi permintaan pasar. Hari kerja karyawan dapat dilihat pada Lampiran 9. Selama berproduksi pada bulan Oktober – Desember, tidak terdapat lembur, karena tidak ada pekerjaan yang membutuhkan penambahan hari kerja karyawan.

### **c. Upah karyawan**

Pemberian upah karyawan yang bekerja pada pabrik diberikan berdasarkan jumlah hari kehadiran masing-masing karyawan selama 1 bulan. Upah yang ditetapkan per hari adalah Rp.45.000/orang. Pada sistem lembur, upah diberlakukan Rp.45.000/orang/hari dengan jam kerja yang tidak ditentukan. Berdasarkan pada Lampiran 9, maka upah yang diterima karyawan selama bulan Oktober – Desember 2014 dapat dilihat pada lampiran 10. Pada Lampiran 10, dilihat bahwa selama bulan Oktober 2014, terdapat dua orang karyawan yang kehadirannya tidak sesuai dengan hari kerja pabrik, yaitu hanya 22 hari dan 15 hari. Karyawan tersebut tidak hadir pada hari kerja dikarenakan sakit. Kehadiran karyawan tersebut mempengaruhi jumlah penerimaan upah per bulannya. Sedangkan pada bulan November dan Desember 2014, semua karyawan hadir sesuai dengan hari kerja yang ditetapkan pimpinan pabrik, yaitu 6 hari kerja selama bulan November dan 18 hari kerja selama bulan Desember.

#### **4. Bahan baku dan bahan penolong**

##### **a. Bahan baku**

Biji kakao yang dibutuhkan oleh pabrik adalah biji kakao fermentasi yang baik, dimana biji kakao fermentasi yang diminta oleh pabrik adalah biji kakao yang memenuhi standar bahan baku pabrik, sebagai berikut :

i. Difermentasi selama 5 hari

Fermentasi yang sempurna dilakukan dalam waktu 5 hari, dimana pada hari kedua harus dilakukan pembalikan (Wahyudi *et al*, 2009 dalam Aini, 2013).

ii. Dikeringkan selama 2-3 hari dengan teknik campuran (penjemuran dan mekanis) dan dikeringkan selama 7-9 hari dengan teknik penjemuran saja hingga kadar air maksimal 7,5 %. Menurut Dumadi (2011:45), kadar air biji merupakan faktor yang sangat penting dalam mempertahankan mutu biji kakao selama penyimpanan. Berkaitan dengan hal tersebut dalam perdagangan biji kakao kering telah ditetapkan besarnya kadar air standar, yaitu kecil atau sama dengan 7,5 %. Pada kondisi tersebut biji kakao dapat bertahan dari aktivitas biologik dan kimiawi sehingga selama penyimpanan mutu biji kakao kering dapat dipertahankan.

iii. Memiliki aroma khas coklat

Aroma coklat terbaik diperoleh dari hasil fermentasi selama 5 hari (Hayati, dkk, 2012:132).

iv. Memiliki warna coklat yang dominan

Biji yang difermentasi selama 4 hari menghasilkan warna coklat dengan sedikit ungu, biji yang difermentasi selama 5 hari terfermentasi sempurna dan menghasilkan keping biji berwarna coklat dominan, dan biji yang difermentasi berlebihan (> 6 hari) menghasilkan warna keping biji coklat gelap dan berbau tidak enak (Mulato, 2005:8).

##### **b. Bahan penolong**

Bahan penolong yang dibutuhkan oleh pabrik dari Pabrik Mini Sikucurincco adalah lemak kakao dan coklat bubuk. Standar bahan penolong tidak ditetapkan oleh pabrik, karena bahan penolong yang dihasilkan oleh Pabrik Mini Sikucurincco merupakan bahan penolong yang diproduksi dengan menggunakan

standar bahan baku yang sama dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga, sehingga kualitas bahan penolong yang dihasilkan Pabrik Mini Sikucurincco telah terjamin.

#### **c. Sumber bahan baku dan bahan penolong**

Kualitas merupakan aspek yang sangat diutamakan oleh pabrik dalam menghasilkan produk coklat, biji kakao fermentasi yang berkualitas akan mendukung untuk menghasilkan produk coklat yang berkualitas. Menurut Mulato (2005:7), mutu biji kakao sebagai bahan baku utama industri coklat akan sangat berpengaruh pada perolehan profit, daya saing produknya dan kelangsungan usahanya. Oleh karena itu, industri coklat sangat memperhatikan kesesuaian mutu biji kakao pada berbagai aspek dengan pertimbangan untuk keamanan produk, cita rasa dan aroma.

Untuk memperoleh bahan baku dan bahan penolong, pimpinan pabrik sangat selektif dalam memilih biji kakao fermentasi yang akan diolah. Terbatasnya kemampuan penguasaan teknologi oleh petani di sekitar pabrik menjadi alasan pihak pabrik tidak melakukan pembelian bahan baku kepada petani kakao yang berada di sekitar pabrik. Biji kakao yang dihasilkan oleh petani masih memiliki kualitas yang rendah, karena serangan hama dan penyakit yang menyerang tanaman. Selain itu, petani kakao yang berada di sekitar pabrik sebagian besar tidak melakukan fermentasi dan sebagian kecil yang telah melakukan fermentasi biji kakao juga belum mampu menghasilkan biji kakao yang sesuai dengan kualitas pabrik. Sehingga untuk pemenuhan bahan baku biji kakao fermentasi, pihak pabrik membeli dari 1 (satu) orang petani kakao yang merupakan ketua Kelompok Tani Karya Maju di Nagari Parit Malintang Kecamatan 2 x 11 VI Lingkung (Lampiran 11), dan pihak pabrik juga mendapatkan biji kakao fermentasi dari salah satu anggota Kelompok Tani Aulia Natural di Nagari Sungai Sariak Kecamatan VII Koto Sungai Sariak (Lampiran 12), dan untuk pasokan bahan penolong, pabrik memperoleh dari Pabrik Mini Sikucurincco.

#### **d. Kuantitas pembelian bahan baku**

Kuantitas biji kakao yang dibeli untuk satu kali pembelian adalah 50 Kg/minggu atau 150 – 200 Kg/bulan. Kuantitas tersebut mampu disediakan oleh pemasok bagi kebutuhan pengolahan coklat di pabrik. Jika bahan baku tidak

tersedia dari pemasok biji kakao fermentasi, maka aktivitas pabrik terhenti sementara. Pabrik tidak melakukan pembelian kepada pemasok lainnya karena biji kakao yang dihasilkan oleh pemasok selain dari 2 (dua) orang petani pemasok bahan baku tersebut tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh pabrik. Kuantitas pembelian bahan baku Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dilihat pada Lampiran 13.

Pada Lampiran 13, terlihat bahwa Pabrik Mini Coklat Sintoga hanya membeli 160 Kg biji kakao fermentasi dari pemasok, karena masih banyaknya produk yang belum terjual dari produksi sebelum bulan Oktober, sehingga pabrik mengurangi produksi coklat pada bulan Oktober. Sedangkan pembelian bahan baku pada bulan November 2014 adalah 50 Kg, dan pembelian bahan baku pada bulan Desember adalah 150 Kg. Pembelian bahan baku pada bulan Oktober dan Desember dilakukan kepada kedua pemasok. Pembelian bahan baku dilakukan kepada Bapak Datuak, karena Bapak Butiar tidak dapat menyediakan biji kakao fermentasi pada pembelian kedua hasil panen Bapak Butiar yang sedikit, sehingga pabrik mencari bahan baku dari Bapak Datuak, dan pembelian ketiga di bulan Oktober dilakukan lagi kepada Bapak Butiar, karena setelah dikonfirmasi pimpinan pabrik, Bapak Butiar dapat menyediakan bahan baku yang dibutuhkan pabrik. Sedangkan pembelian bahan baku pada bulan November dilakukan pembelian kepada Bapak Butiar.

#### **e. Kuantitas pembelian bahan penolong**

Bahan penolong yang dibeli oleh pabrik dari Pabrik Mini Sikucurincco adalah lemak kakao dan bubuk coklat. Kuantitas lemak kakao dan bubuk coklat yang dibeli oleh pabrik adalah  $\pm 35$  Kg lemak kakao dan  $\pm 25$  Kg. Kuantitas pembelian bahan penolong oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dilihat pada Lampiran 13. Kuantitas pembelian bahan penolong dipengaruhi oleh kuantitas bahan baku yang dibeli oleh pabrik.

### **5. Fasilitas pabrik**

Fasilitas yang dimiliki oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga merupakan bantuan yang diberikan oleh pemerintah. Fasilitas yang dimiliki oleh pabrik dalam melakukan pengolahan biji kakao menjadi coklat adalah :

a. Bangunan pabrik

Bangunan pabrik merupakan bangunan yang digunakan sebagai tempat untuk melakukan aktivitas pengolahan biji kakao fermentasi menjadi coklat, mulai dari pengolahan biji kakao, pendinginan, pencetakan, pengemasan dan penyimpanan.

b. Mesin sangrai

Mesin sangrai merupakan mesin pengolahan kakao yang digunakan untuk menyangrai biji kakao agar menghasilkan aroma dan biji kakao terbaik dan siap untuk diproses selanjutnya. Mesin sangrai yang dimiliki pabrik berjumlah 2 unit.

c. Mesin pemisah biji

Mesin pemisah biji digunakan untuk memisahkan biji dari kulit biji, sehingga didapatkan biji kakao yang siap untuk diolah menjadi pasta, lemak kakao dan bubuk coklat. Mesin pemisah biji yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

d. Mesin pasta

Mesin pasta digunakan untuk melumatkan pecahan-pecahan nib setelah dilakukan penyangraian dengan menggunakan ulir (*screw*) sampai diperoleh pasta coklat. Mesin pasta yang dimiliki pabrik berjumlah 2 unit.

e. Mesin pencampur (*mixer*)

Mesin pencampur (*mixer*) berfungsi untuk mengaduk atau mencampur bubuk coklat dengan formula lain yang ingin dilakukan pencampuran sesuai kebutuhan. Mesin pencampur yang dimiliki pabrik berjumlah 2 unit.

f. Mesin pengempa lemak kakao

Mesin yang berfungsi untuk memisahkan minyak coklat dengan ampas coklat. Mesin pengempa lemak yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

g. Mesin *conching*

Membuat dan memperhalus bubuk coklat menjadi pasta dengan proses giling dan *mixer*. Mesin *conching* yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

h. Lemari kaca

Lemari kaca digunakan untuk menyimpan coklat yang telah dikemas, seperti coklat batangan, kue coklat, permen coklat, dan coklat blok. Lemari kaca ini juga digunakan sebagai tempat penyimpanan persediaan kemasan coklat.

i. Cetakan coklat

Pencetak coklat digunakan untuk pencetakan coklat batangan, coklat blok, dan permen coklat. Cetakan yang digunakan untuk ketiga produk tersebut berbeda, untuk coklat batangan digunakan cetakan berkota-kotak, untuk permen coklat digunakan cetakan berbagai bentuk seperti bentuk daun, bunga, dan buah, dan untuk coklat blok digunakan kotak plastik yang berbentuk persegi panjang.

j. Pengatur suhu penyimpanan coklat

*Show case* digunakan untuk menyimpan coklat dan menjaga suhu coklat, karena coklat hasil olahan pabrik yang mudah meleleh pada suhu panas yang tinggi. Namun saat ini *show case* tidak digunakan, dan pengatur suhu ruangan penyimpanan coklat digunakan AC.

Berdasarkan perbandingan jumlah tenaga kerja mesin dan tenaga kerja manusia yang dimiliki oleh pabrik, pabrik ini tergolong ke dalam badan usaha yang padat modal. Menurut Firdaus (2012:42), badan usaha padat modal adalah badan usaha yang dalam kegiatan produksinya lebih banyak menggunakan peralatan mesin-mesin dari pada tenaga kerja manusia. Dalam kktivitas produksi pengolahan kakao di pabrik, mesin memiliki peran yang lebih dominan dibandingkan tenaga kerja manusia. Tenaga kerja manusia hanya berperan untuk menjalankan mesin, dan selanjutnya mesin yang akan mengolah bahan baku hingga menjadi produk lemak kakao dan coklat bubuk. Dibandingkan dengan jumlah tenaga kerja yang dimiliki pabrik yang hanya 3 (tiga) orang, mesin-mesin pengolahan yang ada di pabrik berjumlah 9 unit.

### C. Profil Calon Mitra

#### 1. Pemasok bahan baku

Pasokan bahan baku biji kakao fermentasi diperoleh pihak pabrik dari dua orang petani kakao. Adapun pemasok bahan baku biji kakao fermentasi ke pabrik dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Identitas Pemasok Bahan Baku

Nama	Butiar Eza (pemasok I)	Datuak Burhan (pemasok II)
Alamat	Nagari Parit Malintang, Kecamatan 2 x 11 VI Lingkung	Nagari sungai Sariak, Kecamatan VII Koto Sungai Sariak

Tabel 5 (Lanjutan)

<b>Umur</b>	69 tahun	60 tahun
<b>Luas Lahan</b>	2,5 Ha	2,5 Ha
<b>Status Kepemilikan Lahan</b>	Milik sendiri	Milik sendiri
<b>Pekerjaan utama</b>	Petani kakao	Petani kakao
<b>Pengalaman Usahatani</b>	± 10 tahun	± 9 tahun

Sumber : Kelompok Tani Karya Maju dan Kelompok Tani Aulia Natural, 2014.

#### a. Identitas pemasok

Bapak Butiar merupakan Ketua Kelompok Tani Karya Maju. Petani ini telah melakukan usaha budidaya kakao dari tahun 2003 bersama dengan dua orang saudaranya. Petani memiliki luas lahan 2,5 Ha. Produksi tanaman kakao petani adalah 1 - 1,5 ton/ Ha/tahun. Produksi ini merupakan produksi yang masih rendah, karena berdasarkan informasi dari petani, produksi standar untuk tanaman kakao adalah 2,5 - 3 ton/Ha/tahun. Rendahnya produksi kakao dikarenakan serangan hama pentil hitam dan penyakit busuk buah yang menyerang tanaman kakao petani. Saat ini Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat sedang menggalakkan upaya peningkatan produksi tanaman kakao dengan cara sambung pucuk dan sambung samping tanaman kakao, dan petani kakao mengalami kendala dalam menerapkannya karena serangan hama dan penyakit.

Pemasok kedua yang menyediakan bahan baku kepada pabrik adalah Bapak Datuak. Bapak Datuak adalah petani kakao yang merupakan anggota Kelompok Tani Aulia Natural. Petani ini telah melakukan usahatani kakao selama ± 9 tahun. Lahan yang dimiliki oleh petani adalah 2 Ha yang dikelola sendiri oleh petani. Hasil produksi lahan kakao petani adalah 2 ton/Ha/tahun. Hasil produksi kakao petani ini sudah merupakan produksi tanaman kakao standar per Ha. Hal ini terjadi karena petani II telah melaksanakan teknik sambung pucuk dan sambung samping dalam upaya peningkatan produksi tanaman kakao.

Petani II telah menerapkan teknik sambung samping dan sambung pucuk sebagai upaya peningkatan produksi kakao. Menurut Dinas Perkebunan Sumatera Barat (2013) keunggulan penerapan teknik sambung samping dan sambung pucuk adalah tahan hama dan penyakit, kualitas dan ukuran biji besar, dan memiliki umur panen yang lebih cepat yaitu 1 tahun 2 bulan. Dari hasil sambung samping dan sambung pucuk, hasil panen petani mencapai 40 buah kakao pertanaman.

Ketersediaan biji kakao petani sangat melimpah dan mampu memenuhi kebutuhan pabrik.

#### **b. Penanganan pasca panen**

Biji kakao yang dihasilkan dari kebun pemasok dilakukan penanganan pasca panen berupa sortasi buah untuk memisahkan buah yang bagus dan buah yang tidak bagus. Buah didiamkan selama 3 hari, kemudian dikupas dan juga dilakukan sortasi biji, hal ini dilakukan agar biji kakao yang akan difermentasi dapat menghasilkan biji kakao fermentasi dengan kualitas baik. Fermentasi dilakukan selama 5 hari dengan menggunakan alat fermentasi dan dikeringkan dengan menggunakan mesin pengering biji atau dijemur di panas matahari.

#### **c. Alat fermentasi**

Fasilitas yang digunakan petani untuk mendukung kegiatan fermentasi berupa para-para  $\pm$  3 buah, peti fermentasi  $\pm$  5 buah, dan alat pengering biji kakao yang digunakan pemasok I. Fasilitas tersebut merupakan bantuan dari dinas dan Pemerintah Provinsi serta Pemerintah Kabupaten Padang Pariaman.

#### **d. Harga biji kakao fermentasi**

Biji kakao fermentasi dijual Rp.35.000/Kg. Harga ini merupakan harga yang ditetapkan oleh pihak pabrik bersama dengan petani sesuai dengan harga pasar biji kakao fermentasi. Biji kakao fermentasi yang dihasilkan oleh petani selain dijual ke pabrik, juga dijual kepada pembeli lainnya yang melakukan pengolahan coklat yaitu Pabrik Mini Sikucurincco.

### **2. Pabrik Mini Sikucurincco**

#### **i. Gambaran umum Pabrik Mini Sikucurincco**

Pabrik Mini Sikucurincco adalah pabrik pengolahan kakao yang terdapat di Korong Koto Hilalang Utara, Nagari Sikucur Kabupaten Padang Pariaman. Pabrik ini berdiri tahun 2008 yang merupakan bantuan dari Pemerintah Kabupaten Padang Pariaman kepada Koperasi Serba Usaha (KSU) Padang Manih Sakato yang dikelola oleh anggota Koperasi Serba Usaha (KSU) Padang Manih Sakato, dengan jumlah anggota koperasi adalah 195 orang. Namun untuk produksi coklat, hanya 3 (tiga) orang anggota koperasi yang rutin melakukan pengolahan coklat di pabrik dan menjadi karyawan di pabrik. Pada tahun 2009 pabrik ini mengalami

kerusakan akibat bencana gempa bumi. Pada akhir tahun 2012 pabrik ini diresmikan dan mulai melakukan aktivitas produksi pengolahan coklat.

Pabrik diberi bantuan mesin oleh Diskoperindag, Dinas Perkebunan dan Dinas Perindustrian, berupa mesin penyangrai, mesin *desheller*, mesin pasta, mesin pengempa lemak, mesin pembubukan, mesin *ball mill*, *conching*, *tentering* pencetak, *show case*, dan *tempering* pendingin. Pemberian bantuan tersebut bertujuan agar pabrik tidak hanya menghasilkan bubuk coklat untuk produk bubuk coklat murni, dan lemak kakao yang dicampur dengan *creamer*, gula dan susu menjadi produk minuman *3 in 1*, tetapi juga dapat menghasilkan coklat batangan, dan permen coklat. Aktivitas produksi pada pabrik ini hanya dilakukan jika Pabrik Mini Coklat Sintoga melakukan pemesanan lemak kakao dan bubuk coklat, karena aktivitas pabrik yang tidak kontinu akibat pasar produk yang belum jelas.

## ii. Karyawan

Karyawan yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurrincco merupakan anggota KSU Padang Manih Sakato. Adapun karyawan pada Pabrik Mini Sikucurrincco dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Karyawan Pabrik Mini Sikucurrincco Tahun 2014.

No	Nama	Umur (th)	Pendidikan	Bagian
1	Andre	24	S1	Produksi
2	Iis	25	SMA	Produksi & pengemasan
3	Emi	33	SMA	Produksi & pengemasan

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Sikucurrincco, 2014.

Berdasarkan Tabel 6 di atas dapat dilihat bahwa karyawan yang dimiliki oleh pabrik berada pada usia produktif, yaitu berada pada umur 24-33 tahun. Pembagian tugas di pabrik didasarkan kepada jenis pekerjaan. Pekerjaan yang berat akan dikerjakan oleh karyawan laki-laki, seperti pembuatan bubuk coklat. Sedangkan untuk pekerjaan yang tidak terlalu berat dikerjakan oleh karyawan perempuan, seperti pembuatan pasta, pencetakan dan pengemasan. Setiap karyawan harus mampu bekerja sama dalam melakukan pengolahan coklat, dan tidak terfokus pada pekerjaan yang diberikan saja.

Karyawan yang dimiliki oleh pabrik merupakan anggota KSU Padang Manih Sakato yang mampu untuk mengolah biji kakao menjadi produk coklat.

### **iii. Hari kerja karyawan**

Hari kerja di Pabrik Mini Sikucurincco adalah hari Senin sampai hari Sabtu. Total jam kerja untuk satu hari kerja adalah  $\pm 7,5$  jam mulai dari pukul 08.30 WIB sampai pukul 16.00 WIB, untuk kegiatan produksi dilakukan selama  $\pm 6,5$  jam yaitu 08.30 WIB sampai 12.00 WIB dan dilanjutkan kembali pukul 13.00 sampai 16.00 WIB, dan waktu istirahat adalah 1 jam yaitu jam 12.00. Untuk hari Jumat kegiatan produksi hanya  $\pm 7$  jam, karena waktu istirahat adalah 1,5 jam. Maksimum hari kerja setiap bulan adalah 12 hari. Hal ini terjadi karena aktivitas pabrik sering terhenti dan berproduksi hanya untuk memenuhi kebutuhan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pada Pabrik Mini Sikucurincco berlaku sistem lembur pada hari Sabtu dan Minggu jika terdapat tambahan pekerjaan.

Hari kerja karyawan dapat dilihat pada Lampiran 14. Bulan Oktober hari kerja karyawan adalah 12 hari, bulan November 8 hari dan bulan Desember 8 hari. Hari kerja bulan November dan Desember lebih sedikit karena Pabrik Mini Coklat Sintoga juga tidak berproduksi, dan tidak terdapat sistem lembur pada bulan Oktober - Desember 2014.

### **iv. Upah Karyawan**

Upah karyawan diberikan perbulan, yaitu dihitung jumlah kehadiran karyawan selama 1 bulan. Upah yang ditetapkan pimpinan pabrik kepada karyawan setiap harinya adalah Rp.40.000/orang. Jumlah upah yang diberikan lebih sedikit dibandingkan upah yang diterima oleh karyawan di Pabrik Mini Coklat Sintoga, karena jumlah jam kerja per hari karyawan di Pabrik Mini Sikucurincco lebih sedikit, yaitu 6,5 jam dibandingkan dengan jam kerja karyawan di Pabrik Mini Coklat Sintoga yaitu 7,5 jam. Jika terdapat sistem lembur, diberlakukan upah Rp.40.000/orang/hari dengan jam kerja yang tidak ditentukan. Pemberian upah karyawan dapat dilihat pada Lampiran 14. Pada Lampiran 14, kehadiran karyawan selama bulan Oktober – Desember sesuai dengan hari kerja pabrik berproduksi dan tidak ada karyawan yang absen.

### **v. Bahan baku biji kakao fermentasi**

Bahan baku Pabrik Mini Sikucurincco memiliki standar yaitu biji kakao yang telah difermentasi selama 5 hari, memiliki kadar air dari 7 - 7,5 %, tidak berjamur, tidak terdapat benda asing dan aroma khas coklat.

Bahan baku untuk produksi produk coklat di Pabrik Mini Sikucurincco didapatkan dari petani kakao yang sama dengan petani kakao pemasok bahan baku ke Pabrik Mini Coklat Sintoga dan anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato. Pembelian bahan baku tidak sekaligus dibeli kepada ketiga pemasok tersebut, namun dibeli pada salah satu pemasok. Pemasok yang paling sering memasok biji ke pabrik adalah pemasok II dan anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato.

Kuantitas bahan baku yang dibeli dari pemasok adalah 120 - 170 Kg/bulan. Pembelian bahan baku dapat dilihat pada Lampiran 15. Pada Lampiran tersebut pembelian bahan baku pada bulan Oktober adalah 170 Kg, bulan November dan Desember masing-masing 120 Kg. Kuantitas pembelian bahan baku disesuaikan dengan permintaan Pabrik Mini Coklat Sintoga setiap bulannya. Bahan baku biji kakao fermentasi yang dibeli dari pemasok II dengan harga Rp.35.000/Kg.

#### **vi. Pembelian bahan baku kepada pemasok**

Alur pembelian bahan baku pada pemasok memiliki proses yang berbeda-beda. Pembelian bahan baku kepada petani I dilakukan pemesanan via telepon. Biji kakao fermentasi yang dipesan oleh pabrik, dibuatkan terlebih dahulu oleh pemasok I dan pihak pabrik akan menunggu 8 - 9 hari setelah pemesanan. Bahan baku yang dipesan dijemput ke tempat pemasok I yaitu Nagari Parit Malintang, dan langsung dilakukan pembayaran. Pembelian bahan baku kepada petani I mengalami perbedaan proses pengangkutan bahan baku dengan pengangkutan bahan baku ke Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pada Pabrik Mini Sikucurincco, bahan baku dijemput, sedangkan pada Pabrik Mini Coklat Sintoga bahan baku diantar ke pabrik. Perbedaan ini disebabkan oleh keputusan pihak pabrik dalam pengangkutan bahan baku dari pemasok ke pabrik.

Proses pembelian bahan baku dari pemasok II dilakukan dengan pemesanan via telepon. Bahan baku yang dibeli kepada pemasok II tidak dibuatkan terlebih dahulu, tetapi telah tersedia. Sehingga pihak pabrik tidak perlu menunggu 8 - 9 hari untuk pembuatan biji kakao fermentasi. Setelah biji kakao dipesan, pihak pabrik menjemput biji kakao ke tempat petani, yaitu di Nagari Sungai Sariak. Saat penjemputan biji kakao fermentasi dilakukan pembayaran, dan bahan baku dibawa ke pabrik. Sedangkan pembelian bahan baku kepada anggota Kelompok

Tani Padang Manih Sakato dengan cara menemui anggota kelompok tani yang menjadi pemasok, kemudian menanyakan ketersediaan biji kakao fermentasi, jika biji kakao fermentasi tersedia, maka pabrik melakukan pembelian biji kakao fermentasi dan melakukan pembayaran (Lampiran 15).

#### **vii. Fasilitas pabrik**

Fasilitas yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurincco merupakan bantuan dari Diskoperindag dan ESDM, Dinas Perkebunan dan Dinas Perindustrian. Adapun fasilitas yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurincco (Lampiran 16) adalah :

##### **i. Bangunan pabrik**

Bangunan pabrik digunakan untuk melakukan aktivitas pengolahan biji kakao sekaligus digunakan sebagai sekretariat KSU Padang Manih Sakato. Bangunan Pabrik Mini Sikucurincco merupakan bantuan dari pemerintah.

##### **ii. Mesin penyangrai**

Mesin sangrai merupakan mesin pengolahan kakao digunakan untuk menghasilkan aroma dan biji kakao terbaik dan siap untuk diproses selanjutnya. Mesin sangrai yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

##### **iii. Mesin pemisah biji**

Mesin pemisah biji digunakan untuk memisahkan biji dari kulit biji sehingga didapatkan biji kakao yang siap untuk diolah menjadi pasta, lemak kakao dan bubuk coklat. Mesin pemisah biji yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

##### **iv. Mesin pasta**

Mesin pasta digunakan untuk melumatkan pecahan-pecahan nib setelah dilakukan penyangraian dengan menggunakan ulir (*screw*) sampai diperoleh pasta coklat. Mesin pasta yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

##### **v. Mesin pengempa lemak**

Mesin pengempa lemak kakao merupakan mesin pemisah minyak coklat. Mesin pengempa lemak yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

##### **vi. Mesin pembubukan**

Mesin pembubukan berfungsi untuk menghaluskan bungkil coklat menjadi serbuk coklat untuk diproses menjadi coklat bubuk. Mesin pembubukan yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

vii. Mesin pencampur

Mesin pencampur (*mixer*) berfungsi untuk mengaduk atau mencampur bubuk coklat dengan formula lain yang ingin dilakukan pencampuran sesuai kebutuhan. Mesin pencampur yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

viii. Mesin *ball mill*

Mesin digunakan khusus untuk pembuatan permen coklat. Mesin *ball mill* yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

ix. Mesin *tentering* pencetak

Mesin digunakan untuk mematangkan coklat yang hampir jadi, pada mesin coklat diletakkan selama 3 - 4 jam, dan kemudian dilakukan pencetakan. Mesin *tentering* pencetak yang dimiliki pabrik berjumlah 2 unit.

x. Mesin *tempering* pendingin

Mesin yang digunakan untuk mendinginkan produk coklat yang telah jadi atau telah dilakukan pengemasan. Produk yang diletakkan pada *tempering* pendingin ini adalah produk yang ukuran kemasannya besar, yang tidak bias diletakkan di dalam *show case*, seperti coklat bubuk *3 in 1* dan coklat bubuk murni. Mesin *tempering* pendingin yang dimiliki pabrik berjumlah 1 unit.

xi. Cetakan

Pencetak coklat digunakan untuk pencetakan coklat batangan, coklat blok, dan permen coklat. Cetakan yang digunakan untuk ketiga produk tersebut berbeda, untuk coklat batangan digunakan cetakan berkota-kotak, untuk permen coklat digunakan cetakan berbagai bentuk seperti bentuk daun, bunga, dan buah, dan untuk coklat blok digunakan kotak plastik yang berbentuk persegi panjang. Cetakan coklat yang dimiliki pabrik adalah 15 cetakan untuk permen coklat dan 30 cetakan coklat batangan.

**viii. Produk**

Aktivitas produksi yang dilakukan oleh pabrik pengolahan kakao ini adalah menghasilkan produk berupa bubuk coklat murni, coklat *3 in 1*, permen coklat, dan coklat batangan (Lampiran 17). Perbedaan jenis produk yang dihasilkan pabrik dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga adalah pabrik ini tidak memproduksi coklat blok dan masker/lulur coklat. Pabrik Mini Coklat Sintoga melakukan pembelian terhadap hasil produksi Pabrik Mini Sikurincoco berupa lemak kakao

dan coklat bubuk. Kuantitas produk yang dihasilkan Pabrik Mini Sikurincoco dipengaruhi oleh jumlah permintaan bahan penolong oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga. Apabila Pabrik Mini Coklat Sintoga membeli bahan penolong dalam jumlah yang lebih besar dari bahan penolong yang biasa dibeli, yaitu  $\pm 35$  Kg untuk lemak kakao dan  $\pm 25$  Kg untuk bubuk coklat, maka Pabrik Mini Sikurincoco lebih sedikit menghasilkan produk jadi coklat.

### **3. Lapau Coklat**

#### **i. Sejarah Lapau Coklat**

Lapau Coklat merupakan sebuah gedung promosi yang sengaja didirikan oleh Pemda Kabupaten Padang Pariaman dalam pengenalan produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman, yaitu *New Adam Chocolate*. Lapau Coklat didirikan karena kebutuhan terhadap media pemasaran produk olahan Kabupaten Padang Pariaman, khususnya Lapau Coklat.

Lapau Coklat yang didirikan dengan dana Pemerintah Daerah Kabupaten Padang Pariaman pertama kali didirikan di Jalan Raya By Pass Bandara Internasional Minangkabau (BIM). Pemilihan lokasi ini dikarenakan tujuan pemasaran produk sebagai oleh-oleh khas Sumatera Barat, sehingga dipasarkan dekat dengan bandara.

Saat ini telah berdiri 3 (tiga) bangunan Lapau Coklat yang terdapat pada daerah yang berbeda-beda, yaitu Jalan Raya By Pass Bandara Internasional Minangkabau, depan Lapangan Merdeka Kota Pariaman dan Lembah Anai. Pengembangan Lapau Coklat dilakukan dengan menggunakan dana pribadi pimpinan Lapau Coklat. Pengembangan Lapau Coklat dengan pembangunan gedung atau bangunan baru yang letaknya sangat strategis, terjangkau, dan ramai dilewati oleh masyarakat, menjadi peluang yang baik dalam mempromosikan produk dan memasarkan produk kepada konsumen

#### **ii. Produk**

Di Lapau Coklat tersedia produk coklat yang diproduksi di Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikurincoco yang disajikan oleh Lapau Coklat dalam bentuk minuman seperti minuman coklat *3 in 1* dengan tambahan gula dan *creamer*, dan coklat murni, tergantung dari permintaan konsumen. Selain produk coklat, di Lapau Coklat juga dijual makanan dan minuman yang tidak berbahan

dasar coklat, seperti pecel ayam, pecel lele, nasi putih, jus buah, minuman dingin dan minuman panas.

### **iii. Fasilitas**

Fasilitas yang ada di Lapau Coklat yaitu tempat makan yang menggunakan kursi dan lesehan yang terdapat di luar gedung Lapau Coklat, ruang shalat, ruang santai yang dapat digunakan untuk acara atau pesta, *ruang private* yang dapat digunakan untuk pertemuan atau rapat, dan toilet.

## **D. Kerjasama Usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga**

Pabrik Mini Coklat Sintoga melaksanakan kerjasama usaha secara vertikal dengan pemasok bahan baku dan tempat pemasaran. Selain itu, Pabrik Mini Coklat Sintoga juga memiliki kerjasama usaha horizontal dengan Pabrik Mini Sikucurincco. Kerjasama antara pemasok, Pabrik Mini Sikucurincco dan Lapau Coklat dalam upaya pemenuhan bahan baku, bahan penolong dan pemasaran produk merupakan kerjasama fungsional. Kerjasama yang dilaksanakan oleh pabrik adalah :

### **1. Kerjasama usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok bahan baku**

Kerjasama usaha yang dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok adalah kerjasama dalam penyediaan input bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga. Input yang diperlukan pabrik dari pemasok adalah penyediaan bahan baku berupa biji kakao fermentasi.

#### **a. Latar belakang kerjasama usaha**

Bahan baku merupakan salah satu komponen penting bagi pabrik dalam pengolahan kakao menjadi coklat. Ketersediaan biji kakao fermentasi di pabrik dapat mempengaruhi keberlangsungan aktivitas pabrik. Untuk mengolah biji kakao menjadi coklat, dibutuhkan biji kakao yang berkualitas. Menurut pimpinan pabrik, saat ini untuk memperoleh biji kakao yang berkualitas baik sulit untuk didapatkan, karena kendala serangan hama dan penyakit yang menyerang tanaman kakao yang menyebabkan mutu biji kakao rendah. Selain itu, kualitas biji kakao juga dipengaruhi oleh keberhasilan fermentasi yang dilakukan. Biji kakao berkualitas yang baik untuk diolah pabrik harus dilakukan fermentasi secara sempurna. Untuk melakukan fermentasi yang sempurna tidak banyak petani yang

dapat melakukannya, karena keterbatasan pengetahuan dan keterbatasan sarana prasarana untuk pelaksanaan fermentasi. Dengan permasalahan tersebut, pihak pabrik sangat selektif dalam memperoleh biji kakao fermentasi.

Petani kakao merupakan pemasok bahan baku biji kakao fermentasi bagi kebutuhan produksi pabrik. Alasan pengambilan bahan baku biji kakao fermentasi dari petani kakao karena rekomendasi dari Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman sebagai pembina dan pendamping pada saat pabrik ini baru didirikan. Biji kakao fermentasi yang dihasilkan oleh petani kakao di Nagari Parit Malintang dan petani kakao di Nagari Sungai Sariak merupakan biji kakao yang berkualitas baik, sehingga pabrik melakukan kerjasama untuk memenuhi kebutuhan bahan baku biji kakao fermentasi.

Pembelian biji kakao fermentasi kepada pemasok dilakukan karena kualitas bahan baku yang dihasilkan oleh pemasok sesuai dengan kriteria biji kakao fermentasi yang baik yang ditetapkan oleh pabrik, yaitu telah difermentasi selama 5 hari, kadar air maksimal 7,5 %, tidak berjamur, aroma khas coklat, dan tidak terdapat benda asing. Selain itu kuantitas bahan baku yang diminta Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dipenuhi oleh pemasok sesuai dengan kuantitas yang dipesan. Pemasok melakukan kerjasama dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga untuk memenuhi kebutuhan pabrik, dan mendapatkan pasar penjualan biji kakao fermentasi dengan harga yang sesuai dengan harga pasar.

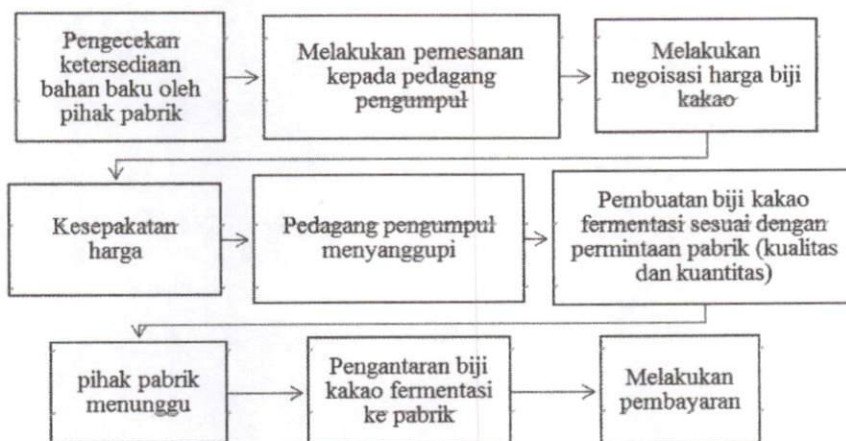
## **b. Kerjasama antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok**

### **i. Aktivitas kerjasama usaha**

Kerjasama usaha antara pabrik dengan pemasok terjadi dalam bentuk kerjasama usaha untuk pembelian bahan baku biji kakao fermentasi. Pembelian bahan baku kepada pemasok dilakukan pemesanan via telpon. Pembelian bahan baku dilakukan dengan pemesanan terlebih dahulu, saat pemesanan bahan baku pabrik melakukan tawar menawar harga dengan pemasok I, karena harga beli biji kakao fermentasi dari petani kakao dinilai terlalu mahal. Pemasok I menetapkan harga penjualan biji kakao fermentasi sesuai dengan harga pasar biji kakao fermentasi karena biji kakao yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, dan dikarenakan pabrik membutuhkan biji kakao tersebut, maka harga pembelian bahan baku kepada pemasok adalah Rp.35.000/Kg.

Pada saat pembinaan dan pendampingan oleh Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman tahun 2012, penentuan harga bahan baku dilebihkan Rp.5000/Kg dari harga biji kakao fermentasi. Penentuan harga tersebut tidak memikirkan untung rugi, asalkan pemasok bersedia, maka bahan baku dapat tersedia. Namun mengingat keuangan pabrik yang kurang lancar maka tidak lagi dapat digunakan kebijakan tersebut, sehingga dilakukan negoisasi. Menurut Firdaus (2012:165), negoisasi merupakan perundingan kondisi penjualan oleh penjual dan pembeli yang meliputi merundingkan kuantitas, kualitas, harga, waktu dan cara pembayaran.

Penyediaan bahan baku oleh pemasok disesuaikan dengan permintaan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Bahan baku yang dipesan dan dibeli kepada pemasok dalam kerjasama ini adalah 150 - 200 Kg/bulan yang dilakukan pembelian perminggunya, yaitu 50 Kg. Bahan baku yang dibeli oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga diproses terlebih dahulu oleh pemasok dan pimpinan pabrik akan menunggu selama  $\pm$  9 hari, 5 hari untuk fermentasi dan  $\pm$  4 hari untuk pengeringan biji. Kemudian pemasok I mengantarkan biji kakao fermentasi ke pabrik. Pihak pabrik melakukan pembayaran langsung terhadap biji kakao yang dipesan.

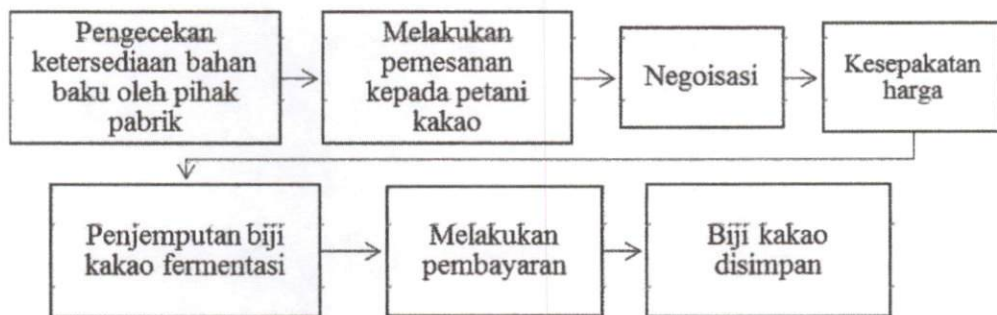


Gambar 2. Kerjasama Penyediaan Biji Kakao Fermentasi dari Pemasok I

Biji kakao fermentasi tidak hanya diperoleh dari satu orang 1 orang petani kakao saja, tetapi juga berasal dari petani kakao yang merupakan anggota Kelompok Tani Aulia Natural. Pembelian bahan baku yang diperoleh dari

pemasok II dilakukan dengan menanyakan ketersediaan biji kakao yang telah difermentasi via telepon. Pada pembelian bahan baku kepada pemasok II juga terjadi negoisasi harga. Pemasok II dapat mengurangi harga jual apabila harga yang diminta dapat menutupi biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan biji kakao fermentasi, namun apabila biaya yang dibutuhkan untuk menghasilkan biji kakao fermentasi lebih besar dari sebelumnya, maka petani tetap menjual dengan harga pasar biji kakao fermentasi. Apabila terjadi kenaikan harga Rp.1.000 - Rp.3.000/Kg, petani kakao masih memberlakukan harga biji kakao fermentasi lama, tetapi apabila kenaikan harga mencapai Rp.5.000/Kg, petani menggunakan harga pasar.

Setelah harga disepakati, pihak pabrik menjemput biji kakao yang telah dipesan ke rumah Bapak Datuak dan melakukan pembayaran, biji kakao yang dibeli kemudian disimpan untuk dilakukan pengolahan. Proses penyediaan bahan baku biji kakao fermentasi oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dilihat pada Gambar 3.

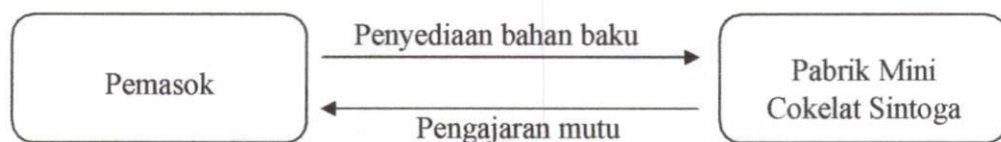


Gambar 3. Kerjasama Penyediaan Biji Kakao Fermentasi dari Pemasok II

Dari Gambar 3 tersebut, dapat dilihat bahwa pembelian bahan baku yang dilakukan oleh pabrik kepada pemasok II memiliki proses yang lebih ringkas, karena hasil fermentasi biji kakao yang dihasilkan oleh petani telah dilakukan sesuai dengan permintaan pabrik, sehingga tidak perlu dibuatkan biji kakao fermentasi untuk memenuhi permintaan pabrik. Pada tahap pengeringan biji, biji benar-benar dijemur hingga kadar air biji mencapai 7,5 % sehingga walaupun disimpan dalam waktu yang lama ( $\pm 2$  bulan) tidak akan berjamur.

## ii. Hubungan timbal balik pada kerjasama usaha

Hubungan yang terbentuk antara petani kakao dengan pihak pabrik bukan merupakan hubungan kemitraan, karena tidak terdapat pembinaan secara kontinu oleh usaha besar kepada usaha kecil dalam pelaksanaan kerjasama. Hubungan yang dilakukan oleh pabrik dengan pemasok hanya untuk penyediaan bahan baku sebagai pemenuhan kebutuhan biji kakao fermentasi untuk kegiatan produksi pabrik, tanpa adanya kewajiban yang harus dijalankan perusahaan sebagai tanggung jawab perusahaan. Secara garis besar hubungan yang terjadi antara pemasok dengan pihak pabrik dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Hubungan Timbal Balik dalam Kerjasama Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pemasok

Dari Gambar 4 tersebut, dapat dilihat bahwa hubungan antara pemasok dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga terdapat hubungan timbal balik berupa penyediaan bahan baku dan pengajaran mutu. Dalam hubungan tersebut, pemasok dapat menyediakan bahan baku yang dibutuhkan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga, dimana sebelum adanya pengajaran mutu kepada pemasok, pemasok menghasilkan biji kakao yang kualitas yang standar. Namun dengan adanya kerjasama ini, pemasok mendapatkan pengajaran mutu biji kakao fermentasi yang lebih baik sebagai upaya peningkatan kualitas biji kakao fermentasi. Sehingga biji kakao fermentasi pemasok memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena sangat dibutuhkan oleh industri pengolahan coklat atau usaha pengolahan coklat lainnya.

## c. Manfaat kerjasama usaha antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok

### i. Manfaat kepada pemasok

Biji kakao fermentasi yang berkualitas baik dapat dihasilkan dengan menguasai teknik fermentasi yang baik dan menghasilkan cita rasa coklat yang sempurna. Penguasaan teknik fermentasi didapatkan oleh pemasok dari pelatihan-pelatihan yang diadakan oleh Dinas Pertanian, Dinas Perkebunan, Dinas Perindustrian dan Badan Penelitian melalui pertemuan-pertemuan kelompok tani

kakao. Pengetahuan mengenai teknik fermentasi biji kakao yang baik tersebut disempurnakan oleh pihak Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco yang berada di bawah binaan Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman melalui pengajaran mutu kepada pemasok.

Dengan adanya pembelian bahan baku dari pemasok, biji kakao fermentasi yang dihasilkan oleh pemasok dapat tersalurkan dengan baik, memiliki pasar yang jelas walaupun belum semua biji kakao fermentasi pemasok yang dibeli oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga. Ditetapkannya kriteria biji kakao fermentasi yang baik oleh pabrik mendorong pemasok untuk menghasilkan biji kakao fermentasi dengan teknik yang lebih baik, agar kualitas biji kakao fermentasi yang dihasilkan juga baik sehingga jika digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan coklat, dapat menghasilkan coklat dengan kualitas yang tinggi pula. Penjualan biji kakao fermentasi kepada pabrik memberikan tambahan pendapatan atau peningkatan pendapatan yang diterima oleh pemasok karena harga biji kakao fermentasi yang dibeli oleh pabrik sesuai dengan harga pasar biji kakao fermentasi.

#### **ii. Manfaat kepada pabrik**

Pihak pabrik mendapat jaminan kualitas bahan baku biji kakao fermentasi dari pemasok sehingga dapat menjamin kualitas produk yang dihasilkan pabrik. Kuantitas dan kontinuitas bahan baku juga dapat dijamin oleh pemasok dengan memenuhi permintaan bahan baku sesuai dengan kuantitas yang diminta oleh pabrik untuk setiap pemesanan. Kontinuitas bahan baku dapat dijamin oleh pemasok pada setiap pembelian bahan baku walaupun pembelian tidak dilakukan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga secara kontinu.

## **2. Kerjasama antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco**

Kerjasama usaha yang dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco adalah kerjasama dalam penyediaan input bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga berupa bahan penolong, yaitu lemak kakao dan bubuk coklat.

#### **a. Latar belakang kerjasama usaha**

Pabrik Mini Coklat Sintoga memiliki mesin yang tidak efektif dalam menghasilkan lemak kakao dan bubuk coklat. Lemak kakao dan bubuk coklat merupakan komponen penting dalam pembuatan coklat. Agar pabrik dapat

memenuhi kebutuhan produksi, pabrik melakukan kerjasama dengan Pabrik Mini Sikucurincco.

Pabrik Mini Sikucurincco menjadi penyedia kebutuhan bahan penolong Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan alasan bahwa mesin pengempa yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurincco dapat menghasilkan lemak kakao yang lebih banyak dibandingkan dengan lemak kakao yang dihasilkan oleh mesin pengempa lemak Pabrik Mini Coklat Sintoga untuk jumlah pasta coklat yang sama, dikarenakan kemampuan penekan mesin untuk menghasilkan lemak kakao yang dimiliki oleh Pabrik Mini Sikucurincco memiliki kemampuan menekan yang lebih kuat dibandingkan mesin pengempa lemak yang dimiliki Pabrik Mini Coklat Sintoga.

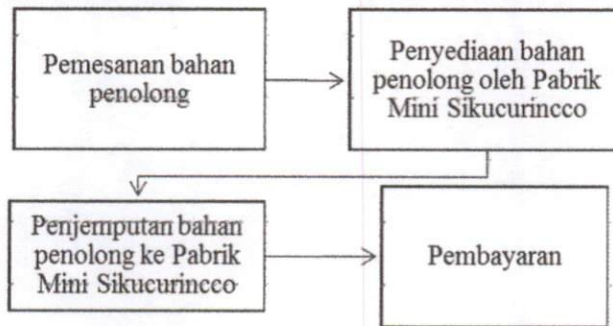
Pabrik Mini Sikucurincco mau melakukan penjualan lemak kakao dan bubuk coklat kepada Pabrik Mini Coklat Sintoga dikarenakan kedua pabrik merupakan hasil pembinaan dan berada di bawah pengawasan Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman. Pabrik Mini Sikucurincco tidak menganggap bahwa Pabrik Mini Coklat Sintoga merupakan pesaing karena sama-sama melakukan pengolahan coklat Kabupaten Padang Pariaman. Pimpinan pabrik mengharapkan agar kedua pabrik dapat saling mendukung untuk kemajuan pabrik pengolahan coklat.

#### **b. Kerjasama usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco**

##### **i. Aktivitas kerjasama usaha**

Kerjasama untuk memenuhi kebutuhan bahan penolong Pabrik Mini Coklat Sintoga dilakukan dengan melakukan pembelian bahan penolong kepada Pabrik Mini Sikucurincco. Bahan penolong yang dibeli oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga per bulannya adalah 35 Kg lemak kakao dan 20 Kg bubuk coklat. Bahan penolong yang diperoleh dari Pabrik Mini Sikucurincco dibeli dengan melakukan pemesanan terlebih dahulu via telepon. Kemudian pihak pabrik memproduksi bahan penolong yang dibutuhkan pabrik. Kemudian pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco akan mengkonfirmasi kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga bahwa bahan penolong telah tersedia. Bahan penolong dijemput dan dilakukan pembayaran.

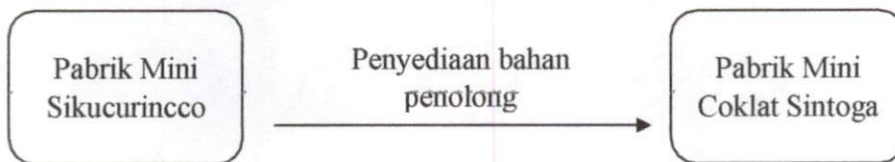
Pada kerjasama ini, bahan penolong dijual dengan harga Rp.100.000/Kg untuk lemak kakao dan Rp.60.000/Kg untuk bubuk coklat. Harga jual bahan penolong yang ditetapkan per Kg kepada Pabrik Mini Coklat Sintoga tidak sama dengan harga yang ditetapkan kepada konsumen, karena lemak kakao dan bubuk coklat yang dibeli oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga tidak dikemas dengan menggunakan kemasan produk, sedangkan produk yang dijual ke konsumen dikemas terlebih dahulu. Proses penyediaan bahan penolong oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga kepada Pabrik Mini Sikucurincco dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kerjasama Penyediaan Bahan Penolong oleh Pabrik Mini Sikucurincco

## ii. Hubungan timbal balik dalam kerjasama usaha

Kerjasama yang dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco adalah dalam penyediaan bahan penolong saja. Aktivitas pabrik secara keseluruhan tidak terdapat keterlibatan Pabrik Mini Coklat Sintoga, seperti penyediaan bahan baku, produksi produk, dan pemasaran produk. Bahan baku dicari oleh masing-masing pabrik kepada pemasok, dengan kriteria yang telah ditetapkan pada pembinaan yang dilakukan oleh Diskoperindag dan ESDM, produksi produk dilakukan pada masing-masing pabrik juga menggunakan karyawan yang berbeda. Kerjasama antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Hubungan Timbal Balik dalam Kerjasama Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco.

Dari Gambar 6 tersebut terlihat bahwa kerjasama yang terbentuk pada pabrik adalah hanya dalam penyediaan bahan penolong untuk kebutuhan produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga. Tidak terdapat hubungan timbal balik antara kedua pabrik dalam pelaksanaan kerjasama usaha.

**c. Manfaat kerjasama usaha**

**i. Manfaat bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga**

Kerjasama usaha yang terbentuk antara kedua pabrik, memberikan manfaat berupa terjaminnya penyediaan bahan penolong sebagai kebutuhan produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga, yaitu terjaminnya kualitas dan kuantitas bahan penolong yang dibutuhkan pabrik, sehingga Pabrik Mini Coklat Sintoga tetap dapat mempertahankan dan meningkatkan produksi coklat. Namun kontinuitas bahan penolong tidak dapat dijamin oleh Pabrik Mini Sikurincco, karena aktivitas Pabrik Mini Sikurincco yang sering terhenti akibat permasalahan keuangan dan pemasaran produk coklat Pabrik Mini Sikurincco, dan saat ini tidak terjaminnya kontinuitas bahan penolong belum menjadi permasalahan bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga, karena aktivitas Pabrik Mini Coklat Sintoga yang juga masih sering terhenti sementara.

**ii. Manfaat bagi Pabrik Mini Sikurincco**

Manfaat yang diterima oleh Pabrik Mini Sikurincco adalah terjaminnya pasar dari sebagian produk coklat yang dihasilkan oleh pabrik, berupa lemak kakao dan coklat bubuk yang merupakan produk setengah jadi dan digunakan sebagai bahan penolong bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga. Oleh karena itu, dengan adanya kerjasama dalam pembelian bahan penolong oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga, sebagian pendapatan Pabrik Mini Sikurincco dari produk olahan telah terjamin oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dan dapat digunakan untuk kebutuhan pengolahan coklat di pabrik Mini Sikurincco.

**3. Kerjasama usaha antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat**

Kerjasama usaha yang dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat adalah kerjasama dalam penyaluran produk ke konsumen. Kerjasama usaha antara pabrik dengan Lapau Coklat merupakan upaya dalam pemasaran

produk coklat olahan Pabrik Mini Coklat Sintoga hingga sampai ke konsumen dengan penjualan yang dilakukan oleh Lapau Coklat.

**a. Latar belakang kerjasama usaha**

Lapau Coklat merupakan tempat pemasaran produk coklat olahan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Produk coklat *New Adam Chocolate* yang diproduksi oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga merupakan produk baru dan belum banyak dikenal oleh masyarakat. Produk ini masih dalam tahap pengenalan produk. Produk yang sama sekali belum dikenal pasar memerlukan waktu untuk menyebarkan produk ke beberapa pasar dan mengisi saluran penjual (Firdaus, 2012:177). Pemasaran produk coklat di Lapau Coklat merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam mengisi saluran pemasaran produk. Lapau Coklat merupakan pasar potensial terhadap coklat hasil olahan pabrik, karena lokasi pemasaran Lapau Coklat terletak pada lokasi-lokasi yang strategis. Lapau Coklat memiliki jaringan pemasaran yang luas, karena pimpinan Lapau Coklat memiliki hubungan kerja dengan dinas-dinas di Kabupaten dan Kota Pariaman, sehingga produk dapat dipromosikan dan dipasarkan oleh pimpinan dalam pertemuan-pertemuan dengan dinas-dinas tersebut.

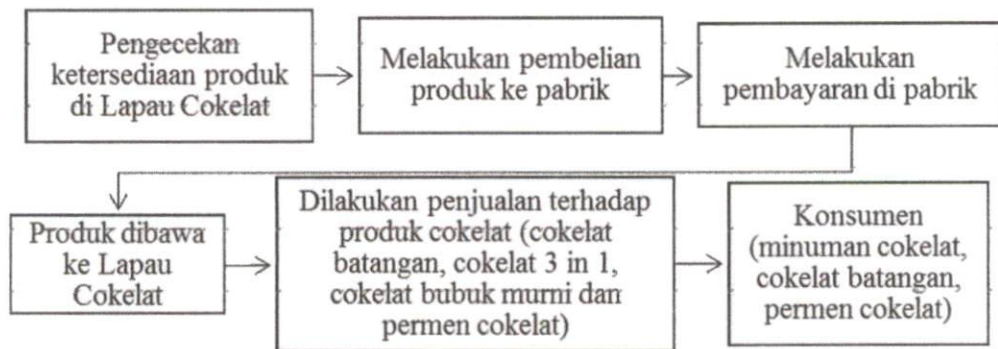
**b. Kerjasama usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat**

**i. Aktivitas kerjasama usaha**

Penjualan produk coklat di Lapau Coklat dilakukan sepenuhnya oleh pimpinan Lapau Coklat dan karyawannya. Produk yang dijual di Lapau Coklat dibeli oleh pimpinan Lapau Coklat ke Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pada kerjasama yang dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat dalam penjualan produk coklat, pimpinan Lapau Coklat membeli coklat olahan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Produk coklat yang dibeli sendiri oleh pimpinan Lapau Coklat dibeli dalam jumlah yang sedikit, karena produk coklat yang langsung dijemput ke pabrik langsung dibayar oleh pimpinan Lapau Coklat.

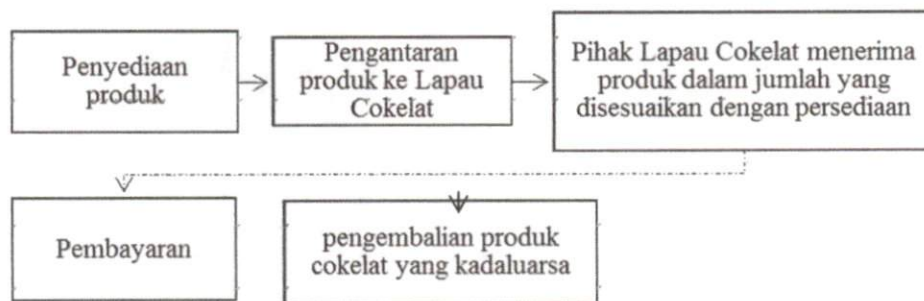
Produk coklat yang dijual di Lapau Coklat adalah coklat batangan, coklat puralin, coklat bubuk murni dan coklat *3 in 1* dan ada juga produk yang dijual dengan menyajikannya dalam bentuk minuman coklat kepada konsumen. Kuantitas produk coklat yang dibeli pada kerjasama ini adalah adalah  $\pm 25$  kotak coklat bubuk murni dan minuman coklat *3 in 1*, dan  $\pm 30$  batang coklat blok.

Proses pendistribusian produk hingga sampai ke konsumen melalui Lapau Coklat dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Kerjasama Pemasaran Produk Coklat oleh Pimpinan Lapau Coklat

Selain dibeli langsung oleh pimpinan Lapau Coklat, produk coklat juga dapat diantarkan oleh pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga ke Lapau Coklat, seperti coklat bubuk murni, coklat *3 in 1*, coklat batangan dan permen coklat dengan kuantitas yang tidak ditetapkan. Produk yang diantarkan oleh pabrik tidak dilakukan pembayaran langsung. Untuk mengetahui hasil penjualan coklat, pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga mengkonfirmasi lewat telepon kepada pimpinan Lapau Coklat. Kerjasama dalam penyaluran produk dari Pabrik Mini Coklat Sintoga melalui Lapau Coklat ke konsumen dapat dilihat pada Gambar 8.



Keterangan :

---> : hubungan terputus

—> : hubungan langsung

Gambar 8. Pendistribusian Produk ke Lapau Coklat Kabupaten Padang Pariaman dan Lapau Coklat Jalan By Pass BIM

Pada Gambar 8 di atas, terdapat hubungan langsung dan hubungan terputus antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat. Hubungan langsung merupakan hubungan yang terjadi pada waktu yang bersamaan dalam penyediaan produk coklat oleh pabrik untuk dipasarkan di Lapau Coklat. Produk coklat yang diantarkan ke pabrik tidak langsung dibayarkan oleh Lapau Coklat sehingga terdapat hubungan yang terputus sementara hingga produk coklat yang diantarkan ke pabrik terjual, karena selama produk dipasarkan di Lapau Coklat, tidak terdapat campur tangan dari pabrik dalam penjualan produk. Namun ketika produk yang dipasarkan di Lapau Coklat telah terjual, maka terdapat hubungan kembali yaitu dalam pemberian hasil penjualan. Hubungan yang juga terjadi secara terputus adalah hubungan pengembalian produk coklat yang telah kadaluarsa kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Hubungan ini dikatakan terputus karena tidak langsung terjadi ketika produk yang sama diantarkan ke Lapau Coklat.

**iii. Hubungan timbal balik antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat**

Hubungan pabrik dengan Lapau Coklat tidak hanya dilakukan untuk penjualan coklat saja tetapi juga terdapat hubungan berupa penanggungan resiko penjualan. Ketika produk yang diletakkan oleh pabrik di Lapau Coklat telah kadaluarsa, maka pihak Lapau Coklat akan mengembalikan produk coklat kepada pabrik. Pihak pabrik menjemput produk yang kadaluarsa, dan mengganti dengan produk yang baru atau produk yang belum kadaluarsa.

Selain aktivitas pemasaran produk, pihak Lapau Coklat juga melakukan promosi terhadap produk coklat dengan mempromosikan sekaligus memasarkan produk dengan mendirikan *stand* pada pameran atau pagelaran, mempromosikan produk melalui pengiklanan di radio, pemasangan spanduk, dan menjadikannya sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas Kabupaten Padang Pariaman agar produk coklat olahan pabrik dapat dikenal masyarakat dan meningkatkan penjualan.

**c. Manfaat kerjasama usaha Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat**

**i. Manfaat bagi pabrik**

Adanya hubungan pabrik dengan tempat pemasaran, memberikan manfaat terhadap pabrik berupa kepastian pasar produk olahan pabrik, manfaat pengenalan produk baru kepada konsumen, sehingga pihak pabrik mendapatkan kemudahan dalam pemasaran produk melalui Lapau Coklat.

**ii. Manfaat bagi Lapau Coklat**

Pada kerjasama usaha yang dilaksanakan, pimpinan Lapau Coklat diberi pengarahannya atau petunjuk dalam menyajikan minuman coklat, sehingga produk coklat yang dipasarkan di Lapau Coklat tidak hanya dalam bentuk produk jadi dari Pabrik Mini Coklat Sintoga, tetapi juga dapat disajikan dalam bentuk makanan dan minuman coklat. Adanya kerjasama usaha dalam penjualan produk antara Lapau Coklat dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga, memberikan keuntungan kepada Lapau Coklat berupa hasil penjualan produk coklat olahan pabrik yang dipasarkan di Lapau Coklat.

**E. Faktor pendukung kerjasama menuju hubungan kemitraan**

**a. Prinsip saling membutuhkan**

Informasi mengenai kerjasama usaha yang telah dibentuk oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra merupakan hubungan yang saling melengkapi satu dengan yang lainnya, diantaranya : (1) pemasok membutuhkan kepastian pasar biji kakao fermentasi dan pabrik membutuhkan biji kakao fermentasi yang berkualitas baik, (2) Pabrik Mini Sikurincoco membutuhkan kepastian pasar terhadap hasil produksi pabrik, dan Pabrik Mini Coklat Sintoga membutuhkan tambahan bahan penolong, dan (3) Lapau Coklat membutuhkan produk yang harus dipasarkan di *outlet*nya yaitu produk yang berasal dari pabrik pengolahan coklat di Kabupaten Padang Pariaman dan pihak pabrik membutuhkan pasar terhadap produk coklat olahan pabrik.

**b. Prinsip saling menguntungkan**

Pada kerjasama usaha yang telah terjalin, masing-masing pihak mendapatkan manfaat atau keuntungan dari adanya hubungan tersebut, diantaranya : (1) pemasok mendapatkan pengajaran mutu terhadap biji kakao

fermentasi yang berkualitas baik dan mendapatkan pasar dengan harga yang sesuai dengan harga pasar, sedangkan pihak pabrik mendapatkan bahan baku yang berkualitas baik dari pemasok, dan adanya jaminan kuantitas, serta kontinuitas bahan baku yang diberikan oleh pemasok, (2) Pabrik Mini Sikucurincco mendapatkan kepastian pasar terhadap sebagian produksi pabrik, dan pihak Pabrik Mini Coklat Sintoga mendapatkan pasokan bahan penolong dari Pabrik Mini Sikucurincco serta menjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong ketika bahan penolong dibutuhkan, dan (3) Lapau Coklat mendapatkan produk tetap dari Pabrik Mini Coklat Sintoga, dan adanya jaminan kontinuitas pasokan produk di Lapau Coklat, sedangkan pihak pabrik mendapatkan kemudahan dalam memasarkan produk coklat melalui Lapau Coklat.

### **c. Prinsip saling memperkuat**

Disamping kedua prinsip tersebut, kerjasama usaha yang dijalankan oleh pelaku bisnis teridentifikasi prinsip saling memperkuat, hal ini terlihat dari adanya pemberian pengajaran mutu biji kakao fermentasi oleh pabrik dengan tujuan untuk menunjang hasil bahan baku yang berkualitas, sehingga pemasok mampu dalam menghasilkan bahan baku yang berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan pabrik, namun pengajaran mutu hanya dilakukan pada awal kerjasama ini dilakukan.

Selain itu, juga terdapat tanggung jawab Pabrik Mini Sikucurincco dalam menyediakan bahan penolong untuk memenuhi kebutuhan Pabrik Mini Coklat Sintoga, dan terdapat tanggung jawab pimpinan Lapau Coklat dalam memasarkan produk coklat olahan pabrik, karena Lapau Coklat dijadikan sebagai tempat promosi dan pemasaran produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman.

Uraian di atas menggambarkan bahwa pihak pabrik dengan pelaku usaha saling memerlukan satu dengan yang lainnya, baik antara pemasok dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga, Pabrik Mini Sikucurincco dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Kerjasama usaha juga saling menguntungkan, karena (1) pihak pabrik dapat memberikan jaminan pasar terhadap biji kakao yang dihasilkan pemasok serta memberikan pengajaran mutu biji kakao fermentasi yang baik kepada pemasok dan pemasok dapat menjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan baku kepada pabrik. kontinuitas, (2) pihak pabrik memberikan kepastian pasar pada sebagian produk

yang diproduksi Pabrik Mini Sikurincoco dan Pabrik Mini Sikurincoco menyediakan bahan penolong bagi Pabrik Mini Coklat Sintoga untuk mendukung produksi yang dihasilkan pabrik, dan (3) menjamin kontinuitas pasokan produk penjualan yang dipasarkan di Lapau Coklat dan Lapau Coklat dapat menjamin pasar dari produk coklat olahan pabrik serta memberikan pengajaran mutu produk yang dijual di Lapau Coklat.

Peraturan Pemerintah No. 44 Tahun 1997 tentang kerjasama usaha kecil dengan usaha menengah atau besar, kemitraan disertai dengan pembinaan dan pengembangan berkelanjutan dengan memperhatikan prinsip saling memerlukan, saling memperkuat, dan saling menguntungkan. Prinsip-prinsip kemitraan tersebut secara tidak langsung telah dilaksanakan dalam melakukan kerjasama usaha.

## **F. Perencanaan Menuju Kemitraan**

### **1. Identifikasi dan analisa permasalahan kerjasama**

Hubungan yang terbentuk antara pabrik dengan calon mitra merupakan kerjasama dalam pemenuhan bahan baku, bahan penolong dan tempat pemasaran. Kerjasama yang dilakukan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga mengalami permasalahan dalam pelaksanaannya. Dari hasil wawancara, permasalahan yang dihadapi oleh calon mitra yang akan ditanggulangi dengan kerjasama menuju kemitraan adalah :

#### **i. Pemasok I**

##### **i) Permasalahan budidaya**

Pemasok I memiliki permasalahan dalam menghasilkan biji kakao yang berkualitas sesuai dengan produksi standar tanaman kakao perHektar/tahun. Hal ini disebabkan oleh serangan hama dan penyakit tanaman kakao, diantaranya hama pentil hitam, dan penyakit busuk buah yang menyebabkan buah layu, serta ada juga yang menyebabkan buah keras sehingga menurunkan kualitas biji.

Serangan hama dan penyakit yang tidak dapat ditanggulangi oleh pemasok I dapat menyebabkan tidak kontinunya ketersediaan bahan baku oleh petani bagi kebutuhan pabrik, sehingga Pabrik Mini Coklat Sintoga sering menghentikan produksi hingga bahan baku dapat disediakan oleh pemasok akibat tidak tersedianya bahan baku oleh pemasok

## ii) Pemasaran biji kakao fermentasi

Permasalahan pemasaran biji kakao fermentasi yang dihadapi pemasok I adalah tidak adanya kepastian pasar dari Pabrik Mini Coklat Sintoga. Saat ini konsumen yang membeli biji kakao dengan harga pasar hanyalah pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga dan pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco, namun kuantitas yang dibeli hanya sebagian kecil dari hasil produksi pemasok, yaitu 1/3 dari hasil produksi yaitu  $\pm 200$  Kg. Pembelian juga tidak dilakukan secara kontinu, sehingga biji kakao yang dihasilkan dari kebun kakao petani, ketika pabrik tidak berproduksi akan dijual kepada pedagang pengumpul dengan harga yang sama dengan harga biji kakao non fermentasi, yaitu Rp. 25.000,-/Kg. Hal ini sering menyebabkan pemasok mengalami kerugian dalam penjualan biji kakao fermentasi.

## ii. Pemasok II

Permasalahan yang dihadapi oleh petani kakao adalah pemasaran biji kakao fermentasi yang belum luas. Selain dijual kepada pedagang pengumpul, biji kakao hanya dijual kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga dan pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco. Namun aktivitas pabrik pengolahan coklat di Kabupaten Padang Pariaman juga sering terhenti, sehingga juga terputusnya pembelian bahan baku kepada pemasok II. Ketidakpastian ini menyebabkan banyaknya biji kakao fermentasi petani yang tidak terjual dan hanya disimpan hingga 2 bulan. Penyimpanan biji yang terlalu lama oleh pemasok II menyebabkan kurangnya minat beli pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam pembelian bahan baku, karena pimpinan Pabrik lebih mengutamakan pembelian bahan baku yang baru difermentasi, kecuali jika pimpinan Pabrik Pabrik Mini Coklat Sintoga sangat membutuhkan bahan baku, namun tetap dipertimbangkan kualitas biji kakao fermentasi yang akan dibeli.

## iii. Pabrik Mini Sikucurincco

Kerjasama yang dilakukan pabrik dengan Pabrik Mini Sikucurincco dalam pemenuhan bahan penolong berupa lemak kakao dan bubuk coklat terdapat kesulitan pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco dalam mendapatkan bahan baku. Bahan baku didapatkan dari Bapak Datuak dan Bapak Butiar. Kesulitan ini

diakibatkan oleh jarak pabrik dengan pemasok yang sangat jauh. Anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato ada yang mampu menghasilkan biji kakao fermentasi sesuai standar pabrik, tetapi memiliki produksi yang sedikit pada kebun yang dimiliki, yaitu 0,5 ton/Ha/tahun.

Kerjasama yang dilakukan oleh pabrik dalam pemenuhan bahan penolong tidak sekaligus menjamin pemasaran produk coklat produksi Pabrik Mini Sikucurincco sebagai pabrik yang menyediakan komponen penting berupa bahan penolong bagi kebutuhan pabrik. Kontinuitas pembelian bahan penolong juga tidak dapat dijamin oleh pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga akibat sering terhentinya produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga.

#### **iv. Lapau Coklat**

Permasalahan yang dihadapi dalam kerjasama dengan Lapau Coklat adalah pendistribusian produk yang belum jelas, sehingga pemasok tidak dapat memperkirakan jumlah produksi yang dihasilkan untuk setiap minggunya. Saat ini produksi coklat yang dihasilkan masih dalam standar jumlah yang ditetapkan oleh pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga yaitu 8 - 16 Kg dengan rata-rata perharinya 12 Kg dalam bentuk coklat pasta. Selama ini produksi yang dihasilkan oleh pabrik belum mengalami kelangkaan produk akibat tingginya permintaan pasar, karena selama produksi pabrik dihentikan, produk coklat masih tersedia di pabrik.

Pada kerjasama usaha yang dilakukan, pihak Lapau Coklat tidak mengembalikan hasil penjualan produk di Lapau Coklat, namun pembelian produk terus dilakukan oleh pimpinan Lapau Coklat kepada Pabrik Mini Coklat Sintoga. Artinya produk yang dipasarkan di Lapau Coklat terjual dengan baik, sehingga pimpinan Lapau Coklat melakukan permintaan kembali kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, dan hasil penjualan produk yang diantarkan di Lapau Coklat tidak diberikan kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Kerjasama masih tetap dilakukan karena Lapau Coklat merupakan pasar produk yang jelas dan pasti untuk pemasaran produk coklat Pabrik Mini Coklat Sintoga.

### **2. Identifikasi dan analisa calon mitra**

#### **a. Calon pelaku kemitraan**

Calon pelaku kemitraan merupakan pelaku usaha yang terlibat dalam kerjasama usaha dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Berdasarkan pelaksanaan



kerjasama usaha, calon pelaku kemitraan pada kerjasama menuju hubungan kemitraan ini adalah Pabrik Mini Coklat Sintoga, pemasok, Pabrik Mini Sikucurincco dan Lapau Coklat.

**b. Kedudukan calon pelaku kemitraan**

Calon pelaku kemitraan memiliki kedudukan yang berbeda. Calon pelaku kemitraan dikelompokkan menjadi perusahaan mitra dan kelompok mitra. Perusahaan mitra yaitu Pabrik Mini Coklat Sintoga, dan kelompok mitra yaitu pemasok, Pabrik Mini Sikucurincco dan Lapau Coklat. Berdasarkan pengelompokan peran perusahaan mitra, Pabrik Mini Coklat Sintoga berperan sebagai perusahaan pengelola. Perusahaan pengelola tidak melakukan usaha budidaya, tetapi memiliki unit pengolahan yaitu pengolahan kakao menjadi produk coklat.

**c. Bentuk hubungan kemitraan**

Bentuk hubungan kemitraan yang akan dilaksanakan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon mitra tidak jauh berbeda dengan kerjasama usaha yang telah dilaksanakan, yaitu penyediaan bahan baku, penyediaan bahan penolong dan pemasaran produk coklat. Namun yang menjadi perbedaan dalam kerjasama menuju hubungan kemitraan ini adalah adanya pembinaan yang dilakukan oleh perusahaan mitra kepada kelompok mitra untuk memberikan bimbingan kepada kelompok mitra dalam memajukan usahanya. Pemberian pembinaan bertujuan untuk menjaga kesinambungan kerjasama usaha yang dilaksanakan oleh pabrik dalam berusaha. Pembinaan yang dilakukan oleh perusahaan mitra kepada kelompok mitra dalam bentuk pembinaan mutu, pembinaan peningkatan kualitas SDM, pembinaan manajemen produksi, pembinaan permodalan dan pembinaan teknologi.

**d. Kekuatan dan kelemahan calon pelaku kemitraan**

Identifikasi calon mitra juga melihat potensi yang dimiliki oleh masing-masing calon pelaku kemitraan dan kekurangan yang dimiliki oleh calon mitra. Hal ini bertujuan untuk melihat potensi yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan yang akan ditonjolkan pada pelaksanaan kemitraan sehingga dapat memberikan penguatan usaha kepada calon pelaku kemitraan lainnya. Pengidentifikasian kemampuan sebagai kekuatan dan masalah sebagai kelemahan yang dimiliki oleh

calon pelaku kemitraan dianalisa dari pelaksanaan kerjasama usaha antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan calon kelompok mitra. Identifikasi calon mitra berupa kekuatan dan kelemahan akan digunakan sebagai penentuan peran masing-masing calon pelaku kemitraan dalam pelaksanaan hubungan kemitraan.

Menurut Purnaningsih (2007:394), pada dasarnya masing-masing pihak pasti memiliki kelebihan dan kelemahan yang justru dengan kelebihan dan kelemahan masing-masing pihak akan saling melengkapi, dalam arti yang satu akan mengisi dengan cara melakukan pembinaan terhadap kelemahan yang lain.

Informasi mengenai kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan didapatkan dari analisa hasil wawancara mengenai profil usaha dan kerjasama usaha yang dilakukan dengan pelaku usaha, dimana kekuatan yang dimiliki oleh calon mitra tidak semua pelaku usaha memilikinya. Kekuatan masing-masing pelaku usaha merupakan kekuatan yang berkaitan dengan penunjang pelaksanaan kemitraan, yang mana dengan kekuatan yang dimiliki oleh calon pelaku kemitraan dapat memperkuat dan menutupi kelemahan pelaku usaha lainnya. Kelemahan yang dimiliki oleh calon mitra juga berkaitan dengan pelaksanaan kemitraan. Kelemahan merupakan kekurangan yang dimiliki oleh calon mitra dan dapat diatasi atau ditutupi dengan kekuatan yang dimiliki oleh calon mitra lainnya. Adapun kekuatan dan kelemahan dari masing-masing pelaku usaha yang memiliki kerjasama usaha dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Kekuatan dan Kelemahan Pelaku Usaha yang Memiliki Kerjasama Usaha dengan Pabrik Mini Coklat Sintoga.

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Kekuatan</b>	<b>Kelemahan</b>
<b>Pemasok I</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghasilkan biji kakao dengan kualitas sesuai dengan standar pabrik.</li> <li>2. Dapat memberikan jaminan kualitas, kuantitas bahan baku.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Belum memiliki kepastian pasar dan tempat pemasaran yang sesuai dengan harga pasar.</li> <li>2. Kurangnya pengetahuan mengenai budidaya tanaman, sehingga</li> </ol>
<b>Pemasok II</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki pengetahuan yang luas tentang tanaman kakao, baik <i>on farm</i> maupun <i>off farm</i>.</li> <li>2. Menghasilkan biji kakao fermentasi berkualitas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak memiliki pasar tetap terhadap biji kakao fermentasi yang dihasilkan.</li> </ol>

Tabel 7 (Lanjutan)

Pelaku Usaha	Kekuatan	Kelemahan
<b>Pabrik Mini Sikucurincco</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghasilkan produk bahan penolong yang berkualitas baik yang mendukung kualitas hasil produksi pabrik.</li> <li>2. Mampu menjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong pabrik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak mampu memasarkan produk lebih banyak dalam bentuk produk jadi karena pemasaran yang belum jelas.</li> <li>2. Hanya mampu memproduksi jika terdapat permintaan bahan penolong oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga.</li> </ol>
<b>Lapau Coklat</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memiliki jaringan pasar yang luas.</li> <li>2. Satu-satunya pasar tetap untuk penjualan produk olahan pabrik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bergantung kepada produk coklat <i>New Adam Chocolate</i>.</li> </ol>
<b>Pabrik Mini Coklat Sintoga</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dapat memberi kepastian pasar terhadap biji kakao dan bahan penolong</li> <li>2. Menghasilkan produk coklat yang berkualitas baik dan dapat dipasarkan di Lapau Coklat, serta menjamin pendapatan usaha Lapau Coklat</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak mampu menghasilkan produk bahan penolong dalam jumlah banyak untuk kebutuhan produksi pabrik.</li> <li>2. Memiliki jaringan pemasaran yang terbatas dan produk dijual secara berpindah-pindah dari suatu tempat ke tempat lainnya.</li> <li>3. Tidak memiliki pemasok bahan baku selain yang ada saat ini</li> </ol>

#### i. Kekuatan dan kelemahan pemasok

Kekuatan yang dimiliki oleh pemasok dan menjadi faktor penting bagi pabrik adalah penguasaan terhadap tanamaan kakao baik *on farm* maupun *off farm*. Petani kakao yang menjadi pemasok bagi kebutuhan bahan baku pabrik merupakan pemasok yang mampu menyediakan bahan baku biji kakao fermentasi sesuai permintaan pabrik. Biji kakao yang dilakukan fermentasi dilakukan sortasi terlebih dahulu, sehingga biji kakao yang difermentasi adalah biji kakao yang berkualitas baik.

Bahan baku yang berkualitas mampu dihasilkan oleh pemasok karena penguasaan teknologi yang tinggi dalam mendukung kualitas biji kakao fermentasi. Baiknya kualitas biji kakao fermentasi yang dihasilkan oleh pemasok,

membuat pabrik sangat membutuhkan penyediaan biji kakao fermentasi dari pemasok.

Disamping menghasilkan biji kakao fermentasi dengan kualitas baik, namun pemasok belum memiliki pasar yang jelas. Biji kakao fermentasi yang dihasilkan oleh pemasok I terkadang dijual kepada pedagang besar yang berada di Tanjung Aur dengan harga yang tidak sesuai dengan harga pasar atau lebih rendah dari harga pasar biji kakao fermentasi, yaitu Rp.31.000/Kg, dan bahkan dijual dengan harga yang sama dengan biji kakao non fermentasi, yaitu Rp.24.000-Rp25.000/Kg. Hal ini sangat merugikan bagi pemasok.

Kekuatan yang dimiliki pemasok dalam menyediakan bahan baku sesuai permintaan pabrik, pihak pabrik memberikan kepastian pasar terhadap biji kakao fermentasi pemasok, walaupun belum semua biji kakao dibeli oleh pabrik karena juga keterbatasan pabrik dalam menjamin kontinuitas pembelian bahan baku kepada pemasok. Tetapi pembelian biji kakao fermentasi yang dilakukan oleh pabrik telah dapat meningkatkan pendapatan pemasok. Jika sebelumnya biji kakao fermentasi hanya terjual dengan harga Rp.31.000/Kg dan bahkan terjual hingga Rp.24.000/Kg, maka saat ini biji kakao fermentasi dibeli dengan harga Rp.35.000/Kg.

#### **ii. Kekuatan dan kelemahan Pabrik Mini Sikucurincco**

Pabrik Mini Sikucurincco merupakan pabrik yang mampu menyediakan bahan penolong yang dibutuhkan Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pabrik ini juga menghasilkan produk coklat, namun dengan produksi yang lebih rendah, karena pasar produk yang belum jelas. Dengan adanya pabrik yang membutuhkan bahan penolong berupa lemak kakao dan coklat bubuk, sebagian produk setengah jadi yang dihasilkan oleh Pabrik Mini Sikucurincco telah memiliki pasar yang jelas.

Dengan dilakukannya pembelian produk setengah jadi yang dihasilkan pabrik sebagai bahan penolong, maka Pabrik Mini Coklat Sintoga telah menjamin pemasaran produk coklat olahan Pabrik Mini Sikucurincco. Kerjasama antar pabrik memberikan manfaat berupa penyediaan bahan penolong untuk produksi pabrik Mini Coklat Sintoga dan mengurangi ketidakpastian pasar dari produk yang dihasilkan oleh Pabrik Mini Sikucurincco. Pabrik Mini Sikucurincco mampu

menjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong kepada Pabrik Mini Coklat Sintoga.

### **iii. Kekuatan dan kelemahan Lapau Coklat**

Lapau Coklat memiliki jaringan pasar yang luas dalam pemasaran produk. Dalam hal ini produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman, yaitu produksi Pabrik Mini Coklat Sintoga dipasarkan di Lapau Coklat. Coklat olahan pabrik merupakan produk yang baru, membutuhkan promosi untuk pengenalan produk kepada masyarakat. Pemasaran yang dilakukan oleh pabrik masih terbatas pada pameran-pameran, penjualan langsung dengan cara mencari konsumen sendiri, sehingga memperlambat penjualan serta perluasan pasar produk.

Dengan adanya Lapau Coklat yang didirikan di Jalan By Pass Bandara Internasional Minangkabau dapat memberikan pasar yang luas terhadap coklat olahan pabrik. Lokasi pemasaran yang sangat strategis, karena menjadi lalu lintas keluar masuk orang dari dalam dan luar kota. Lapau Coklat menjadi tempat pemasaran utama bagi pabrik, karena khusus disediakan untuk pemasaran produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman. Saat ini Lapau Coklat telah mengembangkan usaha pemasaran produk coklat dengan penambahan gedung, yaitu Lapau Coklat di Jalan By Pass BIM, Lapau Coklat Kota Pariaman dan Lapau Coklat Lembah Anai.

### **3. Identifikasi peran calon mitra**

Sebagai upaya untuk mewujudkan kemitraan usaha yang mampu memberdayakan ekonomi rakyat sangat dibutuhkan adanya kejelasan peran masing-masing pihak yang terlibat dalam kemitraan tersebut. Berdasarkan peran masing-masing pelaku kemitraan menurut teori Hafsah, maka peran masing-masing pelaku kemitraan adalah :

#### **a. Pabrik Mini Coklat Sintoga**

1. Memberikan bimbingan dan pembinaan mutu serta peningkatan SDM calon mitra melalui pembinaan.
2. Menjamin kontinuitas pembelian bahan baku dan bahan penolong.
3. Membantu pemasaran produk olahan Pabrik Mini Sikurincoco.
4. Menjamin kontinuitas persediaan produk coklat di Lapau Coklat dan ikut berperan dalam pemasaran produk oleh Lapau Coklat.

**b. Pemasok bahan baku dan bahan penolong**

1. Menyediakan bahan baku dan bahan penolong untuk kebutuhan pabrik
2. Memberikan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan baku dan bahan penolong
3. Menerapkan pembinaan yang diberikan oleh pabrik

**c. Lapau Coklat**

1. Menjamin pemasaran produk coklat pabrik.
2. Melakukan promosi kepada konsumen.

**4. Rencana Kemitraan**

**a. Hak dan kewajiban calon mitra**

Menurut Keputusan Menteri Pertanian No.940/KPTS/OT.210/10/1997 Tentang Pedoman Kemitraan Usaha Pertanian pasal 10, kemitraan usaha pertanian dilakukan dengan penandatanganan perjanjian kemitraan terlebih dahulu. Di dalam perjanjian terdapat hak dan kewajiban. Berdasarkan keputusan tersebut, untuk melaksanakan hubungan kemitraan, terlebih dahulu dibuat kesepakatan perjanjian yang berisi hak dan kewajiban antara calon pelaku kemitraan.

Rumusan hak dan kewajiban dilakukan dengan melihat peran masing-masing pelaku kemitraan dalam pelaksanaan hubungan kemitraan. Penetapan peran mitra yang telah disesuaikan dengan potensi mitra bertujuan untuk meminimalkan kemungkinan permasalahan yang akan terjadi pada pelaksanaan kemitraan. Dari hasil identifikasi terhadap hasil wawancara mengenai kerjasama usaha dapat dirumuskan hak dan kewajiban pelaksanaan hubungan kemitraan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pemasok.

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Hak Mitra</b>	<b>Kewajiban Mitra</b>
<b>Pemasok</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menerima harga sesuai dengan harga pasar biji kakao fermentasi.</li> <li>2. Memperoleh pembinaan mutu dan peningkatan kualitas SDM.</li> <li>3. Mendapatkan jaminan pasar biji kakao fermentasi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyediakan biji kakao fermentasi sesuai mutu produksi pabrik dan kuantitas yang dipesan, serta menjamin kuantitas dan kontinuitas bahan baku yang dibutuhkan oleh pabrik.</li> </ol>

Tabel 8 (Lanjutan)

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Hak Mitra</b>	<b>Kewajiban Mitra</b>
		2. Melaporkan permasalahan yang terjadi pada usahataniannya. 3. Menerapkan pembinaan yang diberikan oleh pihak pabrik
<b>Pabrik Mini Coklat Sintoga</b>	1. Mendapatkan biji kakao fermentasi yang berkualitas dari pemasok. 2. Melakukan pembelian bahan baku hanya jika kualitas bahan baku yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu pabrik. 3. Mendapatkan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan baku	1. Menjamin kontinuitas pembelian bahan baku kepada pemasok sesuai dengan harga pasar. 2. Memberikan pembinaan mutu pada <i>on farm</i> dan <i>off farm</i> , dan pembinaan peningkatan kualitas SDM.

Tabel 9. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco.

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Hak Mitra</b>	<b>Kewajiban Mitra</b>
<b>Pabrik Mini Sikucurincco</b>	1. Mendapatkan jaminan pasar terhadap sebagian produk setengah jadi yang dihasilkan oleh pabrik	1. Memenuhi bahan penolong yang dibutuhkan oleh pabrik. 2. Menjamin kuantitas, kualitas dan kontinuitas persediaan bahan penolong yang dibutuhkan pabrik
<b>Pabrik Mini Coklat Sintoga</b>	1. Mendapatkan pasokan bahan penolong dari Pabrik Mini Sikucurincco.	1. Membantu pemasaran produk jadi Pabrik Mini Sikucurincco 2. Memberikan pembinaan kepada anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato dalam pembinaan <i>on farm</i> dan <i>off farm</i> .

Tabel 10. Rumusan Hak dan Kewajiban Kemitraan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Hak Mitra</b>	<b>Kewajiban Mitra</b>
<b>Lapau Coklat</b>	1. Mendapatkan produk coklat dari pabrik. 2. Meminta pasokan produk kepada	1. Memasarkan sebagian atau seluruh produk coklat olahan pabrik. 2. Mempromosikan produk

Tabel 10 (Lanjutan)

<b>Pelaku Usaha</b>	<b>Hak Mitra</b>	<b>Kewajiban Mitra</b>
	pabrik ketersediaan sedikit.	apabila produk
	3. Melakukan pengembalian apabila produk telah kadaluasa.	produk telah
		coklat yang dipasarkan di Lapau coklat.
		4. Memberikan seluruh hasil penjualan produk coklat kepada pabrik tepat waktu.
<b>Pabrik Mini Coklat Sintoga</b>	1. Mendapatkan jaminan pasar sebagian atau seluruh produk coklat olahan pabrik.	1. Menjamin kontinuitas pasokan produk coklat yang dipasarkan di Lapau Coklat.
	2. Menentukan kuantitas produk yang dipasarkan di Lapau Coklat	2. Memberikan pembinaan mutu produksi kepada karyawan Lapau Coklat.

Dari rumusan hak dan kewajiban tersebut, dapat dilihat bahwa setiap calon mitra memiliki hak sebagai tanggung jawab dari perusahaan dan perusahaan memiliki hak sebagai tanggung jawab dari calon mitra. Secara umum, hak dan kewajiban dalam kemitraan merupakan upaya penguatan usaha calon pelaku kemitraan oleh calon pelaku kemitraan lainnya.

Perbedaan peran yang terdapat pada kerjasama menuju hubungan kemitraan masing-masing pelaku kemitraan dengan kerjasama usaha yang telah dilaksanakan adalah adanya hubungan timbal balik berupa kesinambungan usaha oleh masing-masing pelaku kemitraan. Pemasok sebagai penyedia bahan baku yang menjadi faktor penting bagi pabrik memiliki kewajiban dalam melaporkan permasalahan yang terjadi dalam usaha, agar dapat ditindaklanjuti oleh pabrik. Selain itu, pihak pabrik memiliki kewajiban dalam melakukan pembinaan kepada kelompok mitra.

Pembinaan merupakan upaya yang dilakukan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam memberikan bimbingan dan peningkatan kemampuan usaha kepada calon kelompok mitra. Pembinaan yang direncanakan akan dilaksanakan menuju kemitraan adalah berupa pembinaan teknik fermentasi dan standar kualitas biji kakao industri pengolahan coklat yang berkaitan dengan pembinaan mutu produksi. Pembinaan peningkatan kualitas SDM berupa pelatihan atau pendampingan yang diberikan kepada calon kelompok mitra dalam melakukan usahanya, seperti pendampingan di kebun kakao kepada pemasok dalam rangka

peningkatan hasil perkebunan, pendampingan dalam pengolahan dan penjualan produk coklat di Lapau Coklat.

Pelatihan diberikan dalam bentuk pelatihan teknik pembuatan makanan olahan coklat, pelatihan pembuatan inovasi formula pengolahan coklat. Pelaksanaan pembinaan ini dapat dilakukan sendiri oleh pabrik dan dapat dilakukan bersama dengan pemerintah melalui Diskoperindag dalam pembinaan industri dan UKM, karena dalam pelaksanaan kemitraan pemerintah memiliki peran dalam mendukung setiap aktivitas kemitraan yang dapat memberikan kemajuan terhadap usaha kecil atau menengah.

#### **b. Tujuan Kemitraan**

Secara umum, penerapan kemitraan ditujukan untuk mengatasi kelemahan yang dimiliki oleh salah satu pihak yang bermitra dan dapat diminimalisir oleh kekuatan perusahaan mitra, dan sebaliknya kekuatan yang dimiliki oleh pelaku kemitraan dapat menutupi kelemahan yang dimiliki oleh perusahaan (Purnaningsih, 2007:406). Dari analisa kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh masing-masing pelaku usaha, maka pelaksanaan kemitraan memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Memberikan kepastian pasar terhadap produk yang dihasilkan oleh pemasok dan Pabrik Mini Sikucurincco.
2. Meningkatkan pendapatan petani kakao dengan menetapkan harga biji kakao fermentasi yang sesuai dengan harga pasar.
3. Menjamin ketersediaan bahan baku, bahan penolong dan pasar produk.
4. Memberikan pengajaran mutu untuk meningkatkan mutu biji kakao fermentasi petani.
5. Memperoleh pasar yang tepat dalam pengenalan dan pemasaran produk kepada konsumen.
6. Memberikan pembinaan kepada kelompok mitra melalui pendampingan untuk menjamin keberlangsungan hubungan kemitraan.
7. Kelompok mitra mampu saling mendukung dan memperkuat dalam menjalankan usaha.
8. Penerimaan resiko usaha yang lebih kecil karena ditanggung secara bersama oleh pelaku kemitraan.

## **5. Kerjasama menuju kemitraan**

### **a. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pemasok**

Kerjasama menuju kemitraan yang dapat dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok adalah kerjasama dalam penyediaan bahan baku biji kakao fermentasi dengan disertai pelaksanaan pembinaan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga kepada pemasok untuk mendukung kesinambungan kerjasama dalam pemenuhan bahan baku. Penyediaan bahan baku yang dilaksanakan pada kerjasama menuju kemitraan dilaksanakan dengan pembelian secara kontinu oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga, untuk memberikan kepastian pasar kepada pemasok dalam menjamin pemasaran biji kakao fermentasi pemasok. Jaminan pasar biji kakao fermentasi juga sekaligus memberikan harga yang sesuai dengan harga pasar biji kakao fermentasi.

Pelaksanaan kemitraan dalam pemenuhan bahan baku dapat dilakukan dengan menetapkan frekuensi dan waktu pembelian kepada pemasok, agar pemasok siap untuk menyediakan bahan baku bagi kebutuhan pabrik, sehingga biji kakao yang difermentasi pemasok dapat langsung dijual ke pabrik dan tidak dilakukan penyimpanan hingga jangka waktu 1-2 bulan yang dapat menyebabkan kualitas biji kakao fermentasi menurun, serta tidak terdapatnya waktu tunggu oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam penyediaan bahan baku.

Pada kerjasama menuju kemitraan, pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga memiliki peran dalam melakukan pembinaan kepada pemasok, diantaranya :

#### **i. Pembinaan mutu biji kakao fermentasi**

Pembinaan mutu biji kakao fermentasi dilakukan agar pemasok dapat menghasilkan biji kakao dengan kualitas yang baik, dan tidak dilakukan secara asal-asalan serta dapat dipertahankan kualitasnya sehingga terjamin bagi kebutuhan pabrik. Pembinaan mutu dilakukan dengan memberikan pembinaan dimulai dari penggunaan bibit tanaman kakao yang tahan terhadap hama dan penyakit, pemeliharaan pada budidaya tanaman kakao untuk mencegah serangan hama dan penyakit, dan penanganan pasca panen berupa sortasi buah dan biji, pemecahan buah dan teknik fermentasi.

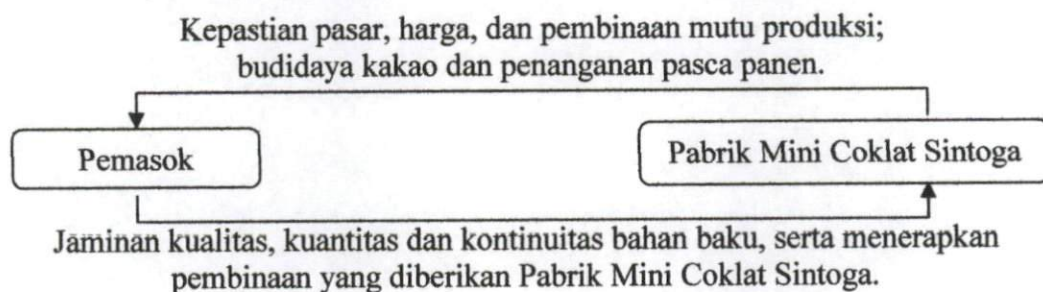
## ii. Pembinaan budidaya kakao

Pembinaan mengenai budidaya kakao dilakukan dengan memberikan pembinaan kepada pemasok mengenai teknik budidaya kakao yang baik, agar dapat mengurangi resiko kegagalan hasil akibat serangan hama dan penyakit tanaman kakao. Pembinaan mengenai budidaya kakao dengan menerapkan teknik sambung samping dilakukan untuk meningkatkan hasil panen kakao pemasok, sehingga pemasok dapat menghasilkan kakao dengan produksi yang tinggi dan meningkatkan pendapatan petani dalam penjualan biji kakao fermentasi.

## iii. Pembinaan penanganan pasca panen

Pembinaan penanganan pasca panen dilakukan dengan memberikan bimbingan kepada pemasok terhadap aktivitas penanganan pasca panen seperti sortasi biji yang bertujuan untuk memisahkan biji yang berkualitas baik dengan yang berkualitas kurang baik untuk menunjang hasil biji kakao kering yang dihasilkan, dan tidak menyebabkan rendahnya kualitas biji kakao kering akibat tidak dipisahkannya biji kakao yang berkualitas baik dan biji kakao yang berkualitas tidak baik.

Pelaksanaan pembinaan kepada pemasok dapat dilakukan oleh pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga melalui koordinasi dengan pembina Pabrik Mini Coklat Sintoga, yaitu Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman. Pembinaan yang diberikan kepada pemasok memberikan kewajiban kepada pemasok untuk menerapkan pembinaan yang diberikan pabrik terhadap usaha yang dijalankan untuk mendukung pelaksanaan kemitraan. Bentuk kerja antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan pemasok, dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Kerjasama Menuju Kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pemasok.

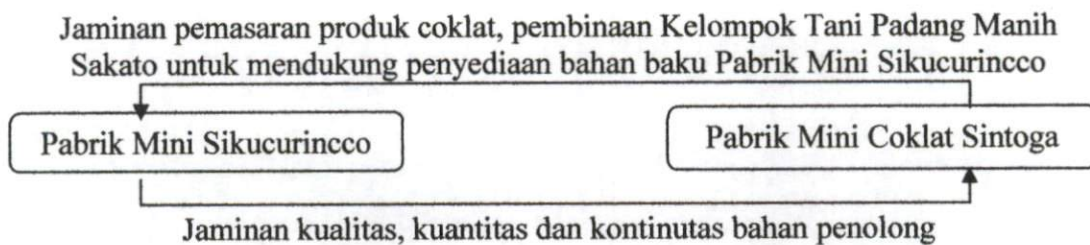
**b. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco**

Kerjasama menuju kemitraan yang dilakukan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco adalah kerjasama dalam penyediaan bahan penolong berupa lemak kakao dan bubuk coklat dengan jaminan kontinuitas ketersediaan bahan penolong. Pada kerjasama menuju kemitraan, Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat membantu pemasaran produk coklat olahan Pabrik Mini Sikucurincco untuk mengurangi masalah pemasaran Pabrik Mini Sikucurincco.

Dengan adanya penyaluran produk coklat olahan Pabrik Mini Sikucurincco oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga, maka hasil penjualan lebih pasti untuk mendukung kontinuitas produksi bahan penolong maupun produk coklat jadi. Adanya bantuan pemasaran produk coklat olahan Pabrik Mini Sikucurincco, maka pabrik tidak hanya berproduksi pada saat Pabrik Mini Coklat Sintoga melakukan pemesanan bahan penolong, tetapi dapat dilakukan secara kontinu sehingga Pabrik Mini Sikucurincco dapat menjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong. Produksi Pabrik Mini Sikucurincco yang kontinu penting untuk mendukung penambahan jumlah bahan penolong yang akan diminta Pabrik Mini Coklat Sintoga setiap bulannya karena aktivitas Pabrik Mini Coklat Sintoga yang dapat dilaksanakan secara kontinu.

Untuk mendukung lancarnya produksi Pabrik Mini Sikucurincco, maka Pabrik Mini Coklat Sintoga memberikan dukungan berupa pembinaan kepada anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato yang juga bagian dari KSU Padang Manih Sakato sebagai pengelola pabrik, maka dengan pembinaan mengenai budidaya tanaman kakao yang baik, upaya peningkatan hasil kakao petani, dan teknik fermentasi yang baik, maka dalam pemenuhan bahan baku biji kakao fermentasi, pimpinan Pabrik Mini Sikucurincco tidak lagi mendapatkan bahan baku yang jauh dari lokasi pabrik. Selain itu, dengan dukungan pembinaan yang diberikan kepada anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato, maka dapat meningkatkan pendapatan petani kakao dengan menjual biji kakao berupa biji kakao fermentasi kepada Pabrik Mini Sikucurincco. Hal ini dapat mendorong anggota lainnya untuk ikut melakukan fermentasi terhadap hasil panen biji kakao dan tidak hanya dijual dalam bentuk biji kakao non fermentasi. Kerjasama menuju

kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Kerjasama Menuju Kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Pabrik Mini Sikucurincco.

### c. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat

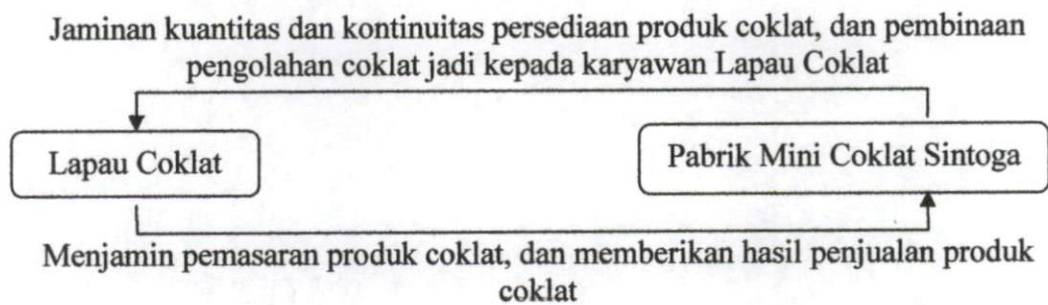
Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat adalah pemasaran produk coklat olahan Pabrik Mini Coklat Sintoga, dan Pabrik Mini Sikucurincco yang merupakan calon mitra Pabrik Mini Coklat Sintoga. Pada kerjasama menuju kemitraan, Pabrik Mini Coklat Sintoga bersama-sama dengan Lapau Coklat melakukan pemasaran produk coklat. Jika sebelumnya produk yang dipasarkan oleh Lapau Coklat hanya berdasarkan keputusan pimpinan Lapau Coklat, namun pada kerjasama menuju kemitraan ini pemasaran dilakukan dengan strategi yang satu antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat, agar pemasaran produk lebih jelas. Strategi pemasaran produk semakin penting dengan juga dijaminnya pemasaran produk coklat Pabrik Mini Sikucurincco oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga.

Pelaksanaan kerjasama menuju kemitraan, pabrik menjamin pemasaran produk coklat di Lapau Coklat, baik kualitas, kuantitas dan kontinuitas persediaan produk coklat di Lapau Coklat dan pihak Lapau Coklat memberikan hasil penjualan produk coklat kepada pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga yang dipasarkan di Lapau Coklat.

Pada kerjasama menuju kemitraan, pabrik memberikan pembinaan peningkatan kualitas SDM dalam membuat minuman dan makanan yang berasal dari coklat yang diproduksi Pabrik Mini Coklat Sintoga, seperti coklat blok yang dibuatkan coklat panas. Pembinaan peningkatan kualitas SDM dalam mengolah coklat jadi menjadi makanan dan minuman coklat dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada karyawan mengenai pengolahan produk coklat menjadi

makanan dan minuman coklat karena karyawan di Lapau Coklat yang mampu mengolah coklat menjadi makanan dan minuman coklat sedikit, hanya 1-2 orang pada masing-masing Lapau Coklat. Peningkatan kualitas SDM dapat dilakukan oleh pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga dalam memberikan bimbingan dan pendampingan kepada karyawan hingga mampu menghasilkan makanan dan minuman coklat selain dari produk coklat jadi hasil olahan pabrik. Hal ini penting dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk jadi coklat yang dipasarkan di Lapau Coklat, sehingga konsumen tidak hanya menikmati coklat yang langsung dihasilkan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco, tetapi juga dapat disajikan kembali menjadi makanan dan minuman coklat.

Hubungan kerjasama menuju kemitraan yang akan dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Lapau Coklat tidak hanya berfokus pada promosi produk ke konsumen, tetapi juga melakukan survei terhadap keinginan konsumen untuk produk coklat yang dihasilkan, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya keinginan pabrik terhadap produk yang dihasilkan, tetapi juga melihat keinginan konsumen. Sehingga produk yang dihasilkan pabrik sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Kerjasama menuju kemitraan antara pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Kerjasama menuju kemitraan antara pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat.

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai kerjasama menuju hubungan kemitraan pada Pabrik Mini Cokelat Sintoga di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang, dapat ditarik kesimpulan, yaitu :

1. Kerjasama usaha yang dilaksanakan oleh Pabrik Mini Coklat Sintoga belum merupakan kerjasama usaha dengan konsep kemitraan. Kerjasama yang dilakukan pabrik hanya untuk pemenuhan bahan baku, bahan penolong dan tempat pemasaran. Kerjasama usaha tidak terdapat perjanjian tertulis yang mengikat masing-masing pihak dalam kerjasama usaha, Dalam kerjasama usaha pabrik tidak memiliki peran terhadap pengembangan usaha pihak yang bekerjasama dengan pabrik.
2. Bentuk kerjasama usaha menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan pemasok adalah kerjasama dalam penyediaan bahan baku dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas, dan Pabrik Mini Coklat Sintoga memberikan kepastian pasar biji kakao fermentasi dengan harga biji kakao fermentasi sesuai harga pasar dan pelaksanaan pembinaan mutu produksi baik *on farm* maupun *off farm*. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dan Pabrik Mini Sikucurincco adalah penyediaan bahan penolong dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas bahan penolong oleh Pabrik Mini Sikucurincco, Pabrik Mini Coklat Sintoga membantu pemasaran produk coklat Pabrik Mini Sikucurincco, memberikan pembinaan kepada anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato dalam pembinaan mutu produksi biji kakao *on farm* dan *off farm*. Kerjasama menuju kemitraan antara Pabrik Mini Coklat Sintoga dengan Lapau Coklat adalah pemasaran produk coklat dengan jaminan kualitas, kuantitas dan kontinuitas persediaan produk di Lapau Coklat, pemberian pembinaan kepada karyawan Lapau Coklat dalam mutu produk olahan makanan dan minuman coklat untuk menunjang penjualan produk coklat dan menyusun suatu strategi dalam memasarkan produk coklat olahan Kabupaten Padang Pariaman.

## B. Saran

1. Kerjasama pada Pabrik Mini Coklat Sintoga sebaiknya dilakukan pelaksanaan hubungan kemitraan, karena keterkaitan usaha yang erat dan dapat menjamin kesinambungan kerjasama.
2. Untuk mengurangi permasalahan yang terdapat pada kerjasama usaha, Pabrik Mini Coklat Sintoga dapat bermitra dengan pemasok bahan baku, Pabrik Mini Sikurincoco sebagai penyedia bahan penolong dan Lapau Coklat untuk memasarkan produk coklat olahan Pabrik Mini Coklat Sintoga.
3. Pada pelaksanaan hubungan kemitraan pabrik dapat bekerja sama dengan instansi atau dinas terkait yang dapat mendukung kemitraan yang akan dilakukan Pabrik Mini Coklat Sintoga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Harumi. 2013. *Analisis Risiko Rantai Pasok Kakao Di Indonesia Dengan Metode Analytic Network Process Dan Failure Mode Effect Analysis Terintegrasi*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 54 hal.
- Amelia. 2011. *Analisis Keterkaitan Subsistem pada Subsistem Agribisnis Kakao di Kabupaten Padang Pariaman*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang. 85 hal.
- Arimbawa, Putu. 2013. *Peran Kelembagaan Agribisnis dalam Usahatani Kakao. Fakultas Pertanian Universitas Halu*. AGRIPPLUS, Volume 23 Nomor : 03 September 2013, ISSN 0854-0128. Kendari. Hal 179-186.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. *Pelatihan Fermentasi Kulit Buah Kakao Untuk Pakan Ternak di BPTP Sumatera Barat*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Solok.
- Badan Penyuluhan Kehutanan. 2012. *Membangun Jaringan Kerja dan Kemitraan*. Pusat Penyuluhan Kehutanan. Jakarta. 28 hal.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Sintuak Toboh Gadang Dalam Angka 2013*. Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. Padang. 24 hal.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Sumatera Barat Dalam Angka 2014*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. Jakarta.
- Budiwati, Neti. 2012. *Membangun Kerja Sama Usaha*. Universitas Pendidikan Indonesia. 15 hal.
- Damayanti, Mila Nur. 2009. *Kajian Keberhasilan Pelaksanaan Kemitraan dalam Meningkatkan Pendapatan antara Petani Semangka di Kabupaten Kebumen Jawa Tengah dengan CV Bimandiri*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 125 hal.
- Departemen Perindustrian. 2008. *Tinjauan Implementasi Pengembangan Kluster dan Industri Unggulan Daerah*. Dinas Perindustrian Provinsi. Jakarta. 46 hal.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2012. *Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao*. Kementerian Pertanian. Jakarta. 64 hal.
- Dumadi, Suryatni Retni. 2011. *The Moisture Content Increase Of Dried Cocoa Beans During Storage At Room Temperature*. Centre of Agroindustrial Technology JITE Volume. 1 No. 12 Edisi Februari 201. Jakarta. Hal 45-54
- Firdaus, Muhammad. 2012. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta. 222 hal.

- Hakim, Ari Rahmat. 2005. *Pola Hubungan Hukum Pada Program Kemitraan Usahatani Tembakau di Pulau Lombok NTB*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang. 26 hal.
- Hanafie, Rita. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Penerbit ANDI. Yogyakarta. 303 hal.
- Hayati, Rita., Yusmanizar., Mustafiril., dan Harir Fauzi. 2012. *Kajian Fermentasi dan Suhu Pengerinan pada Kakao*. Jurnal Keteknikan Pertanian. Volume. 26, No. 2, Oktober 2012. Hal 129-135.
- Herawati, Augustin Rina. 2011. *Sistem Kemitraan Usaha Mikro Kecil Menengah Usaha Besar dengan Pemodelan Systems Archetype*. [Tesis]. Universitas Indonesia. Jakarta. 282 hal.
- Kementerian Pertanian. 2013. *Buletin PDB Sektor Pertanian. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*. Volume 12 Nomor 2, Juni 2013. Jakarta Selatan. 7 hal.
- Kristianto, Aji. 2013. *Panduan Budidaya Kakao Raih Sukses Dengan Bertanam Kakao*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 136 hal.
- Kuswidanti. 2008. *Gambaran Kemitraan Lintas Sektor dalam Upaya Penanggulangan Flu Burung*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Hal 1-50.
- Maswadi. 2011. *Agribisnis Kakao dan Produk Olahannya Berkaitan Dengan Kebijakan Tarif Pajak Di Indonesia*. Volume 1, No 2, Desember 2011. Pontianak. Hal 23-30.
- Menteri Pertanian. 1997. *Keputusan Menteri Pertanian Nomor 940/Kpts/OT.210/10/1997 Tentang Pedoman Kemitraan Usaha Pertanian*. Kementerian Pertanian. Jakarta. 8 hal.
- Mulato, Sri. 2005. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember. 18 hal.
- Mulyadi. 2007. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Salemba Empat. Yogyakarta. 884 hal.
- Nazir, M. 2003. *Metode Penelitian*. PT Ghalila Indonesia. Bogor. 544 hal.
- Purnaningsih, Ninuk. 2007. *Strategi Kemitraan Agribisnis Berkelanjutan*. Institut Pertanian Bogor, Volume. 01, No. 03. Bogor. Hal 393-416
- Ruspianda, Riki. 2011. *Analisis Proses Kemitraan Perusahaan Perkebunan PT. Tri Bakti Srimas (PT. TBS) di Kecamatan Kuantan Mudik Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas, Padang. 111 hal.

- Saragih, Bungaran. 2000. *Agribisnis Sebagai Landasan Pembangunan Ekonomi Indonesia Dalam Era Millenium Baru*. Jurnal Studi Pembangunan, Kemasyarakatan & Lingkungan, Vol 2, No.1. Hal 1-9.
- Sari, Maya Sartika. 2011. *Analisis Pola Kemitraan Antara PT. SANG BYANG SERI dengan Kelompok Tani Suka Maju Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 120 hal.
- Sodiqin, Ahmad. 2009. *Membangun Visi dan Misi Perusahaan*. Medik No. 3 September – Desember. Hal 126 - 129
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian. Diakses melalui [www.google.com](http://www.google.com), 22 Oktober 2014 pukul 19.24. 85 hal.
- Yunita. 2010. *Efektivitas Kemitraan Usaha pada Koperasi Susu "SAE" Unit Pojon Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Peternak Sapi Perah*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang. 73 hal.
- Zaelani, Ahmad. 2008. *Manfaat Kemitraan Agribisnis Bagi Petani Kasus: Kemitraan PT Pupuk Kujang dengan Kelompok Tani Sri Mandiri Desa Majalaya Kecamatan Majalaya Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 150 hal.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Luas Areal Kakao Menurut Provinsi (ribu ha) di Indonesia Tahun 2009-2013

No	Provinsi	Tahun				
		2009	2010	2011	2012	2013
1.	Aceh	78,804	85,206	102,899	103,104	107,399
2.	Sumatera Utara	92,594	101,186	93,087	80,493	83,831
<b>3.</b>	<b>Sumatera Barat</b>	<b>81,843</b>	<b>101,861</b>	<b>134,115</b>	<b>137,299</b>	<b>143,058</b>
4.	Riau	7,015	7,375	7,888	8,075	8,432
5.	Kepulauan Riau	0,002	0,002	0,002	0,003	0,003
6.	Jambi	1,324	1,938	2,201	2,040	2,129
7.	Sumatera Selatan	6,721	8,552	11,578	11,664	12,161
8.	Kep. Bangka Belitung	0,261	0,371	0,685	0,753	0,784
9.	Bengkulu	16,055	18,059	17,488	13,650	14,251
10.	Lampung	62,832	48,343	57,676	65,697	68,548
11.	DKI Jakarta	-	-	-	-	-
12.	Jawa Barat	12,550	12,708	11,859	11,384	11,89
13.	Banten	6,400	7,248	9,128	9,183	9,585
14.	Jawa Tengah	6,661	6,562	8,633	8,006	8,345
15.	DI. Yogyakarta	4,622	4,607	5,430	4,990	5,211
16.	Jawa Timur	59,990	60,057	69,191	63,040	65,769
17.	Bali	12,845	14,875	14,808	14,921	15,587
18.	Nusa Tenggara Barat	5,832	8,617	7,730	7,503	7,827
19.	Nusa Tenggara Timur	45,129	46,447	56,763	57,717	60,203
20.	Kalimantan Barat	10,025	10,784	15,395	12,480	13,005
21.	Kalimantan Tengah	0,935	0,936	1,039	0,930	0,967
22.	Kalimantan Selatan	0,593	0,689	0,973	0,680	0,709
23.	Kalimantan Timur	33,626	33,641	27,545	23,502	24,55
24.	Sulawesi Utara	14,383	16,867	19,884	17,548	18,296
25.	Gorontalo	11,145	11,370	15,606	17,512	18,214
26.	Sulawesi Tengah	224,513	225,975	267,273	284,796	297,572
27.	Sulawesi Selatan	267,638	273,909	244,469	269,628	282,071
28.	Sulawesi Barat	181,516	189,152	181,415	172,768	180,585
29.	Sulawesi Tenggara	239,125	249,275	229,432	253,519	264,954
30.	Maluku	24,221	22,659	31,401	39,155	40,915
31.	Maluku Utara	34,945	35,846	38,699	33,710	35,196
32.	Papua	28,503	30,990	34,792	32,892	34,354
33.	Papua Barat	14,488	14,532	13,557	15,822	16,542
	<b>Indonesia</b>	<b>1587,136</b>	<b>1650,621</b>	<b>1732,641</b>	<b>1774,463</b>	<b>1852,943</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, 2014

Lampiran 2. Produksi Kakao Menurut Provinsi (ribu ton) di Indonesia Tahun 2009-2013

No.	Provinsi	Tahun				
		2009	2010	2011	2012	2013
1.	Aceh	29,130	27,625	24,596	21,652	20,609
2.	Sumatera Utara	78,255	63,425	54,515	37,158	36,188
<b>3.</b>	<b>Sumatera Barat</b>	<b>22,430</b>	<b>49,388</b>	<b>44,613</b>	<b>50,598</b>	<b>48,113</b>
4.	Riau	4,574	3,321	3,586	3,604	3,520
5.	Kepulauan Riau	0,001	-	-	-	0,001
6.	Jambi	0,510	0,841	0,490	0,492	0,467
7.	Sumatera Selatan	1,708	2,105	2,001	2,687	2,551
8.	<i>Kep. Bangka Belitung</i>	<i>0,094</i>	<i>0,066</i>	<i>0,064</i>	<i>0,146</i>	<i>0,139</i>
9.	Bengkulu	5,105	5,098	4,102	4,788	4,546
10.	Lampung	26,037	26,539	20,721	24,055	23,765
11.	DKI Jakarta	-	-	-	-	-
12.	Jawa Barat	3,612	2,062	2,622	2,696	2,620
13.	Banten	2,135	2,108	1,647	3,046	2,911
14.	Jawa Tengah	2,616	2,678	2,400	2,464	2,369
15.	DI. Yogyakarta	1,192	1,199	0,800	1,106	1,050
16.	Jawa Timur	22,677	24,199	24,800	29,888	28,5875
17.	Bali	6,826	6,177	3,700	4,356	4,137
18.	Nusa Tenggara Barat	1,503	1,272	1,000	1,373	1,303
19.	Nusa Tenggara Timur	12,054	12,978	8,800	11,787	11,19
20.	Kalimantan Barat	2,277	2,270	1,900	2,395	2,274
21.	<i>Kalimantan Tengah</i>	<i>0,273</i>	<i>0,287</i>	<i>0,200</i>	<i>0,22</i>	<i>0,209</i>
22.	Kalimantan Selatan	0,034	0,072	0,100	0,085	0,081
23.	Kalimantan Timur	12,037	8,063	8,100	8,385	7,960
24.	Sulawesi Utara	3,475	4,963	3,700	4,436	4,231
25.	Gorontalo	3,643	3,669	2,900	3,888	3,705
26.	Sulawesi Tengah	138,149	138,306	124,800	148,555	144,358
27.	Sulawesi Selatan	164,444	173,755	142,800	149,856	146,840
28.	Sulawesi Barat	96,860	96,001	80,200	83,984	76,158
29.	Sulawesi Tenggara	132,189	141,176	114,600	133,1	122,960
30.	Maluku	8,544	7,819	9,800	13,373	11,706
31.	Maluku Utara	13,128	12,884	9,800	11,621	11,021
32.	Papua	11,050	12,897	9,500	10,855	10,305
33.	Papua Barat	2,934	4,665	3,500	4,888	4,651
	<b>Indonesia</b>	<b>809,600</b>	<b>837,918</b>	<b>712,200</b>	<b>777,540</b>	<b>740,513</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Republik Indonesia, 2014

Lampiran 3. Luas Areal (ribu ha) dan Produksi (ribu ton) Komoditas Utama Provinsi Sumatera Barat Tahun 2009-2013

TAHUN	KAKAO		SAWIT		KARET		KOPI ARABIKA		KOPI ROBUSTA	
	Luas (ha)	Produksi (ton)	Luas (ha)	Produksi (ton)	Luas (ha)	Produksi (ton)	Luas (ha)	Produksi (ton)	Luas (ha)	Produksi (ton)
2009	<b>84,254</b>	<b>40,250</b>	344,351	833,485	166,719	133,816	23,185	21,294	24,707	16,658
2010	<b>101,014</b>	<b>49,638</b>	353,411	910,309	167,416	137,377	20,724	14,796	19,843	15,106
2011	<b>117,014</b>	<b>59,836</b>	356,140	922,746	170,250	139,687	20,742	14,857	19,843	15,203
2012	<b>137,355</b>	<b>69,281</b>	357,059	941,579	172,186	139,687	20,754	14,876	19,886	15,259
2013	<b>148,343</b>	<b>74,171</b>	364,220	955,153	176,975	159,277	21,169	16,939	19,934	16,227

Sumber: Dinas Perkebunan Provinsi Sumatra Barat, 2014

Lampiran 4. Standar Nasional Indonesia Biji Kakao (SNI 2323:2008/ Amd 1:2010)

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Serangga hidup	-	Tidak ada
2	Serangga mati	-	Tidak ada
3	Kadar air	%	Maks 7.5
4	Biji berbau asap dan atau <i>hammy</i> dan atau berbau asing	-	Tidak ada
5	Kadar biji pecah dan atau pecah kulit	%	Maks 2
6	Kadar benda-benda asing	%	Tidak ada

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012

Lampiran 5. Luas Areal dan Produksi Tanaman Kakao Kabupaten/Kota di Sumatera Barat Tahun 2012 dan 2013

No	Kabupaten/Kota	Tahun			
		2012		2013	
		Luas (Ha)	Produksi (ton)	Luas (Ha)	Produksi (ton)
1	Kepulauan Mentawai	1.468	1.437	2.714	1.529
2	Pesisir Selatan	2.934	2.717	5.727	3.072
3	Solok	2.784	2.543	5.679	3.343
4	Sijunjung	2.551	2.154	5.349	2.653
5	Tanah Datar	3.645	3.269	6.903	4.432
<b>6</b>	<b>Padang Pariaman</b>	<b>15.065</b>	<b>12.139</b>	<b>29.872</b>	<b>15.243</b>
7	Agam	4.872	4.854	11.139	7.533
8	Lima Puluh Kota	4.466	4.057	8.190	4.652
9	Pasaman	17.606	16.483	25.189	18.126
10	Solok Selatan	1.216	1.122	2.383	1.425
11	Dharmasraya	2.130	1.969	3.849	2.287
12	Pasaman Barat	9.574	8.742	18.481	9.419
13	Padang	956	782	1.742	928
14	Solok	328	286	645	434
15	Sawahlunto	2.294	1.967	4.768	2.421
16	Padang Panjang	13	11	28	21
17	Bukittinggi	26	14	58	18
18	Payakumbuh	1.219	1.102	2.572	1.412
19	Pariaman	1.098	941	2.067	1.053
<b>Total</b>		<b>117.014</b>	<b>69.281</b>	<b>137.355</b>	<b>80.001</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Barat 2013 dan 2014

## Lampiran 6. Pabrik Pengolahan Cokelat Kabupaten Padang Pariaman

No	Nama Pabrik	Lokasi	Tahun berdiri	Pengelola
1.	Pabrik Mini Sikucurincco	Korong Koto Hilalang Utara, Nagari Sikucur. Kec. V Koto Kampung Dalam	2008	Asril
2.	Pabrik Mini Cokelat Sintoga	Nagari Sintuk, Kec. Sintuak Toboh Gadang	2012	Zuarni Umar

Sumber : Diskoperindag dan ESDM Kabupaten Padang Pariaman, 2013.

## Lampiran 7. Produk Olahan Kakao Pabrik Mini Cokelat Sintoga



COKELAT BLOK

Cokelat blok dibuat dalam ukuran berat 1000 gram dan 500 gram dan dikemas dengan aluminium foil



COKELAT BATANGAN

Cokelat batangan yang diproduksi dalam ukuran berat 75 gram



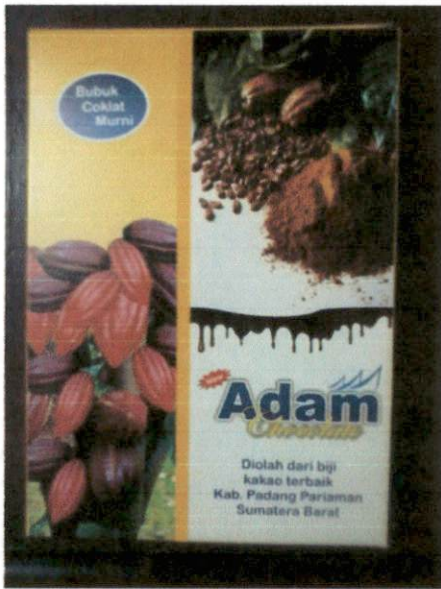
PERMEN COKELAT

Permen coklat ini lebih dikenal sebagai coklat puralin, diproduksi dalam berbagai macam bentuk permen, seperti bentuk daun, bunga, bulat, dll.



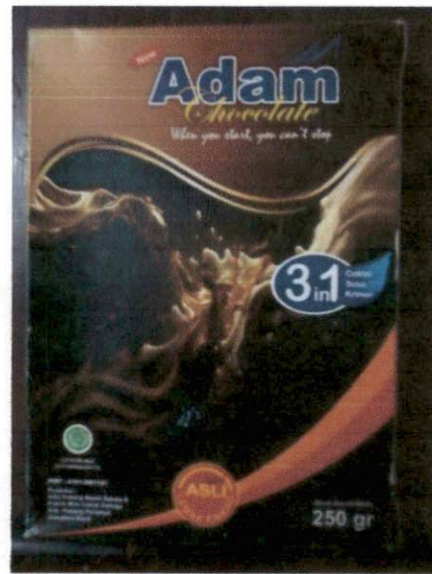
MASKER COKELAT

Produk masker coklat yang baik untuk kesehatan kulit



### BUBUK COKELAT MURNI

Bubuk Cokelat Murni yang dikemas dalam kotak dengan berat 250 gram. Bubuk Cokelat Murni merupakan bubuk coklat tanpa dicampur dengan bahan penolong lainnya.



### BUBUK COKELAT 3 in 1

Bubuk coklat 3 in 1 diproduksi oleh pabrik *New Adam Chocolate* yang terbuat dari bubuk coklat murni, susu, gula dan *creamer*. Dikemas dalam kotak dengan berat 250 gram

### ANEKA BISKUIT COKELAT

*New Adam Chocolate* juga memproduksi berbagai aneka kue coklat dengan berbagai rasa.



Lampiran 8. Luas Areal dan Produksi Sayuran dan Buah-buahan di Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Tahun 2013.

No	Tanaman	Luas tanam (Ha)	Luas panen (Ha)	Produksi (ton)
1	Kacang panjang	32	31	365,80
2	Terung	25	21	191,10
3	Ketimun	87	99	2060,19
4	Cabe merah	23	25	153
5	Bayam	7	7	22,68
6	Kangkung	17	16	48,48
<b>Jumlah</b>		<b>191</b>	<b>199</b>	<b>2841,25</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2014.

No	Tanaman	Jumlah tanaman (batang)	Luas areal (Ha)	Tanaman menghasilkan (batang)	Produksi (ton)
1	Alpukat	1434	12,64	806	144,97
2	Mangga	867	7,82	366	33,25
3	Rambutan	4140	30	1500	25,50
4	Duku	718	4,60	703	61
5	Jeruk	1007	3,62	922	29,87
6	Durian	1502	12,21	1250	136,59
7	Jambu biji	591	2,13	382	12,07
8	Pepaya	7421	4,64	6776	296,22
9	Pisang	25206	63,02	24206	1046,30
10	Manggis	7150	40,17	6175	362,87
11	Nangka	8786	31,60	7800	608,57
12	Sawo	216	1,21	216	15,54
13	Naga	1600	1	800	16,09
<b>Jumlah</b>		<b>60638</b>	<b>31</b>	<b>51902</b>	<b>2788,84</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2014.

Lampiran 9. Hari Kerja Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga pada bulan Oktober - Desember 2014.

a. Bulan Oktober 2014 (Hari kerja bulan Oktober : 24 hari)

No	Nama karyawan	Jumlah hari kerja (hari)				Jumlah kehadiran (hari)
		Minggu I	Minggu II	Minggu III	Minggu IV	
1.	Febri	6	6	6	6	24
2.	Rian	6	6	6	4	22
3.	Yeni	6	6	-	3	15

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Keterangan : (-) sakit.

b. Bulan November 2014 (Hari kerja bulan November : 6 hari)

No	Nama karyawan	Jumlah hari kerja (hari)				Jumlah kehadiran (hari)
		Minggu I	Minggu II	Minggu III	Minggu IV	
1.	Febri	-	-	-	6	6
2.	Rian	-	-	-	6	6
3.	Yeni	-	-	-	6	6

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Keterangan : (-) Pabrik tidak berproduksi.

c. Bulan Desember 2014 (Hari kerja bulan Desember : 18 hari)

No	Nama karyawan	Jumlah hari kerja (hari)				Jumlah kehadiran (hari)
		Minggu I	Minggu II	Minggu III	Minggu IV	
1.	Febri	6	6	6	-	18
2.	Rian	6	6	6	-	18
3.	Yeni	6	6	6	-	18

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Keterangan : (-) : Pabrik sengaja menghentikan produksi

Lampiran 10. Upah Karyawan Pabrik Mini Coklat Sintoga selama pada bulan Oktober - Desember 2014.

a. Bulan Oktober 2014

No	Nama Karyawan	Upah Karyawan (Rp)	Jumlah Kehadiran	Total Upah (Rp)
1.	Febri	45.000,-	24 hari	1.080.000,-
2.	Rian	45.000,-	22 hari	990.000,-
3.	Yeni	45.000,-	15 hari	675.000,-
<b>Jumlah</b>				<b>2.745.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

b. Bulan November 2014

No	Nama Karyawan	Upah Karyawan (Rp)	Jumlah Kehadiran	Total Upah (Rp)
1.	Febri	45.000,-	6 hari	270.000,-
2.	Rian	45.000,-	6 hari	270.000,-
3.	Yeni	45.000,-	6 hari	270.000,-
<b>Jumlah</b>				<b>810.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

c. Bulan Desember 2014

No	Nama Karyawan	Upah Karyawan (Rp)	Jumlah Kehadiran	Total Upah (Rp)
1.	Febri	45.000,-	18 hari	810.000,-
2.	Rian	45.000,-	18 hari	810.000,-
3.	Yeni	45.000,-	18 hari	810.000,-
<b>Jumlah</b>				<b>2.430.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

## Lampiran 11. Keanggotaan Kelompok Tani Karya Maju

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>
1	Butiar Eza	Ketua
2	Syafrizal	Anggota
3	Roni	Anggota
4	Danal	Anggota
5	Edwin	Anggota
6	Zubir	Anggota
7	Bujang	Anggota
8	Daniar	Anggota
9	Anton	Anggota
10	Rianto	Anggota

Sumber : Ketua Kelompok Tani Karya Maju, 2014.

## Lampiran 12. Keanggotaan Kelompok Tani Aulia Natural

No	Nama	Jabatan
1	Akirman	Ketua
2	Datuak Burhan	Anggota
3	Cawah	Anggota
4	Labai Kahan	Anggota
5	Bakar	Anggota
6	Piak Makah	Anggota
7	Gubah	Anggota
8	Sanang Ati	Anggota
9	Sawiah	Anggota
10	Kiri	Anggota
11	Agus	Anggota
12	Akak Apuk	Anggota

Sumber : Kelompok Tani Aulia Natural, 2014

Lampiran 13. Kuantitas Pembelian Bahan Baku dan Bahan Penolong Pabrik Mini Coklat Sintoga pada Bulan Oktober – Desember 2014.

Tabel 1. Bahan baku Bulan Oktober 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	02 Oktober 2014	60	35.000	2.100.000	Bapak Butiar
2.	12 Oktober 2014	50	33.000	1.650.000	Bapak Datuak
3	20 Oktober 2014	50	35.000	1.750.000	Bapak Butiar
<b>Jumlah</b>		<b>160</b>		<b>5.500.000</b>	

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Tabel 2. Bahan penolong bulan Oktober 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)		Total pembelian bahan penolong (Rp)
		Lemak kakao @Rp.100.000	Coklat bubuk @Rp.60.000	
1.	02 Oktober 2014	35	25	5.000.000
2	12 Oktober 2014	30	25	4.500.000
3	20 Oktober 2014	35	25	5.000.000
<b>Total</b>		<b>100</b>	<b>75</b>	<b>14.500.000</b>

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Tabel 3. Bahan baku bulan November 2014.

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	23 November 2014	60	35.000	2.100.000	Bapak Butiar
<b>Jumlah</b>		<b>60</b>		<b>2.100.000</b>	

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Tabel 4. Bahan penolong bulan November 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)		Total pembelian bahan penolong (Rp)
		Lemak kakao @Rp.100.000	Coklat bubuk @Rp.60.000	
1.	22 November 2014	35	25	5.000.000
<b>Total</b>		<b>35</b>	<b>25</b>	<b>5.000.000</b>

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Tabel 5. Bahan baku bulan Desember 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	30 November 2014	50	35.000	1.750.000	Bapak Butiar
2.	07 Desember 2014	50	35.000	1.750.000	Bapak Butiar

Tabel 5 (Lanjutan)

3	14 Oktober 2014	50	35.000	1.750.000	Bapak Butiar
<b>Jumlah</b>		<b>150</b>		<b>4.250.000</b>	

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Tabel 6. Bahan penolong bulan Desember 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)		Total pembelian bahan penolong (Rp)
		Lemak kakao @Rp.100.000	Coklat bubuk @Rp.60.000	
1.	30 November 2014	35	25	5.000.000
2	07 Desember 2014	35	25	5.000.000
3	14 Desember 2014	35	25	5.000.000
<b>Total</b>		<b>115</b>	<b>75</b>	<b>15.000.000</b>

Sumber : Pimpinan Pabrik Mini Coklat Sintoga, 2015.

Lampiran 14. Hari Kerja Karyawan dan Upah Karyawan Pabrik Mini Sikucurincco bulan Oktober – Desember 2014.

Tabel 1. Hari Kerja Karyawan dan Upah Karyawan Pabrik Mini Sikucurincco bulan Oktober 2014

No	Nama Karyawan	Hari Kerja (hari)	Kehadiran Karyawan (hari)				Upah Karyawan (Rp)	Total Upah (Rp)
			MI	M II	M III	M IV		
1.	Andre	12	3	3	3	3	40.000,-	480.000,-
2.	Iis	12	3	3	3	3	40.000,-	480.000,-
3.	Emi	12	3	3	3	3	40.000,-	480.000,-
<b>Jumlah</b>								<b>1.440.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

Tabel 2. Hari Kerja Karyawan dan Upah Karyawan Pabrik Mini Sikucurincco bulan November 2014

No	Nama Karyawan	Hari Kerja (hari)	Kehadiran Karyawan (hari)				Upah Karyawan (Rp)	Total Upah (Rp)
			MI	M II	M III	M IV		
1.	Andre	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
2.	Iis	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
3.	Emi	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
<b>Jumlah</b>								<b>960.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

Tabel 3. Hari Kerja Karyawan dan Upah Karyawan Pabrik Mini Sikucurincco bulan Desember 2014.

No	Nama Karyawan	Hari Kerja (hari)	Kehadiran Karyawan (hari)				Upah Karyawan (Rp)	Total Upah (Rp)
			MI	M II	M III	M IV		
1.	Andre	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
2.	Iis	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
3.	Emi	8	-	-	4	4	40.000,-	320.000,-
<b>Jumlah</b>								<b>960.000,-</b>

Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

Keterangan :

M : Minggu

M I : Minggu I, dst.

(-) : pabrik tidak memproduksi

Lampiran 15. Pembelian Bahan Baku Pabrik Mini Sikucurincco bulan Oktober – Desember 2014

1. Kuantitas pembelian bahan baku Pabrik Mini Sikucurincco

a. Bulan Oktober 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	01 Oktober 2014	45	35.000	1.575.000	Bapak Datuak
2.	10 Oktober 2014	45	35.000	1.575.000	Bapak Datuak
3.	17 Oktober 2014	45	35.000	1.575.000	Bapak Datuak
4.	24 Oktober 2014	45	35.000	1.575.000	Bapak Datuak
<b>Jumlah</b>		<b>180</b>		<b>6.300.000</b>	

Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

b. Bulan November 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	15 November 2014	60	35.000	2.100.000	Bapak Datuak
2.	21 November 2014	60	35.000	2.100.000	Bapak Datuak
<b>Jumlah</b>		<b>120</b>		<b>4.200.000</b>	

Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

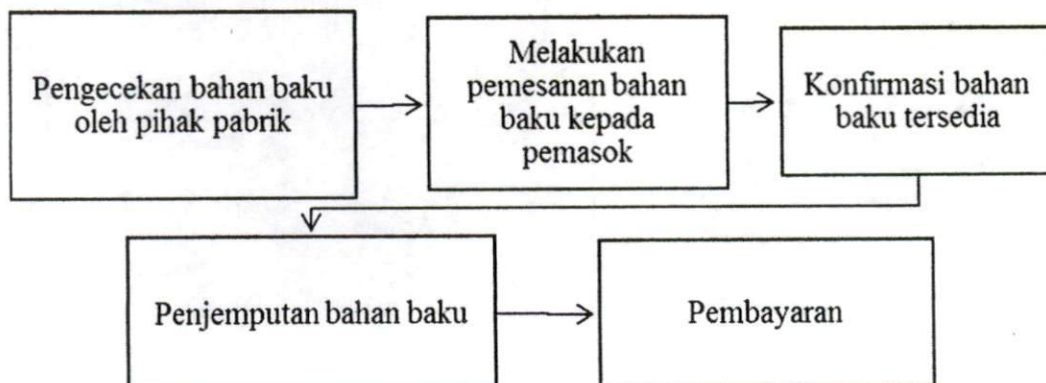
c. Bulan Desember 2014

No	Tanggal pembelian	Kuantitas (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)	Pemasok
1.	03 Desember 2014	60	35.000	2.100.000	Anggota Poktan Padang Manih
2.	11 Desember 2014	60	35.000	2.100.000	Anggota Poktan Padang Manih
<b>Jumlah</b>		<b>120</b>		<b>4.200.000</b>	

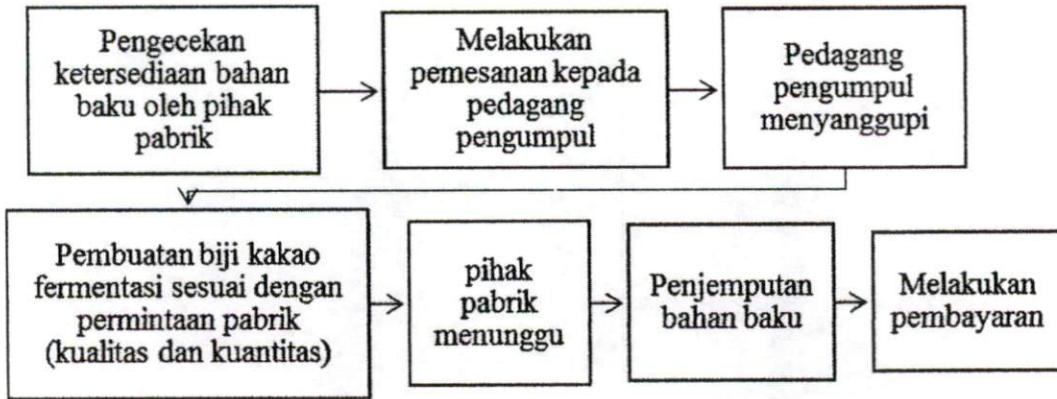
Sumber : Pabrik Mini Sikucurincco, 2015.

2. Proses pembelian bahan baku Pabrik Mini Sikucurincco

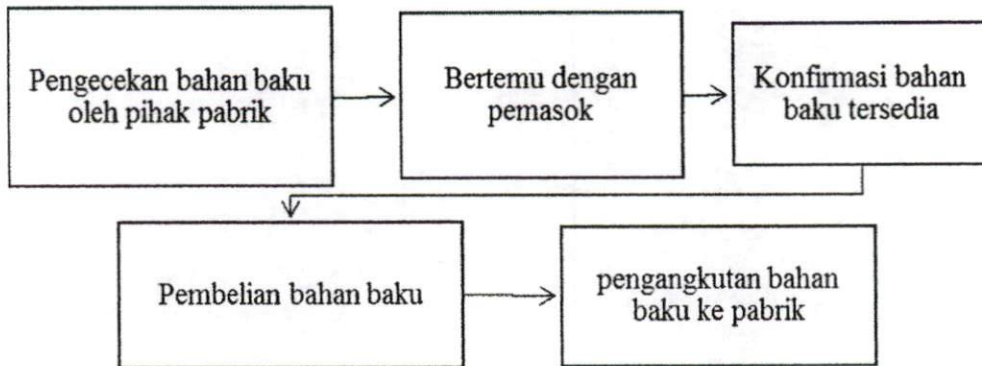
a. Pembelian bahan baku biji kakao dari Petani Kakao (Bapak Datuak)



**b. Pembelian Bahan Baku dari Pedagang Pengumpul (Bapak Butiar)**



**c. Pembelian Bahan Baku dari Anggota Kelompok Tani Padang Manih Sakato**



Lampiran 16. Fasilitas Pabrik Mini Sikucurincco



Pabrik Mini Sikucurincco



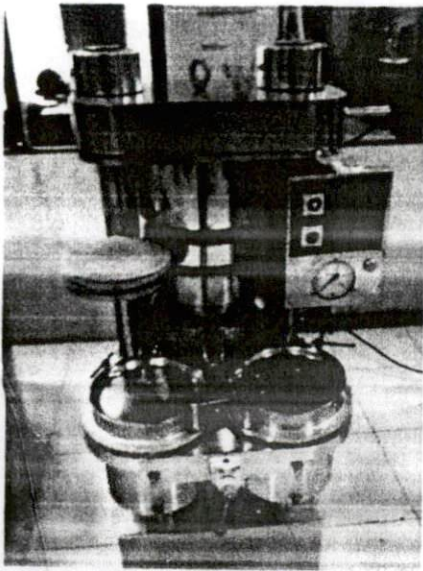
Mesin Sangrai



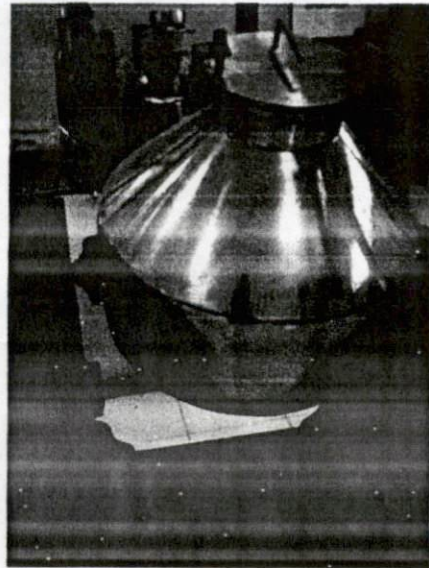
Mesin pemisah biji



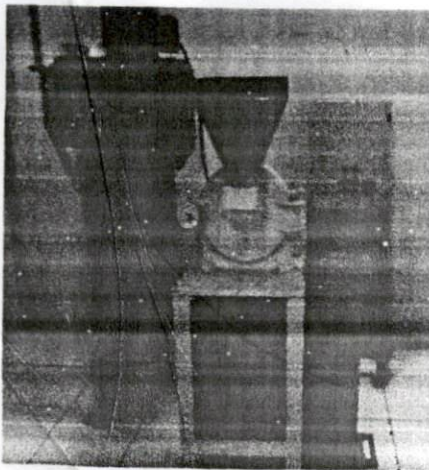
Mesin pemasta



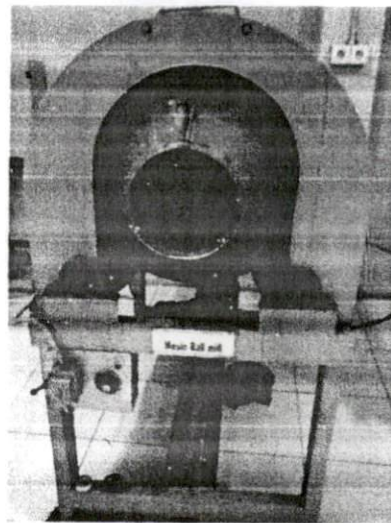
Mesin pengempa lemak



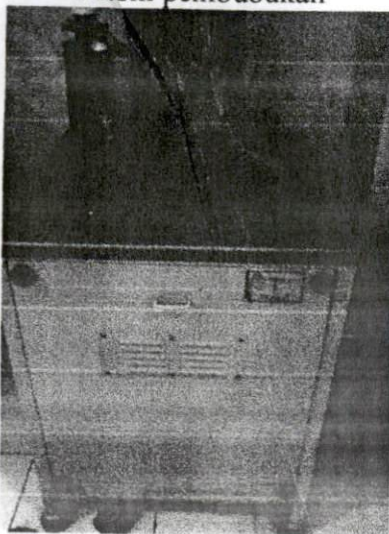
Mesin pencampur



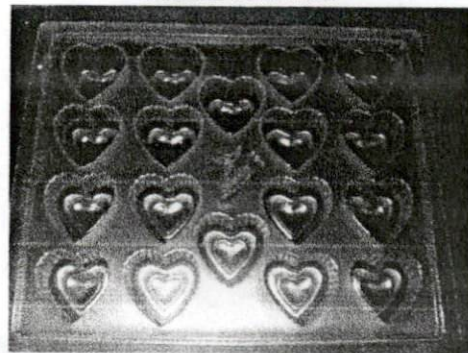
Mesin pembubukan



Mesin ball mill

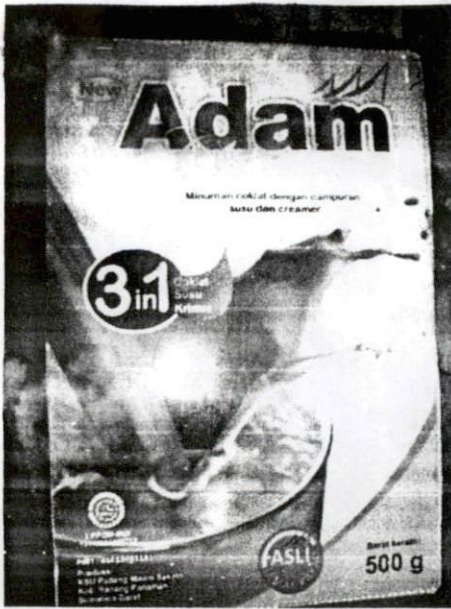


Tentering Pencetak

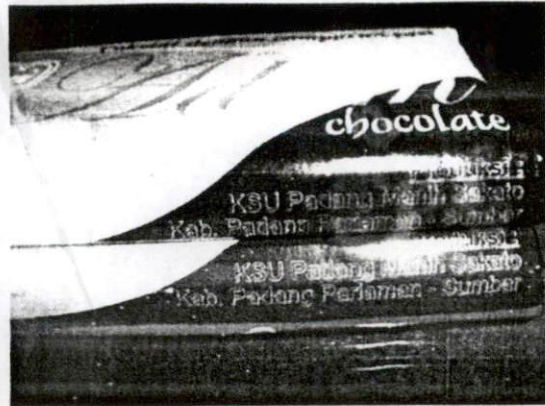


cetakan

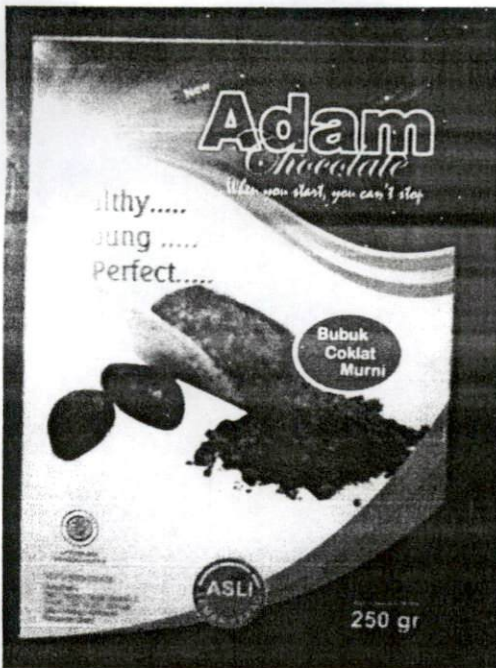
Lampiran 17. Produk Olahan Pabrik Mini Sikucurincco



Cokelat 3 in 1



Cokelat Batangan



Cokelat Bubuk Murni



Permen Cokelat