



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 DISTRIBUSI NILAI TAMBAH BIJI KAKAO PADA INDUSTRI PENGOLAHAN DI KOTA PAYAKUMBUH**

**SKRIPSI**



**DEDDY DWI CHANDRA  
1010222021**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**

**ANALISIS DISTRIBUSI NILAI TAMBAH BIJI KAKAO PADA  
INDUSTRI PENGOLAHAN DI KOTA PAYAKUMBUH**

**SKRIPSI**

**Oleh**

**DEDDY DWI CHANDRA  
1010222021**

**SKRIPSI**

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

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2015**

**ANALISIS DISTRIBUSI NILAI TAMBAH BIJI KAKAO PADA  
INDUSTRI PENGOLAHAN DI KOTA PAYAKUMBUH**

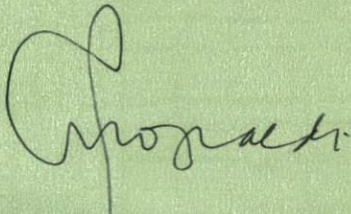
**SKRIPSI**

**OLEH**

**DEDDY DWI CHANDRA  
1010222021**

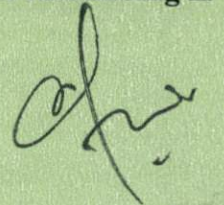
**MENYETUJUI :**

**Dosen Pembimbing I**



**Dr. Ir. Nofialdi, M.Si  
NIP. 196811021997031001**

**Dosen Pembimbing II**



**Nur Afni Evalia, SP, MM  
NIP. 198207112010122000**

**Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Andalas**



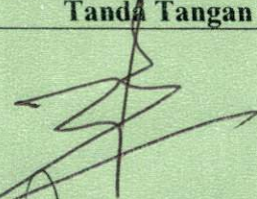
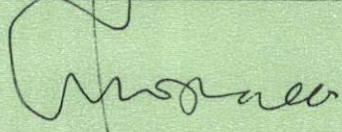
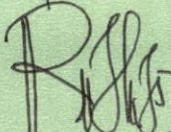
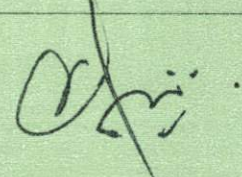

**Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc  
NIP. 19531216 1980031004**

**Ketua Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas  
Andalas**



**Dr. Ir. Osmet, M.Sc  
NIP. 195510191987021001**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana  
Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal tanggal 29 Januari 2015

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1.	Dr. Mahdi, SP, M.Si		Ketua
2.	Dr. Ir. Nofialdi, M.Si		Sekretaris
3.	Rini Hakimi, SP, M.Si		Anggota
4.	Nur Afni Evalia, SP, MM		Anggota
5.	Lora Triana, SP, MM		Anggota



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

“Dan seandainya pohon-pohon di bumi menjadi pena dan laut (menjadi tinta).  
Di tambahkan kepadanya tujuh laut (lagi) sesudah (kering) nya, niscaya tidak  
akan habis-habisnya (di tuliskan) kalimat Allah, sesungguhnya Allah Maha  
perkasa lagi Maha bijaksana”. (Q.S. Al Luqman : 27)

Atas rahmat Allah yang Maha Esa ku persembahkan karya sederhana ini untuk  
kedua orang tua yang kusayangi, untuk seorang wanita yang paling penting  
dalam hidupku yaitu mama tercinta Efnida yang senantiasa memberikan  
pencerahan, motivasi, do'a yang selalu mengalir serta sosok yang mengangkat  
semangatku disaat aku terpuruk dalam hidupku, dan terimakasih untuk seorang  
pahlawan dalam hidupku ayahanda Yasril yang selalu menjadi pahlawan dan  
mengajarkanku banyak hal tentang kesabaran dan kehidupan. Terimakasih  
kepada kakak tersayang Efyana Putri Nofianti dan dua orang adikku tersayang  
Endah Triana Sari dan Rahmat Fauzan yang senantiasa memberikan kerinduan  
disaat jauh dan kehebohan disaat bersama yang menjadi penyempurna keadaan  
dalam rumah.

Terimakasih kepada orang tua keduaku yaitu pembimbing Bapak Dr. Ir.  
Nofialdi, M.Si (Abak) dan juga Ibu Nur Afni Evalia, SP. MM yang telah  
membimbing dengan penuh kesabaran dan selalu ada momen pelajaran berharga  
yang diberikan atas bimbingan serta arahan yang diberikan selama ini, sehingga  
saya bisa menyelesaikan skripsi ini.

Terimakasih kepada teman - teman seperjuangan Agribisnis 2010, sahabat -  
sahabat Arena Putra, dan para penghuni kenangan di masa lalu untuk waktu  
dan keceriaan yang telah diberikan selama ini.

Terimakasih juga untuk Dola Maitudithia Zulyta telah menjadi penyempurna  
dalam penulisan skripsi ini.

## **BIODATA**

Penulis dilahirkan di Kota Duri, Provinsi Riau pada tanggal 30 Desember 1992 sebagai anak kedua dari empat bersaudara, dari pasangan Yasril dan Efnida. Pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) dijalani di TK Aisyah kota Duri (1997-1998). Sekolah Dasar (SD) dijalani di SD Negeri 009 Kota Duri (1998-2004). Sekolah Menengah Pertama (SMP) ditempuh di SMP IT Mutiara Kota Duri (2004-2007). Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di SMA IT Mutiara Kota Duri (2007-2010). Pada tahun 2010 penulis diterima sebagai mahasiswa di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Program Studi Agribisnis.

Padang, Januari 2015

D.D.C

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Analisis Distribusi Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Chokato di Kota Payakumbuh”. Tujuan penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih setulusnya kepada Bapak Dr. Ir. Nofialdi, M.Si, dan Ibu Nur Afni Evalia, SP, MM sebagai dosen pembimbing yang telah banyak memberikan petunjuk, saran, dan bimbingan selama proses penulisan skripsi ini. Selanjutnya penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Dr. Mahdi, SP, M.Si, Ibu Rini Hakimi, SP, M.Si, dan Ibu Lora Triana, SP, MM atas saran dan masukan yang telah diberikan. Ucapan terima kasih yang sama penulis sampaikan kepada Bapak Ketua Jurusan Sosek dan ketua Program Studi Agribisnis serta tenaga kerja Kependidikan di Fakultas Pertanian Universitas Andalas yang telah membantu penulis baik moril maupun materil dalam penyusunan skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Pengelola Pabrik Pengolahan Chokato yang telah membantu penulis dalam memberikan informasi yang penulis butuhkan terkait penelitian ini, penulis juga mengucapkan rasa terimakasih yang istimewa untuk orang tua dan teman-teman Agribisnis yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk perbaikan yang akan datang. Harapan penulis semoga penelitian ini dapat bermanfaat untuk semua pihak yang berkepentingan.

Padang, Januari 2015

D. D. C

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Agribisnis Kakao.....	7
1. Subsistem Hulu .....	8
2. Subsistem Usaha Tani .....	8
3. Subsistem Hilir.....	9
4. Subsistem Agribisnis Pemasaran .....	11
5. Subsistem Agribisnis Penunjang.....	11
B. Industri Rumah Tangga.....	11
C. Kelompok Tani.....	12
D. Pemasaran .....	14
1. Produk .....	14
2. Harga .....	15
3. Distribusi .....	15
4. Promosi .....	15
E. Nilai Tambah.....	15
1. Pengertian Nilai Tambah.....	15



2. Unsur dalam Nilai Tambah .....	18
F. Penelitian Terdahulu .....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	21
B. Metode Penelitian.....	21
C. Metode Pemilihan Responden.....	21
D. Metode Teknik Pengambilan Data.....	22
E. Variabel yang Diamati .....	22
1. Perhitungan Nilai Tambah .....	23
2. Distribusi Nilai Tambah.....	24
F. Analisis Data .....	25
1. Konsep Perhitungan Nilai Tambah .....	25
G. Definisi Operasional.....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
A. Gambaran Umum Perusahaan.....	29
1. Profil Kelompok Tani Tanjung Subur.....	29
a. Sejarah Kelompok Tani Tanjung Subur.....	29
b. Struktur Organisasi Peabrik Pengolahan Chokato.....	30
2. Aspek Operasional .....	31
a. Bangunan.....	31
b. Peralatan dan Mesin .....	32
c. Bahan Baku .....	33
d. Tenaga Kerja .....	34
3. Proses Produksi .....	36
a. Persiapan Bahan Baku.....	37
b. Pengeringan.....	38
c. Sortasi.....	39
d. Penyangraian .....	39
e. Pemisahan Kulit Biji .....	40
f. Pemastaaan.....	40

g. Pengempaan .....	41
h. Pembubukan .....	41
i. Pengayakan .....	42
B. Pemasaran .....	42
1. Produk .....	42
a. Jenis Produk .....	42
b. Jumlah Produksi .....	43
c. Kemasan Produk .....	44
d. Merek Produk .....	44
2. Harga .....	44
3. Saluran Distribusi .....	45
4. Promosi .....	45
C. Nilai Tambah Pabrik Pengolahan Chokato .....	46
1. Analisis Biaya .....	46
a. Biaya Tetap .....	46
b. Biaya Variabel .....	47
c. Biaya Total .....	48
2. Perhitungan Nilai Tambah .....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
A. Kesimpulan .....	55
B. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Cara Perhitungan Nilai Menggunakan Metoda Hayami Pada Pabrik Pengolahan Chokato.....	26
2. Mesin Pengolahan Cokelat Pada Pabrik Pengolahan Chokato .....	32
3. Daftar Tenaga Kerja Pada Pabrik Pengolahan Chokato .....	35
4. Daftar Harga Produk Pada Pabrik Pengolahan Chokato.....	45
5. Jenis Dan Besarnya Biaya Variabel Pada Pabrik Pengolahan Chokato .....	46
6. Biaya Variabel Pabrik Pengolahan Chokato .....	47
7. Total Biaya Pada Pabrik Pengolahan Chokato.....	48
8. Hasil Analisis Nilai Tambah .....	49

**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
1. Struktur Organisasi Pada Pabrik Pengolahan Chokato .....	31
2. Layout bangunan Pada Pabrik Pengolahan Chokato.....	32
3. Proses Produksi Lemak, Bubuk, dan Permen Cokelat .....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Luas Areal (Ribuan Ha) dan Produksi (Ribuan Ton) Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman Tahun 2012 .....	58
2. Pohon Industri Kakao .....	59
3. Luas Areal (Ribuan Ha) dan Produksi (Ribuan Ton) Perkebunan Besar Jenis Tanaman Tahun 2008 - 2012.....	60
4. Daftar Nama Pabrik Cokelat Sumatera Barat.....	61
5. Persentase Pengolahan Biji Kakao Menjadi Lemak, Bubuk Murni dan Permen Coklat .....	62
6. Jumlah HOK dalam Satu Siklus Produksi pada Pabrik Chokato .....	63
7. Komposisi Bahan dalam Setiap Satu Kilogram Biji Kakao dan Diolah Menjadi Permen Cokelat .....	64
8. Biaya Listrik yang Dikeluarkan Setiap Satu Kilogram Output yang Dihasilkan .....	65
9. Biaya Penyusutan pada Pabrik Pengolahan Chokato Selama Satu Siklus Produksi .....	66
10. Perhitungan Biaya Kemasan Per Produk Selama Satu Siklus Produksi pada Pabrik Pengolahan Chokato Di Kota Payakumbuh.....	67
11. Biaya Variabel pada Pengolahan Biji Kakao Menjadi Lemak, Bubuk Murni, dan Permen Cokelat pada Pabrik Pengolahan Chokato Kota Payakumbuh Selama Satu Siklus Produksi .....	68
12. Total Biaya pada Pabrik Mini Chokato .....	69
13. Komponen Perhitungan Nilai Tambah pada Pabrik Pengolahan Chokato pada Satu Siklus Produksi .....	70

## ANALISIS DISTRIBUSI NILAI TAMBAH BIJI KAKAO PADA INDUSTRI PENGOLAHAN DI KOTA PAYAKUMBUH

### ABSTRAK

Penciptaan nilai tambah melalui pengolahan biji kakao menjadi lemak, bubuk murni, dan permen coklat akan memberikan harga kakao petani, pendapatan bagi tenaga kerja pengolah, dan keuntungan pabrik pengolahan *chokato* yang dimiliki oleh kelompok tani. Penelitian nilai tambah ini bertujuan ini untuk : (1) mendeskripsikan proses pengolahan pada pabrik pengolahan *chokato* yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur, (2) menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah mengolah pada pabrik pengolahan *chokato* yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur. Data yang digunakan dalam *penelitian ini* terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pihak pabrik pengolahan *chokato*. Data sekunder dari buku dan studi literatur yang relevan dengan topik penelitian. Jumlah responden yang diwawancarai sebanyak 5 orang terdiri dari 1 orang pimpinan perusahaan dan 4 orang karyawan pabrik pengolahan *chokato*. Berdasarkan analisis yang dilakukan nilai tambah yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan *chokato* adalah sebesar Rp. 62.133/kg untuk lemak kakao Rp. 61. 871/kg untuk bubuk murni, dan Rp. 61.257/kg untuk permen coklat. Keuntungan yang didapat dari pabrik pengolahan *chokato* adalah Rp. 54.92 untuk lemak kakao, Rp. 56.858 bubuk murni, dan Rp. 57.960 untuk permen coklat, dengan tingkat keuntungan masing – masing sebesar 64% lemak, 66% bubuk murni, dan 66% permen coklat.

Kata Kunci : *pabrik pengolahan chokato, nilai tambah, proses produksi, lemak, bubuk murni, permen coklat.*

## **DISTRIBUTION OF VALUE ADDED ANALYSIS OF COCOA BEANS ON PROCESSING INDUSTRY IN PAYAKUMBUH**

### **ABSTRACT**

This research aims to : (1) describe the processing at the Chokato factory, and (2) analyze the value added and value added distribution of processing in the Chokato factory. The data used in this research are primary and secondary data. The primary data was obtained through interview. While secondary data was obtained from some literatures relevant to the topic of research. The key informants in this research were a head of the company and four employees of Chokato factory. Chokato processing factory is a chocolate processing factory owned by Farmers' Group of Tanjung Subur. The products are chocolate fat, pure powders, and chocolate candies. The processing steps at the Chokato factory are: drying of cocoa beans, sorting cocoa beans, roasting, separating the seeds from the seed coat, pasta, compression which will separate the fat and chocolate cake, pulverization, then powder is sifted with machine in order to obtain a precise size. The results of value added analysis are Rp. 64.334,00/Kg for cocoa butter, Rp. 38.756,00/Kg for pure powder, and Rp. 64.697,00/Kg for chocolate candy. Profit obtain from factory is Rp/ 57.126 for cocoa butter, Rp. 33.713 for pure powder, and Rp. 61.400 for chocolate candy, with a profit rate of 48% cocoa butter, 35% pure powder, and 50% chocolate candy.

We Suggest that the factory should have a record of all activities which produce value added so they will know the overall cost involved and aware of business developments.

*Keyword : Value-added, Chokato factory, production processes, cocoa butter, pure powder, chocolate candy*

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Saat ini sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia, karena sektor pertanian sebagai sumber penghasil bahan kebutuhan pokok, sandang dan papan, penyedia lapangan kerja bagi sebagian besar penduduk, penyumbang pendapatan nasional yang tinggi, devisa bagi negara dan efek pengganda ekonomi. Sektor pertanian juga dapat menjadi basis dalam mengembangkan kegiatan ekonomi perdesaan melalui pengembangan usaha berbasis pertanian yaitu agribisnis dan agroindustri (Fadillah, 2011: 1).

Agribisnis dan agroindustri adalah sektor usaha yang harus ditekuni, dikembangkan dan bahkan dijadikan sektor ekonomi utama oleh Indonesia, karena memiliki keunggulan komparatif dan mampu menguntungkan Indonesia sehingga mampu keluar dari keterpurukan ekonomi. Paradigma pengembangan agribisnis dan agroindustri seharusnya berorientasi pada pasar, mutu serta pada kepuasan konsumen. Pengembangan agribisnis dan agroindustri seharusnya dapat meningkatkan nilai tambah, tidak dijual dipasar global berupa produk primer tetapi hasil olahan sehingga nilai tambahnya dinikmati oleh petani, para pelaku agroindustri didalam negeri dan eksportir Indonesia (Gumbira, 2010: 30).

Salah satu produk pertanian yang mampu memberikan nilai tambah yang lebih terhadap hasil pertanian adalah kakao. Kakao merupakan salah satu sub sektor perkebunan yang memiliki prospek yang sangat menjanjikan terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat. Salah satu komoditas unggulan perkebunan yang prospektif serta berpeluang besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat karena sebagian besar diusahakan melalui perkebunan rakyat (+ 94,01%). Luas areal kakao Indonesia untuk tahun 2012 telah mencapai 1.638.500 ha dengan produksi 867.900 ton dan tersebar di 32 provinsi (Lampiran 1). Tanaman kakao juga merupakan komoditas unggulan perkebunan sebagai penghasil devisa negara, sumber pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja petani, mendorong pengembangan wilayah serta pelestarian lingkungan.



Sebagian besar perkebunan kakao di Indonesia adalah perkebunan rakyat. Tanaman kakao merupakan salah satu tanaman yang memiliki nilai ekonomis, apalagi jika dilakukan perlakuan yang baik. Dan akan berdampak baik terhadap perekonomian petani kakao. Namun kondisi yang terus berlangsung saat ini, produk pertanian seperti kakao dalam jumlah yang signifikan masih diekspor tanpa mengalami pengolahan lebih lanjut dalam negeri. Pengolahan kakao menjadi produk olahan dapat dilakukan oleh petani langsung dengan cara tradisional, dan industri dengan cara yang lebih modern dengan memanfaatkan teknologi pengolahan.

Menurut Gumbira (2001), kegiatan produksi merupakan proses transformasi masukan menjadi suatu keluaran. Jadi kegiatan produksi adalah melaksanakan rencana produksi yang telah dibuat yang memiliki masa cukup lama serta terkait dengan bagaimana mengelola proses produksi berdasarkan masukan, baik langsung maupun tidak langsung untuk menghasilkan produk. Untuk meningkatkan nilai tambah kakao sekaligus meningkatkan pendapatan petani kakao, perlu dilakukan perlakuan pengolahan biji kakao pada pasca panen. Pada pohon industri kakao produk olahan dari biji kakao yang bisa dihasilkan antara lain bubuk dan lemak coklat. Produk ini banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pada industri makanan, farmasi, dan lulur (Lampiran 2).

Kegiatan usaha pengolahan biji kakao menjadi bubuk dan lemak kakao yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena telah diberikan perlakuan pengolah menjadi produk jadi yang lebih berkualitas sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diberikan biji kakao pada biji kakao sebagai bahan baku maka diperlukan analisa nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien (menguntungkan) dan terdistribusi merata pada semua pihak yang menciptakan nilai tambah tersebut.

Tanaman kakao merupakan komoditi unggulan Sumatera Barat. Berdasarkan data BPS 2012 luas tanaman kakao di Sumatera Barat mencapai 94.400 ha

(Lampiran 3). Kota Payakumbuh merupakan salah satu daerah pengembangan produksi kakao di Sumatera Barat. Pada tahun 2012 luas lahan mencapai 1.219 ha dengan kepemilikan lahan yang dimiliki oleh masyarakat Kota Payakumbuh, sebanyak 920 ha di antaranya sudah menghasilkan.

Berdasarkan informasi dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat, pada saat ini terdapat dua industri pengolahan biji kakao yang masih aktif di Sumatera Barat, salah satunya adalah yang terdapat di Kota Payakumbuh yaitu pabrik pengolahan "Chokato" (Lampiran 4). Pabrik pengolahan Chokato ini melakukan pengolahan biji kakao fermentasi menjadi lemak cokelat, bubuk cokelat, cokelat batangan, dan lulur cokelat. Pabrik pengolahan Chokato ini dikelola oleh Kelompok Tani Tanjung Subur.

## **B. Perumusan Masalah**

Pabrik pengolahan Chokato merupakan usaha kelompok yang telah mampu berkontribusi dalam penyediaan lapangan pekerjaan dan mengembangkan kegiatan usaha anggotanya melalui penciptaan nilai tambah pada usaha budidaya kakao menjadi produk olahan. Pabrik pengolahan Chokato melakukan aktivitas penciptaan nilai tambah dengan melakukan pengolahan biji kakao fermentasi menjadi bubuk murni, lemak, dan permen cokelat. Sebelum berdirinya pabrik pengolahan Chokato, Kelompok Tani Tanjung Subur hanya melakukan budidaya kakao. Sehingga kelompok tani menjual kakaonya dalam bentuk biji. Pada tahun 2010 biji kakao yang belum diolah dihargai Rp. 15.000 – Rp. 25.000 rupiah/kg. Hingga 2014 dengan adanya mesin pengolahan coklat yang diterima dari Kementerian Pertanian akhir 2011 dan sudah beroperasi Februari 2012 dan harga kakao yang telah diberikan perlakuan pengolahan harganya menjadi Rp. 150.000 per kilogram untuk masing-masing lemak, bubuk murni, dan permen cokelat.

Lemak kakao, permen, dan bubuk cokelat memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Sehingga ini merupakan suatu peluang terhadap pabrik pengolahan kakao yang berprospek baik karena banyaknya peminat cokelat dan masih sedikitnya produk pesaing yang menjual dalam bentuk lemak dan bubuk cokelat. Jika selama ini

Kota Payakumbuh yang merupakan salah satu daerah sentra produksi kakao yang hanya menjual hasil budidaya dalam bentuk biji, dengan adanya industri pengolahan biji kakao menjadi produk yang memiliki nilai lebih dibandingkan sebelum dilakukan perlakuan pengolahan. Untuk meningkatkan pendapatan petani, upaya yang dilakukan adalah kegiatan produksi, yaitu kegiatan mengolah bahan baku menjadi produk baru sehingga memberikan nilai tambah terhadap produk hasil pertanian dan berdampak pada peningkatan pendapatan petani. Industri pengolahan biji kakao menjadi bubuk dan lemak kakao pada setiap aktivitas pengolahan pada industri ini melibatkan tenaga kerja 2 orang. Pada pabrik pengolahan "Chokato" tenaga kerja menerima upah setiap bulannya Rp. 600.000/orang, dengan jam kerja 8 jam per hari untuk kegiatan produksi. Jumlah upah yang diterima oleh tenaga kerja merupakan salah satu bentuk pendistribusian nilai tambah yang dilakukan oleh pengusaha industri kepada pihak tenaga kerja. Besarnya nilai tambah yang diterima pada suatu periode sangat berpengaruh terhadap kesejahteraan pelaku penciptaan nilai tambah.

Penciptaan nilai tambah memiliki peranan yang sangat penting dalam pengembangan industri kecil di Kota Payakumbuh khususnya pada Kelompok Tani Tanjung Subur. Hal ini bertujuan untuk menciptakan kesejahteraan bagi para pelaku ekonomi. Dengan adanya nilai tambah akan memberikan peningkatan kepada petani karena sebelumnya petani yang menjual kakao dalam bentuk biji kepada pedagang pengumpul dengan harga yang relatif rendah sekarang petani dapat menikmati harga yang lebih tinggi yang dibeli oleh industri baik itu dalam bentuk basah ataupun setelah perlakuan fermentasi. Disamping itu petani juga tidak mengeluarkan biaya tambahan untuk menjual biji kakao ke pedagang pengumpul. Melalui distribusi nilai tambah kepada kelompok yang terlibat dalam aktifitas penciptaan nilai tambah akan memberikan informasi yang jelas mengenai pendistribusian terhadap kelompok penerimaan yang terlibat dalam aktivitas penciptaan nilai tambah yang dilakukan oleh agroindustri. Pada saat ini masih terjadi ketimpangan penerimaan terhadap penciptaan nilai tambah pada pabrik berupa adanya ketidakadilan dalam pembagian hasil yang diterima oleh pihak tenaga kerja, sumbangan input lain, dan pihak pengusaha pada usaha pengolahan yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur. Selain itu,

analisis nilai tambah merupakan pengukuran terhadap pihak-pihak yang menerima balas jasa dari aktivitas penciptaan nilai tambah.

Penelitian tentang nilai tambah perlu dilakukan karena peneliti melihat adanya ketidakadilan yang diterima oleh pelaku penciptaan nilai tambah pada pabrik pengolahan Chokato. Diharapkan dengan adanya laporan terhadap besarnya persentase nilai tambah dapat dilihat pendistribusiannya baik terhadap pengelola, petani produsen, tenaga kerja, maupun terhadap sumbangan input lain. Untuk petani akan membuka peluang untuk menjual biji kakao sehingga meningkatkan pendapatan petani kakao, untuk tenaga kerja yaitu tersedianya lapangan pekerjaan sehingga dapat meningkatkan pendapatan melalui upah dan memberikan pengalaman kerja dalam melakukan proses pengolahan. Besarnya distribusi nilai tambah yang diterima oleh pelaku aktivitas industri pengolahan tergantung pada besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh perusahaan. Semakin besar nilai tambah yang dihasilkan, maka akan semakin besar nilai yang didistribusikan oleh perusahaan terhadap pihak yang terlibat dalam penciptaan nilai tambah.

Meskipun telah melakukan kegiatan pengolahan pada biji kakao yang dilakukan oleh kelompok tani, namun terdapat ketimpangan pada perspektif industri pengolahan, dimana hanya beberapa anggota kelompok yang terlibat pada struktur pabrik pengolahan Chokato yaitu sebanyak 8 orang, sementara 13 anggota kelompok tani lainnya tidak dilibatkan dalam struktur pabrik pengolahan Chokato.

Berdasarkan fenomena permasalahan yang ada, peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan biji kakao menjadi lemak, bubuk murni, dan permen coklat pada pabrik pengolahan Chokato yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur.
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur dan bagaimana pendistribusian terhadap pihak-pihak yang telah berkontribusi dalam penciptaan nilai tambah.

### **C. Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan proses pengolahan biji kakao menjadi lemak, bubuk murni, dan permen coklat pada pabrik pengolahan Chokato yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah pengolahan pada pabrik pengolahan Chokato yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Bagi produsen, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
2. Pemerintah dan pihak yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam penentuan kebijakan dalam pengembangan usaha agroindustri.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### A. Agribisnis Kakao

Tanaman kakao (*Theobroma cacao, L.*) merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dikembangkan dalam rangka peningkatan sumber devisa negara dari sektor nonmigas. Tanaman kakao merupakan tanaman tahunan yang apabila dipelihara dengan baik akan dapat berproduksi baik sampai umur yang panjang (lebih 30 tahun). Untuk mendapatkan produksi yang tinggi dan menghindari kegagalan dalam jangka panjang, maka beberapa tahap awal penting perlu diperhatikan antara lain persyaratan tumbuh, kesesuaian lahan, persiapan lahan, dan penanamannya (Kristanto, 2007: 33).

Biji kakao sangat diperlukan dalam berbagai macam industri karena sifatnya yang khas, yaitu: (1) biji kakao mengandung lemak yang cukup tinggi (55%), dimana lemaknya mempunyai sifat yang unik yaitu membeku pada suhu kamar, akan tetapi mencair pada suhu tubuh, (2) bagian padatan biji kakao mengandung komponen flavour dan pewarna yang sangat dibutuhkan dalam industri makanan. Produk-produk industri kakao dibuat berdasarkan pemanfaatan kedua sifat biji kakao tersebut, yang umumnya berupa bubuk kakao (*cocoa powder*) atau lemak kakao (*cocoa butter*). Kedua produk ini terutama lemak kakao adalah bahan yang sangat diperlukan pada industri makanan, farmasi, dan kosmetik (Siregar *et al.*, 2012).

Penggunaan biji kakao dalam industri makanan juga mempunyai keuntungan-keuntungan karena flavour khas kakao sangat digemari konsumen dan flavour kakao dapat dikombinasikan dengan flavour lain yang kurang enak. Dalam hal ini kakao mulia mempunyai keunggulan-keunggulan dibanding dengan lindak. Menurut Minifie, (Siregar *et al.* 2012: 26) kakao lindak yang merupakan tipe Forestero dari Afrika Barat dan *Brazillia* mempunyai rasa pahit dan kasar. Kakao mulia dari Jawa, Somoa, dan Amerika Tengah mempunyai flavour yang enak dan warna yang lebih cerah, dan biasanya dijadikan pencampur untuk memperoleh makanan coklat yang bermutu tinggi.

Menurut Saragih (2001: 29), pada sistem agribisnis terdiri dari beberapa subsistem yaitu:

### **1. Subsistem Hulu**

Adalah industri yang menghasilkan barang-barang sebagai modal bagi kegiatan pertanian, seperti industri dan perdagangan agrokimia (pupuk, pestisida, dan lain-lain), industri agromotif (mesin dan peralatan), dan industri benih/bibit, termasuk penyediaan pupuk dan peralatan untuk tanaman kakao.

### **2. Subsistem Usaha Tani**

Adalah kegiatan yang menggunakan barang-barang modal dan sumberdaya alam untuk menghasilkan komoditas pertanian primer. Adapun yang termasuk ke dalam subsistem usahatani ini adalah usaha tanaman pangan, usaha tanaman perkebunan, usaha tanaman hortikultura, tanaman obat-obatan, usaha perikanan, usaha peternakan dan kehutanan.

Budidaya merupakan langkah-langkah penanaman yang dimulai dari persiapan lahan sampai panen. Menurut Siregar *et al.* (2012: 39), tahap-tahap yang perlu dilakukan dalam melakukan budidaya pada tanaman kakao adalah:

1. Syarat tumbuh pada tanaman kakao, tanaman dapat tumbuh baik pada daerah yang berada pada daerah hutan hujan tropis. Habitatnya merupakan daerah yang panas dan lembab, di mana kelembapan berada di atas 80%, dan curah hujan yang diperlukan tanaman kakao bervariasi antara 1100 – 3000 mm/th.
2. Faktor tanah yang perlu diperhatikan adalah sifat fisika tanahnya yang memiliki daya menahan air dengan baik serta mempunyai drainase dan aerasi yang baik dan sifat kimia tanahnya mengandung bahan organik tinggi, pHnya netral dan kaya dengan unsur hara.
3. Pembukaan lahan dilakukan dengan cara pembersihan lahan dari alang-alang dan gulma lainnya. Gunakan tanaman pelindung seperti Lamtoro, Giliresidae dan Albazia, tanaman ini ditanam setahun sebelum penanaman tanaman kakao dan pada tahun ketiga jumlah dikurangi hingga tinggal satu pohon pelindung untuk satu pohon kakao.

4. Pada penanaman dilakukan pembuatan lubang tanam jarak tanam kakao 3 x 3 m atau 4 x 2 m, sedangkan ukuran lubang yang umum dipergunakan adalah 60 x 60 x 60 cm.

### **3. Subsistem Agribisnis Hilir**

Menurut Saragih (2001: 29) subsistem hilir, berupa kegiatan ekonomi yang mengolah produk pertanian primer menjadi produk olahan, baik produk antara maupun produk akhir, beserta kegiatan perdagangan dipasar domestik maupun dipasar internasional. Pada dasarnya tahap pengolahan biji kakao untuk memperoleh biji kakao kering bermutu tinggi terdiri atas:

#### **a. Sortasi Buah**

Menurut Nasution (Kristanto, 2007: 116), buah yang telah dipanen lalu dikumpulkan dan dilakukan sortasi. Adapun sortasi itu dibedakan atas dua tingkatan yakni:

- a. Sortasi kebun pertama: pemisahan buah dengan kematangan yang seragam dan sehat.
- b. Sortasi kebun kedua: pemisahan buah yang terkena serangan penyakit, buah busuk, kurang masak, terkupas dan tercampur kotoran.

#### **b. Pengupasan**

Pengupasan buah kakao dapat dilakukan dengan mempergunakan pisau, arit pemukul dari kayu. Pengupasan harus terhindar dari kontaminasi alat pengupas yang terbuat dari besi, karena hal itu dapat menimbulkan warna hitam pada biji.

#### **c. Fermentasi**

Fermentasi adalah suatu proses reaksi oksidasi-reduksi di dalam sistem biologi yang menghasilkan energi, dimana sebagai donor dan akseptor elektron digunakan bahan organik, biasanya dipakai glukosa dengan bantuan enzim dimana glukosa diubah menjadi alkohol dan asam asetat. Menurut Siregar *et al.* (2012: 124) terdapat dua perubahan besar terjadi selama proses fermentasi. Pertama adalah berubahnya gula yang terdapat pada daging buah menjadi alkohol dan CO<sub>2</sub>



oleh ragi (*Saccharomyces cerevisiae* dan *Saccharomyces theobromae*), yang kedua adalah alkohol tersebut diubah menjadi asam asetat oleh bakteri *Acetobakter* sp. Panas dan asam yang timbul oleh aktivitas mikroorganisme akan memecah sel-sel pulp menjadi cair.

#### **d. Perendaman dan Pencucian**

Biji yang telah selesai difermentasi ada yang direndam dan dicuci dengan air bersih, tetapi ada pula yang langsung dijemur. Biji akan terlihat bersih, tetapi lebih rapuh dan mudah pecah. Disamping itu, biji akan mengalami penurunan berat antara 10 – 15 %. Sedang biji yang tidak dicuci, selain memiliki rendemen yang tinggi dan tidak rapuh, aroma yang dihasilkan juga lebih baik, tetapi warnanya kurang menarik. Untuk itu pencucian sebaiknya jangan terlalu bersih. Tujuan dari perendaman biji adalah untuk menghentikan proses fermentasi, memperbaiki penampakan biji, mengurangi asam cuka yang timbul, dan mengurangi warna hitam pada biji. Perendaman dilakukan selama 2 - 3 jam, kemudian dilakukan pencucian. Pencucian dapat dilakukan dengan cara manual dengan tangan ataupun dengan mesin (Siregar *et al.*, 2012: 126).

#### **e. Pengerinan**

Pengerinan biji kakao dapat dilakukan secara alami ataupun buatan. Pengerinan biji, baik yang telah melalui proses pencucian ataupun tidak melalui proses pencucian, dapat dilakukan dengan menggunakan sinar matahari dan dengan pengerinan buatan. Dengan menggunakan sinar matahari membutuhkan waktu 6 hari sampai biji benar-benar kering. Sementara dengan pengerinan buatan pengerinan biji berlangsung pada temperatur 65°C - 68°C dengan menerapkan pengerinan dalam pengerinan buatan selama 32 jam dengan pembalikan biji setiap 3 jam (Kristanto, 2007: 112).

#### **f. Penyangraian dan Pembuatan Bubuk Kakao**

Biji kakao yang sudah kering dengan kadar air sekitar 6 – 7 % digoreng sangan (tanpa menggunakan minyak). Lamanya penyangraian selama 40 menit.

Selanjutnya biji dikupas dengan tangan atau dengan menggunakan alat. Setelah bersih, biji kakao tersebut ditumbuk dengan alat penumbuk tradisional atau dengan menggunakan mesin penggiling sehingga biji menjadi halus. Selanjutnya hasil tumbukan dipres, dengan tujuan untuk memisahkan lemak dan tepung. Mesin pres minyak kakao sistem hidrolis dengan tekanan 35 Mpa ini mampu mengeluarkan minyak kakao dari biji yang masih panas yaitu suhu 70°C. Kakao hasil pres dapat dibuat tepung coklat, sedangkan minyak kakao dapat dijual. (Kristanto, 2007:112).

Tepung yang masih mengandung lemak berkadar rendah ini selanjutnya dikeringkan lagi secara alami dengan sinar matahari atau dengan oven. Setelah kering kemudian diayak untuk mendapatkan tepung yang halus. Akhirnya diperoleh bubuk kakao yang bagus. Bubuk kakao inilah yang dimanfaatkan sebagai bahan campuran minuman, kue, serta untuk membuat permen coklat (Susanto, 1994).

#### **4. Subsistem Agribisnis Pemasaran**

Adalah kegiatan memasarkan produk pertanian yang telah melalui proses pengolahan lebih lanjut. Kakao yang telah diolah menjadi produk olahan akan dipasarkan yang dapat dilihat dari rantai pemasaran (Saragih, 2001: 29).

#### **5. Subsistem Penunjang**

Adalah seluruh kegiatan yang menyediakan jasa bagi agribisnis, seperti lembaga keuangan, lembaga penelitian dan pembangunan, lembaga transportasi, lembaga pendidikan, dan lembaga pemerintahan (Saragih, 2001: 29).

### **B. Industri Rumah Tangga**

Pembangunan agribisnis merupakan strategi pembangunan ekonomi yang membangun industri hulu, pertanian, industri hilir dan jasa penunjang. Industri merupakan bagian dari pembangunan ekonomi nasional suatu negara, baik di Indonesia maupun di negara lain. Dalam upaya pembangunan ekonomi, pembangunan agribisnis dilaksanakan dengan peningkatan kegiatan ekonomi melalui pengolahan bahan baku yang dihasilkan dari kegiatan pertanian yang lebih dikenal dengan agroindustri. Pengembangan ekonomi kerakyatan yang pada intinya

menyangkut pada pemberdayaan ekonomi usaha kecil dan menengah (Saragih, 2010: 186).

Industri didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan/atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri. Industri kecil adalah jenis usaha mikro dengan modal dasar dibawah 500 juta, dan menggunakan peralatan yang sederhana untuk proses produksinya (Peraturan Presiden No 28 Tahun 2008).

Menurut Soekartawi (2010: 89), salah satu aspek penting dalam rangkaian kegiatan agribisnis adalah aspek pengolahan hasil, karena dapat memberikan dan meningkatkan kualitas sehingga memberikan nilai tambah dan meningkatkan peningkatan terhadap pendapatan petani. Dan sisamping itu, dengan adanya industri kecil berupa industri pengolahan akan mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan keterampilan petani.

### **C. Kelompok Tani**

Kelompok tani adalah kumpulan petani yang terikat secara non formal dan di bentuk atas dasar kesamaan, kepentingan, kesamaan kondisi lingkungan (sosial, ekonomi, sumberdaya), keakraban dan keserasian, serta mempunyai pimpinan untuk mencapai tujuan bersama (Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2002).

Kelompok tani merupakan suatu bentuk perkumpulan petani yang berfungsi sebagai media penyuluhan. Kelompok tani sebagai media penyuluhan bertujuan untuk mencapai petani tangguh yang memiliki keterampilan dalam menerapkan inovasi, mampu memperoleh tingkat pendapatan guna meningkatkan kualitas hidup sejajar dengan profesi yang lain, mampu menghadapi resiko usaha, mampu memanfaatkan asas skala usaha ekonomi, memiliki kekuatan mandiri dalam menghadapi pihak-pihak lain dalam dunia usaha sebagai salah satu komponen untuk membangun pertanian maju, efisien dan tangguh sebagaimana dimaksud dalam GBHN Tahun 1993.

Kelompok tani terbentuk atas dasar kesadaran, jadi tidak secara terpaksa. Kelompok tani ini menghendaki terwujudnya pertanian yang baik, usahatani yang optimal dan keluarga tani yang sejahtera dalam perkembangan kehidupannya. Para anggota terbina agar berpandangan sama, berminat yang sama dan atas dasar kekeluargaan.

Kelompok tani berfungsi sebagai wadah terpeliharanya dan berkembangnya pengertian, pengetahuan dan keterampilan serta gotongroyongan berusahatani para anggotanya. Fungsi tersebut dijabarkan dalam kegiatan-kegiatan sebagai berikut:

1. Pengadaan sarana produksi murah dengan cara melakukan pembelian secara bersama.
2. Pengadaan bibit yang resisten untuk memenuhi kepentingan para anggotanya.
3. Mengusahakan kegiatan pemberantasan atau pengendalian hama dan penyakit secara terpadu.
4. Guna kepentingan bersama berusaha memperbaiki prasarana-prasarana yang menunjang usahatannya.
5. Guna memantapkan cara bertani dengan menyelenggarakan demonstrasi cara bercocok tanam, pembibitan dan cara mengatasi hama yang dilakukan bersama penyuluh.
6. Mengadakan pengolahan hasil secara bersama agar terwujudnya kualitas yang baik, beragam dan mengusahakan pemasaran secara bersama agar terwujudnya harga yang seragam.

Pembinaan kelompok tani diarahkan pada penerapan sistem agribisnis, peningkatan peranan, peran serta petani dan anggota masyarakat pedesaan lainnya, dengan menumbuhkembangkan kerjasama antar petani dan pihak lainnya yang terkait untuk mengembangkan usahatannya. Sementara pengembangan kelompok tani diarahkan pada peningkatan kemampuan kelompok tani dalam melaksanakan fungsinya, peningkatan kemampuan para anggota dalam mengembangkan agribisnis.

#### **D. Aspek Pemasaran**

Bauran pemasaran merupakan strategi yang dijalankan perusahaan yang berkaitan dengan penawaran produk yang ditawarkan pada segmen pasar tertentu yang menjadi pasar sasarannya. Menurut Stanton dalam Lubis (2004) pengertian secara umum tentang bauran pemasaran adalah istilah yang dipakai untuk menjelaskan kombinasi empat besar pembentuk inti sistem pemasaran sebuah organisasi. Keempat unsur tersebut adalah penawaran produk atau jasa, struktur harga, kegiatan promosi dan sistem distribusi. Bauran pemasaran tersebut harus disesuaikan dengan situasi dan kondisi perusahaan. Salah satu unsur dalam strategi pemasaran terpadu adalah bauran pemasaran, yang merupakan strategi yang dijalankan perusahaan, yang berkaitan dengan penentuan, bagaimana perusahaan menyajikan penawaran produk pada satu segmen pasar tertentu, yang merupakan sasaran pasarnya. Bauran pemasaran merupakan kombinasi variabel atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran, variabel mana dapat dikendalikan oleh perusahaan untuk mempengaruhi tanggapan konsumen dalam pasar sasarannya. Dengan demikian perusahaan tidak hanya sekedar memiliki kombinasi kegiatan yang terbaik saja, akan tetapi dapat mengkoordinasikan berbagai variabel bauran pemasaran tersebut, untuk melaksanakan program pemasaran secara efektif.

Menurut Kotler dan Lane (2009: 19), bauran pemasaran adalah variabel-variabel yang terkontrol yang dilaksanakan oleh perusahaan untuk memuaskan kelompok sasaran. Antara bauran pemasaran dan pasar sasaran merupakan dua hal yang saling berhubungan.

##### **1. Produk**

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai atau dikonsumsi, sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan. Suatu perusahaan harus menghasilkan produk yang baik untuk menarik minat dan kepuasan maksimum pada pasar sasaran. Oleh karena itu, strategi pada bauran produk (*product mix*) memerlukan berbagai keputusan yang terkoordinasi antara bagian produksi dan pemasaran.

## **2. Harga**

Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan kombinasi dari barang serta pelayanan. Harga merupakan variabel yang dapat berubah dengan cepat karena adanya perubahan faktor-faktor penyusunnya. Meskipun demikian, bauran harga (*price mix*) merupakan satu-satunya variabel yang menghasilkan pendapatan sementara variabel lainnya menimbulkan biaya. Perusahaan harus dapat menemukan strategi harga yang tepat agar berhasil dalam memasarkan barang atau produknya.

## **3. Distribusi**

Distribusi adalah berbagai kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk membuat produknya terjangkau dan tersedia bagi pasar sasarannya sehingga konsumen dapat memperolehnya. Bauran distribusi berhubungan erat dengan perantara pemasaran yang membentuk suatu saluran distribusi tertentu. Penelitian mengenai wilayah distribusi perlu diadakan untuk mengetahui potensi daerah lama maupun daerah baru sehingga pemasaran dapat berjalan sesuai dengan rencana yang sudah ditargetkan.

## **4. Promosi**

Promosi adalah berbagai kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk mengkomunikasikan dan menyampaikan produknya kepada pasar sasaran dan membujuk konsumen untuk membeli produk tersebut. Kegiatan-kegiatan dalam bauran pemasaran dapat dikelompokkan dalam alat pemasaran beserta variabelnya, yang dikombinasikan secara tepat agar dapat memuaskan kebutuhan pasar sasaran.

## **E. Tinjauan tentang Nilai Tambah**

### **1 Pengertian Nilai Tambah**

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk

tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al.*, 1987: 43).

Menurut Hayami *et al.* (1987: 44), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain.

Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan suatu produk dapat menggunakan Metode Hayami. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas, kedua, dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, serta ketiga, prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran (Suprpto, 2006: 37).

Suatu agroindustri diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi selain mampu untuk memperoleh keuntungan yang berlanjut. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan selama proses produksi terjadi. Nilai tambah yang diperoleh lebih dari 50% maka nilai tambah dikatakan besar dan sebaliknya, nilai tambah yang diperoleh kurang dari 50% maka nilai tambah dikatakan kecil (Sudiyono, 2004: 17).

Distribusi nilai tambah berhubungan erat dengan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja, dan bahan baku. Bila teknologi padat karya yang dipilih, maka proporsi untuk bagian tenaga kerja yang lebih besar daripada proporsi terhadap keuntungan perusahaan. Apabila padat modal, maka yang terjadi adalah sebaliknya, yaitu proporsi untuk bagian tenaga kerja lebih kecil. Besar

kecilnya imbalan terhadap tenaga kerja tergantung pada kualitas tenaga kerjanya. Apabila faktor konversi bahan baku terhadap produk akhir berubah, maka yang terjadi adalah adanya perubahan kualitas bahan baku atau perubahan teknologi (Sudiyono, 2004: 18).

Proses pengolahan hasil pertanian memberikan nilai tambah yang jauh lebih besar dibandingkan dengan produk pertanian itu sendiri sehingga mampu memberikan kontribusi nilai ekonomis yang tinggi. Dalam beberapa peranan pengolahan hasil baik pengolahan hasil pertanian maupun penunjang dapat meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap banyaknya tenaga kerja, meningkatkan devisa negara, dan mendorong tumbuhnya industri lain (Soekatawi, 1999: 89).

Pengolahan hasil pertanian menjadi produk agroindustri ditunjukkan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan adalah faktor teknis yang meliputi kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja serta faktor non-teknis yang meliputi harga output, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input selain bahan baku dan tenaga kerja. Faktor teknis akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk, sementara faktor non-teknis akan berpengaruh terhadap faktor konversi dan biaya produksi (Sudiyono, 2004: 39).

Pada pengolahan hasil pertanian dapat dikatakan juga dengan adanya diversifikasi vertikal yaitu kegiatan yang bertujuan untuk memperkenalkan (memasukkan) tambahan kegiatan atau perlakuan terhadap komoditas setelah panen, sehingga para petani/produsen bersangkutan dapat memperoleh nilai tambah dari komoditas yang dihasilkan. Melalui kegiatan ini (penyimpanan, pengeringan, pengolahan, pengangkutan) nilai tambah yang semula dinikmati oleh pihak lain (pengolah, pedagang) sekarang diterima oleh petani produsen bersangkutan, sehingga dengan demikian pendapatan petani dapat ditingkatkan (Soekartawi, 1999: 93).

Dalam menjalankan suatu usaha pengolahan hasil pertanian dibutuhkan biaya. Biaya ialah pengorbanan-pengorbanan yang mutlak harus diadakan atau harus dikeluarkan agar dapat diperoleh suatu hasil. Untuk menghasilkan suatu barang atau



jasa tentu ada bahan baku, tenaga kerja dan jenis pengorbanan lain yang tidak dapat dihindarkan. Tanpa adanya pengorbanan-pengorbanan tersebut tidak akan dapat diperoleh suatu hasil (Soekartawi, 1999: 95).

Agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari industri pertanian. Agroindustri pada konteks ini menekankan pada *food processing management* dalam suatu produk olahan, yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Dalam lingkup agroindustri ini digunakan teknologi untuk mampu memberikan nilai tambah yang relatif tinggi terhadap produk yang dihasilkan (Saragih, 2010: 100).

Peningkatan nilai tambah dari suatu produk agribisnis pada dasarnya tidak terlepas dari aplikasi teknologi yang tepat dan sistem manajemen yang profesional. Besarnya nilai tambah yang tergantung dari teknologi digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk olahan akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Soekartawi, 1999: 91).

## **2. Unsur dalam Nilai Tambah**

Menurut Hendriksen (1995) dalam Handayani (2013), dalam perhitungan nilai tambah secara garis besar melibatkan dua kelompok yaitu kelompok output dan kelompok input. Output merupakan hasil yang diterima oleh perusahaan, dan input merupakan seluruh komponen ataupun aktivitas yang digunakan perusahaan untuk menghasilkan output. Adapun kelompok input dan output yang terdapat dalam nilai tambah yaitu:

- a. **Kelompok Input:** Kelompok input dalam perhitungan nilai tambah merupakan seluruh aktivitas ataupun pengorbanan yang dikeluarkan dalam upaya menghasilkan output. Input merupakan bahan utama untuk menghasilkan produk oleh suatu perusahaan. Adapun yang merupakan input meliputi: bahan baku, bahan penolong, dan tenaga kerja dan lain-lain.

- b. **Kelompok Output:** Kelompok output dalam perhitungan nilai tambah merupakan semua hasil yang diterima dari aktivitas operasi yang dilakukan oleh perusahaan, baik berasal dari kegiatan utama, maupun kegiatan sampingan perusahaan. Adapun yang merupakan output bagi perusahaan meliputi: penjualan dan persediaan barang jadi.

Menurut Hendriksend (1995) dalam Handayani (2013), adapun kelompok yang menerima distribusi nilai tambah adalah:

**a. Karyawan atau Tenaga Kerja**

Tenaga kerja dalam suatu perusahaan merupakan tenaga ahli yang menyumbangkan keterampilannya untuk menghasilkan suatu produk olahan dalam rangka memberikan keuntungan bagi perusahaan. tenaga kerja akan menerima nilai tambah berupa upah ataupun gaji yang sifatnya tetap dan disamping itu tenaga kerja juga menerima bonus yang dibayarkan sesuai dengan prestasi yang dicapainya.

**b. Pemilik Modal**

Pemilik modal adalah orang ataupun kelompok yang telah meminjamkan uangnya kepada suatu industri atau perusahaan untuk ikut serta dalam proses produksi. Distribusi nilai tambah yang diterima oleh pemilik modal berupa deviden.

**c. Industri atau Perusahaan**

Industri ataupun perusahaan merupakan wadah tempat penciptaan nilai tambah, industri berhak atas nilai tambah yang nantinya akan digunakan untuk mengembangkan perusahaan dan usaha lainnya. Distribusi nilai tambah yang diterima oleh perusahaan berupa biaya penyusutan dan laba ditahan.

**d. Pemerintah**

Dalam kegiatan industri pemerintah merupakan faktor yang tidak pernah ketinggalan. Pemerintah sebagai fasilitator baik itu terlibat langsung dengan industri maupun tidak langsung. Distribusi yang diterima oleh pemerintah dapat berupa pajak dan retribusi.

### **e. Masyarakat**

Masyarakat yang berada dilingkungan industri juga menerima distribusi nilai tambah yang dihasilkan oleh industri atau perusahaan, baik itu secara langsung maupun tidak langsung. Distribusi nilai tambah yang diterima berupa fasilitas-fasilitas umum yang diberikan perusahaan kepada masyarakat.

### **E. Penelitian Terdahulu**

Penelitian Handayani tentang analisa distribusi nilai tambah dengan menggunakan metode Belkai pada industri pengolahan tebu diketahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh industri pengolahan yang dijalankan oleh Kelompok Tani Cipta Makmur diketahui bahwa rata-rata total nilai tambah bruto yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 245.556,00 dengan rata-rata nilai output yang dihasilkan sebesar Rp. 503.956,00 dan rata-rata input sebesar Rp. 258.400,00. Distribusi nilai tambah yang diterima petani responden dalam bentuk keuntungan sebesar Rp.95.533 atau 38,91% kemudian diikuti masyarakat sebesar Rp. 60.200,00 atau 24,52%, tenaga kerja langsung sebesar Rp. 49.000,00 atau 19,95%, kelompok tani sebesar Rp. 25.198,00 atau 10,26% dan diikuti oleh koperasi sebesar Rp. 15.625,00 atau 6,36%.

Hasil penelitian Wahyu (2011) pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati, nilai tambah bruto yang dihasilkan selama periode Januari sampai Desember 2010 adalah sebesar Rp. 135.421.000,00. Distribusi nilai tambah terbesar diterima oleh pengusaha dalam bentuk keuntungan sebesar Rp. 71.036.600,00 atau 52,46%, kemudian diikuti tenaga kerja sebesar 43,14%, industri sebesar 3,35%, pemerintah sebesar 0,92% dan masyarakat sebesar 0,13%.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Kepala Koto, Kecamatan Payakumbuh Selatan pada Kelompok Tani Tanjung Subur. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan daerah sentral penghasil kakao dan merupakan salah satu kelompok tani perkebunan yang memiliki industri pengolahan yang masih aktif di Sumatera Barat. Penelitian ini telah dimulai dari tanggal 12 Juni 2014 sampai dengan 11 Juli 2014.

### **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode studi kasus. Penelitian studi kasus merupakan penelitian status objek yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Dengan metode studi kasus memungkinkan untuk memberikan gambaran dan mendapatkan informasi yang lebih mendetail tentang kasus yang sedang diteliti (Nazir, 2003: 56).

Penelitian studi kasus ini untuk menggambarkan proses produksi untuk menciptakan nilai tambah dan mendapatkan informasi dari objek penelitian yang diperlukan secara detail untuk keperluan analisis mengenai besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pabrik pengolahan "Chokato" pada Kelompok Tani-Tanjung Subur dalam melakukan pengolahan kakao dan pihak-pihak yang menerima pendistribusian nilai tambah atas kontribusinya.

### **C. Metode Pemilihan Responden**

Responden dalam penelitian ini adalah orang-orang yang terlibat langsung dengan pabrik pengolahan Chokato dan wawancara langsung dengan ketua kelompok tani yang selanjutnya disebut *key informan*.

Dari kedua tujuan penelitian nilai tambah pada pabrik pengolahan Chokato di Kelurahan Kapalo Koto, Kecamatan Payakumbuh Selatan, Kota Payakumbuh. *Key informan* ditentukan dan dipilih secara sengaja :

1. Pimpinan pabrik pengolahan coklat Chokato (1 orang). Merupakan *stakeholder* yang mengetahui dan mengelola langsung pabrik pengolahan coklat Chokato.
2. Orang yang terlibat langsung dalam proses produksi, yaitu tenaga kerja sebanyak 4 orang dari divisi fermentasi, divisi produksi, divisi pengemasan, dan divisi pemasaran.

#### **D. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer dan data sekunder yang bersifat kualitatif. Teknik pengumpulan data primer meliputi observasi lapangan, wawancara langsung dengan *key informan*, sedangkan data sekunder penelitian ini menggunakan teknik studi literatur dan dokumentasi *unit business* (pabrik pengolahan Chokato).

##### **1. Data Primer**

###### **a. Wawancara**

Wawancara dilakukan kepada *key informan*, dengan menggunakan pedoman wawancara yang diisi langsung oleh peneliti dan *recorder* sebagai alat bantu wawancara.

###### **b. Observasi**

Observasi dilakukan dengan cara melihat dan mendokumentasikan langsung yang berguna sebagai evaluasi antara kesesuaian hasil wawancara dengan fakta yang terjadi dilapangan.

##### **2. Data sekunder**

Data sekunder diperoleh dari manajemen perusahaan seperti laporan harian dan mingguan, tulisan-tulisan, dan literatur yang berkaitan dengan topik yang dibahas, baik yang bersumber dari industri pengolahan maupun sumber terkait lainnya seperti Badan Pusat Statistik, internet, laporan penelitian terdahulu, majalah, serta sumber terpercaya lainnya.

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

Pada penelitian ini yang diamati adalah data mengenai produksi lemak kakao, bubuk murni dan permen coklat yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur selama satu siklus produksi. Besarnya nilai tambah yang diterima

oleh pihak pelaku aktivitas pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao, bubuk murni dan permen coklat pada satu bulan produksi.

Pada tujuan pertama yang dilakukan adalah mendeskripsikan proses produksi yang dilakukan pada pabrik pengolahan Chokato yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur, yaitu gambaran Kelompok Tani Tanjung Subur, yang meliputi sejarah pendirian kelompok tani, lokasi kelompok tani, struktur organisasi pada Kelompok Tani Tanjung Subur, dan proses produksi biji kakao menjadi lemak, bubuk murni, dan permen coklat. Selanjutnya untuk tujuan pertama variabel yang diamati meliputi :

a. Aspek Operasional

Aspek operasional meliputi seluruh bangunan, peralatan dan mesin, tenaga kerja, bahan baku, dan proses produksi coklat pada Kelompok Tani Tanjung Subur.

b. Aspek Pemasaran

Meliputi aspek pemasaran pada pabrik pengolahan Chokato berupa produk (jenis produk, jumlah, kemasan, dan merek), harga, distribusi, dan promosi.

Sementara untuk mencapai tujuan kedua, yaitu menentukan besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao, bubuk murni dan permen coklat serta pendistribusian nilai tambah kepada pihak-pihak yang melakukan kontribusi terhadap pabrik pengolahan Chokato selama satu siklus produksi. Adapun variabel yang diamati adalah :

**1. Perhitungan nilai tambah yang meliputi**

a. Kelompok biaya (nilai input)

Yaitu seluruh biaya atau beban yang dikeluarkan oleh petani atau produsen dalam melakukan pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao dan bubuk murni selama satu siklus produksi. Biaya tersebut terdiri dari:

1. Biaya tetap, yaitu biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan tidak tergantung dari seberapa output yang dihasilkan. Adapun yang termasuk dalam biaya tetap yang terdapat pada pabrik pengolahan Chokato adalah biaya penyusutan.

2. Biaya variabel, yaitu biaya yang dibayarkan yang jumlahnya berubah sesuai dengan volume kegiatan. Biaya variabel meliputi:

- Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan produsen selama proses pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao, bubuk murni, dan permen cokelat yang berbahan baku biji kakao fermentasi. Biaya bahan baku yang digunakan adalah biaya rata-rata antara biji kakao fermentasi dan non fermentasi pada bulan Juni 2014.
- Biaya tenaga kerja, yaitu upah atau gaji yang dapat secara khusus yang berhubungan dengan pembuatan produk, urutan pekerjaan tertentu.
- Biaya-biaya lain, yaitu biaya tidak terduga yang dikeluarkan untuk proses produksi.

b. Kelompok penerimaan (nilai output)

Yaitu pendapatan yang didapatkan dari hasil penjualan selama suatu siklus penjualan yang diasumsikan bahwa semua produk yang telah dihasilkan pada suatu periode terjual habis. Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi dengan harga jual produk.

## 2. Distribusi nilai tambah

Pada pabrik pengolahan Chokato, petani responden pada Kelompok Tani Tanjung Subur melibatkan beberapa pihak, yaitu tenaga kerja pabrik, kelompok tani, koperasi, masyarakat, dinas pertanian, dan pedagang pengecer. Sementara itu, untuk pendistribusian nilai tambah terdapat beberapa pihak yang menikmati dari nilai tambah. Adapun yang menikmati nilai tambah dari industri pengolahan kakao di Kelompok Tani Tanjung Subur adalah :

- a. Pihak Tenaga kerja menerima berupa upah yang dibayarkan sebagai tenaga kerja langsung.
- b. Pihak kelompok tani menerima berupa bagi hasil dari kegiatan industri pengolahan.
- c. Pihak petani memperoleh kesempatan menjual biji kakao langsung kepada pihak industri.

- d. Masyarakat menerima manfaat secara tidak langsung dengan adanya pembangunan yang dilakukan pemerintah disekitar lingkungan pabrik sebagai penunjang kegiatan pabrik pengolahan.

## **F. Analisis Data**

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini berupa analisis data kualitatif dan kuantitatif pada periode sekali proses produksi. Untuk mencapai tujuan pertama yaitu mendeskripsikan profil Kelompok Tani Tanjung Subur dengan menggunakan analisis data kualitatif. Untuk mencapai tujuan kedua, yaitu menentukan besarnya nilai tambah yang dihasilkan dan siapa saja penerima hasil dari pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao dan bubuk murni dimana data yang dianalisis secara kuantitatif.

### **1. Konsep Perhitungan Nilai Tambah**

Tujuan penelitian menghitung besaran nilai tambah yang mampu diciptakan industri kakao di Kota Payakumbuh dijawab dengan menggunakan analisis nilai tambah Metode Hayami. Pengukuran nilai tambah ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang mampu diciptakan dari proses pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao dan bubuk murni. Perhitungan nilai tambah ini didasarkan pada satu siklus produksi masing masing produk yang dihasilkan oleh industri pengolahan. Variabel yang terkait dalam analisis nilai tambah yaitu faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, dan nilai input lain. Pada penelitian ini, faktor konversi menunjukkan banyaknya lemak kakao, bubuk murni dan permen coklat yang dihasilkan selama satu siklus produksi. Koefisien tenaga kerja sebagai ukuran jam kerja yang diperlukan untuk melakukan pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao, bubuk murni dan permen coklat. Nilai produk dan nilai input lain diinterpretasikan secara berurutan sebagai nilai produk jadi selama satu siklus produksi yang digunakan dan nilai input lain selain biji kakao dan tenaga kerja yang langsung digunakan untuk kegiatan produksi. Berikut disajikan Tabel kerangka analisis nilai tambah. Adapun metode analisis yang digunakan adalah Metoda Hayami adalah:



Tabel 1. Cara Perhitungan Nilai Tambah dalam Satu Kali Proses Produksi Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, input, dan harga		
1	Output (kg/periode)	a
2	Bahan baku (kg/periode)	b
3	Tenaga kerja (HOK/periode)	c
4	Faktor konversi (1/2)	$d = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$e = c/b$
6	Harga output (Rp/kg)	f
7	Upah rata rata tenaga kerja	g
<b>Pendapatan dan keuntungan (Rp/kg bahan baku)</b>		
8	Harga bahan baku	h
9	Sumbangan input lain	i
10	Nilai output (4 x 6)	$j = d \times f$
11a	Nilai tambah (10 - 9 - 8)	$k = j - h - i$
A	Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	$\% = (k/j) \times 100\%$
12a	Imbalan tenaga kerja (5 x 7)	$m = e \times g$
B	Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	$n \% = (m/k) \times 100\%$
13a	Keuntungan (11a - 12a)	$o = k - m$
B	Tingkat Keuntungan ((13a/11a) x 100%)	$p \% = (o/k) \times 100\%$
<b>Balas Jasa Faktor Produksi</b>		
14	Marjin (10 - 8)	$q = j - h$
A	Pendapatan tenaga kerja	$r \% = (m/q) \times 100\%$
B	Sumbangan input lain	$s \% = (i/q) \times 100\%$
C	Keuntungan perusahaan	$t \% = (o/q) \times 100\%$

(Hayami, 1987: 44)

### G. Definisi Operasional

Beberapa definisi operasional yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Output adalah hasil produksi dari pengolahan biji kakao, dalam hal ini output yang diteliti adalah lemak kakao dan bubuk murni coklat.
2. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi. Bahan baku yang digunakan adalah biji kakao yang telah difermentasi (satuan kilogram).

3. Total jumlah pemakaian bahan baku utama adalah jumlah atau pemakaian biji kakao dalam proses produksi lemak dan bubuk murni cokelat per satu siklus produksi yaitu 9,12 kilogram.
4. Total tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja per satu siklus produksi yang terlibat dalam proses produksi lemak dan bubuk murni cokelat selama periode analisis (satuan orang).
5. Total hari kerja per satu siklus produksi adalah jumlah hari kerja tenaga kerja selama satu siklus produksi. Satu hari kerja setara 8 jam kerja (satuan HOK).
6. Faktor konversi menunjukkan volume output (kilogram) yang dihasilkan dari pengolahan satu kilogram bahan baku utama yaitu biji kakao.
7. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya hari kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah biji kakao sampai menjadi lemak dan bubuk murni cokelat.
8. Harga rata-rata output adalah harga jual output yang diperoleh dari hasil pembagian total nilai penjualan dengan total jumlah penjualan lemak dan bubuk murni cokelat per satu siklus produksi (satuan rupiah perkilogram).
9. Total upah tenaga kerja adalah jumlah pengeluaran upah tenaga kerja per satu siklus produksi (satuan rupiah).
10. Sumbangan input lain per kilogram bahan baku utama adalah hasil dari pembagian antara jumlah nilai input lain per satu siklus produksi dibagi dengan pemakaian jumlah bahan baku utama per satu siklus produksi (Rp/kilogram).
11. Nilai Tambah adalah nilai yang diperoleh dari nilai output lemak dan bubuk murni cokelat yang dikurangi dengan harga biji kakao dan nilai sumbangan input lain per satu siklus produksi.
12. Ratio nilai tambah (%) yang menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
13. Balas jasa tenaga kerja (Rp), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.
14. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima pengusaha dari kegiatan agroindustri (Rp).

15. Tingkat keuntungan (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai tambah.
16. Marjin menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan pada proses produksi.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum Perusahaan**

#### **1. Profil Kelompok Tani Tanjung Subur**

##### **a. Sejarah Kelompok Tani Tanjung Subur**

Kelompok Tani Tanjung Subur merupakan kelompok tani kakao yang berada di Kelurahan Kepala Koto Kecamatan Payakumbuh Selatan. Jarak antara lokasi kelompok tani dengan pusat kota kurang lebih 5 km yang dapat ditempuh dengan berbagai jenis kendaraan, baik kendaraan roda dua ataupun roda empat.

Kelompok Tani Tanjung Subur merupakan kelompok tani yang mengolah biji kakao menjadi cokelat. Kelompok Tani Tanjung Subur berdiri pada tanggal 2 Januari 2002 yang didirikan oleh bapak Joni Saputra yang dilatarbelakangi oleh keinginan untuk mengembangkan industri pengolahan biji kakao menjadi cokelat dari kelompoknya tersebut, baik dalam aspek produksi, manajemen, maupun pemasaran produknya yang bernama "Chokato" yang artinya Cokelat Kapalo Koto. Sejak berdiri Kelompok Tani Tanjung Subur belum pernah mengalami pergantian ketua kelompok. Bapak Joni Saputra masih tetap dipertahankan sebagai ketua kelompok setelah mengalami tiga periode karena dianggap mampu mengelola kelompok, mengembangkan kelompok taninya, dan belum ada yang mau menggantikan jabatannya sebagai ketua Kelompok Tani Tanjung Subur.

Pada awal berdirinya Kelompok Tani Tanjung Subur mendapat bantuan dari Dinas Pertanian Sumatera Barat berupa bibit kakao pada tahun 2006 sebanyak 30.000 batang. Bantuan ini terus berlanjut hingga 2010 dalam jumlah yang berbeda-beda. Pada tahun 2010 Kelompok Tani Tanjung Subur menolak bantuan bibit kakao dan mengusulkan dibuatkan pabrik pengolahan cokelat pada pemerintah. Permintaan pembuatan pabrik cokelat yang diajukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur direspon baik oleh Dinas Pertanian Payakumbuh. Kelompok tani mengajukan proposal kepada dinas pertanian provinsi oleh kabid, hingga sampai ke pusat. Pada tahun akhir tahun 2011 permintaan tersebut disetujui oleh Kementrian Pertanian RI

dan PPHP, berupa mesin dan peralatan sebanyak 10 buah untuk melakukan kegiatan produksi.

Pada awal tahun produksi di tahun 2012, pabrik pengolahan Chokato telah mengolah biji kakao sebanyak 1,5 ton dan jumlah ini terus bertambah. Menurut hasil wawancara dengan ketua Kelompok Tani Tanjung Subur, meningkatnya produksi lemak, bubuk murni, dan permen coklat, sejalan dengan meningkatnya permintaan terhadap produk tersebut.

Ketua Kelompok Tani Tanjung mengatakan bahwa pabrik pengolahan Chokato memiliki permintaan yang tinggi baik di lokal maupun permintaan dari luar Sumatera. Tetapi kapasitas saat ini masih menjadi kendala untuk memenuhi kebutuhan pasar yang tinggi. Hingga Juli 2014 pabrik pengolahan Chokato telah memiliki pelanggan tetap untuk lemak coklat dan bubuk murni coklat di Pulau Jawa.

#### **b. Struktur Organisasi Pabrik pengolahan Chokato**

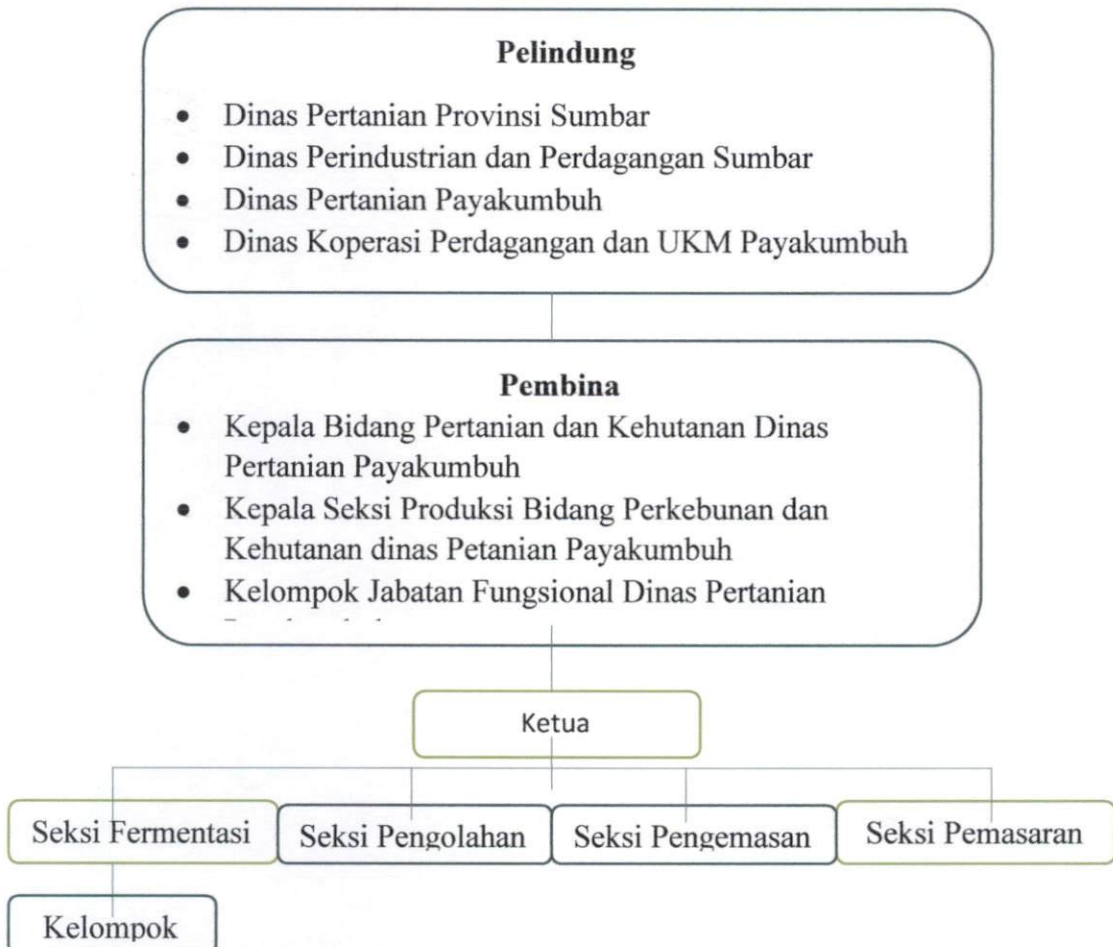
Struktur organisasi pada Kelompok Tani Tanjung Subur terdiri dari tiga pengurus inti, yaitu ketua kelompok tani, sekretaris dan bendahara. Sementara pada pabrik pengolahan yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur memiliki 8 pengurus inti dalam menjalankan tugasnya. Setiap pengurus memiliki tugas pokok masing-masing yang merupakan kesatuan yang tidak dapat dipisahkan guna menuju satu tujuan, yaitu mengembangkan pabrik pengolahan Chokato yang berkualitas dan berdaya saing pasar.

Menurut Robins (2008: 1) struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian baik secara posisi maupun tugas yang ada pada perusahaan dalam menjalin kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur sering digambarkan dengan suatu bagan organisasi. Proses organisasi berkenaan dengan memberi aktivitas kehidupan pada skema organisasi itu.

Dalam sebuah organisasi kelompok tani, struktur organisasi memiliki peranan yang sangat penting, karena dengan adanya struktur organisasi yang akan jelas mengenai wewenang, pembagian tugas dan tanggung jawab setiap elemen yang

terdapat didalam organisasi. Pengorganisasian kelompok tani berfungsi supaya kelompok dapat melaksanakan fungsinya secara optimal. Untuk mendapatkan hasil yang optimal harus ada dorongan dari pengurus untuk anggotanya sehingga tercapai tujuan kelompok.

Adapun struktur organisasi yang terdapat pada pabrik pengolahan Chokato yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :



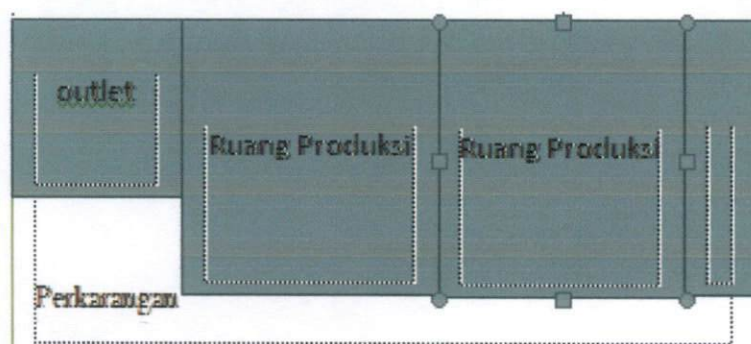
Gambar 1. Struktur Organisasi pada Pabrik pengolahan Chokato

## 2. Aspek Operasional

### a. Bangunan

Bangunan yang digunakan pada pabrik pengolahan yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur menggunakan bangunan yang merupakan milik dari

anggota kelompok taninya. Dimana bangunan yang digunakan berupa rumah produksi yang memiliki 3 ruangan yang diantaranya adalah dua ruangan produksi dan satu ruangan penjualan produk atau sering disebut outlet. Bangunan disewa berdasarkan kesepakatan antara pemilik bangunan dengan kelompok, dimana pemilik bangunan menerima berupa bagi hasil yang di bagikan pada tahun ketiga usaha berjalan. Adapun gambaran letak bangunan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Layout Bangunan pada pabrik pengolahan Chokato

#### b. Peralatan dan Mesin

Peralatan dan mesin yang dimiliki oleh pabrik pengolahan Chokato yang dapat menunjang kegiatan produksi biji kakao menjadi lemak dan bubuk murni cokelat antara lain: mesin pengering, mesin sortasi biji kakao, mesin penyangrai, mesin pemisah biji dari kulit, mesin pasta, mesin pengempa, mesin pembubuk murnian, mesin pengayak, mesin boil milk, mesin *coaching*, dan mesin pembuat kemasan. Sementara itu dalam melakukan produksinya kelompok tani tanjung menggunakan bangunan yang disewa dengan sistem persentase bagi hasil yang telah ditetapkan pada perjanjian sebelumnya. Adapun penjelasan dari mesin dan peralatan yang diterima oleh Kelompok Tani Tanjung Subur dari kementerian pertanian dan PPHP dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Mesin Pengolahan Coklat pada Pabrik pengolahan Chokato

No	Jenis Peralatan dan Mesin	Fungsi Peralatan dan Mesin
1	Mesin Pengering	Digunakan untuk mengurangi kadar air pada biji kakao hingga menjadi 7%
2	Mesin Sortasi	Digunakan untuk memisahkan ukuran biji kakao

Lanjutan Tabel 2

3	Mesin Penyangrai	Digunakan untuk mengurangi kadar air pada biji kakao
4	Mesin Pengupas Biji	Digunakan untuk mengupas biji kakao dari inti biji yang akan di olah menjadi cokelat
5	Mesin Pasta	Digunakan untuk pembuatan pasta
6	Mesin Pengempa	Digunakan untuk memisahkan lemak kakao dan bungkil
7	Mesin Mesin Pembubuk	Digunakan untuk menghaluskan pasta hingga menjadi bubuk murni
8	Mesin pengayak	Digunakan untuk menyaring bubuk murni cokelat yang masih kasar
9	Mesin <i>boil milk</i>	Digunakan untuk membuat permen cokelat
10	Mesin <i>Coaching</i>	Digunakan untuk menghilangkan sisa air pada permen
11	Mesin kemasan	Digunakan untuk membungkus produk yang telah di olah untuk dijual

Sumber : Pabrik pengolahan Chokato (2014)

### c. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan oleh pabrik pengolahan Chokato adalah biji kakao fermentasi. Biji kakao fermentasi ini merupakan hasil fermentasi sendiri, biji fermentasi yang dibeli dari kelompok tani pemasok dan dari masyarakat.

Jumlah bahan baku yang dibeli oleh pabrik pengolahan Chokato bervariasi. Pembelian biji kakao akan dilakukan ketika persediaan bahan baku di pabrik mulai berkurang dan kebutuhan produksi harus terus dipenuhi. Rata-rata pembelian bahan baku perbulan yang dilakukan oleh pabrik pengolahan Chokato antara 120 – 150 kg biji kakao fermentasi. Pabrik pengolahan Chokato melakukan 20 kali siklus pengolahan setiap bulannya dengan penggunaan bahan baku untuk sekali siklus produksi sebanyak 9,12 kilogram biji kakao.

Biji kakao basah yang pada umumnya dibeli dari masyarakat lingkungan pabrik pengolahan Chokato, sebelum digunakan dilakukan perlakuan fermentasi selama 4 – 6 hari agar kadar air yang terkandung dalam biji kakao dapat berkurang. Sementara biji kakao yang dibeli dan telah mendapatkan perlakuan fermentasi tidak semuanya langsung digunakan dalam industri pengolahan biji kakao menjadi produk lemak kakao dan bubuk murni cokelat, karena kapasitas mesin pengolahan yang



dimiliki Pabrik pengolahan Chokato terbatas. Biji kakao yang belum diolah dilakukan penyimpanan yang dimasukkan kedalam karung goni dan disimpan digudang.

#### **d. Tenaga Kerja**

Tenaga kerja yang digunakan merupakan anggota dari Kelompok Tani Tanjung Subur. Pabrik pengolahan Chokato memiliki tenaga kerja sebanyak 8 orang yang terdiri dari 2 orang pria dan 6 orang wanita. Pabrik pengolahan Chokato yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur juga merupakan industri yang skalanya masih kecil. Namun pada proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni, lemak cokelat, dan permen cokelat dikerjakan dengan cara modern menggunakan peralatan mesin yang telah canggih, sehingga hanya memerlukan 1 – 2 orang untuk melakukan kegiatan produksi, namun pada industri ini menggunakan tenaga kerja sebanyak 8 orang yang memiliki kegiatan yang sama, artinya tidak ada spesifikasi pembagian kerja yang tetap dalam melakukan kegiatan produksi.

Tenaga kerja dalam kegiatan produksi biji kakao menjadi lemak, bubuk murni cokelat, dan permen cokelat adalah orang atau sekelompok yang berkerja mengolah biji kakao menjadi bubuk murni, lemak cokelat, dan permen cokelat. Adapun pekerjaan yang dilakukan oleh tenaga kerja tersebut adalah sebagai berikut:

1. Melakukan fermentasi pada biji kakao yang dibeli oleh pabrik dari petani bagi biji yang belum mendapatkan perlakuan fermentasi.
2. Melakukan pengolahan biji kakao fermentasi menjadi produk jadi berupa lemak, bubuk murni, dan permen cokelat.
3. Melakukan pengemasan terhadap produk olahan cokelat.

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi utama dalam sebuah industri, seperti industri pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni dan lemak kakao pada pabrik pengolahan Chokato yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur. Ketua Kelompok Tani Tanjung Subur mengatakan bahwa pada industri pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni dan lemak kakao hanya membutuhkan tenaga kerja 1 – 2 orang, namun karena pabrik pengolahan Chokato merupakan industri kelompok, maka tenaga kerja tergantung pada kesepakatan

kelompok karena pada pabrik pengolahan Chokato tujuannya mengarah kepada pemberdayaan petani. Pada pabrik pengolahan Chokato biaya tenaga kerja yang dihitung pada pengolahan biji kakao menjadi lemak, bubuk murni dan permen coklat hanya 2 orang. Meskipun pengolahan sebagian besar dilakukan dengan menggunakan mesin, namun tenaga manusia memiliki peranan yang sangat penting dalam kegiatan produksi dan kontribusi tenaga kerja pun dalam penciptaan nilai tambah memiliki peranan yang cukup besar.

Faktor pendidikan juga merupakan hal yang berpengaruh dalam meningkatkan produktivitas tenaga kerja. Tingkat pendidikan yang tinggi akan memungkinkan produktivitas yang lebih baik, sehingga produk yang dihasilkan akan memiliki nilai tambah yang besar untuk sebuah industri. Sementara sebaliknya, apabila tenaga kerja memiliki pendidikan yang rendah, maka peluang untuk menciptakan produktivitas yang lebih baik maka akan semakin tipis, dan peluang untuk menciptakan produk yang berkualitas juga tipis, sehingga nilai tambah yang dihasilkan akan relatif rendah. Jika dilihat dari tingkat pendidikannya, anggota Kelompok Tani Tanjung Subur yang terlibat dalam pabrik pengolahan chokato minimal memiliki tingkat pendidikan hingga sekolah menengah atas. Dalam proses produksi, tenaga kerja memperoleh pendapatan sebagai balas jasa yang diperoleh dari kegiatan yang dilakukannya. Upah merupakan salah satu bentuk pendistribusian nilai tambah kepada tenaga kerja sebagai pihak yang telah memberikan kontribusi dalam penciptaan nilai tambah.

Tabel 3. Daftar Tenaga Kerja pada Pabrik pengolahan Chokato

No	Nama	Jenis Kelamin L/P	Pendidikan	Umur
1	Joni Saputra, S.E	L	S1	51
2	Nawar, S.Si	L	S1	46
3	Yusenofira	P	SMA	45
4	Desi Yetti	P	SMA	46
5	Elfiyani	P	SMA	19
6	Susana Citra	P	SMA	20
7	Leliati	P	SMA	43
8	Melyenis	P	SMA	45

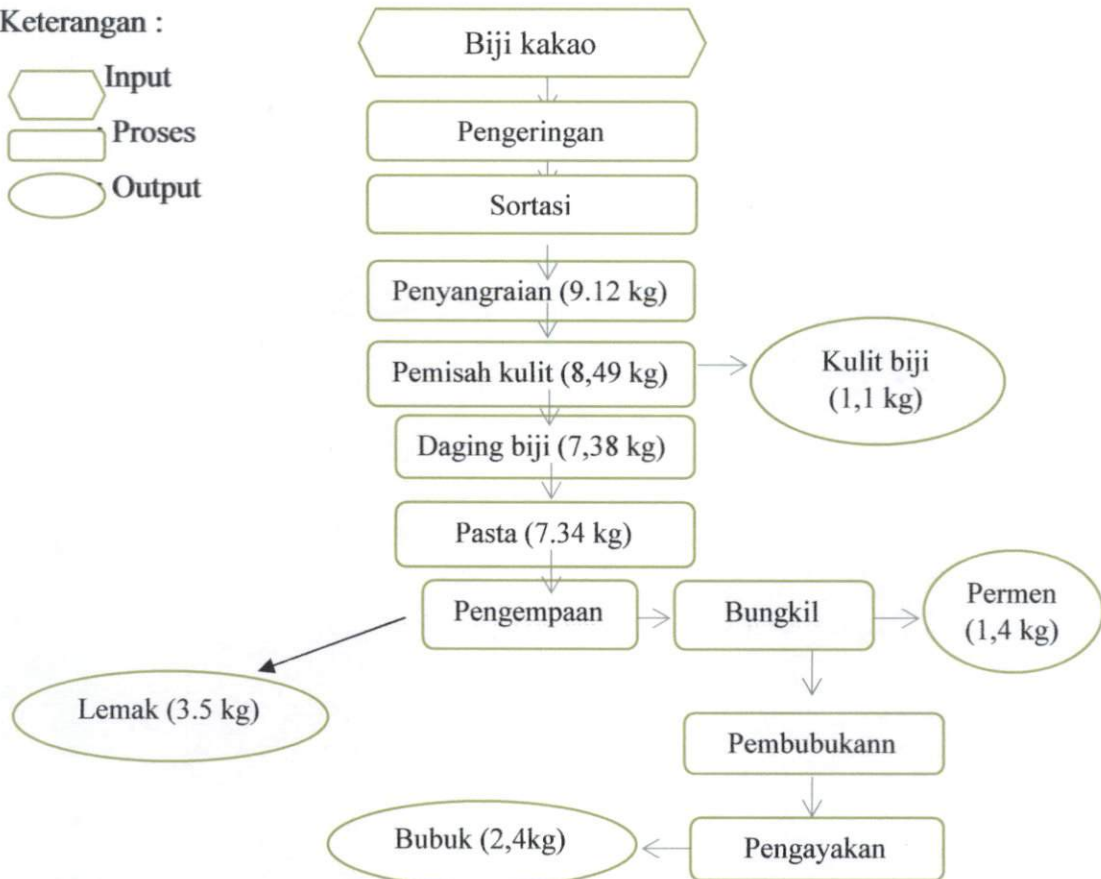
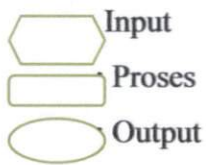
Sumber : Pabrik pengolahan Chokato (2014)

Pada pabrik pengolahan Chokato yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur, tenaga kerja tidak menerima upah yang dibayarkan setiap bulannya kepada mereka, melainkan mereka menerima berupa insentif yang mereka terima setiap bulannya sebesar Rp. 600.000,00 per orangnya dengan jam kerja selama 8 jam kerja setiap harinya. Disamping menerima insentif tenaga kerja juga akan menerima berupa bagi hasil yang akan mereka terima pada akhir tahun ke-3 setelah industri berjalan yaitu sebesar 40% sebagai pengelola 20% sebagai anggota kelompok tani dan 40% dikembalikan untuk usaha .

### **3. Proses Produksi**

Proses produksi pada pabrik pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni dan lemak coklat dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur berdasarkan SOP yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua kelompok tani dilapangan diketahui bahwa dalam tahapan proses produksi bubuk murni dan lemak coklat dilakukan dalam 10 tahap, yaitu persiapan bahan baku, pengeringan biji kakao, pensortasian biji kakao, penyangraian biji kakao, pemisahan biji kakao, pembuatan coklat pasta, pengempaan lemak kakao, pembubuk murnian coklat, pengayaan coklat bubuk murni, dan pengemasan. Adapun langkah-langkah dalam kegiatan pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni dan lemak coklat yang dilakukan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur pada pabrik pengolahan Chokato dapat dilihat pada Gambar 3.

Keterangan :



Gambar 3. Proses Produksi Biji Kakao Menjadi Lemak dan Bubuk murni, dan Permen Cokelat.

#### a. Persiapan Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan oleh pabrik pengolahan Chokato dalam melakukan proses produksi adalah biji cokelat fermentasi. Sumber bahan baku berasal dari anggota kelompok tani yang memiliki lahan rata-rata 1 ha per orangnya tetapi bukan dalam bentuk hamparan. Bahan baku juga dipasok dari luar Kelompok Tani Tanjung Subur yaitu petani pemasok kabupaten yang bernama Kelompok Tani Inovasi. Kelompok Tani Inovasi merupakan pemasok yang menyediakan bahan baku untuk proses produksi pada pabrik pengolahan Chokato tetapi tidak ada kontrak perjanjian yang dilakukan baik dari Kelompok Tani Tanjung Subur maupun pada pihak Kelompok Tani Inovasi. Bahan baku yang dibeli dari Kelompok Tani Inovasi berupa bahan baku yang telah difermentasi. Kelompok Tani Tanjung Subur juga

membeli bahan baku yang dibeli dari masyarakat berupa biji kakao basah yang belum difermentasi.

Bagian dari tanaman kakao yang digunakan dalam produksi bubuk murni, lemak, dan permen coklat berupa biji kakao yang telah difermentasi. Berdasarkan wawancara dengan ketua kelompok tani, buah kakao yang dapat dipanen apabila telah berumur 5 – 6 bulan yang memiliki ciri-ciri buah warna kuning pada alur buah, warna kuning pada alur buah dan punggung alur buah, warna kuning pada seluruh permukaan buah dan warna kuning tua pada seluruh permukaan buah. Kakao masak pohon dicirikan dengan perubahan warna buah. Warna buah sebelum masak hijau, setelah masak alur buah menjadi kuning. Warna buah sebelum masak merah tua, warna buah setelah masak merah muda, jingga, kuning. Buah kakao yang telah dipanen akan dipecahkan untuk diambil bijinya dan dilakukan fermentasi selama 4 - 6 hari. Kadar air yang tinggi pada akhir proses fermentasi ( $\pm$  k.a 60%), harus diturunkan menjadi sekitar 6 – 7 % sebelum biji kakao tersebut diolah lebih lanjut. Hal ini dilakukan agar pada biji kakao tidak mudah tumbuh kapang maupun jamur yang dapat mengurangi kualitas dari biji kakao.

#### **b. Pengerinan**

Pengerinan dilakukan di bawah matahari sampai kering yang diletakkan di atas tikar bambu. Untuk pengerinan dengan menggunakan bantuan sinar matahari dapat berlangsung selama 5 sampai 12 hari, tergantung pada kelembaban. Pengerinan bertujuan untuk mengurangi kadar air yang pada saat fermentasi yang berkisar antara 50 – 55 persen hingga 7 persen. Dalam hal pengerinan pabrik pengolahan Chokato lebih sering menggunakan cahaya matahari langsung dibandingkan menggunakan teknologi mekanis yang memiliki kapasitas terlalu besar yaitu 750 – 1000 kg/batch, sementara biji kakao yang akan dilakukan pengerinan oleh pabrik pengolahan Chokato hanya 50kg dalam sekali melakukan kegiatan pengerinan. Untuk 50 kg biji kakao yang di keringkan digunakan untuk 5 kali siklus produksi. Disamping mempertimbangkan kapasitas produksi, ketua kelompok tani mengatakan penggunaan cahaya matahari juga lebih memiliki hasil yang lebih baik,

lebih menghemat penggunaan listrik, dan menghasilkan cita rasa serta aroma yang lebih enak.

### **c. Sortasi**

Pensortasian yang dilakukan pada pabrik pengolahan Chokato adalah secara mekanis dengan memanfaatkan mesin sortasi bertingkat. Mesin sortasi berfungsi untuk meningkatkan produktivitas kerja sortasi manual, pada mesin sortasi akan membuat biji kakao terkumpul dalam beberapa ukuran yang seragam berdasarkan tingkatan mutunya. Kompartemen I berupa pecahan biji dan biji kecil, kompartemen II biji mutu C, kompartemen III biji mutu A dan B, dan kompartemen IV biji mutu AA. Mesin sortasi yang dimiliki pabrik pengolahan Chokato memiliki kapasitas 300 – 400 kg/jam.

### **d. Penyangraian**

Penyangraian merupakan salah satu proses penentu kualitas dari kakao yang dihasilkan. Jumlah biji yang disangrai pada pabrik pengolahan Chokato sebanyak 50 kg untuk 5 kali produksi, dimana penggunaan dalam sekali produksi menggunakan 9,12 kg biji kakao. Penyangraian bertujuan untuk mengembangkan rasa, aroma, warna, memudahkan pelepasan kulit dari biji, mengurangi kadar air dan mengendorkan kulit sehingga dengan mudah dapat dipisahkan kulitnya dari proses pemisahan kulit biji. Rasa dan aroma yang didapat dari proses penyangraian ditentukan oleh beberapa faktor yaitu suhu dan lama penyangraian, panas spesifik biji, bentuk biji, jenis varietas biji, cara pengolahan serta cara dan lama proses penyimpanan biji coklat. Berdasarkan wawancara dengan ketua kelompok tani, waktu sangrai berkisar 15 – 50 menit dan suhu pada mesin penyangrai tidak boleh lebih dari 150°C. Proses penyangraian akan memberikan bentuk perubahan fisik yaitu penurunan berat biji kakao karena terjadi penurunan kadar air biji dan terjadi perubahan warna biji kakao menjadi lebih gelap. Setelah biji disangrai, mesin pendingin akan memutar biji dan menyebarkan udara untuk mendinginkan panas biji akibat dipanggang. Waktu pendingin optimum berkisar antara 8 – 10 menit dan sudah cukup untuk

mencegah biji kakao menjadi gosong. Biji yang telah dilakukan perlakuan penyangraian akan menyusut beratnya menjadi 8,49 kilogram.

#### **e. Pemisahan Kulit Biji**

Proses pemisahan inti biji kakao dari biji dilakukan setelah biji disangrai. Biji kakao dimasukkan ke dalam mesin pemecah kulit. Mesin ini digunakan untuk proses pemisahan kulit biji kakao menjadi daging atau inti biji kakao. Pada proses pemisahan kulit biji menggunakan 2 orang tenaga kerja, dimana 1 orang memasukan biji kedalam mesin dan yang satu orang lagi melakukan pemisahan manual terhadap kulit biji kakao yang tidak tersaring. Pada proses pemisahan kuli biji membutuhkan waktu selama 20 menit dengan jumlah biji yang awalnya 8,49 kilogram mengalami penyusutan setelah dilakukan pemisahan kulit biji dengan daging biji, sehingga berat daging biji menjadi 7,38 kg. Daging biji adalah inti dari biji kakao yang digunakan untuk membuat lemak ataupun bubuk murni cokelat. Sementara kulit biji adalah ampas kakao yang tidak digunakan dalam pembuatan lemak ataupun bubuk murni cokelat.

#### **f. Pemastaan**

Pemastaan merupakan proses penghancuran daging biji atau inti biji menjadi ukuran tertentu sehingga dapat dihancurkan menjadi pasta cair kental. Penghancuran tersebut bertujuan juga memperkecil luas permukaan kakao, sehingga pada saat perlakuan pengempaan dengan bantuan pemanasan massa kakao akan memberikan pengaruh semakin banyaknya kakao yang akan diekstrak. Pada proses pemastaan membutuhkan waktu 50 – 60 menit untuk melakukan pemastaan sebanyak 7,38 kilogram. Biji kakao yang telah dihancurkan dimasukan kedalam mesin pemasta, hasil dari pemastaan berupa cokelat kental yang terdiri dari lemak dan bungkil cokelat yang ditampung didalam wadah sebelum dilakukan pengempaan. Pada proses pemastaan cukup menggunakan tenaga kerja sebanyak satu orang, karena pada kegiatan pemastaan ini terbilang relatif mudah.

### **g. Pengempaan**

Pengempaan bertujuan untuk memisahkan lemak kakao dari pasta kasar yang telah dihasilkan. Inputnya adalah pasta kakao yang dikemas dalam kantong kain sedangkan outputnya berupa lemak dan bungkil kakao. Rendemen pengempaan sangat dipengaruhi oleh kondisi pasta seperti kadar air pasta, suhu, ukuran partikel pasta, dan tekanan kempa dan waktu pengepresan. Pada proses pengempaan lemak kakao akan relatif mudah dikempa pada suhu antara 40 – 45 °C. Pada proses pengempaan lemak kakao cair akan menerobos saringan dan keluar dari dinding silinder yang ditampung dengan menggunakan ember.

Lemak kakao memiliki sifat khas yakni bersifat plastis, warna putih-kekuningan dan mempunyai aroma khas cokelat. Sementara Sisa hasil kempaan adalah bungkil yang tertinggal di dalam silinder. Bungkil dihaluskan menjadi bubuk murni halus yang merupakan bahan baku utama dalam pembuatan bubuk murni cokelat. Dari 7,34 kg pasta kakao yang dimasukkan kedalam pengempa, akan menghasilkan 3,5 kg lemak kakao, 2,4 kg bungkil, dan 1,4 permen cokelat. Lemak merupakan produk jadi yang dapat di jual langsung kepada konsumen, sementara bungkil harus melalui pengolahan lebih lanjut untuk dapat menjadi produk bubuk murni. Proses pengempaan membutuhkan waktu yang cukup lama, karena kapasitas mesin yang sangat terbatas, dimana untuk mengempa 7,34 kilogram biji kakao membutuhkan waktu 90 menit.

### **h. Pembubukan**

Bubuk murni kakao diperoleh melalui proses penghalusan bungkil hasil pengempaan. Bungkil kakao hasil pengempaan merupakan gumpalan padat yang keras untuk itu perlu ditumbuk menjadi pecahan-pecahan bungkil kecil sebelum dihaluskan lebih lanjut. Pecahan bungkil kecil kemudian digiling menjadi lebih halus dengan mesin penghalus bubuk murni.



### **i. Pengayakan**

Pengayakan dilakukan terhadap bubuk murni kakao halus yang diayak dengan saringan ukuran 120 Mesh untuk menghasilkan ukuran yang relatif seragam sebelum dilakukan pengemasan.

## **B. Aspek Pemasaran**

Pemasaran yang dilakukan oleh pabrik pengolahan Chokato adalah menciptakan produk cokelat, menawarkan, dan menjual kepada konsumen di outlet yang telah disediakan oleh pabrik pengolahan Chokato. Adapun yang akan dijelaskan pada aspek pemasaran pada pabrik pengolahan Chokato berupa produk, harga, distribusi, dan promosi yaitu:

### **1. Produk**

#### **a. Jenis Produk**

Produk yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato sangat beraneka ragam, ada produk primer dan ada produk sekunder. Produk primer berupa produk utama yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato berulang-ulang yaitu berupa lemak dan bubuk cokelat. Sementara produk sekunder merupakan produk sampingan yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato berupa lula, dark cokelat, dan permen cokelat.

#### **i. Lemak kakao**

Lemak kakao murni merupakan komponen termahal dari biji kakao. Lemak kakao memiliki bermacam manfaat untuk kesehatan. Lemak kakao dikemas dalam bentuk kemasan yang dilapisi plastik dan aluminium. Ukuran kemasan pada lemak kakao antara lain 100 gram, 250 gram, dan 1 kilogram. Sementara untuk memastikan bahwa produk tersebut telah mencapai tujuan yang diinginkan dan sesuai keinginan pemerintah, Pabrik pengolahan Chokato memberi label halal pada kemasan produknya.

## **ii. Bubuk kakao**

Bubuk kakao merupakan hasil lanjutan dari pengolahan bungkil coklat. Bubuk kakao yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato terdiri dua jenis, yaitu bubuk murni coklat dan bubuk 3 in 1. Bubuk murni merupakan produk utama yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato, sementara bubuk 3 in 1 merupakan produk turunan dari bubuk murni kakao yang dicampurkan dengan gula dan susu sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh pabrik. Bubuk murni kakao ataupun bubuk 3 in 1 pada umumnya dapat dijadikan sebagai bahan makanan dan minuman. Bubuk murni coklat dan bubuk 3 in 1 dikemas dalam ukuran 100 gram dan 250 gram.

## **iii. Dark dan Permen Cokelat**

Dark coklat merupakan produk sekunder yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato. Dalam menghasilkan dark coklat dapat dihasilkan dengan biji kakao yang mengandung lemak dan tidak. Dark yang terbuat dengan menggunakan lemak kakao akan menghasilkan kualitas yang lebih baik.

Dalam segi kemasan, dark coklat dikemas dengan menggunakan pembungkus alumunium dan dilapisi dengan kertas, sementara permen coklat dikemas dengan menggunakan plastik pembungkus dan dimasukkan kedalam toples. Dark coklat memiliki berat masing-masing 50 gram dan 100 gram. Sementara pada permen coklat masing-masing ada yang 5 buah 10 dan 30 buah dalam setiap toplesnya.

## **iv. Lulur**

Lulur coklat memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan kulit. Lulur coklat yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato merupakan produk sampingan dan tidak diproduksi secara teratur. Lulur coklat dikemas dalam plastik kemasan yang dilapisi alumunium dengan ukuran berat 100 gram.

## **b. Jumlah Produksi**

Jumlah produk yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato dengan menggunakan bahan baku sebesar 9,125 kilogram setiap satu siklus produksi adalah

7,3 kilogram. Adapun untuk masing masing produk adalah 3.5 kilogram lemak kakao, 2,4 bubuk murni kakao, dan 1,4 permen kakao.

### **c. Kemasan Produk**

Produk yang dihasilkan dikemas dalam kemasan. Kemasan yang digunakan untuk produk bubuk murni dan lemak cokelat adalah plastik dan aluminium. Plastik dan aluminium dapat menjaga ketahanan produk hingga satu tahun. Bentuk dan ukuran kemasan pun beraneka ragam, mulai dari yang 100 gram, 250 gram, 500 gram, hingga 1 kilogram. Setiap produk yang telah dikemas dalam kemasan diberi brand name atau nama produk yaitu "Chokato" sesuai dengan nama pabrik yang melakukan industri pengolahan.

### **d. Merek produk**

Pada produk terdapat merek yang diambil dari nama perusahaan yaitu pabrik pengolahan Chokato yang membedakan produk dengan produk lainnya. Selain itu setiap produk juga terdapat label yang disertai khasiat dan kegunaan.

## **2. Harga**

Tingkat harga merupakan faktor penting dalam membentuk citra suatu merek, karena secara langsung berkaitan dengan kualitas yang dirasakan dari sebagian besar produk dan jasa yang dibeli konsumen. Pabrik pengolahan Chokato melakukan pemotongan harga pada pembelian dalam jumlah besar. Adapun harga standar produk yang dihasilkan oleh pabrik pengolahan Chokato dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Daftar Harga Produk Pada Pabrik pengolahan Chokato

No	Nama Produk	Berat	Harga (Rp)
1	Lemak kakao	100 gram	15000
		250 gram	35000
		1000 gram	150000
2	Bubuk murni	100 gram	15000
		250 gram	30000
3	Bubuk 3 in 1	100 gram	10000
		250 gram	25000
4	Permen	5 buah	4000
		10 buah	8000
		30 buah	23000
5	Dark coklat	50 gram	8000
		100 gram	15000

Sumber : Pabrik pengolahan Chokato (2014)

### 3. Saluran Distribusi

Pabrik pengolahan Chokato tergolong pada usaha kecil sehingga belum memiliki penggudangan, hanya rumah produksi sekaligus juga tempat untuk menjual hasil produknya. Saluran distribusi pabrik pengolahan Chokato yaitu hasil produk yang dijual melalui outlet yang dimiliki oleh pabrik pengolahan Chokato yang kemudian disalurkan kepada konsumen akhir. Wilayah pemasaran hingga juli 2014 yaitu Kota Padang, Bukittinggi dan Payakumbuh serta untuk wilayah di Pulau Jawa telah sampai ke Jakarta dan Yogyakarta.

### 4. Promosi

Pabrik pengolahan Chokato tidak melakukan promosi menggunakan media cetak ataupun media elektronik. Promosi yang dilakukan biasanya melalui pameran-pameran yang diadakan oleh dinas Kota Payakumbuh.

Berdasarkan aspek pemasaran di atas perlu adanya produksi produk dalam jumlah yang tetap untuk bisa memenuhi kebutuhan pasar.

## C. Nilai Tambah Pabrik pengolahan Chokato

### 1. Analisis Biaya

Analisis biaya yang digunakan untuk menghitung seluruh total biaya yang dikeluarkan untuk melakukan pengolahan biji kakao menjadi lemak, bubuk murni, dan permen cokelat pada Pabrik pengolahan Chokato. Biaya total pengolahan yang dikeluarkan oleh Pabrik pengolahan Chokato mencakup biaya variabel dan biaya tetap dalam proses pembuatan produk. Adapun biaya yang dikelompokkan berdasarkan biaya tetap dan biaya variabel adalah sebagai berikut:

#### a. Biaya tetap

Biaya tetap pada pabrik pengolahan Chokato terdapat pada biaya produksi yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan pada alat-alat yang digunakan pada proses produksi yang dilakukan oleh pabrik pengolahan Chokato dapat dilihat pada Tabel berikut. Pada Tabel 5 menunjukkan besarnya biaya penyusutan selama satu siklus produksi, rata-rata biaya penyusutan pada Pabrik pengolahan Chokato pada pengolahan biji kakao fermentasi menjadi lemak adalah sebesar Rp. 38.697,00, bubuk murni Rp. 26.535,00, dan permen cokelat adalah Rp. 15.479,00 sehingga total biaya penyusutan yang dikeluarkan pabrik pengolahan Chokato adalah sebesar Rp. 80.711,00. Adapun besarnya biaya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Penyustan} = \frac{\text{nilai investasi awal} - \text{nilai investasi akhir}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Perhitungan biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini :

Tabel 5. Biaya tetap Pabrik pengolahan Chokato di Payakumbuh selama satu siklus produksi pada Bulan Juli 2014

No	Jenis biaya tetap	Biaya (Rp)	Persentase
1	Biaya penyustan	69.709	54%
2.	Biaya Tenaga Kerja	60.000	46%
	<b>Jumlah</b>	<b>129.709</b>	<b>100%</b>

Sumber : Analisis data primer

Biaya tetap merupakan biaya yang harus dikeluarkan berapapun jumlah output yang dihasilkan. Dari Tabel 5 diperoleh hasil perhitungan rata-rata biaya penyusutan Rp. 69.709,00 persiklus produksi dan biaya tenaga kerja sebesar Rp. 60.000, per siklus produksinya. Nilai biaya tetap tersebut merupakan satu-satunya biaya tetap yang dikeluarkan oleh pabrik pengolahan Chokato dalam melakukan pengolahan biji kakao fermentasi menjadi lemak, bubuk, dan permen coklat selama satu siklus produksi.

#### b. Biaya Variabel

Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku utama, biaya pembelian bahan baku penolong, dan pembebanan input lain. Jenis dan besarnya biaya variabel yang dikeluarkan oleh pabrik pengolahan Chokato dapat dilihat pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Jenis Dan Besarnya Biaya Variabel Pada Pabrik pengolahan Chokato Di Payakumbuh Selama Satu Siklus Produksi pada Juli 2014

No	Jenis Bahan Baku	Satuan	Fisik	Harga/Satuan	Bubuk Murni	Lemak	Permen	Jumlah
	Jumlah							
1	Bahan Baku	Kg			3.01	4.38	1.73	9.12
	Jumlah							
2	Produksi	Kg			2.4	3.5	1.4	7.3
	Biaya Bahan							
3	Baku	Kg	9.12	34000	102340	148920	58820	310080
	Biaya Bahan							
4	Penolong							
	Gula	Kg	0.28	12000			3360	3360
	Listrik	Bulan		1500000	24657	35958	14385	75000
	Kemasan				5760	8400	3360.00	17520
	<b>Jumlah</b>							<b>405960</b>

Tabel 6 menunjukkan rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan selama satu kali siklus proses produksi yaitu sebesar Rp. 405.960,00 dengan biaya bahan baku sebesar Rp. 310.080 yang diantaranya Rp. 102.340,00 untuk pengolahan bubuk murni coklat, Rp. 148.920,00 untuk pembuatan lemak coklat, dan Rp. 58.820,00 untuk membuat permen coklat. Biaya bahan penolong yang digunakan selama satu siklus produksi terdapat pada pembuatan permen coklat yaitu gula sebesar Rp. 3.360,00

dan, listrik yang digunakan bersama sebesar Rp. 75.000,00 setiap satu siklus produksi. Sementara pada biaya lain yaitu biaya kemasan yang dikeluarkan oleh pabrik pengolahan Chokato untuk mengemas produksinya adalah sebesar Rp. 17.520,00 setiap satu kali produksi dengan harga Rp. 2.400,00 setiap kilogramnya.

### c. Biaya Total

Biaya total pada pabrik pengolahan Chokato meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh Pabrik pengolahan Chokato dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 7 berikut ini :

Tabel 7. Total Biaya Pada Pabrik pengolahan Chokato Payakumbuh

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Produksi)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	129.709	25
2	Biaya Variabel	405.960	75
<b>Biaya Total</b>		<b>535.669</b>	<b>100</b>

Sumber : Analisis Data Primer

Tabel 7 menunjukkan bahwa biaya total usaha pengolahan yang dilakukan oleh pabrik pengolahan Chokato dalam satu siklus produksi adalah Rp. 535.669,00. Persentase terbesar terdapat pada biaya variabel yaitu sebesar 75% atau sebesar Rp. 405.960,00. Sedangkan persentase pada biaya tetap yaitu sebesar 25% atau sebesar Rp. 129.709,00 per siklus produksi.

## 2. Perhitungan Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Menurut Soekartawi (2003: 89), pengolahan hasil yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Bagi pengusaha berskala besar pengolahan hasil dijadikan sebagai kegiatan utama dari rantai bisnisnya.

Proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni dan lemak coklat menyebabkan adanya nilai tambah pada komoditas tersebut, sehingga coklat bubuk murni dan lemak coklat memiliki harga jual yang lebih tinggi daripada biji coklat.

Perhitungan nilai tambah dilakukan pada tanggal 24 juni hingga 1 Juli 2014. Alasan penulis mengambil tanggal tersebut, karena penulis memilih secara sengaja tanggal dan waktu penelitian untuk melihat proses produksi secara langsung dan melakukan analisa nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi pada pengolahan biji kakao menjadi lemak dan bubuk murni cokelat pada industri yang dijalankan oleh Kelompok Tani Tanjung Subur dalam satu siklus produksi. Sedangkan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi tersebut adalah stok penyimpanan biji kakao pada Bulan Juni 2014.

Analisis nilai tambah yang dilakukan mulai dari pengadaan bahan baku berbentuk biji kakao sampai dengan produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah, imbalan tenaga kerja, imbalan bagi pemilik modal dan manajemen dari setiap kilogram biji kakao yang diolah menjadi lemak dan bubuk murni cokelat. Dasar perhitungan dalam analisis nilai tambah ini persatuan bahan baku utama adalah 9,125 kilogram biji kakao fermentasi. Harga biji kakao yang digunakan dalam perhitungan nilai tambah ini adalah harga rata-rata dari biji kakao fermentasi dan biji kakao basah pada bulan Juni 2014 yaitu Rp. 34.000,00 per kilogram. Sedangkan harga produk didasarkan pada harga jual produk tersebut yaitu Rp. 150.000,00 per kilogram. Hasil perhitungan nilai tambah dari setiap satu kilogram bahan baku menjadi produk olahan di Kelompok Tani Tanjung Subur pada pabrik pengolahan Chokato, disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 8. Hasil Analisis Nilai Tambah Biji Kakao menjadi Lemak Kakao dan Bubuk murni Cokelat Pada Kelompok Tani Tanjung Subur selama Satu Siklus Produksi (25 Juni – 1 Juli)

No	Variabel	Nilai		
		Lemak	Bubuk murni	Permen
1	Output/total produksi (Kg/periode)	3.5	2.4	1.4
2	Input bahan baku (Kg/periode)	4.38	3.01	1.73
3	Input tenaga kerja (HOK/periode)	1.1	0.8	0.46
4	Factor konversi (1) / (2)	0.80	0.80	0.81
5	Koefisien tenaga kerja (3) / (2)	0.25	0.27	0.27
6	Harga produk (Rp/Kg)	150000	120000	153000



Lanjutan Tabel 8

7	Upah rata – rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	28700	18900	12400
<b>Pendapatan dan keuntungan</b>				
8	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	34000	34000	34000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	21529	22945	25118
10	Nilai produk (4) x (6) (Rp/Kg)	119863	95681	123815
11	a. Nilai tambah (10) – (8) – (9) (Rp/Kg)	64334	38736	64697
	b. Ratio nilai tambah $\{(11a) / (10)\}$ (%)	54%	40%	52%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/Kg)	7208	5023	3297
	b. Imbalan tenaga kerja $\{(12a) / (11a)\}$ (%)	11%	13%	5%
13	a. Keuntungan $\{(11a) - (12a)\}$ (Rp/Kg)	57126	33713	61400
	b. Tingkat keuntungan $\{(13a)/(10)\}$ (%)	48%	35%	50%
<b>Balas jasa untuk factor produksi</b>				
14	Marjin (10)-(8) (Rp/Kg)	85863	61681	89815
	a. Pendapatan tenaga kerja $\{(12a) / (14)\}$ (%)	8%	8%	4%
	b. Sumbangan input lain $\{(9) / (14)\}$ (%)	25%	37%	28%
	c. Keuntungan kelompok tani $\{(13a) / (14)\}$ (%)	67%	55%	68%

Sumber: Hayami (1987: 44)

Pada Tabel 8 menunjukkan bahwa hasil produksi lemak kakao pada Juli 2014 sebesar 3,5 kilogram. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output dengan nilai input yang digunakan. Untuk menghasilkan sejumlah produk tersebut dibutuhkan biji kakao sebanyak 4,38 kilogram, sehingga faktor konversinya adalah 0,8. Artinya setiap satu kilogram biji kakao yang diolah akan menghasilkan 0,8 kilogram lemak kakao. Sementara hasil pada Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil dari produksi bubuk murni cokelat adalah sebesar 2,4 kg dengan penggunaan input bahan baku sebesar 3,01 kilogram dengan faktor konfensi pada pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni cokelat sebesar 0,8. Dan untuk permen cokelat dengan hasil produksi 1,4 kilogram dengan penggunaan input sebesar 1,73 kilogram sehingga faktor konvensi yang dihasilkan adalah 0,81.

Tenaga kerja yang dibutuhkan pada setiap pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao, bubuk murni, dan permen cokelat membutuhkan 2 orang tenaga kerja yang merupakan anggota dari Kelompok Tani Tanjung Subur. Tenaga kerja yang digunakan 2 orang wanita. Pada industri ini upah tenaga kerja yang dibayarkan kepada tenaga kerja setiap bulannya sebesar Rp. 600.000,00 dan tenaga kerja juga

menerima insentif karena pada tahun ke-3 usaha ini dijalankan akan ada pembagian hasil berdasarkan kesepakatan. Sehingga diasumsikan bahwa tenaga kerja menerima upah sebesar Rp. 20.000,00 per HOK. Jumlah HOK dalam satu siklus produksi membutuhkan HOK sebanyak 1,1 HOK untuk pengolahan lemak kakao, 0,8 HOK untuk pengolahan bubuk murni cokelat dan 0,46 HOK untuk pengolahan permen cokelat (Lampiran 6).

Nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao didapatkan dari pembagian jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu siklus produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan selama satu kali proses produksi yaitu sebanyak 4,38 kilogram. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,25 untuk lemak kakao. Nilai tersebut menunjukkan bahwa jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kilogram biji kakao menjadi lemak kakao, dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,25 HOK. Pada pembuatan bubuk murni cokelat selama satu siklus produksi membutuhkan 3,01 kilogram bahan baku yang memiliki nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,27 HOK. Dan pada pembuatan permen cokelat sebanyak 1,73 kilogram memiliki nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,27.

Lemak kakao merupakan lemak murni yang seratus persen terbuat dari biji kakao tanpa menggunakan bahan tambahan. Dalam proses produksi, digunakan mesin khusus yang didapatkan dari kementerian pertanian RI. Alat-alat dan mesin tersebut adalah mesin pengering, pensortasi, penyangrai, pemecah biji, pemasta, pengempa, coaching, penghalus bubuk murni, dan pengkemas. Rata-rata umur ekonomis yang dimiliki oleh peralatan itu berkisar antara 10 – 15 tahun. Biaya penyusutan alat-alat tersebut diperhitungkan sebagai salah satu komponen sumbangan input lain. Total biaya penyusutan alat yang digunakan dalam pengolahan biji kakao setiap satu kilogram lemak kakao yang dihasilkan adalah Rp. 8.856,00, sedangkan untuk menghasilkan 2,4 kilogram bubuk murni cokelat, biaya penyusutan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 10.271,00, dan biaya penyusutan untuk menghasilkan 1,4 kilogram permen cokelat adalah Rp. 10.045,00. Sedangkan untuk biaya pemakaian listrik yang dibayarkan adalah sebesar Rp. 10.273,00 per kilogram output yang dihasilkan. Komponen lain yang diperhitungkan dalam sumbangan input lain

adalah menyangkut kemasan, yang terbuat dari kertas bungkus kemasan, plastik dan lem. Produk dari pengolahan biji kakao menjadi lemak dikemas dengan menggunakan kemasan plastik dalam takaran 100 gram, 500 gram dan 1 kilogram. Sementara bubuk murni kakao dikemas dalam takaran 250 gram. Biaya kemasan setiap 250 gram adalah Rp. 600,00. Jadi biaya kemasan untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp. 2400,00. Sehingga total sumbangan input lain yang digunakan dalam pembuatan lemak kakao adalah sebesar Rp. 21.529,00, sementara pada pembuatan bubuk murni coklat menggunakan sumbangan input lain sebesar Rp. 22.945,00 dan permen coklat sebesar Rp. 25.118,00 yang terdiri dari biaya bahan penolong, biaya penyusutan, biaya listrik, dan biaya pengemasan (Lampiran 7).

Nilai produk yang diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk yang dihasilkan untuk lemak kakao adalah sebesar Rp. 119.863,00. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan satu kilogram biji kakao akan menghasilkan nilai lemak kakao sebesar Rp. 119.863,00. Sementara pada bubuk murni coklat menghasilkan nilai produk sebesar Rp. 95.681,00, dan permen coklat menghasilkan nilai produk sebesar Rp. 123.815,00 setiap kilogramnya.

Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku biji kakao dan sumbangan input lain per kilogram. Nilai tambah yang diperoleh pengolah dari pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao adalah sebesar Rp. 64.334,00 per kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 54 persen, yang artinya dari Rp. 119.863,00 per kilogram nilai produk, 54 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Dan untuk bubuk murni coklat pengolah menerima nilai tambah sebesar Rp. 38.736,00 dengan rasio nilai tambahnya sebesar 40 persen, serta pada permen coklat memiliki nilai tambah sebesar Rp. 64.697,00 dengan ratio nilai tambah sebesar 52 persen. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurangi imbalan bagi tenaga kerja.

Imbalan bagi tenaga kerja didapatkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK, yaitu sebesar Rp. 28.700,00 untuk lemak kakao. Nilai tambah diterima oleh tenaga kerja dalam pengolahan biji kakao menjadi lemak adalah Rp. 7.208,00 dengan persentase sebesar 11 persen untuk

imbangan tenaga kerja. Sementara pada bubuk murni memiliki upah rata-rata tenaga kerja per HOK sebesar Rp. 18.900,00 dengan pendapatan tenaga kerja sebesar Rp. 5.023,00 per kilogram atau sebesar 13 persen dan untuk permen coklat upah rata-rata tenaga kerja per HOK adalah sebesar Rp. 12.400,00 dengan pendapatan tenaga kerja Rp. 3.297,00 per kilogram permen coklat atau sebesar 5 persen.

Dari penjualan lemak kakao, keuntungan yang dihasilkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 57.126,00, yang berarti bahwa 48 persen dari harga jual merupakan keuntungan yang diterima oleh perusahaan. Dan sementara itu keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni coklat adalah sebesar Rp. 33.713,00 dengan persentase keuntungan sebesar 35 persen dan untuk permen coklat keuntungan yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 61.400,00 atau sebesar 50 persen. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Nilai tambah yang dihasilkan merupakan hasil kerja sama dari beberapa pihak. Oleh karena itu beberapa pihak berhak mendapatkan bagian dari nilai tambah yang telah diciptakan. Oleh karena itu nilai tambah yang telah dihasilkan kemudian didistribusikan kembali kepada pihak-pihak yang telah menghasilkan nilai tambah tersebut.

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan biji kakao menjadi lemak kakao dan bubuk murni coklat. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produk dengan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin yang diperoleh dari setiap penjualan satu kilogram biji kakao menjadi lemak adalah Rp. 85.863,00. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 7.208,00 per kilogram atau sebesar 8 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp. 21.529,00 per kilogram atau sebesar 25 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan usaha adalah Rp. 57.126,00 per kilogram atau sebesar 67 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atas penggunaan modal, aktiva, dan manajemen. Sementara pada pengolahan biji kakao menjadi bubuk murni coklat, didapatkan margin dari setiap penjualan satu kilogram bubuk murni coklat

sebesar Rp. 61.681,00 dengan margin yang didistribusikan kepada tenaga kerja sebesar Rp. 5.023,00 per kilogram atau sebesar 8 persen, margin sumbangan input lain sebesar Rp. 22.945,00 per kilogram atau sebesar 37 persen, dan margin untuk keuntungan usaha sebesar Rp. 33.713,00 per kilogram atau sebesar 55 persen. Dan untuk pengolahan biji kakao menjadi permen coklat, didapatkan margin dari setiap penjualan satu kilogram permen coklat sebesar Rp. 89.815,00 dengan margin yang didistribusikan kepada tenaga kerja sebesar Rp. 3.297,00 per kilogram atau sebesar 4 persen, margin sumbangan input lain sebesar Rp. 25.118,00 per kilogram atau sebesar 28 persen, dan margin untuk keuntungan usaha sebesar Rp. 61.400,00 per kilogram atau sebesar 68 persen.

Berdasarkan analisis nilai tambah yang dilakukan terhadap pabrik pengolahan Chokato, dapat diketahui bahwa pada pabrik pengolahan tersebut memiliki persentase keuntungan yang besar dibandingkan dengan persentase sumbangan input lain dan imbalan bagi tenaga kerja sehingga pabrik ini memiliki manfaat dari penciptaan nilai tambah biji kakao menjadi bubuk, lemak, dan permen coklat. Dan dari segi teknis pabrik telah menggunakan peralatan yang modern dalam melakukan pengolahan yang terlihat pada sumbangan input lain yang didominasi oleh biaya penyusutan.

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat peneliti simpulkan setelah melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:.

1. Pada proses produksi pengolahan tahapan yang dilalui yaitu pengeringan biji kakao, pensortasian biji kakao, penyangraian, pemisahan biji dari kulit biji, pemastaaan, pengempaan yang akan memisahkan antara lemak dan bungkil cokelat, hasil yang berupa bungkil dilakukan pengolahan melalui proses pembubukan, bubuk kemudian di ayak dengan mesin pengayak untuk menyaring bubuk cokelat agar mendapatkan ukuran yang seragam.
2. Nilai tambah yang diperoleh pengolah dari pengolahan biji kakao pada pabrik pengolahan Chokato adalah rata-rata sebesar Rp. 55.922,00 per kilogram dengan nilai tambah pada lemak cokelat sebesar Rp. 64.334,00, bubuk murni sebesar Rp. 38.736,00, dan nilai tambahnya, untuk permen cokelat Rp. 64.697,00. Sementara untuk margin penerimaan adalah rata-rata sebesar Rp. 79.119,00 dimana margin pada lemak kakao sebesar Rp. 85.863,00 per kilogram, bubuk murni sebesar Rp. 61.681,00 per kilogram, dan permen cokelat sebesar Rp. 89.815,00 per kilogram. Margin terbesar berturut-turut terdapat pada keuntungan kelompok tani dengan rata-rata 63 persen, sumbangan input lain 30 persen, dan pendapatan tenaga kerja 6 persen setiap kilogramnya.

### B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan setelah melakukan penelitian ini untuk pihak yang terkait adalah sebagai berikut:

1. Kepada pihak pengelola disarankan agar memperhitungkan kembali bagi hasil yang diterima antara pihak kelompok tani, sumbangan input lain, dan bagi hasil tenaga kerja agar terdapat pembagian yang adil dari masing-masing pelaku pencipta nilai tambah.

- 
2. Kepada pihak operasional agar melakukan pencatatan disetiap aktivitas yang dilakukan dalam penciptaan nilai tambah pada pabrik pengolahan Chokato.

## DAFTAR PUSTAKA

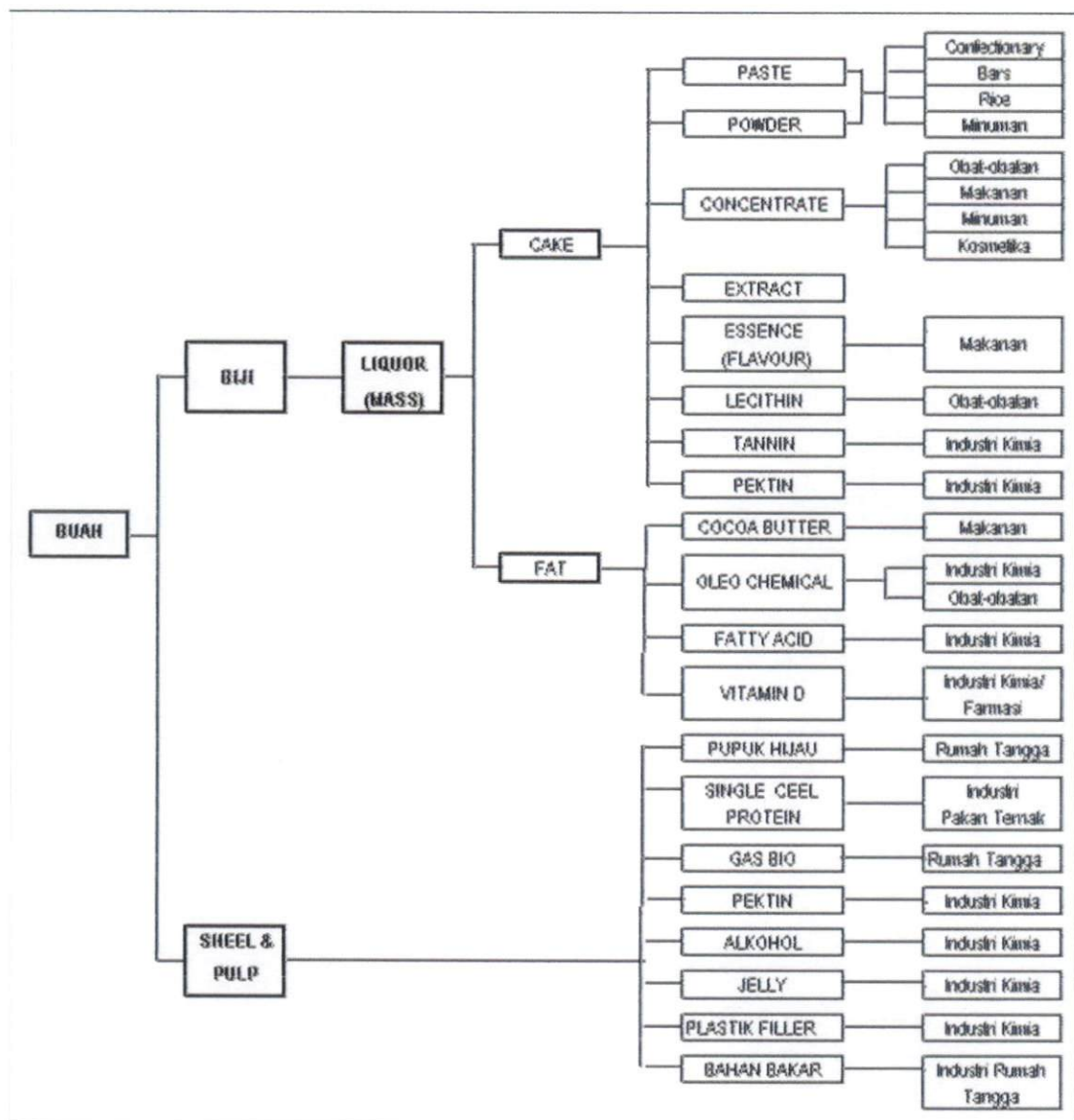
- Badan Pusat Statistik. 2012. Sumatera Barat Dalam Angka. BPS Sumatera Barat. Payakumbuh
- Belkai, Ahmed .2006. *Teori Akuntansi. Edisi Kelima*. Jakarta: Salemba Empat
- Dinas Pertanian Jawa Barat. 2013. Artikel Pertanian
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumatera Barat. 2013. *Laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan*. Sumatera Barat.
- Fadillah, Y. 2011. Sektor Pertanian. Wordpress
- Gumbira Sa'id, E. 2001. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- \_\_\_\_\_. 2010. *Agrotechnopreneur Indonesia*. Bogor: IPB Press
- Hayami, Y et. al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks
- Kristanto, Aji. 2007. *Panduan Budidaya Kakao*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Nazir, M. 2009. *Metode Penelitian. Edisi Kesembilan*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Saragih, Bungaran. 2001. *Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Bogor: IPB Press
- Siregar, H et al. 2012. *Budidaya Cokelat*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Soekartawi. 2001. *Agribisnis. Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Pers Universitas Brawijaya
- Soekartawi. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhamadiyah Malang. Malang
- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius



Lampiran 1. Luas Areal (Ribuan Ha) dan Produksi (Ribuan Ton) Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman

Jenis Tanaman	2008		2009		2010		2011		2012*	
	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi
<b>Tanaman Tahunan</b>										
Karet	2.900,3	2.148,7	2.952,6	1.918,0	2.948,7	2.193,4	2.931,8	2.359,8	2.959,5	2.361,0
Kelapa	3.724,1	3.176,0	3.731,6	3.181,6	3.697,0	3.126,4	3.725,8	3.132,8	3.744,8	3.135,5
Kelapa Sawit	2.881,9	8.473,8	3.061,4	9.141,2	3.387,3	10.353,5	3.752,5	10.557,5	3.773,5	10.768,7
Kopi	1.236,8	669,9	1.217,5	653,9	1.162,8	616,4	1.185,0	616,4	1.185,2	634,3
Kakao	1.326,8	740,7	1.491,8	742,0	1.558,4	644,7	1.638,3	644,7	1.638,5	867,9
Teh	60,5	38,6	57,1	45,2	56,5	51,5	56,0	51,5	56,2	51,5
Kapuk	172,6	50,0	1.666,1	52,7	163,5	47,6	162,3	66,5	162,7	64,0
Jambu Mente	572,7	156,4	571,9	147,3	569,9	115,0	574,8	114,6	585,3	117,4
Pala	85,0	11,4	98,8	16,0	117,3	15,7	121,4	19,8	124,2	19,0
Kayu Manis	102,0	102,6	103,0	102,7	99,3	88,1	102,1	90,3	102,8	90,5
Kemiri	216,9	110,2	216,7	102,0	215,0	100,6	206,7	99,5	207,8	105,6
Pinang	137,3	59,0	144,2	66,5	146,0	77,9	148,8	76,2	149,9	76,7
Lada	183,1	80,4	185,9	82,8	179,3	83,7	177,5	87,1	178,6	88,2
Panili	30,0	3,3	27,0	3,0	42,1	2,6	23,1	2,9	24,8	3,4
Cengkeh	447,7	68,9	458,7	80,1	461,6	96,5	476,7	70,7	476,8	71,4
<b>Tanaman Semusim</b>										
Tebu	258,0	1.382,7	259,3	1.326,9	275,9	1.295,3	242,5	1.295,3	254,5	1.450,7
Tembakau	192,1	165,4	200,2	172,4	212,9	132,3	225,9	212,2	246,9	223,9

## Lampiran 2. Pohon Industri Kakao



Lampiran 3. Luas Areal (Ribu Ha) dan Produksi (Ribu Ton) Perkebunan Besar Jenis Tanaman 2008 – 2012

Jenis Tanaman	2008		2009		2010		2011		2012*	
Tanaman Tahunan	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi	Luas	Produksi
Karet	523,8	594,6	482,7	522,3	496,7	541,5	524,3	630,4	524,6	679,4
Kelapa	59,0	63,7	67,5	76,4	42,3	76,4	41,9	41,5	42,9	40,7
Kelapa Sawit	4.451,8	15.307,0	4.888,0	17.018,1	5.161,6	17.221,2	5.349,8	18.619,3	5.456,5	18.889,3
Kopi	58,3	28,1	48,7	28,7	47,6	29,0	48,7	22,2	48,7	22,9
<b>Kakao</b>	<b>98,4</b>	<b>62,9</b>	<b>95,3</b>	<b>67,6</b>	<b>92,2</b>	<b>65,1</b>	<b>94,3</b>	<b>67,5</b>	<b>94,4</b>	<b>68,4</b>
Teh	75,2	114,7	74,2	107,4	66,3	100,1	67,3	95,1	66,3	98,6
Cengkeh	8,8	1,7	8,6	1,9	8,5	1,9	8,5	1,6	8,5	1,6
Kapuk	5,1	2,0	4,9	1,9	4,8	1,5	4,8	1,6	4,8	1,4
Kina	3,0	0,4	3,0	0,6	3,0	0,7	3,0	0,7	3,0	0,7
<b>Tanaman Semusim</b>										
Tebu	183,7	1.132,2	187,1	1.132,2	188,6	1.079,8	192,5	959,9	198,8	1.149,6
Tembakau	4,6	2,6	4,2	2,6	3,4	3,4	2,9	2,4	2,9	2,8

## Lampiran 4. Daftar Nama Pabrik Cokelat Sumatera Barat

No	Nama Pabrik	Lokasi
1	Chokato	Payakumbuh
2	Adam Coklat	Padang Pariaman

Lampiran 5. Persentase Pengolahan Biji Kakao Menjadi Lemak, Bubuk Murni dan Permen Cokelat pada Pabrik Mini Chokato Kota Payakumbuh

No	Tahap	Susut Berat	Berat Sisa	Pasta	Lemak	Bungkil	Permen Cokelat
1	Penyangraian	0.07	8.49				
2	Pemisah Kulit	13%	7.383038				
3	Pemasta Kasar	0%	7.38				
4	Pemasta Halus	0.50%	7.3431				
5	Pengempaan	0.50%	7.306385	7.3			
6	Rendemen				3.5	3.8	
<b>Jumlah output selama 1 siklus produksi</b>					3.5	2.4	1.4

Lampiran 6. Jumlah HOK dalam Satu Siklus Produksi pada Pabrik Chokato

Variabel	Satuan	Jumlah	BubukMurni (Kg)	Lemak (Kg)	Permen (Kg)
Produksi	Kg/Siklus	7.3			
Hok W	Hok/Bulan	48	0,8	1,1	0,46
Total HOK Per Siklus	Hok/Siklus	2.4	0,8	1,14	0,46
Upah Per Hok (2 Orang)		1200000			
		60000	18900	28700	12400

Lampiran 7. Komposisi Bahan dalam Setiap Satu Kilogram Biji Kakao yang Diolah Menjadi Permen Cokelat

No	Variabel	Nilai		
		Lemak	Bubuk murni	Permen
	<b>Output, input, harga</b>			
1	Output/total produksi (Kg/periode)	3.5	2.4	1.4
2	Input bahan baku (Kg/periode)	4.38	3.01	1.73
3	Input tenaga kerja (HOK/periode)	1.1	0.8	0.46
4	Faktor konversi (1) / (2)	0.80	0.80	0.81
5	Koefisien tenaga kerja (3) / (2)	0.25	0.27	0.27
6	Harga produk (Rp/Kg)	150000	120000	153000
7	Upah rata – rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	28700	18900	12400
	<b>Pendapatan dan keuntungan</b>			
8	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	34000	34000	34000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	21529	22945	25118
10	Nilai produk (4) x (6) (Rp/Kg)	119863	95681	123815
11	a. Nilai Tambah (10) – (8) – (9) (Rp/Kg)	64334	38736	64697
	b. Ratio nilai tambah {(11a) / (10)} (%)	54%	40%	52%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/Kg)	7208	5023	3297
	b. Imbalan tenaga kerja {(12a) / (11a)} (%)	11%	13%	5%
13	a. Keuntungan { (11a) - (12a)} (Rp/Kg)	57126	33713	61400
	b. Tingkat keuntungan {(13a)/(10)} (%)	48%	35%	50%
	<b>Balas jasa untuk factor produksi</b>			
14	Marjin (10)-(8) (Rp/Kg)	85863	61681	89815
	a. Pendapatan tenaga kerja {(12a) / (14)} (%)	8%	8%	4%
	b. Sumbangan input lain {(9) / (14)} (%)	25%	37%	28%
	c. Keuntungan kelompok tani {(13a) / (14)} (%)	67%	55%	68%

Lampiran 8. Biaya Listrik yang dikeluarkan Setiap Satu Kilogram Output yang dihasilkan

<b>Komponen</b>	<b>Per bulan</b>	<b>Per siklus</b>	<b>Per kilogram</b>
Biaya Listrik	1500000	75000	10273



Lampiran 9. Biaya Penyusutan pada Pabrik Pengolahan Chokato Selama Satu Siklus Produksi

Jenis Mesin	Jumlah	Harga	Umur (Bulan)	Nilai Akhir	Penyusutan (Bulan)	Penyusutan/ Siklus	Lemak	Bubuk Murni	Permen Cokelat
Mesin Pengerig	1	28000000	180	155556	154691	7735	3708.35	2542.87164	1483.34179
Sortasi	1	19500000	120	162500	161146	8057	3863.09	2648.9726	1545.23402
Sangrai	1	25000000	144	173611	172405	8620	4133.01	2834.06266	1653.20322
Pengupas Biji	1	24000000	180	133333	132593	6630	3178.59	2179.60426	1271.43582
Pemasta	1	30000000	180	166667	165741	8287	3973.24	2724.50533	1589.29477
Pengempa	1	27000000	120	225000	223125	11156	5348.89	3667.80822	2139.55479
Penghalus Bubuk	1	25000000	120	208333	206597	10330	4952.67	3396.11872	1981.06925
Pengayak	1	18000000	156	115385	114645	5732	2748.34	1884.57486	1099.33533
Pengemas	1	21000000	120	175000	173542	8677	4160.25	2852.73973	1664.09817
Ember	3	60000	24	2500	2396	120	57.43	39.3835616	22.9737443
Lemari Es	2	5800000	84	69048	68226	3411	1635.55	1121.5171	654.218308
Lemari	1	2700000	72	37500	36979	1849	886.49	607.876712	354.594749
Sendok	4	28000	12	2333	2139	107	51.27	35.1598174	20.5098935
Jumlah		226088000		1626766	1614224	80711	38697.16	26535	15479

Lampiran 10. Perhitungan Biaya Kemasan Per Produk Selama Ssatu Siklus Produksi pada Pabrik Pengolahan Chokato di Kota Payakumbuh

<b>Komponen</b>	<b>Ukuran (Kg)</b>	<b>Biaya</b>	<b>Lemak</b>	<b>Bubuk Murni</b>	<b>Permen Cokelat</b>	<b>Total</b>
Produksi (Kg)			3.5	2.4	1.4	7.3
Biaya (Rp)	1	2400				
Biaya Per Siklus (Rp)			8400	5760	3360	17520

Lampiran 11. Biaya Variabel pada Pengolahan Biji Kakao Menjadi Lemak, Bubuk Murni dan Permen Cokelat pada Pabrik Pengolahan Chokato Kota Payakumbuh Selama Satu Siklus Produksi

No	Jenis Bahan Baku	Satuan	Fisik	Harga/Satuan	Bubuk Murni	Lemak	Permen	Jumlah
1	Jumlah Bahan Baku	Kg	9,12		3.01	4.38	1.73	9.12
2	Jumlah Produksi	Kg	7,3		2.4	3.5	1.40	7.3
3	Biaya Bahan Baku	Kg	9.12	34000	102340	148920	58820	310080
4	Biaya Bahan Penolong							
	Gula	Kg	0.28	12000			3360	3360
	Listrik	Bulan		1500000	24657.53	35958.9	14383.56	75000
	Kemasan				5760	8400	3360.00	17520
	Biaya Tenaga Kerja	Bulan	2	60000	19726.03	28767.12	11507	60000

## Lampiran 12. Total Biaya pada Pabrik Mini Chokato

No	Jenis Biaya	Harga (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	129.709	25
2	Biaya Variabel	405.960	75
		535669	100.00%

Sumber: Analisi Data Primer