



Tersedia online

AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies

Halaman jurnal di <http://jurnal.bapeltanjambi.id/index.php/agrihumanis>



Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao pada CV Wahyu Putra Mandiri, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur

Analysis of Added Value of Processed Cocoa Products at CV Wahyu Putra Mandiri, Trenggalek Regency, East Java

Yahuda Dipo Prabowo, Abel Gandhi*, Venty Fitriany Nurunisa

Program Studi Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Sosial, Universitas Surya, Serpong, Indonesia

*email: abel.gandhy@surya.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah artikel:

Dikirim 13 Agustus 2020
Direvisi 16 Oktober 2020
Diterima 16 Oktober 2020
Terbit 26 Oktober 2020

Kata kunci:

Kakao
Industri kakao
Produk coklat
Nilai tambah
Rantai nilai

Keywords:

Cacao
Cocoa industry
Chocolate products
Added value
Value chain

ABSTRAK

Kakao merupakan komoditas ekspor Indonesia yang strategis menghasilkan devisa, namun tidak dapat dipungkiri juga masih terhambat industrinya sehingga mengimpor kakao dalam produk jadi. Industri kakao didominasi pengelola asing sedangkan industri lokal belum berkembang secara luas, maka upaya dilakukan pada pengembangan agroindustri bernilai yang dapat dinikmati industri lokal. Melalui kebijakan agroindustri berbasis domestik, pemerintah mendukung pengembangan hilirisasi industri kakao salah satunya pendirian CV Wahyu Putra Mandiri di Trenggalek pada tahun 2015 dan mampu menghasilkan pasta, lemak, bubuk, dan permen coklat. Nilai tambah sebagai nilai yang tercipta dari berbagai tahap dan pelaku rantai nilai yang berkontribusi dalam penambahan nilai produk. Penelitian bertujuan untuk melihat nilai tambah untuk setiap produk coklat yang diolah perusahaan. Dengan menggunakan analisis metode Hayami bahwa nilai tambah terbesar pada produk jadi adalah produk coklat batang dengan nilai tambah sebesar sebesar Rp. 101.446,71/kg.

ABSTRACT

Cacao is an Indonesian export commodity that strategically generates foreign exchange, but it cannot be denied it is still hampered by its industry so that it imports cocoa in finished products. The cocoa industry dominated by foreign managers while the local industry has not developed widely, so efforts made on the development of agroindustry that can be enjoyed by local industries. Through the policies, government supports development of the downstream cocoa industry, one of which was the establishment of CV Wahyu Putra Mandiri at Trenggalek in 2015 and was able to produce pasta, fat, powder, and chocolate. Added value is a value created from various stages and value chain actors that contribute to the addition of product value. Research aims to see the added value for each chocolate product processed by the company. By using the Hayami method analysis, it was found that the biggest added is chocolate bars with a value 101.446,71/kg.

Kutipan format APA:

Prabowo, Y. D., Gandhi, A., & Nurunisa, V. F. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kakao pada CV Wahyu Putra Mandiri, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 1(2), 77-86.

1. PENDAHULUAN

Kakao merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang memiliki potensi strategis membangun perekonomian nasional lewat devisa yang dihasilkan. Pada 2018 kakao tercatat memberikan sumbangan devisa bagi Indonesia mencapai US\$ 1,245 miliar (ITC, 2019). Dalam hal ini, komoditas kakao menjadi salah satu penyumbang devisa terbesar sub sektor perkebunan disamping komoditas lainnya seperti sawit (US\$ 16,527 miliar), karet (US\$ 3,951 miliar), kelapa (US\$ 2,664 miliar), dan kopi (US\$ 817 juta). Diandalkannya kakao dalam perdagangan internasional disebabkan tingginya nilai dan permintaan pasar karena karakteristik khas biji kakao Indonesia. Biji kakao Indonesia memiliki keunggulan, yakni titik lelehnya tinggi (33°C) sehingga cocok digunakan dalam proses *blending* (Ariyanti, 2017). Selain itu, Indonesia juga menjadi salah satu produsen biji kakao terbesar di dunia. Tingkat produksi biji kakao Indonesia merupakan yang tertinggi se-Asia dan Oseania (ICCO,

2019), hanya kalah oleh dua negara dari Afrika Barat, yakni Pantai Gading (43%), Ghana (20%), dan Ekuador (6%).

Meskipun Indonesia merupakan salah satu produsen utama dunia, faktanya negara kita masih lebih banyak menghasilkan produk mentah dibanding produk olahan. Setiap tahunnya, Indonesia mengekspor sebesar 53% dari total produksi kakao. Berdasarkan kinerja ekspor dari ITC, ekspor kakao Indonesia pada tahun 2018 didominasi dalam bentuk lemak (155 ribu ton), pasta (89,8 ribu ton), dan bubuk kakao (83,5 ribu ton). Sementara itu, produk akhir olahan cokelat hanya sebesar 15 ribu ton dan biji kakao sebesar 27,8 ribu ton. Data ITC (2019) juga menunjukkan bahwa kakao Indonesia yang diekspor sebagian besar hingga 96% masih berbentuk produk mentah dan setengah jadi. Di sisi lain, impor dilakukan dalam bentuk olahan cokelat (HS 1806000) konsisten tinggi. Tren tersebut kemudian menggambarkan kondisi industri kakao di Indonesia masih belum berkembang dengan cukup baik.

Tumbuhnya pabrik-pabrik pengolahan kakao asing menjadi faktor penghambat kemajuan industri kakao lokal khususnya skala kecil dan menengah meski di satu sisi meningkatkan pengolahan dalam negeri. Ketua Umum Askindo juga mengatakan kepemilikan perusahaan asing terhadap pabrik pengolahan kakao dalam negeri mencapai 75% (AIKI, 2014). Perusahaan PT Barry Callebaut asal Swiss yang memiliki pabrik di berbagai negara contohnya, memiliki pabrik di Indonesia yang menghasilkan 80% pasta yang kemudian diekspor ke pabrik lainnya untuk dijadikan cokelat merek Barry Callebaut (Mangalandum, 2013).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan yakni melalui pengembangan agroindustri berbasis sumber daya lokal dan ekonomi petani. Pengembangan agroindustri dimaksud dalam hal pengolahan yang mampu meningkatkan nilai produk. Nilai mengacu pada proses penambahan nilai yang timbul dari serangkaian rantai kegiatan pembuatan produk akhir, dan kemudian disebut juga sebagai rantai nilai (Hawkes & Ruel, 2011; Trienekens., 2011). Peningkatan rantai nilai dapat bermanfaat dalam meningkatkan proses, produk, produktivitas, dan kemitraan yang berdampak pada peningkatan daya saing dan pendapatan petani (Pietrobelli & Rabelloti, 2006). Udayana, 2011; Ricketts et al., 2014; dan Olaoye, 2014). Untuk meningkatkan nilai tambah biji kakao, maka perlu dilakukan pengolahan biji kakao menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi. Produk setengah jadi dapat berupa bentuk powder dan pasta kakao sedangkan produk jadi dapat berupa produk olahan seperti coklat batangan siap konsumsi (Rosniati & Kalsum, 2018). Jika para petani coklat dapat melakukan pengolahan biji coklat menjadi produk setengah jadi maupun produk yang dapat langsung dikonsumsi, maka akan meningkatkan pendapatan petani sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan petani coklat (Nurhadi et al., 2019).

Sebagai implementasi kebijakan hilirisasi kakao, pemerintah memberikan bantuan mesin atau peralatan pengolahan kakao di sentra produksi kakao salah satunya di Kabupaten Trenggalek yang merupakan salah satu penyuplai kakao terbanyak di Jawa Timur setelah Madiun (Ditjenbun, 2016). Bantuan peralatan tersebut memacu pendirian perusahaan CV Wahyu Putra Mandiri di tahun 2015 sehingga perusahaan mampu menghasilkan produk olahan cokelat siap konsumsi. Terdapat tiga jenis produk yang dijual dari olahan cokelat produksi CV Wahyu Putra Mandiri tersebut yakni bubuk minuman dalam bentuk bubuk murni (termasuk bubuk *3 in 1*) dan permen dalam bentuk cokelat batangan. Berdasarkan informasi dari pengelola usaha (Bapak Suparman) bahwa perhitungan usaha untuk mengukur keuntungan yang bisa didapat perusahaan sejauh ini hanya berdasarkan besaran margin yaitu margin bubuk murni sebesar 33,75%, bubuk *3 in 1* sebesar 78,73%, dan cokelat batangan sebesar 82,47%.

Hingga kini perusahaan belum melakukan perhitungan analisis nilai tambah. Nilai tambah merupakan nilai yang muncul dari selisih output terhadap input yang mengubah produk mentah ke suatu tahap (Hayami et al., 1987). Nilai tambah sebagai selisih nilai produk dengan biaya input nilainya akan terdistribusi ke dalam penerimaan tenaga kerja, bunga, dan depresiasi modal, dan sewa, pajak, dan keuntungan (Lambert et al., 2006). Hasil dari penelitian ini dapat membantu perusahaan dalam memberikan gambaran tingkat keuntungan dari pengolahan suatu produk. Dengan demikian perusahaan mengetahui produk mana yang dapat dimaksimalkan tingkat keuntungannya. Berdasarkan penjelasan di atas maka penelitian dilakukan bertujuan untuk menganalisis besaran nilai tambah yang dihasilkan CV Wahyu Putra Mandiri dalam proses pengolahan yang menghasilkan berbagai jenis produk olahan kakao.

2. METODE

2.1. Lokasi dan Waktu

Penelitian dilakukan selama bulan April s.d Agustus 2019. Penelitian dilakukan di Rumah Coklat Trenggalek, Pinggirsari, Karang, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Pemilihan lokasi didasarkan beberapa pertimbangan yakni tempat penelitian aktif memproduksi produk olahan komoditi kakao, Trenggalek sebagai salah satu lokasi yang cukup potensial pengembangan kakao, dan di lokasi usaha belum pernah penelitian dilakukan mengenai nilai tambah dari proses pengolahan komoditi kakao.

2.2. Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang dilakukan dalam penelitian yakni berupa studi kasus. Studi kasus merupakan sebuah bentuk penelitian dimana peneliti melakukan analisis mendalam terhadap suatu kasus, program, peristiwa, maupun kegiatan yang terjadi pada satu atau lebih individu. Penelitian dilakukan dengan mengumpulkan informasi selama periode waktu dan dalam aktivitas tertentu untuk menjelaskan objek yang diteliti dan menjelaskan bagaimana sebuah peristiwa atau kasus terjadi (Creswell, 2014).

Sumber data yang digunakan yakni sumber data primer dan sekunder. Jenis data yang digunakan yakni data primer berupa data *cross section* dan data sekunder berupa data *time series*. Data *cross section* merupakan data yang berasal dari suatu waktu saja dan dikumpulkan ke satu titik waktu di tahun yang sama. Sedangkan data *time series* merupakan data yang dikumpulkan dari waktu ke waktu dalam kurun waktu tertentu (Creswell, 2014). Data primer sebagai data yang didapatkan melalui observasi dan wawancara. Data primer yang dikumpulkan seperti; alur pemrosesan, harga, biaya pemrosesan, kebutuhan tenaga kerja, serta biaya tenaga kerja yang diambil melalui wawancara kepada pihak manajemen CV Wahyu Putra Mandiri. Selain itu, juga dilakukan pengamatan langsung terkait aspek-aspek yang akan diperhitungkan dalam analisis nilai tambah dan juga rantai nilai.

Data sekunder diambil untuk mendukung data primer yang dikumpulkan dan dipublikasikan oleh lembaga lain. Data sekunder yang dibutuhkan didapatkan dari CV Wahyu Putra Mandiri seperti data pembelian bahan baku, produksi, penjualan produk di setiap periode. Data sekunder diambil melalui kegiatan dokumentasi yang diperlukan sebagai data pendukung.

2.3. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data memiliki berbagai cara yang dapat digunakan peneliti untuk mengumpulkan data di antaranya yakni melalui wawancara, observasi atau pengamatan, dan dokumentasi (Arikunto, 2016).

a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan bertanya langsung dengan pihak manajemen CV Wahyu Putera Mandiri, seperti pengelola perusahaan, kepala bagian produksi pengolahan kakao, dan kepala bagian pemasaran yang berkaitan data perhitungan nilai tambah dan rantai nilai. Penentuan sampel dalam pengambilan data primer melalui wawancara ini dilakukan secara sampling bertujuan (*purposive sampling*), teknik mengambil sampel berdasar pertimbangan yang berfokus pada tujuan sehingga sampel yang dipilih oleh peneliti mempunyai pertimbangan-pertimbangan tertentu dalam pengambilan sampel. Instrumen atau alat bantu penelitian dalam membantu pengumpulan data yakni kuisioner. Kuisioner merupakan daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang atau sampel tertentu sehingga orang tersebut mampu memberikan respons sesuai dengan yang ingin diteliti (Arikunto, 2016).

b. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati langsung objek yang diteliti yakni dengan melihat langsung lingkungan perusahaan, keadaan infrastruktur, bahan baku, dan peralatan yang dipakai dalam pengolahan serta produk akhir.

c. Dokumentasi

Selama penelitian juga melakukan dokumentasi terkait data sekunder penelitian seperti data pembelian bahan baku, produksi, penjualan produk di setiap periode, dan gambaran umum perusahaan seperti sejarah perusahaan dan struktur organisasi.

2.4. Metode Pengolahan dan Analisis Data

Penelitian dianalisis menggunakan metode Hayami (Hayami et al., 1987) untuk menghitung nilai tambah pengolahan kakao, nilai output, keuntungan, dan imbalan tenaga kerja. Gambaran analisis perhitungan dengan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1. Analisis data akan dilakukan sesuai

dengan desain penelitian yang digunakan yakni penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan suatu kondisi, variabel, melalui data yang telah didapat dalam bentuk deksripsi ataupun laporan (Arikunto, 2016). Data yang telah didapat secara keseluruhan dari observasi, wawancara, dan studi literatur akan dikumpulkan dan dianalisis untuk diinterpretasikan yang dapat memberi gambaran kondisi subjek dari penelitian secara sistematis dari hasil pengolahan data dengan metode Hayami (Hayami et al., 1987). Setelah melakukan perhitungan nilai tambah, maka dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis (Hubeis, 1997) sebagai berikut: (a) Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase kurang dari 15 persen; (b) Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen – 40 persen; dan (c) Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase lebih dari 40 persen.

Dalam perhitungan nilai tambah ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu produk yang dihasilkan, bahan baku, harga produk, harga bahan baku, harga input lain, hari orang kerja dan upah tenaga kerja (Lambert et al., 2006). Perhitungan nilai tambah dalam penelitian akan menggunakan data dalam satu waktu yang sama di satu tahun (*cross section*). Dari Tabel 1 terlihat bahwa produk yang dihasilkan berupa olahan cokelat dan merupakan hasil keluaran output produk (keterangan nomor 1). Total bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan ouput merupakan input bahan baku (keterangan nomor 2). Total waktu yang digunakan tenaga kerja untuk menghasilkan output merupakan input tenaga kerja (keterangan Nomor 3). Faktor konversi (keterangan nomor 4) merupakan hasil bagi antara output yang dihasilkan dengan input yang digunakan. *Labor coefficient* (keterangan nomor 5) merupakan merupakan hasil bagi antara input tenaga kerja dengan input bahan baku. Harga output (keterangan nomor 6) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan setiap kg ouput dan harga produk merupakan harga jual produk ke konsumen. *Wage rate* (keterangan nomor 7) merupakan upah rata-rata dihitung dengan membagi upah total tenaga kerja langsung dengan jumlah total hari kerja selama tahun 2019.

Tabel 1. Komponen-komponen dalam perhitungan nilai tambah dengan Metode Hayami

No.	Variabel	Kalkulasi
Input, Output, Harga		
1.	Output (kg)	1
2.	Input bahan baku (kg)	2
3.	Input tenaga kerja (jam/HOK)	3
4.	<i>Conversion factor</i>	1 : 2
5.	<i>Labor coefficient</i>	3 : 2
6.	Harga output (Rp/kg)	6
	Harga produk (Rp/kg)	
7.	<i>Wage rate</i> (Rp/kg)	7
Penerimaan dan Pendapatan		
8.	Biaya input bahan baku (Rp/kg)	8
9.	Biaya input lainnya (Rp/kg)	9
10.	Output (Rp/kg)	4 x 6
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	10 – 8 – 9
	b. Rasio Nilai tambah (%)	11a : 10
12.	a. Penerimaan tenaga kerja (Rp/kg)	5 x 7
	b. Persentasi tenaga kerja (%)	12a : 11a
13.	a. <i>Processor profit</i> (Rp/kg)	11a – 12a
	b. Tingkat keuntungan (%)	13a : 11a
Production factor service fee of the owner		
14.	Marjin (Rp)	10 – 8
	a. Rasio pendapatan tenaga kerja (%)	12a : 14
	b. Persentasi <i>share</i> input lainnya (%)	9 : 14
	c. Rasio keuntungan <i>owner</i> (%)	13a : 14

Sumber: (Hayami et al., 1987)

Pada bagian penerimaan dan pendapatan, biaya input bahan baku (keterangan nomor 8) merupakan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku. Biaya input lain (keterangan nomor 9) merupakan biaya untuk pengemasan, biaya penyusutan, biaya tanah dan bangunan. Keterangan No 10 merupakan jumlah output yang digunakan dikalikan harga per kg. Nilai tambah (keterangan nomor 11) merupakan output dikurangi biaya input. Rasio nilai tambah merupakan nilai tambah dibagi dengan output. Penerimaan tenaga kerja (keterangan nomor 12) merupakan *labor*

coefficient dikalikan dengan *wage rate*. *Processor profit* (keterangan nomor 13) merupakan hasil bagi antara nilai tambah dengan penerimaan tenaga kerja. Pada bagian *production factor service fee of the owner*, margin (keterangan nomor 14) merupakan selisih antara output dikurangi biaya input. Persentasi *share* input adalah hasil bagi antara biaya input dengan margin. Rasio keuntungan *owner* adalah hasil bagi antara *processor profit* dengan *margin*.

Harga produk didasarkan pada harga rata-rata produk di tahun yang sama dan ditetapkan oleh perusahaan. Harga bahan baku ditetapkan berdasarkan kesepakatan usaha dengan pihak-pihak kelompok tani setempat. Tenaga kerja dalam analisis nilai tambah ini adalah total tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses produksi olahan cokelat. Hari orang kerja (HOK) yang digunakan adalah total hari orang kerja pada proses pengolahan cokelat. Harga yang digunakan berdasarkan harga bahan dan alat tersebut pada pengolahan cokelat. Keuntungan perusahaan merupakan pengembalian terhadap modal yang dikeluarkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Gambaran Umum Perusahaan

CV Wahyu Putra Mandiri merupakan usaha yang berawal dari Unit Pengolahan Hasil (UPH) kakao di Trenggalek yang berada di jalan Pinggirsari, Karanganyar, Kabupaten Trenggalek. UPH tersebut sudah berdiri sejak tahun 2008, di mana dibangun fasilitas gedung dan mesin pengolahan kakao hingga produk turunan. Fasilitas tersebut merupakan bantuan teknis dan finansial dari dinas pertanian dan perkebunan setempat yang menjadi bentuk perhatian khusus pemerintah setempat terhadap perkembangan komoditas kakao Trenggalek. Kemudian seiring berjalannya waktu, pada tahun 2015 didirikan CV Wahyu Putra Mandiri di dalam UPH tersebut. Pada tahun tersebut pengumpulan teknologi dan mesin pengolahan kakao dilakukan secara bertahap. Berdirinya badan usaha yang resmi berbadan hukum ini bertujuan untuk meningkatkan kreasi dan inovasi, di samping agar cokelat olahan yang dihasilkan mampu dipasarkan ke publik. Usaha mulai kontinu beroperasi menghasilkan produk cokelat sejak pendirian usaha berbadan hukum dengan produk cokelat dengan merek *Tig Co* sehingga masyarakat Trenggalek bisa membuat cokelat yang menjadi representasi dari kemurnian produk dan cita rasa yang original.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan cokelat dijaga kualitasnya dengan mengandalkan petani kakao yang dibina langsung melalui program pemerintah, SL-PHT (Sekolah Lapang - Pengendalian Hama Terpadu) memastikan bahwa biji kakao yang dihasilkan petani bebas dari pestisida. Selain bebas pestisida, kualitas biji yang dijaga oleh perusahaan mengharuskan petani mampu menghasilkan biji kakao yang wajib terfermentasi. Sebagai bentuk kompensasi, perusahaan menghargai biji yang dihasilkan para petani mitra dengan harga tinggi yang stabil yakni Rp 35.000-40.000/kg dan lebih tinggi dibanding pembelian pengepul/tengkulak senilai Rp 20.000-25.000/kg biji kering. Berdasarkan hasil wawancara penanggung jawab pembelian biji dan pendamping kelompok tani (Bapak Suparman) bahwa tingkat penerimaan harga yang lebih baik pada petani dan adanya pelatihan pendampingan menjadi keunggulan perusahaan dimana telah menggandeng 5 kelompok tani dan tujuh petani perorangan sebagai penyuplai tetap biji kakao perusahaan. Hingga kini CV Wahyu Putra Mandiri telah kontinu beroperasi dalam menghasilkan berbagai produk olahan cokelat. Sebagai bentuk pengembangan usaha maka pada Februari 2017 diresmikan pembukaan Rumah Coklat yang terletak di lokasi yang sama sebagai wisata edukasi sebagai sarana pengenalan kakao pada khalayak umum dan galeri pemasaran produk cokelat

3.2. Analisis Nilai Tambah Produk Kakao Setengah Jadi

Hasil perhitungan analisis nilai tambah olahan kakao untuk produk setengah jadi yang dihasilkan CV Wahyu Putra Mandiri yakni pasta dan lemak kakao disajikan pada Tabel 2. Dalam proses produk pasta, pengolahan membutuhkan input bahan baku utama biji kakao sebanyak 100 kg dan menghasilkan output pasta sebesar 80 kg untuk setiap periode produksi. Berdasarkan besaran output dan input bahan baku utama didapat nilai faktor konversi sebesar 0,8 artinya setiap pengolahan satu kilogram biji kakao akan menghasilkan 0,8 kg pasta.

Tabel 2. Perhitungan nilai tambah produk kakao setengah jadi

No.	Variabel	Pasta	Lemak
1.	Input, Output, Harga Output (kg)	80	39

2.	Input bahan baku (kg)	100	100
3.	Input tenaga kerja (HOK/periode)	5	8
4.	Faktor konversi	0,8	0,39
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,05	0,08
6.	Harga output (Rp/kg)	75000	
	Harga produk (Rp/kg)	75000	200000
7.	Upah tenaga kerja(Rp/HOK)	40000	40000
Penerimaan dan Pendapatan			
1.	Biaya input bahan baku (Rp/kg)	35000	35000
2.	Biaya input lainnya (Rp/kg)	6177,88	16009,86
3.	Output (Rp/kg)	60000	78000
4.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	18822,12	26990,14
	b. Rasio Nilai tambah (%)	31,37	34,6
5.	a. Penerimaan tenaga kerja (Rp/kg)	2000	3200
	b. Persentasi tenaga kerja (%)	10,63	11,86
6.	a. Keuntungan (Rp/kg)	16822,12	23790,14
	b. Tingkat keuntungan (%)	89	88,14
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
1.	Margin (Rp)	25000	43000
	a. Rasio pendapatan tenaga kerja (%)	8	7,44
	b. Sumbangan input lainnya (%)	24,71	37,23
	c. Rasio keuntungan perusahaan (%)	67,29	55,33

Hasil perhitungan nilai tambah penelitian untuk lemak kakao kemudian dibandingkan dengan produk serupa hasil kajian lainnya. Dilana *et al.*, (2013) mengkaji lemak kakao yang dihasilkan kelompok tani setempat di Madiun bahwa nilai tambah lemak perusahaan lebih besar (Rp 26.990/kg) dibandingkan dengan nilai tambah lemak hasil kajian di Madiun (Rp 2.847/kg). Perbedaan nilai yang cukup besar disebabkan adanya perbedaan nilai output pada perusahaan yang lebih tinggi (Rp 200.000/kg) dibanding kajian (Rp 80.000/kg).

Tingginya harga output pada penelitian merupakan hasil penetapan perusahaan melalui wawancara narasumber, yang menjelaskan bahwa pembuatan lemak berjenis lemak asli kakao dari biji fermentasi yang memang dihargai lebih tinggi dari harga biji pada kajian. Tingginya nilai tambah produk lemak penelitian akibat nilai output produk juga diikuti nilai lainnya seperti keuntungan dan margin yang diperoleh perusahaan sehingga cukup baik dalam hal ini jika dibandingkan dengan produk lemak lain.

3.3. Analisis Nilai Tambah Produk Kakao Akhir

Berikut merupakan hasil perhitungan analisis nilai tambah olahan kakao untuk produk akhir yang dihasilkan CV Wahyu Putra Mandiri yakni produk bubuk murni, bubuk *3 in 1*, dan cokelat batang. Perhitungan nilai tambah olahan kakao yang menghasilkan bubuk murni dapat dilihat pada hasil Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan nilai tambah produk kakao akhir

No.	Variabel	Bubuk	Bubuk <i>3 in 1</i>	Cokelat Batang
Input, Output, Harga				
1.	Output (kg)	41	231,25	81,2
2.	Input bahan baku (kg)	100	100	100
3.	Input tenaga kerja (HOK/periode)	14	15	29
4.	Faktor konversi	0,41	2,3125	0,812
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,14	0,15	0,29
6.	Harga output (Rp/kg)			
	Harga produk (Rp/kg)	180000	90000	312500
7.	Upah tenaga kerja(Rp/HOK)	40000	40000	40000
Penerimaan dan Pendapatan				
1.	Biaya input bahan baku (Rp/kg)	35000	35000	35000
2.	Biaya input lainnya (Rp/kg)	30095,68	112602,54	117303,29
3.	Output (Rp/kg)	73800	208125	253750
4.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	8704,32	60522,46	101446,71
	b. Rasio Nilai tambah (%)	11,79	29,08	39,98
5.	a. Penerimaan tenaga kerja (Rp/kg)	5600	6000	11600

	b. Persentasi tenaga kerja (%)	64,34	9,91	11,43
6.	a. Keuntungan (Rp/kg)	3104,32	54522,46	89846,71
	b. Tingkat keuntungan (%)	35,66	90,09	88,57
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
1.	Margin (Rp)	38800	173125	218750
	a. Rasio pendapatan tenaga kerja (%)	14,43	3,47	5,3
	b. Sumbangan input lainnya (%)	77,57	65,04	53,62
	c. Rasio keuntungan perusahaan (%)	8	31,49	41,07

Proses pengolahan produk bubuk murni membutuhkan input bahan baku utama biji kakao sebanyak 100 kg dan menghasilkan output bubuk sebesar 41 kg untuk setiap periode produksi. Berdasarkan besaran output dan input bahan baku utama didapat nilai faktor konversi sebesar 0,41 artinya setiap pengolahan satu kilogram biji kakao akan menghasilkan 0,41 kg bubuk. Melalui penjabaran nilai tambah setiap jenis produk perusahaan terlihat bahwa tingkat keuntungan yang paling besar diperoleh dari pengolahan biji kakao menjadi cokelat batang dan bubuk *3 in 1*. Berdasarkan patokan rasio nilai tambah produk olahan dari yang terbesar diperoleh; rasio nilai tambah untuk produk cokelat batang yakni sebesar 39,98%, lemak sebesar 34,6%, pasta sebesar 31,37%, bubuk *3 in 1* sebesar 29,08%, dan bubuk murni sebesar 11,79%. Menurut kriteria pengujian Hubeis yang menentukan tingkat besaran dari nilai tambah suatu produk, produk olahan CV Wahyu Putra Mandiri yang memiliki nilai tambah sedang (15-40%) yakni produk cokelat batang, lemak, pasta, dan *3 in 1* sedangkan produk bubuk dikategorikan memiliki nilai tambah rendah (kurang dari 15%).

Melalui penelitian ditemukan bahwa produk yang paling menguntungkan untuk diproduksi berdasar analisis nilai tambah yakni cokelat batang. Hal ini sesuai dengan penelitian (Dilana et al., 2013) yang mengkaji besaran nilai tambah produk olahan di mana produk cokelat batang menjadi produk yang mampu menghasilkan nilai tambah terbesar di antara produk lain seperti pasta, bubuk, dan lemak. Dapat dilihat bahwa dengan mengolah produk mentah hingga produk jadi maka terdapat peningkatan nilai tambah yang dapat dipandang sebagai salah satu upaya pengembangan agroindustri, seperti yang dinyatakan oleh Udayana (2011) dan Olaoye (2014) bahwa produk bernilai tambah hasil pengolahan agroindustri berperan dalam pembangunan nasional melalui hasil yang diterima oleh para pelaku usaha dalam hal ini yakni pelaku industri lokal.

Jika dibandingkan dengan penelitian lain maka didapatkan perbandingan seberapa besar nilai tambah produk yang dihasilkan penelitian. Menurut Dilana et al., (2013) terhadap usaha pengolahan biji kakao di Madiun untuk pembandingan nilai tambah produk olahan setengah jadi. Selain itu juga penelitian pembandingan yang dilakukan oleh Septiaji et al., (2017) mengenai nilai tambah bubuk dan bubuk *3 in 1* di pabrik pengolahan cokelat lokal di Payakumbuh - Sumatera Barat. Penelitian juga dilakukan oleh Asheri (2014) mengenai pembandingan produk cokelat batang di PT Pipiltin dan untuk penelitian mengenai produk coklat batangan juga telah dilakukan di Aceh (Fakhrurrazi, 2018) Hasilnya menunjukkan meski dari hasil perbandingan antar produk perusahaan cokelat batang memiliki nilai tambah terbesar, produk lemak kakao merupakan produk yang sudah memiliki nilai tambah cukup baik. Nilai tambah lemak kakao lebih tinggi dibanding kajian Dilana et al., (2013) karena memiliki nilai output lebih tinggi dari penggunaan bahan baku asli lemak kakao dari biji berkualitas dan berharga lebih tinggi. Sementara untuk produk pasta dan bubuk *3 in 1* memiliki nilai tambah yang sudah cukup besar jika dibandingkan dengan kajian produk serupa dari kajian Dilana et al., (2013) dan Septiaji et al., (2017) dimana nilai tersebut masih dapat dilakukan peningkatan. Baik produk pasta maupun bubuk *3 in 1*, penggunaan bahan baku lebih berkualitas dan mahal berdampak kategori pada produk perusahaan masih tergolong sedang sementara hasil kajian tergolong tinggi (menurut kriteria Hubeis).

Pada cokelat batang juga masih memiliki nilai tambah di bawah hasil kedua kajian baik dibanding cokelat batang Pipiltin (Asheri, 2014) maupun cokelat batang dari Aceh (Fakhrurrazi, 2018). Berdasarkan kriteria Hubeis, cokelat batang perusahaan masih tergolong sederhana sementara produk kajian tergolong tinggi yang disebabkan tingginya biaya input selama produksi dan pangsa tenaga kerja yang terlibat dan berpengaruh terhadap tingkat keuntungan perusahaan meski dari sisi margin cokelat batang sudah lebih baik dibandingkan kajian cokelat batang dari Aceh. Selain itu produk bubuk memiliki perbandingan nilai tambah terendah jika dibandingkan dengan bubuk kajian (Septiaji et al., 2017). Nilai tambah produk bubuk perusahaan masih tidak berada di tingkat optimal dan tergolong bernilai tambah

kecil dibandingkan kajian yang tergolong bernilai tinggi dalam kriteria Hubeis. Faktor tenaga kerja pada perusahaan yang kurang efisien (butuh biaya lebih dari dua kali lipat dan dengan jumlah lebih sedikit) juga mempengaruhi tingkat keuntungan perusahaan dalam produk bubuk ketika dibandingkan dengan hasil kajian lainnya. Selain itu, penjualan produk cokelat batang dan cokelat bubuk perlu ditingkatkan oleh perusahaan. Dengan pemilihan saluran pemasaran dan target konsumen yang tepat maka penjualan produk akan meningkat (Gandhy et al., 2019) sehingga pendapatan dan keuntungan perusahaan juga akan meningkat.

Melalui analisis nilai tambah dan perbandingan terhadap kajian maka perusahaan diharapkan dapat mengetahui produk mana yang paling menguntungkan untuk dihasilkan. Berdasarkan analisis nilai tambah produk, perusahaan lebih baik memproduksi cokelat batang sebagai makanan dan bubuk jenis *3 in 1* sebagai minuman jika tetap memproduksi produk olahan akhir. Bubuk murni memiliki nilai yang cukup rendah, baik dari segi rasio nilai tambah (11,79%) maupun jika dibandingkan dengan hasil kajian lain sehingga disarankan perusahaan mencampur dengan bahan lain menghasilkan produk yang lebih efisien dari segi hasil sehingga bernilai tambah lebih tinggi. Perusahaan dapat juga melakukan pengolahan hingga ke setengah jadi karena dalam bentuk produk lemak dan pasta sudah memiliki nilai tambah cukup baik (31,37% dan 34,6%) meski masih memiliki potensi nilai tambah yang lebih tinggi lagi. Dengan demikian, jika perusahaan memilih berproduksi pada olahan setengah jadi maka akan menghadapi kendala terhadap produk bubuk. Dari hasil penelitian disarankan perusahaan untuk memproduksi olahan akhir produk bernilai tambah, yakni cokelat batang dan bubuk *3 in 1* yang menyerap seluruh hasil produksi setengah jadi.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

CV Wahyu Putra Mandiri melalui kegiatannya menghasilkan lima jenis produk olahan kakao yakni produk pasta, lemak, bubuk murni, bubuk *3 in 1*, dan cokelat batang. Berdasarkan analisis nilai tambah Hayami maka diperoleh nilai tambah sebesar Rp 18.822,12/kg untuk produk pasta, Rp 26.990,14/kg untuk produk lemak, Rp 8.704,32/kg untuk produk bubuk murni, Rp 60.522,46/kg untuk produk bubuk *3 in 1*, dan Rp 101.446,71/kg untuk produk cokelat batang.

4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat tergambar besaran nilai tambah beberapa macam produk olahan coklat yang diproduksi perusahaan. Perusahaan lebih baik memproduksi cokelat batang sebagai makanan dan bubuk jenis *3 in 1* sebagai minuman jika tetap memproduksi produk olahan akhir. Sementara itu, bubuk murni memiliki nilai yang cukup rendah, baik dari segi rasio nilai tambah (11,79%) sehingga disarankan perusahaan mencampur dengan bahan lain menghasilkan produk yang lebih efisien dari segi hasil sehingga bernilai tambah lebih tinggi. Perusahaan dapat juga melakukan pengolahan hingga ke setengah jadi karena dalam bentuk produk lemak dan pasta sudah memiliki nilai tambah cukup baik (31,37% dan 34,6%) meski masih memiliki potensi nilai tambah yang lebih tinggi lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- AIKI. (2014). *75% Perusahaan Cokelat di Indonesia dikuasai Asing*. Dipetik 5 1, 2019, dari <https://finance.detik.com/industri/d-2555681/75-perusahaan-cokelat-di-indonesia-dikuasai-asing>.
- AIKI. (2014). *Serap 67% Ekspor Kakao RI, Malaysia Jadi Produsen Cokelat Dunia*. Dipetik 5 1, 2019, dari <https://finance.detik.com/industri/d-2555516/serap-67-ekspor-kakao-ri-malaysia-jadi-produsen-cokelat-dunia>.
- Arikunto, P. D. (2016). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: PT Asdi Mahasatya.
- Ariyanti, M. (2017). Karakteristik Mutu Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) dengan Perlakuan Waktu Fermentasi Berdasar SNI 2323-2008. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol. 12(1): 34-42.
- Asheri, V. P. (2014). Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di Pipiltin Cocoa, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. *Skripsi IPB*, 1(1), 1-52.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design (Qualitative, Quantitative, and Mixed Method Approaches)*. USA: Sage Publications.
- Dilana, I. A., Nurmalina, R., & Rifin, A. (2013). Pemasaran dan Nilai Tambah Biji Kakao Di Kabupaten Madiun, Jawa Timur. *Prosiding Simposium Nasional Ekonomi Kakao*, 204-213.

- Ditjenbun. (2016). *Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017 Kakao* (1st ed.). Jakarta: Ditjenbun.
- Fakhrurrazi. (2018). Analisis Pengembangan Agrowisata Berbasis Agroindustri Kakao di Kabupaten Pidie Jaya Provinsi Aceh. *Tesis IPB*, 1-159.
- Gandhy, A., Nurunisa, V., & Situmeang, T. (2019). Efficiency Marketing Chain Analysis of Sangkuriang Catfish. in Minapolitan Area. *Agriekonomika*, 8(1), 14-25. <http://doi.org/10.21107/agriekonomika.v8i1.5016>.
- Hawkes, C., & Ruel, M. T. (2011). Value Chains for nutrition . *2020 Conference Paper No. 4, prepared for the IFPRI 2020 International Conference, "Leveraging Agriculture for Improving Nutrition and Health" New Delhi, 4(1)*, 10-12.
- Hayami, Y. T., Kawagoe, Y. M., & Siregar., M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A Perspective from A Sunda Village. *CGPRT Center, Bogor.*, 1(1), 1-50.
- Hubeis, M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Bogor: IPB.
- ICCO. (2019, 2 28). *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLV, No.1, Cocoa year 2018/19*. Dipetik 4 1, 2019, dari International Cocoa Organization: <https://www.icco.org/statistics/production-and-grindings/production.html>
- ITC. (2019, 1 1). *List of importing markets for a product exported by Indonesia Product: 18 Cocoa and cocoa preparations*. Dipetik 4 4, 2019, dari https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=1%7c360%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c1.
- ITC. (2019, 1 1). *List of products exported by Indonesia detailed products in the following category: 18 Cocoa and cocoa preparations*. Dipetik 4 1, 2019, dari https://www.trademap.org/Product_SelCountry_TS.aspx?nvpm=1%7c360%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1.
- Lambert, D. K., Lim, S. H., Tweeten, K., Leistritz, F. L., Wilson, W. W., McKee., G. J, Saxowsky., & D. M. (2006). Agricultural Value Added: Prospects for North Dakota. *Agricultural Experiment Station*, 1-25.
- Mangalandum, R. S. (2013). *Barry Callebaut Operasikan Pabrik ke-17 di Salodong, Makassar*. Diambil kembali dari SWA - Capital Market & Investment - Corporate Action: <https://swa.co.id/swa/capital-market/corporate-action/barry-callebaut-operasikan-pabrik-ke-17-di-salodong-makassar>.
- Nurhadi, E., Hidayat., Indah., Widayanti., & Harya. (2019). Keberlanjutan Komoditas Kakao Sebagai Produk Unggulan Agroindustri dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*. Vol 8 (1). Hal 51-61.
- Olaoye, O. A. 2014. Potentials of the agro industry towards achieving food security in Nigeria and Other Sub-Saharan African Countries. *J Food Security*. 2(1):33-41 Available online at <http://pubs.sciepub.com/jfs/2/1/5>. doi:10.12691/jfs2-1-5.
- Pietrobelli, C., & Rabellotti, R. (2006). Upgrading of Global Value chain Lessons From LatinAmerican Clusters Elsevier LTD. Great Britain. *Clusters Elsevier LTD. Great Britain*, 1(1), 1-20.
- Ricketts, K. D., Turvey, C. G., & Gomez, M. I. (2014). Value chain approaches: Smallholder farmer perceptions of risk and benefits across three cocoa chains in Ghana. *Journal of Agribusiness in Developing and Emerging Economies Vol. 4 No. 1, 2014*, 4(1), 2-22.
- Rosniasti & Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kako Fermentasi Dan Tanpa fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, Vol 13(2). Hal 107-116.
- Septiaji, I. D., Cepriadi., & Tety, E. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Produk Hilir Kakao (Studi Kasus Pabrik Mini Chocato Kelurahan Kapalo Koto, Kecamatan Payakumbuh Selatan, Sumatera Barat). *Jurnal Agribisnis Vol. 19 No. 2, Desember 2017* , 72-86.
- Trienekens, J. H. (2011). Agricultural Value Chains in Developing Countries A Framework for Analysis. *International Food and Agribusiness Management Review Volume 14, Issue 2,* 1-32.
- Udayana, I. G. B. (2011). Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. *Singhadwala*, Edisi 44, Februari 2011, hlm. 3-8.

[Halaman ini sengaja dikosongkan]