

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan di Indonesia. Kakao (*Theobroma cacao*) adalah tanaman yang mampu melakukan penyerbukan sendiri dan menghasilkan jenis komoditi dengan nilai jual tinggi (Susilo 2006). Kakao di Indonesia yang memiliki nilai jual tinggi mengalami perkembangan produksi dan produktivitas yang cukup fluktuatif.

Tabel 1. Perkembangan Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao di Indonesia

Tahun	Produksi (Ton)	Produktivitas (Kg/Ha)
2013	720.862	821
2014	728.414	803
2015	593.331	775
2016	656.817	785
2017	688.345	787

Sumber : Pusat Data Statistik Direktorat Jenderal Perkebunan

Selain dilihat dari besarnya produksi dan produktivitasnya kakao di Indonesia masih memiliki peluang pasar yang relatif terbuka luas untuk melakukan ekspor (Hariyati 2013). Peluang yang besar disebabkan oleh kebutuhan kakao dalam negeri masih dianggap sedikit akan tetapi Indonesia mampu memproduksi kakao mencapai 456.000 ton/tahun (Kemenperin 2007). Untuk memanfaatkan peluang kakao yang sangat besar maka dikembangkanlah usahatani kakao salah satunya di Yogyakarta. Yogyakarta memiliki daerah yang cukup potensial yaitu di daerah Gunungkidul dan Kulonprogo.

Gunungkidul merupakan daerah yang terkenal dengan produk singkongnya, akan tetapi saat ini Gunungkidul memiliki lahan perkebunan kakao yang menghasilkan.

Saat ini tanaman kakao sudah ditanam di beberapa area di Gunungkidul diantaranya pada wilayah Karangmojo, Patuk, dan Ponjong. Salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao yaitu di Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk. Selain merupakan salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao juga terdapat industri pengolah kakao yakni Griya Cokelat Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri pengolahan kakao dari hulu sampai hilir yang kegiatannya dilakukan oleh masyarakat desa sekitar.

Griya Cokelat Nglanggeran dikembangkan untuk menjadi tempat bagi masyarakat sekitar dalam memproduksi olahan kakao yaitu cokelat. Cokelat berasal dari kata *xocoatl* yang merupakan bahasa suku Aztec yang artinya minuman pahit (Wahid 2016). Cokelat merupakan produk pangan olahan yang komposisi bahannya terdiri dari campuran pasta cokelat, gula, lemak kakao dan bahan tambahan dengan citarasa (Kelishadi 2010). Cokelat sebagai salah satu produk unggulan yang menjadi potensi besar karena memiliki daya tarik yang banyak diminati oleh masyarakat dari anak kecil hingga orang dewasa. Potensi besar tersebut menjadi patokan bagi Griya Cokelat Nglanggeran yang juga merupakan salah satu destinasi tempat belanja wisatawan yang berkunjung ke Wisata Desa Nglanggeran. Permintaan terhadap produk olahan kakao asli Desa Nglanggeran cukup tinggi akan tetapi Griya Cokelat Nglanggeran hanya mampu memproduksi puluhan kilogram setiap hari. Saat ini Griya Cokelat Nglanggeran melakukan produksi produk olahan kakao menjadi berbagai variasi produk yakni menjadi chocomix, chocobar, bakpia cokelat, dan dodol cokelat. Produksi olahan kakao menjadi berbagai varian produk cokelat memiliki nilai tambah yang apabila lebih fokus dikembangkan akan menunjukkan seberapa besar nilai guna cokelat

yang telah diproduksi dan menjadi suatu penilaian bagi industri Griya Cokelat Nglanggeran. Oleh karena itu, pentingnya menghitung nilai tambah guna membangkitkan Industri Griya Cokelat Nglanggeran agar dapat memproduksi produk olahan cokelat dengan beragam inovasi, jumlah yang lebih besar, dan kualitas yang baik. Berdasarkan uraian permasalahan dapat dirumuskan tujuan penelitian terkait industri kecil yang melakukan produksi usaha produk olahan kakao ,biaya, pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah dari usaha produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran, Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk , Kabupaten Gunungkidul.

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan industri kecil Griya Cokelat di Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul
2. Mengetahui biaya , pendapatan dan keuntungan dari usaha produk olahan kakao di Griya Cokelat , Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk , Kabupaten Gunungkidul.
3. Mengetahui nilai tambah dari usaha produk olahan kakao di Griya Cokelat ,Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk , Kabupaten Gunungkidul.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan mengenai aspek yang sangat berpengaruh dengan olahan berbahan dasar kakao.
2. Bagi industri Griya Cokelat Nglanggeran , hasil penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan dalam produksi produk olahan kakao.

3. Bagi pemerintah setempat, hasil penelitian ini menjadi bahan pertimbangan untuk lebih meningkatkan pemberdayaan masyarakat supaya lebih mandiri terhadap usaha dari produk olahan kakao.
4. Bagi pembaca, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.