

II.KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Karakteristik dan olahan kakao

Kakao merupakan satu-satunya diantara 22 jenis marga *Theobroma* , suku *sterculiaceae* yang diusahakan secara komersil. Dalam kajian ilmiah kakao termasuk dalam divisi *Spermatophyta* , sub divisi *Angiospermae* , kelas *Dicotyledoneae* , bangsa *Malvaves*, suku *Sterculiaceae* , marga *Theobroma* , dan jenis *Theobroma cacao L.*. Tanaman kakao yang biasa ditanam di perkebunan pada umumnya adalah kakao jenis *forastero* (bulk cocoa atau kakao lindak) , *criolo* (Fine cocoa atau kakao mulia) , dan hibrida. Musim panen kakao dapat dilakukan setelah buah berumur 5,5 – 6 bulan.

Tanaman Kakao (*Theobroma Cacao*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peran cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa Negara (Kristanto 2015). Peran penting tersebut dilihat dari posisi Indonesia yang merupakan produsen terbesar ketiga biji kakao di dunia dengan estimasi produksi sebesar 450 ton pada tahun 2011/2012 (Rifin,2013). Pada tahun 2002 perkebunan kakao telah menyediakan lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi sekitar 900 ribu kepala keluarga petani di Indonesia. Keberhasilan penanaman kakao memberikan hasil nyata bagi peningkatan pangsa pasar kakao Indonesia. Hal tersebut menjadi tantangan sekaligus peluang para investor untuk mengembangkan usaha dan meraih nilai tambah yang lebih besar dari agribisnis kakao (Kristanto 2015).

Untuk mengembangkan usaha dari agribisnis kakao maka diubahlah kakao tersebut menjadi bentuk olahan produk. Olahan produk merupakan hasil dari proses berubahnya bahan baku mentah atau setengah jadi menjadi bahan siap konsumsi. Bahan baku biji kakao memiliki kandungan senyawa yang aktif sebagai antioksidan yakni katekin 33-42%, leukosinidin 23-25%, dan antosianin (Jinap,2004). Olahan produk yang berasal dari biji kakao yaitu cokelat. Cokelat pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno sebagai minuman dan diberikan hanya pada saat hari raya. Cokelat menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia. Cokelat sudah menjadi primadona bagi semua golongan usia. Hal tersebut dikarenakan cokelat memiliki cita rasa yang khas, teksturnya berbentuk padat pada suhu kamar, cepat meleleh di mulut, menjadi cair dan terasa lembut di lidah. Olahan cokelat pada umumnya dibuat dalam bentuk *dark chocolate* dan *milk chocolate*. Akan tetapi kini cokelat tersebut semakin divariasikan dengan mengolahnya menjadi olahan seperti minuman cokelat , permen cokelat , cokelatbatang , dodol cokelat , dan brownies cokelat .

2. Industri Kecil

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah , bahan baku , barang setengah jadi dan barang jadi dengan nilai yang lebih tinggi lagi (Kartasapoetra 2000). Industri dapat digolongkan menjadi menjadi 4 golongan yang berdasarkan jumlah tenaga kerja , yaitu:

a. Industri besar

Industri besar yaitu industri yang memiliki modal besar ,memiliki teknologi modern, pembagian organisasi yang jelas dan memiliki tenaga kerja lebih dari 100 orang.

b. Industri sedang

Industri sedang yaitu industri yang memiliki modal yang cukup besar, teknologi yang cukup modern, organisasi pembagian kerja jelas dan memiliki tenaga kerja antara 22-99 orang.

c. Industri kecil

Industri kecil yaitu industri modal besar dari industri rumah tangga, teknologi masih sederhana, pembagian kerja belum jelas dan memiliki tenaga kerja antar 5-19 orang.

d. Industri rumah tangga

Industri rumah tangga yaitu industri dengan modal kecil, teknologi sederhana, pembagian tugas dan tanggung jawab sama pada setiap orang, tenaga kerja antara 1-4 orang. Industri rumah tangga merupakan penggolongan industri yang paling rendah bila dilihat dari segi jumlah tenaga kerja dan jumlah omset penjualannya.

3. Analisis usaha

Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak, serta memberi gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha. Maka dari itu, penting dilakukan analisa

usaha pada usaha pengolah hasil pertanian untuk mengetahui bagaimana keadaan atau kondisi laba rugi pada usaha tersebut (Supriadi dan Suriono 2012).

a. Biaya Produksi

Biaya ialah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam suatu usaha. Biaya juga merupakan semua pengorbanan dalam proses produksi, dinyatakan dalam bentuk uang menurut harga pasar yang berlaku. Menurut ilmu ekonomi, biaya merupakan semua pengorbanan yang dikeluarkan guna menunjang kegiatan proses produksi (Soekartawi 2006). Biaya dibagi menjadi 4 macam yaitu biaya tetap, biaya variabel, biaya implisit, dan biaya eksplisit. Menurut Gilarso (2004) biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak bertambah dan berkurang dengan adanya perubahan jumlah produk yang dihasilkan. Misalnya biaya gaji karyawan, dan penyusutan alat produksi. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah tergantung dari banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan, misalnya biaya bahan baku. Biaya eksplisit adalah semua pengeluaran yang nyata dikeluarkan yang digunakan untuk membayar faktor produksi yang dibutuhkan untuk produksi. Biaya implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dibayar secara nyata, misalnya upah tenaga kerja dalam keluarga. Menurut Soekartawi (2006) menyebutkan bahwa total biaya adalah jumlah dari total biaya eksplisit dan total biaya implisit dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TEC + TIC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

TEC : *Total Explicit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

TIC : *Total Implicit Cost* (Total Biaya Implisit)

Biaya produksi dalam penelitian usaha pembuatan keripik pisang di UKM Rifa Desa Padamulya Kecamatan Cipanagara Kabupaten Subang , sebesar Rp. 4.523.097 pada setiap produksinya. (Safitri,2017)

Biaya produksi dalam agroindustri tepung tapioca di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya , sebesar Rp.3.007.536,22 /produksi. (Herdiyandi ,*et al.*,2017)

b. Penerimaan

Penerimaan adalah nilai produksi yang diperoleh dalam jangka waktu tertentu. Penerimaan merupakan hasil perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual

Penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{TR = Q \times P}$$

Keterangan :

TR : *Total Revenue*(Rp)

Q : Jumlah Produksi

P : Harga Produk (Rp)

Penerimaan pada industri rumahan olahan kerupuk singkong di Kecamatan Ternate Tengah Provinsi Maluku Utara sebesar Rp. 9.243.000. (Kamisi,2011)

Penerimaan pada produk olahan jahe merah menjadi minuman herbal di UD Vision Bali Herbal sebesar Rp. 250.000 /kg. (Roso, Suamba ,*et al.*,2017)

c. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dimana total penerimaan sendiri didapat dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk itu sendiri. Pendapatan dapat dihitung dengan :

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TEC : Total Biaya Eksplisit (Rp)

Pendapatan usaha produk kerupuk udang pada industri rumahan di Desa Muara Pantuan Kabupaten Kutai Kartanegara sebesar Rp. 3.827.777 setiap bulannya. (Rahmatia,2018)

Pendapatan usaha produk olahan kerupuk wortel dan sirup wortel di KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor sebesar Rp. 2.446.725 /bulan. (Wibowo ,*et al.*,2017)

d. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara nilai penerimaan dengan biaya total dihitung dengan :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC :Total Biaya (Rp)

Keuntungan dari usaha agroindustri chips jagung di KWT Anggrek Desa Kaloling Kecamatan Gantarangeke Kabupaten Bantaeng mampu memperoleh keuntungan sebesar Rp. 3.657.215. (Rahman,2015)

Keuntungan pada usaha pengolahan tepung sukun di Kepulauan Seribu Provinsi DKI Jakarta sebesar Rp.218.000. (Waryat ,*et al.*,2016)

4. Konsep Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah merupakan selisih antara biaya output dan nilai input (Marimin,*et al.*,2010). Menurut Sudiyono (2004) 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, selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Komponen nilai tambah yang terdapat pada penelitian ini antara lain output yang dihasilkan, bahan baku input, harga input dan output, sumbangan input lainnya, tenaga kerja dan upah tenaga kerja (Hayami, *et al.*,1987). Perhitungan menggunakan metode Hayami adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No	Output , Input dan Harga	Nilai
1	Output (pcs/bln)	a
2	Input bahan baku (kg/bln)	b
3	Input tenaga kerja (produksi /bulan)	c
4	Faktor Konversi	$d = (a)/(b)$
5	Koefisien tenaga kerja	$e = (c) / (b)$
6	Harga produk (Rp/pcs)	f
7	Upah tenaga kerja (Rp/produksi)	g
Penerimaan dan keuntungan (Rp/kg)		
8	Input bahan baku	h
9	Input lainnya	i
10	Produksi	$j = (d) \times (f)$
11	Nilai tambah	$K1 = (j) - (i) - (h)$
12	Rasio nilai tambah	$K2 = (k1) / (j)$

Nilai tambah agroindustri usaha produk hilir kakao di Pabrik mini *chotaco* Kecamatan Payakumbuh Selatan Sumatera Barat yang berfokus pada produk bubuk kakao murni yakni sebesar Rp.65.000/Kg dan produk scrub memiliki nilai tambah sebesar Rp.15.000/kg. (Septiaji, *et al.*,2017)

B. Kerangka Pemikiran

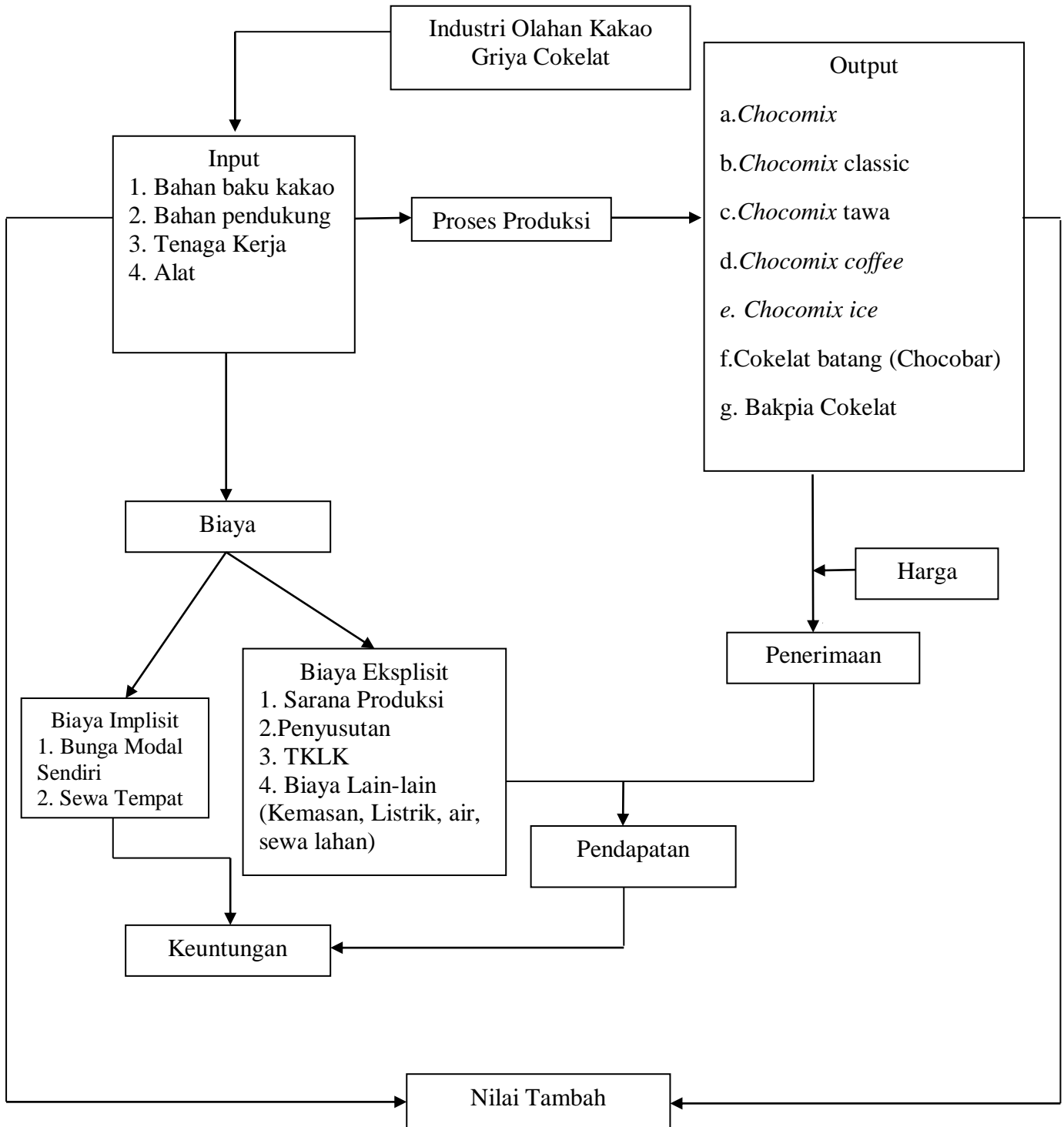
Kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Desa Nglanggeran adalah salah satu bagian dari wilayah di Gunungkidul yang masyarakatnya banyak membudidayakan tanaman kakao. Wilayah tersebut tidak hanya menjadi lahan kakao namun berkembang menjadi Desa Produsen Cokelat.

Desa Produsen Cokelat dikembangkan untuk menjadi wilayah bagi masyarakat sekitar dalam memproduksi olahan kakao yaitu cokelat. Hasil

produksi kakao yang sangat melimpah kemudian diolah oleh industri kecil Griya Cokelat menjadi berbagai macam produk olahan.

Pada proses pembuatan produk olahan kakao diperlukan beberapa input dalam pelaksanaan produksi seperti bahan baku kakao, bahan pendukung, tenaga kerja, dan peralatan. Penggunaan input tersebut dapat mengakibatkan adanya pengeluaran biaya. Biaya tersebut diantaranya meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit dalam proses produksi olahan kakao yang meliputi biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga, biaya peralatan, dan biaya lain-lain. Biaya implisit dalam proses produksi olahan kakao yang meliputi biaya modal sendiri dan sewa tempat. Proses produksi kakao yang dilakukan akan menghasilkan output berupa *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*, *Chocomix ice*, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat.

Setiap output yang dihasilkan akan dijual dengan harga yang berlaku maka nantinya akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung pendapatan dengan menghitung selisih antara jumlah penerimaan dengan total biaya eksplisit selama biaya produksi berlangsung. Setelah didapatkan hasil pendapatan maka akan terdapat keuntungan yang merupakan selisih antara pendapatan dengan total biaya implisit. Nilai tambah olahan kakao dapat dilihat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan (output) akan tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Secara sederhana kerangka berpikir dari penelitian ini dapat digambarkan dengan bagan sebagai berikut :



Bagan 1. Kerangka Pemikiran