

IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Lokasi dan Sejarah Perkembangan Griya Cokelat Nglanggeran

Griya Cokelat Nglanggeran (GCN) adalah tempat produksi dan oleh-oleh produk coklat asli desa Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran bersebelahan dengan Nglanggeran Mart yang berlokasi dipinggir jalan utama aspal yang ada di sekitar wisata Gunung Api Purba Nglanggeran. Lokasinya kurang lebih 600 meter kearah selatan dari pintu masuk wisata Gunung Api Purba Nglanggeran dan akan dilewati ketika akan menuju wisata lainnya yaitu Air Terjun Kedung Kandang (Siwi, 2017). Griya Griya Cokelat Nglanggeran merupakan hasil bentuk kerjasama antara Gapoktan Kumpul Makaryo, Kelompok Sadar Wisata (pokdarwis), Bank Indonesia Yogyakarta, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dan pemerintah Kabupaten Gunung Kidul yang diresmikan pada tanggal 2 Desember 2016.

Awal mula berdirinya Griya Cokelat Nglanggeran atas dasar potensi kakao yang melimpah di desa Nglanggeran. Desa Nglanggeran memiliki 101 Ha lahan kakao yang dikelola oleh Gapoktan Kumpul Makaryo dan dibagi menjadi 5 kelompok tani. Awalnya petani hanya menjual biji kakao kepegepul tanpa diolah menjadi produk siap konsumsi. Desa Nglanggeran juga menjadi kawasan wisata Gunung Api Purba dan Embung Nglanggeran yang sudah cukup terkenal, sehingga memunculkan peluang untuk memanfaatkan potensi desa dengan membuat produk siap konsumsi.

Selain itu, terbentuknya Griya Cokelat Nglanggeran juga didukung oleh kelompok wanita tani yang ada di desa Nglanggeran. Pada tahun 2013-2016 kelompok wanita tani Purba Rasa mengikuti pelatihan dan pembinaan yang

didampingi oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indoensia (LIPI) dan *Corporate Social Responsibility (CSR) Bank Indonesia*. Pada tahun pertama pendampingan difokuskan pada unit pengolahan hasil (UPH) mulai dari penanaman hingga fermentasi biji kakao. Selanjutnya, pada tahun kedua mulai pendampingan dari biji kakao yang sudah difermentasi dan membuat bubuk cokelat. Pada tahun kedua kelompok wanita tani sudah menghasilkan produk berupa minuman cokelat dengan satu rasa, hingga pada tahun terakhir yaitu tahun 2016 pembinaan difokuskan pada tahap pengembangan produk.

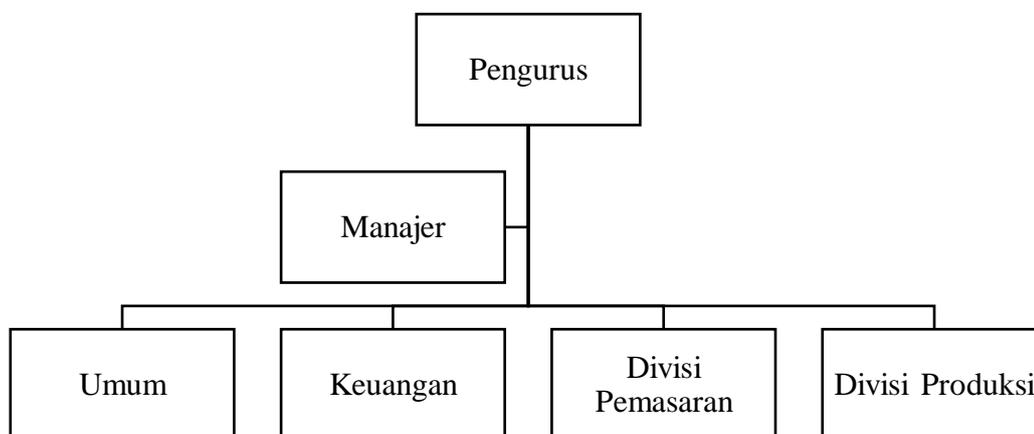
Seiring perkembangannya kini Griya Cokelat Nglanggeran telah memiliki izin seperti Pangan Industri Rumah Tangga-PIRT (2016), halal Majelis Ulama Indonesia-MUI (2017) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan-BPOM (2018). Pemasaran menggunakan sistem online dan offline. Penjualan secara offline selain di Griya Cokelat Nglanggeran juga menitipkan produk beberapa tempat seperti pamela Gunung Kidul, pusat oleh-oleh Gunung Kidul, scrummy Jogja dan berbagai tempat lainnya. Selain itu tim dari Griya Cokelat Nglanggeran ini sudah banyak mengikuti pameran dalam mengenalkan produk hasil potensi desa seperti dalam acara dari Sociopreneur Muda Indonesia (SOPREMA), pameran *Traditional Food and ScienTech Festival* di Jogja pada tahun 2017 dan masih banyak lagi.

Griya Cokelat Nglanggeran sudah memiliki manajemen usaha yang sudah terstruktur dan dikelola oleh masyarakat desa Nglanggeran. Selain itu Griya Cokelat Nglanggeran juga memiliki visi dan misi yang sangat diperlukan dalam menentukan prioritas usaha kedepannya. Berikut visi dan misi dari Griya Cokelat Nglanggeran : visi yaitu menjadi tempat pengolahan dan pusat oleh-oleh cokelat terkenal berbasis potensi lokal masyarakat. Misi Griya Cokelat Nglanggeran

meliputi mengelola dan memanfaatkan potensi lokal cokelat oleh masyarakat menjadi aset lebih bermakna, membangun dan meningkatkan sentra ekonomi produktif pengolahan cokelat, peningkatan SDM petani kakao dan masyarakat, menggalang kemitraan dengan berbagai pihak yang berkompeten dalam pengembangan cokelat dan sosial kemasyarakatan dan mengangkat potensi kebun lokal, khususnya perkebunan kakao.

B. Struktur Organisasi Griya Cokelat Nglanggeran

Struktur organisasi merupakan susunan sistem yang memiliki hubungan antar posisi kepemimpinan di dalam suatu organisasi (Budiasih, 2012). Menurut Rahmana (2012) struktur organisasi dapat menjadi suatu masalah dalam pengembangan usaha apabila masih adanya pembagian kerja yang tidak baku. Griya Cokelat Nglanggeran sudah memiliki manajemen yang baik dengan ditandai dengan adanya struktur organisasi. Berikut gambaran struktur organisasi :



Gambar 1. Struktur Organisasi Griya Cokelat Nglanggeran (Griya Cokelat Nglanggeran, 2019)

1. Pengurus

Griya Cokelat Nglanggeran memiliki tiga orang pengurus dengan tiga peran yang berbeda-beda. Pengurus terdiri dari tiga orang yang bekerjasama dengan Griya Cokelat Nglanggeran yaitu ketua gapoktan, ketua pokdarwis dan pak basuki. Peran

ketiga pengurus dalam Griya Cokelat Nglanggeran yaitu mengikuti pertemuan rutin, memberikan masukan terkait perkembangan yang memungkinkan terlaksana serta mengintegrasikan segala kegiatan dengan Griya Cokelat Nglanggeran. Contohnya ketua pokdarwis yang mengintegrasikan kegiatan wisata Gunung Api Purba dengan menyediakan paket wisata. Selain itu pengurus juga bertanggung jawab dalam menentukan segala kebijakan yang ada.

2. Manajer

Manajer Griya Cokelat Nglanggeran memiliki wewenang dan tanggung jawab dalam pengembangan usaha. Manajer berperan dalam melaksanakan segala kegiatan diluar produksi contohnya kerjasama dengan pihak luar. Selain itu, manajer juga bertanggung jawab dalam mengontrol usaha yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran dan mengenalkan Griya Cokelat Nglanggeran pada masyarakat yang lebih luas lagi dengan mengikut berbagai acara.

3. Umum

Bagian umum yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran bertugas dalam hal surat-menyurat termasuk didalamnya membuat surat kerjasama, mengontrol produk serta menerima tamu maupun kunjungan yang datang dan mencatat ataupun mendokumentasikan semua surat tersebut.

4. Keuangan

Bagian keuangan bertanggung jawab dalam pencatatan terkait stok produk, stok bahan baku, jumlah penjualan dan pendapatan yang diterima tiap harinya serta mencatat uang masuk/keluar. Selain itu bagian keuangan juga mencatat barang dagangan atau titipan yang masuk dalam *showroom* Griya Cokelat Nglanggeran.

5. Divisi Pemasaran

Divisi ini bertugas dalam menyusun strategi pemasaran, menyusun tata letak griya agar menarik bagi pengunjung dan melakukan kerjasama pemasaran dengan biro perjalanan wisata dan sebagainya. Divisi ini juga bertugas dalam membuat konsep harga, promosi dan paket pelayanan wisata di Griya Cokelat Nglanggeran.

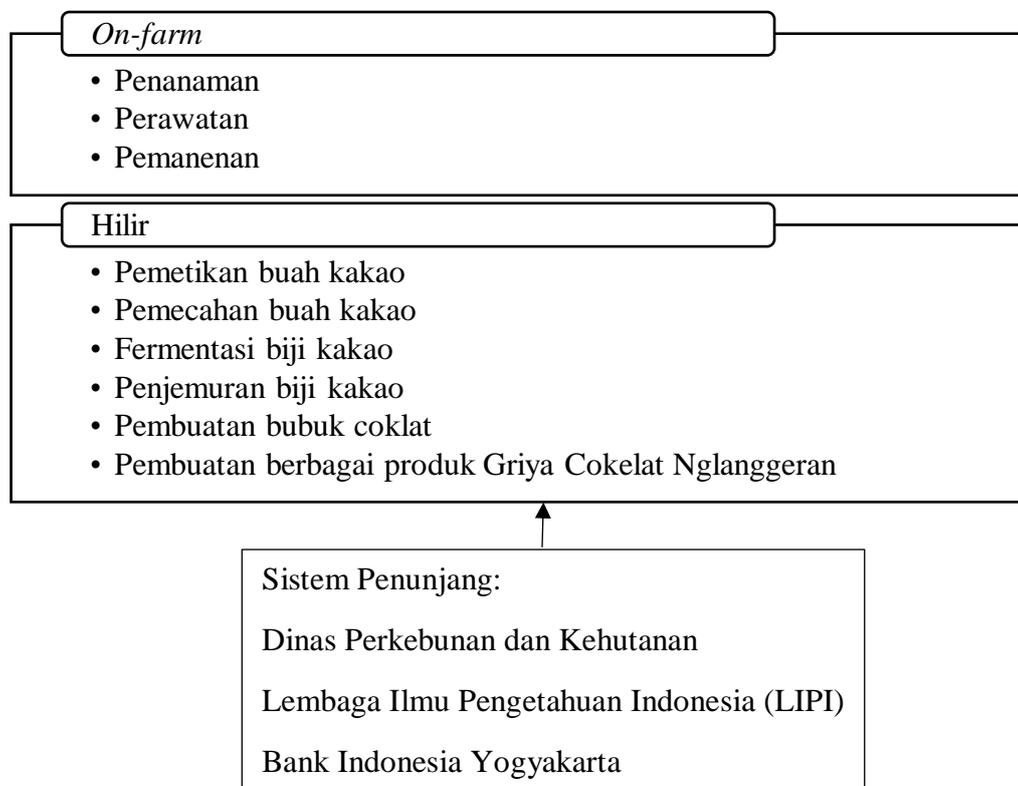
6. Divisi Produksi

Divisi ini bertugas dalam menyusun rencana produksi olahan kakao menjadi minuman bubuk, dodol coklat, coklat batangan, bakpia coklat serta menjaga standar kualitas produk. Divisi produksi yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran dibagi dalam beberapa kelompok sesuai dengan produk yang dibuat. Produksi bakpia terdiri dari 4 orang, produksi dodol sebanyak 2 orang dan produksi minuman coklat serta coklat batangan terdiri dari 4 orang. Tugas yang diberikan sesuai dengan bagian masing-masing. Produksi dimulai dari pencampuran bahan hingga pengemasan produk yang siap dipasarkan.

C. Sistem Agribisnis Griya Cokelat Nglanggeran

Griya Cokelat Nglanggeran menggunakan sistem agribisnis klaster yang dikenalkan oleh salah satu mitranya yaitu Bank Indonesia Yogyakarta. Klaster merupakan konsentrasi geografis di kawasan tertentu yang saling berhubungan, saling ketergantungan dan saling melengkapi dalam melakukan aktivitas bisnis (Sumaryana, 2018). Klaster UMKM adalah sekelompok UMKM yang bergerak dalam sektor maupun subsektor dimana kelompok tersebut saling berhubungan dari hulu sampai hilir (Bank Indonesia, 2015). Sistem agribisnis klaster ini dimulai dari penanaman, pemeliharaan, panen, pembuatan produk olahan hingga ke tangan konsumen akhir. Pada sistem agribisnis Griya Cokelat Nglanggeran kegiatan

berlangsung dari *on-farm* sampai hilir yang dilakukan oleh partisipasi masyarakat sekitar. Kegiatan *on-farm* dimulai dari penanaman, perawatan tanaman kakao hingga pemanenan buah kakao. Kegiatan hulu ini ditanggung jawabkan pada Gapoktan Kumpul Makaryo yang terdiri dari 5 kelompok tani yaitu kelompok tani (poktan) Hargo Mulyo, poktan Margo Dadi, poktan Sido Muncul, poktan Mugo Dadi dan poktan Ngudi Makmur. Adapun kegiatan hilir berupa pemanenan buah kakao, pemecahan buah kakao, fermentasi biji kakao hingga penjemuran biji kakao masih menjadi tanggung jawab gapoktan Kumpul Makaryo, sedangkan pada tahap pembuatan bubuk coklat dilakukan oleh tim bubuk coklat. Bubuk coklat akan diversifikasikan menjadi berbagai olahan coklat yang berada dalam tanggung jawab Griya Cokelat Nglanggeran. Berikut gambaran sistem klaster yang digunakan di Griya Cokelat Nglanggeran:



Gambar 2. Sistem Klaster Griya Cokelat Nglanggeran

Selain itu terdapat beberapa pihak yang mendukung dengan adanya sistem agribisnis ini. Pihak tersebut yaitu Dinas Perkebunan dan Kehutanan, LIPI dan Bank Indonesia Yogyakarta. Semua pihak yang terlibat memiliki peran masing-masing seperti dinas perkebunan dan kehutanan yang memberikan bantuan berupa penanaman bibit kakao. LIPI dan Bank Indonesia memberikan bantuan teknis, sarana dan prasarana yang berupa peralatan dan pembangunan Griya Cokelat Nglanggeran serta fasilitas studi banding ke tempat pelaku usaha coklat lainnya melalui program Ilmu Pengetahuan dan Teknologi untuk Daerah (IPTEKDA)

D. Produk Olahan Griya Cokelat Nglanggeran

Griya Cokelat Nglanggeran memiliki beberapa produk olahan seperti minuman bubuk coklat/*chocomix*, coklat batangan, dodol coklat dan bakpia coklat. Setiap produksi Griya Cokelat Nglanggeran membutuhkan 3kg coklat bubuk yang akan dijadikan berbagai olahan. Target produksi untuk minuman bubuk coklat sebanyak 300 bungkus dengan berbagai varian, sedangkan coklat batangan, bakpia dan dodol dibuat sesuai dengan kebutuhan yang ada seperti melihat adanya jadwal kunjungan karena masa berlaku produk tidak lama.

Minuman bubuk coklat sendiri memiliki 5 varian rasa yaitu *chocomix original* terbuat dari takaran coklat, susu dan gula yang seimbang dengan rasa manis, *chocomix classic* memiliki komposisi coklat yang lebih banyak sehingga rasanya sedikit pahit dan sedikit lebih kental, kemudian ada *chocomix-ffee* dengan campuran antara coklat dan bubuk kopi yang memiliki aroma yang khas, *chocomix ice* sama dengan *chocomix original* akan tetapi dalam pembuatannya lebih dianjurkan dalam keadaan dingin dan terakhir *chocomix-tawa* yaitu minuman bubuk coklat dengan campuran bubuk susu kambing etawa yang memiliki rasa yang

unik dan jarang ditemui di tempat lain (Siwi, 2017). Selain itu di Griya Cokelat Nglanggeran juga menyediakan lulur serta masker coklat dan olahan produk lainnya yang diproduksi sendiri oleh masyarakat sekitar desa Nglanggeran seperti keripik pisang coklat, onde coklat, patilo coklat, minuman bubuk jahe merah, kerupuk kulit pisang, lemak coklat dan masih banyak lagi.

E. Aset Griya Cokelat Nglanggeran

Aset adalah semua sumber daya ekonomi yang dimiliki oleh suatu entitas dan diharapkan mampu memberikan manfaat bagi usaha di masa depan (Mulalinda, 2014). Aset Griya Cokelat Nglanggeran didapat dari berbagai pihak yaitu desa Nglanggeran yang memberikan lahan untuk bangunan, Bank Indonesia dan LIPI menunjang dalam sarana seperti alat-alat dan dari pihak Griya Cokelat Nglanggeran sendiri dalam melengkapi sarana dan prasarana. Berikut ini asset yang dimiliki Griya Cokelat Nglanggeran:

Tabel 1. Aset Griya Cokelat Nglanggeran sampai tahun 2019

No	Nama Barang	Jumlah (unit)	No	Nama Barang	Jumlah (unit)
1	Bangunan (9m x 6m)	-	18	Mesin cetak coklat	20
2	Gazebo (2,5m x 5m)	1	19	Galon	1
3	Meja Kasir	1	20	Keranjang Belanja	10
4	Stand test produk	1	21	Timbangan	2
5	Stand <i>display product</i>	5	22	Toples	6
6	Kursi	10	23	Dispenser	1
7	Meja	5	24	Alat lem tembak	2
8	Lemari dokumen	1	25	Ceret	1
9	Kulkas	1	26	Loyang	10
10	Wastafel	1	27	Spatula kayu	5
11	Kompur	1	28	Tampan	3
12	Etalase	1	29	Sendok	12
13	Mesin Press	2	30	Ball mill	1
14	Oven	3			
15	Wajan	2			
16	Baskom	4			
17	Mixer	1			

Stand *display product* yang dimaksud adalah stand tempat menawarkan berbagai produk olahan yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran seperti minuman bubuk coklat (*chocomix*), coklat batangan, dodol coklat, bakpia coklat, keripik pisang coklat, masker coklat, lemak coklat, minuman jahe dan lain sebagainya. Selain itu terdapat pula stand test produk untuk mencicipi produk berupa minuman dan makanan yang ada di Griya Cokelat Nglanggeran. Adapun beberapa aset tersebut digunakan sebagai sarana produksi berbagai olahan coklat seperti kompor, oven, wajan, blender, mixer, mesin cetak coklat, timbangan dan ball mill. Ball mill merupakan mesin pengolahan kakao yang digunakan untuk menghaluskan formula coklat dengan bantuan bola-bola stainless steel dalam tabung penghalusan (Jassin, 2014)