

I.PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah Negara agraris yang memiliki tekstur tanah yang cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman hasil pertanian. Pertanian merupakan sektor utama Indonesia yang menjadi andalan dalam perekonomian nasional. Hal ini dikarenakan sebagian besar penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani. Pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia. Berdasarkan luas lahan dan keragaman agroekosistem, peluang pengembangannya juga sangat besar dan beragam. Namun, sampai saat ini sektor pertanian belum cukup handal dalam mensejahterakan petani, memenuhi kebutuhan sendiri, menghasilkan devisa, dan menarik investasi.

Di Indonesia, terdapat varietas tanaman singkong yang sering dibudidayakan diantaranya yaitu ADIRA 1, ADIRA 2, ADIRA 4, Darul Hidayah, Malang 1, Malang 2, Malang 4, Malang 6, UJ-3 dan UJ-5. Semua varietas memiliki banyak keunggulan dan kekurangan, salah satunya unggul dalam produktivitas akan tetapi, kelemahannya yaitu jangka waktu untuk panen yang lama dan sebaliknya. Bila dilihat dari segi produktivitas, varietas Malang 4 memiliki produktivitas yang tinggi yaitu mampu menghasilkan produksi 39,7 ton/Ha. Sedangkan untuk jumlah waktu yang diperlukan guna mencapai waktu panen yaitu varietas Adira 1 memiliki waktu yang singkat dengan kisaran 215 hari sudah mampu panen.

Menurut Rukmana, dkk (1987), potensi singkong sebagai bahan pangan yang tinggi didunia ditunjukkan dengan fakta bahwa setiap tahun sebanyak 300 juta ton umbi-umbian dihasilkan oleh negara-negara di dunia dan dijadikan bahan makanan bagi sepertiga penduduk yang berada di negara-negara tropis. Sekitar 45% dari total produksi umbi-umbian dunia langsung dikonsumsi oleh produsen sebagai sumber kalori di beberapa negara. Indonesia merupakan negara yang mengkonsumsi umbi-umbian dalam jumlah tinggi, bahkan dikonsumsi untuk memenuhi sumber kalori yang menempati peringkat ke-2 setelah padi-padian yaitu sekitar 31,09 kkal/hari per kapita.

Singkong sebagai salah satu jenis bahan makanan sumber karbohidrat yang dapat tumbuh subur di Indonesia yang relatif murah harganya. Guna menunjang kebijakan pemerintah di bidang pangan yaitu untuk meningkatkan upaya penganeekaragaman pola konsumsi pangan guna mengurangi ketergantungan akan beras sebagai makanan pokok, maka peran umbi-umbian termasuk singkong menjadi amat penting.

Keberadaan singkong yang melimpah dan harga yang murah dipedesaan dapat ditingkatkan menjadi bahan makanan yang bernilai tinggi. Melalui pengeringan sederhana misalnya dengan diparut kasar, dicuci, dikeringkan, dan kemudian digiling yang selanjutnya dapat dibuat beraneka macam produk makanan basah maupun kering. Dengan perlakuan yang tepat dapat dihasilkan emping singkong dan dapat diberi dengan berbagai macam rasa sehingga lebih mempunyai harga jual yang tinggi. Pengolahan yang mudah dipraktekkan adalah dengan membuat makanan melalui singkong yang

diparut ataupun melalui perebusan dan penghalusan lebih dahulu. Hasil pengujian resep dan penilaian sensor terhadap berbagai makanan dari bahan singkong dapat diterima masyarakat dan dapat meningkatkan harga jual. Beberapa industri yang telah berkembang antara lain; keripik, lanting, pathilo, gethuk, dsb.

Dari berbagai percobaan singkong dapat langsung diolah menjadi berbagai macam makanan basah, kering atau kombinasinya. Produk yang dihasilkan dapat berasa manis dan gurih, melalui proses awal dengan pamarutan, pengukusan kemudian dibuat berbagai aneka macam hidangan singkong yang menarik dan enak. Salah satu usaha untuk menyelamatkan singkong hasil panen dengan segera adalah dengan dibuat dahulu menjadi tepung, dan dari bahan tepung tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang menarik. Keberadaan industri pengolahan makanan hasil pertanian di Indonesia yang paling besar adalah industri rumah tangga, kemudian industri kecil dan industri menengah dan besar. Teknologi yang dikembangkan melibatkan perlakuan fisik (pemanasan, pengeringan, pendinginan dan pembekuan), penambahan bahan kimia (pengawet, pewarna, pengental, dan peningkat cita rasa) atau kombinasi keduanya. Dalam perkembangannya, teknologi pangan disamping digunakan untuk mengurangi kerusakan juga untuk memperkaya zat gizi juga untuk merubah sifat bahan pangan sehingga sesuai dengan selera konsumen. Adapun tahapan perkembangan teknologi pengolahan hasil pertanian adalah dimulai dari

pengaturak aktivitas air, pengeringan, teknologi fermentasi, pengalengan hingga teknologi makanan ringan.

Menurut informasi dari Kantor Pengolahan Data Telematika Bantul Tahun 2012 menyatakan bahwa Bantulkarang, Desa Ringinharjo, Kecamatan Bantul merupakan sentra industri emping singkong. Di Bantulkarang itu sendiri memiliki sekitar 25 pelaku usaha emping singkong, dimana ada sekitar 16% pelaku usaha sudah memproduksi emping singkong dalam jumlah yang besar dengan penggunaan bahan baku sebanyak > 100 kg/hari. Sedangkan pelaku usaha yang lain masih memproduksi emping singkong dengan bahan baku < 50 kg/hari. Para pelaku usaha mendapatkan singkong segar dari petani dan pengepul masing-masing daerah yang nantinya singkong tersebut akan dikumpulkan lagi ditempat pengepul yang ada di Bantul. Bahan baku biasanya didatangkan dari Temanggung, Wonosobo, dan Muntilan dengan harga Rp 4.000,00/Kg. Akan tetapi harga tersebut tidak dijadikan patokan karena setiap saat harga singkong dapat berubah sewaktu-waktu. Ketika harga singkong turun diharga Rp 2.500,00/Kg dan tentunya pada saat berada diharga tersebut para pelaku usaha akan mendapatkan keuntungan yang besar. Sedangkan pada saat harga singkong naik dengan harga Rp 5.000,00/Kg maka para pelaku usaha akan mendapatkan keuntungan yang sedikit bahkan pas-pasan.

Pada industri emping singkong ini, sebagian besar menggunakan tenaga wanita. Industri pengolahan singkong menjadi emping singkong tersebut masih menggunakan teknologi sederhana atau masih bisa dibilang tradisional yang mana pada saat proses pengeringan singkong masih

mengandalkan sinar matahari. Penjemuran emping singkong membutuhkan waktu 1-2 hari sampai emping benar-benar kering. Lama tidaknya proses penjemuran juga tergantung kondisi cuaca. Semakin panas cuacanya maka semakin cepat emping singkong akan kering dan begitu pula sebaliknya jika cuaca mendung penjemuran emping singkong akan semakin lama. Di Bantulkarang ada sekitar 16% dari total 25 pelaku usaha yang memproduksi emping singkong dengan menggunakan peralatan modern seperti mesin penggiling singkong dan kipas angin yang digunakan untuk membantu proses pengeringan emping.

Berdasarkan uraian diatas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: i) Berapa besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan dari usaha emping singkong? ii) Berapa besarnya R/C usaha pembuatan emping singkong di Bantulkarang?

B. Tujuan

1. Mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan dari usaha pengolahan singkong menjadi emping singkong di Bantulkarang.
2. Mengetahui R/C usaha pembuatan emping singkong di Bantulkarang.

C. Kegunaan

1. Bagi produsen, dapat mengetahui kondisi usaha emping singkong jika dilihat dari segi ekonomi sehingga dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan usahanya,
2. Bagi pemerintah dan lembaga-lembaga yang terkait, dapat dijadikan referensi, informasi, dan pertimbangan guna untuk menetapkan suatu

kebijakan terutama kebijakan yang berpengaruh pada industri-industri kecil, khususnya industri pengolahan singkong menjadi emping singkong,

3. Bagi pihak lainnya, hasil penelitian ini nantinya bisa berguna untuk tambahan informasi dan pengetahuan,
4. Bagi mahasiswa, penelitian ini nantinya diharapkan dapat dijadikan bahan referensi untuk peneliti-peneliti selanjutnya.