

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat yang efisien, murah, dan dapat digunakan sebagai suplemen bahan pangan, pakan, dan bahan baku industri. Sebagai bahan pangan, pengembangan ubi kayu memiliki peluang besar dalam mendukung upaya swasembada pangan, yakni dilakukan melalui usaha diversifikasi pangan. Indonesia memiliki banyak varietas ubi kayu seperti Adira 1, Adira 2, UJ-3, UJ-5 yang masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda. Ubi kayu saat ini sudah diolah menjadi komoditas agroindustri antara lain produk tepung tapioka, industri fermentasi, dan berbagai industri makanan (Muhammad, Ainul, & Marpaun, 2013). Permintaan ubi kayu di Indonesia setiap tahunnya meningkat, baik untuk pemenuhan kebutuhan pangan maupun industri. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan produksi ubi kayu. Upaya dalam meningkatkan produksi ubi kayu dapat melalui peningkatan luas lahan dan penerapan cara budidaya yang tepat (Lala, Susilo, & Komar, 2013).

Budidaya ubi kayu di Indonesia tidak hanya di pulau Sumatera, tetapi juga di berbagai pulau seperti Kalimantan, Sulawesi dan yang lainnya. Pulau Jawa merupakan pulau yang penduduknya sebagian besar petani, salah satunya petani ubi kayu. Ubi kayu dapat dibudidayakan diberbagai daerah di pulau Jawa seperti di Daerah Istimewa Yogyakarta. Daerah Istimewa Yogyakarta terdapat lima kabupaten yaitu Kabupaten Sleman, Kota Yogyakarta, Kulon Progo, Bantul dan

Gunung Kidul. Masing-masing daerah tersebut memiliki pola pertanian yang berbeda-beda dan memiliki produksi ubi kayu yang berbeda yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Luas panen, produksi, dan produktivitas ubi kayu menurut kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun, 2016

| Kabupaten | Luas Panen (Ha) | Produksi (Ton) | Produktivitas (Ton/Ha) |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Bantul | 1.364 | 24.573 | 1.801,5 |
| Sleman | 623 | 12.793 | 2.052,1 |
| Kulon Progo | 2.619 | 58.813 | 2.245,7 |
| Gunung Kidul | 48.244 | 1.029.196 | 2.133,3 |

Sumber: Badan Pusat Statistik (2016)

Berdasarkan tabel diatas dari lima kabupaten yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta hanya Kota Yogyakarta yang tidak memiliki hasil ubi kayu. Kabupaten Sleman termasuk kabupaten yang memiliki luas panen sedikit dengan luasan 623 ha mampu memproduksi 12.793 Ton/ha dan produktivitasnya 2.052,1 Ton/Ha. Kabupaten Bantul memiliki luas lahan yang lebih besar dibanding dengan Kabupaten Sleman yaitu 1.364 Ha dengan produksi 24.573 Ton/Ha dan Produktivitas 1.801,5 Ton/Ha. Selain itu, Kabupaten Kulon Progo juga memiliki luas lahan penghasil ubi kayu sebesar 2.619 ha yang mampu memproduksi 58.831 Ton/Ha dengan produktivitas 2.245,7 Ton/Ha. Angka terbesar terdapat di Kabupaten Gunung Kidul dengan luas panen sebesar 48.244 ha, Produksi 1.029.196 Ton/Ha, dan Produktivitas 2.133,3 Ton/Ha. Kabupaten Gunung Kidul memiliki produksi yang tinggi dikarenakan lahan pertanian yang ada di Kabupaten Gunung Kidul tandus sehingga banyak masyarakat yang memanfaatkan lahan tersebut untuk ditanami tanaman tahunan seperti Jati maupun tanaman musiman seperti palawija atau ubi kayu.

Salah satu kecamatan yang menghasilkan ubi kayu di Kabupaten Gunung Kidul yaitu Kecamatan Tanjungsari. Masyarakat yang berada di Kecamatan

Tanjungsari banyak yang memiliki keahlian dalam mengolah ubi kayu menjadi produk jadi maupun produk setengah jadi. Produk jadi yang dibuat oleh masyarakat di Kecamatan Tanjungsari seperti tiwul ayu, kelanting, patilo, dan berbagai jajanan pasar seperti getuk, lemet, ondol-ondol dan masih banyak yang lainnya. Produk setengah jadi yang dihasilkan oleh masyarakat di Kecamatan tanjung sari yaitu tepung tapioka, tepung gaplek, dan tepung mocaf.

Kecamatan Tanjungsari terdapat agroindustri yang menekuni pengolahan ubi kayu menjadi tepung mocaf. Mocaf (*Modified cassava flour*) adalah produk tepung dari ubi kayu yang di proses menggunakan prinsip modifikasi melalui fermentasi. Cita rasa yang dihasilkan mocaf menjadi netral tanpa ada rasa ubi kayu. Karakteristik tepung mocaf tidak berbeda jauh dengan tepung terigu sehingga keberadaan mocaf dapat menggantikan tepung terigu (Kurniati, Aida, Gunawan, & Widjaja, 2012). Ketersediaan tepung mocaf sebagai bahan utama dan bahan tambahan produk tidak sewaktu-waktu ada dikarenakan terbatasnya ubi kayu pada saat tidak musim panen. Agroindustri yang mengolah tepung mocaf menjadi produk olahan di Kecamatan Tanjungsari dalam mendapatkan bahan baku berupa tepung mocaf ada yang membeli maupun membuat sendiri. Bagi agroindustri yang membuat tepung mocaf ada yang mendapatkan ubi kayu dari hasil panen sendiri ada juga yang mendapatkannya dengan membeli.

Tepung mocaf yang ada di Kecamatan Tanjungsari diolah menjadi berbagai produk olahan mocaf oleh agroindustri yang ada. Produk yang dibuat oleh agroindustri terbagi menjadi dua yaitu produk mocaf murni dan produk mocaf tambahan. Produk mocaf murni yaitu produk yang tepung mocafnya sebagai bahan utama seperti kerupuk mocaf, stik mocaf, cookies mocaf, putu ayu,

tiwul ayu, bolu gulung, mandarin, bolu mocaf dan brownis. Sedangkan produk mocaf tambahan yaitu tepung mocaf sebagai bahan tambahan dalam proses produksi yang di buat oleh agroindustri seperti keripik daun singkong, keripik terong, keripik pare, crispy wader, dan crispy rumput laut. Perbedaan jenis produk yang dibuat oleh agroindustri olahan mocaf di Kecamatan Tanjungsari berpengaruh pada biaya dan tenaga kerja yang dibutuhkan.

Biaya yang dikeluarkan agroindustri untuk proses produksi berbeda antara produk mocaf murni dan produk mocaf tambahan. Hal ini dikarenakan pada produk mocaf murni, tepung mocaf menjadi bahan yang utama. Selain itu, pada produk mocaf murni terdapat berbagai jenis produk yang memiliki perbedaan takaran sehingga biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku juga berbeda. Sedangkan pada produk mocaf tambahan, tepung mocaf yang digunakan lebih sedikit. Produk mocaf tambahan memiliki bahan utama yang berbeda-beda pada setiap produk karena sayuran yang digunakan berbeda. Oleh karena itu, biaya yang dikeluarkan pada setiap produk akan memiliki perbedaan.

Harga tepung mocaf yang cukup mahal jika dibandingkan dengan tepung terigu juga menjadi pertimbangan agroindustri dalam memberikan harga jual apalagi jika harga tepung mocaf mengalami kenaikan harga. Kenaikan harga tepung mocaf tidak bisa dengan mudah diimbangi dengan kenaikan harga produk. Hal ini dikarenakan jika harga produk naik maka permintaan pasar akan turun yang mengakibatkan produk tidak laku dan agroindustri akan rugi. Setelah diketahui biaya yang dikeluarkan maka perlu diketahui kelayakan dari agroindustri olahan mocaf. Selain itu, perlu juga diketahui seberapa besar nilai

tambah pada setiap produk olahan mocaf murni di Kecamatan Tanjungsari, Gunung Kidul.

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas maka didapat tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan usaha produk olahan mocaf murni dan produk olahan bahan tambahan mocaf di Kecamatan Tanjungsari, Gunung Kidul.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk olahan mocaf murni dan produk olahan mocaf tambahan mocaf di Kecamatan Tanjungsari, Gunung Kidul.
3. Mengetahui nilai tambah produk olahan mocaf murni di Kecamatan Tanjungsari, Gunung Kidul.

C. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan diatas, penelitian ini diharapkan memberi manfaat untuk beberapa pihak. Diantaranya:

1. Bagi peneliti sebagai proses belajar dan penerapan ilmu yang telah diperoleh.
2. Bagi akademis dapat dijadikan acuan maupun bahan pertimbangan untuk menambah informasi bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi Pengusaha, masyarakat, industri dapat dijadikan pertimbangan dalam mengembangkan usaha olahan mocaf.