

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Ubi kayu adalah salah satu komoditas tanaman pangan unggulan yang ada di Indonesia. Ubi kayu menjadi salah satu komoditas yang banyak ditanam oleh petani setelah padi dan jagung karena cara tanamnya yang mudah dan kondisi lahan di Indonesia yang sesuai menjadikan produksi ubi kayu cukup tinggi. Ubi kayu merupakan komoditas abad ke-21 karena memiliki kegunaan yang beragam dan secara ekonomi berpotensi mengentaskan kemiskinan di pedesaan dan meningkatkan perekonomian nasional (Elisabeth dan Prasetiaswati, 2018). Ubi kayu memiliki potensi untuk dimanfaatkan dalam aneka ragam produk pangan, karena tersedia banyak dan harganya relatif murah. Ubi kayu dapat dimanfaatkan untuk keperluan pangan, pakan maupun bahan dasar berbagai industri (Handayani, 2013).

Tanaman ubi kayu banyak dibudidayakan hampir seluruh provinsi di Indonesia termasuk Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Ubi kayu yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta tersebar di beberapa kabupaten antara lain Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, Kabupaten Kulon Progo dan Kabupaten Gunung Kidul. Tanaman umbi-umbian ini menjadi tanaman penting bagi masyarakat yang berada di desa terutama saat musim paceklik, dimana keadaan makanan sangat kurang maka masyarakat mengkonsumsi ubi kayu sebagai makanan pokok. Berikut data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) tentang luas lahan, produksi dan produktivitas tanaman ubi kayu menurut kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Tabel 1. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Kayu Menurut Kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta Pada Tahun 2016

<b>Kabupaten</b>	<b>Luas Panen (Ha)</b>	<b>Produksi (Ton)</b>	<b>Produktivitas (Ton/Ha)</b>
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
<b>Jumlah</b>	<b>52.850</b>	<b>1.125.375</b>	<b>8.232,6</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik (2016)

Berdasarkan tabel, produksi ubi kayu di Kabupaten Bantul sebesar **24.573 ton**, Kabupaten Sleman sebesar **12.793 ton**, Kabupaten Kulon Progo sebesar **58.813 ton** dan Kabupaten Gunung Kidul sebesar **1.029.196 ton** sehingga dapat dilihat bahwa Kabupaten Gunung Kidul merupakan kabupaten penghasil ubi kayu terbesar di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Menurut Sosrosoedirdjo (1992) dalam Elvani (2015) ubi kayu dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang dapat dimakan langsung (mentah, direbus, atau digoreng) atau dijadikan bermacam-macam camilan seperti gapek, gethuk, timus, tape, keripik, tiwul dan sebagainya. Pengolahan ubi kayu agar bertahan lebih lama dari camilan – camilan yang sudah ada yaitu dibuat menjadi berbagai jenis tepung antara lain tepung tapioka dan tepung mocaf. Saat ini tepung mocaf mulai digunakan oleh banyak orang karena memiliki tekstur yang mirip dengan tepung gandum (tepung terigu) sehingga dapat dibuat berbagai macam makanan. Sebagian orang sudah beralih ke tepung mocaf dengan tujuan mengurangi konsumsi terigu secara terus-menerus.

Mocaf (*modified cassava flour*) merupakan tepung berbahan baku ubi kayu yang memiliki karakteristik seperti tepung terigu, sehingga dapat digunakan sebagai campuran maupun pengganti tepung terigu pada produk

olahan makanan. Mocaf adalah tepung ubi kayu yang dibuat dengan menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Subagyo, 2006). Mocaf memiliki beberapa keunggulan dan juga kelemahan. Keunggulannya yaitu terdapat banyak kandungan baik seperti protein lebih tinggi, sifat fisiokimia yang lebih baik, bebas gluten, kaya serat dan mudah difortifikasi. Sedangkan kelemahannya yaitu harga mocaf sedikit lebih mahal dibanding harga tepung terigu dan produk jadinya yang masih susah didapatkan. Adanya upaya pasca panen berupa pengolahan ubi kayu menjadi tepung mocaf, menyebabkan munculnya agroindustri berbahan baku tepung mocaf yang berasal dari ubi kayu agar dapat meningkatkan harga jual produk dan memberikan nilai tambah pada komoditas ubi kayu.

Agroindustri berbahan baku tepung mocaf yang menggunakan bahan baku berasal dari lokal, dapat meningkatkan pendapatan petani dan penyerapan tenaga kerja sehingga perekonomian sekitar meningkat (Supardi, 2005). Daerah yang memiliki banyak pelaku agroindustri pengolah tepung mocaf di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu berada di Kabupaten Gunung Kidul. Berbagai olahan makanan berbahan dasar tepung mocaf yang dihasilkan agroindustri di Kabupaten Gunung Kidul dibedakan menjadi 3 jenis olahan yaitu olahan mocaf murni, olahan mocaf campuran dimana mocaf sebagai bahan utama dan olahan mocaf campuran dimana mocaf sebagai bahan tambahan. Olahan mocaf murni merupakan olahan makanan yang berbahan dasar asli dari tepung mocaf atau tidak ada campuran tepung lain, persentase tepung mocaf yang digunakan yaitu 100%. Olahan mocaf campuran dimana mocaf sebagai bahan utama merupakan olahan makanan yang berbahan dasar

tepung mocaf dan terdapat campuran tepung lain (tepung terigu dan tepung beras), persentase tepung mocaf yang digunakan yaitu tidak kurang dari 50%. Sedangkan olahan mocaf campuran dimana mocaf sebagai bahan tambahan merupakan olahan makanan yang menggunakan bahan – bahan berupa sayuran dengan balutan tepung mocaf dan tepung beras yang memiliki persentase lebih banyak tepung mocaf daripada tepung beras, persentase tepung mocaf yang digunakan yaitu 25%. Agroindustri mocaf yang ada di Kabupaten Gunung Kidul masih berskala mikro dan kecil, tersebar di beberapa kecamatan dengan memiliki potensi ketersediaan bahan baku yang melimpah dan harga bahan baku yang murah untuk pengolahan ubi kayu menjadi tepung mocaf.

Tabel 2. Karakteristik Agroindustri Olahan Mocaf di Kabupaten Gunung Kidul

<b>Agroindustri</b>	<b>No</b>	<b>Karakteristik Agroindustri</b>
Agroindustri di Kecamatan Wonosari	1	Ketersediaan bahan baku melimpah
	2	Proses produksi yang terjadi setiap satu minggu sekali untuk produk kering dan beberapa produk basah, serta proses produksi yang terjadi setiap hari untuk salah satu produk basah yaitu bolen
	3	Permodalan cukup banyak karena mendapatkan bantuan dari dinas – dinas terkait seperti disperindag
	4	Peralatan yang dimiliki lengkap untuk berbagai jenis produk olahan akan tetapi peralatan untuk pembuatan produk kering yaitu eggroll masih terbatas jumlahnya
	5	Pemasaran produk sudah luas yaitu produk kering dipasarkan ke pusat oleh – oleh, sedangkan produk basah dipasarkan langsung ke konsumen
	6	Jenis dan harga dari masing – masing produk yang dihasilkan yaitu produk kering (eggroll Rp 15.000/kotak) dan produk basah (bolen Rp 1.800/biji, brownis Rp 30.000/loyang dan tiwul ayu Rp 1.250/biji)
Agroindustri di Kecamatan Tepus	1	Ketersediaan bahan baku melimpah
	2	Proses produksi yang terjadi setiap satu minggu sekali untuk produk kering maupun produk basah
	3	Permodalan yang minim karena hanya mengandalkan modal sendiri
	4	Peralatan yang dimiliki lengkap untuk berbagai jenis produk olahan karena mendapatkan bantuan dari dinas – dinas terkait seperti dinas pertanian dan dinas kelautan
	5	Pemasaran produk sudah luas yaitu dipasarkan melalui sales, secara online dan secara langsung kepada konsumen
	6	Jenis dan harga dari produk yang dihasilkan yaitu produk kering (aneka keripik terdiri dari keripik pare, keripik terong dan keripik daun singkong Rp 10.000/bungkus) dan produk basah (mie mocaf Rp 5.000/bungkus)
Agroindustri di Kecamatan Semin	1	Ketersediaan bahan baku melimpah dan harga bahan baku yang murah
	2	Proses produksi yang tidak tetap karena hanya mengandalkan pesanan dari konsumen dimana jumlah produksi akan meningkat jika terdapat pesanan untuk acara – acara tertentu
	3	Permodalan sudah cukup banyak dari modal sendiri
	4	Peralatan yang dimiliki lengkap untuk berbagai jenis produk olahan
	5	Pemasaran produk belum luas karena produk akan dibuat apabila terdapat pesanan dari konsumen
	6	Jenis dan harga dari masing – masing produk yang dihasilkan yaitu produk kering (eggroll Rp 15.000/kotak) dan produk basah (brownis Rp 45.000/loyang).

Agroindustri mocaf yang masih berskala mikro dan kecil yang tersebar di beberapa kecamatan ini memiliki kendala berbeda – beda. Agroindustri di Kecamatan Wonosari terdapat kendala pada alat pembuatan olahan tepung mocaf yaitu alat pembuat eggroll yang masih tradisional dan terbatas jumlahnya sehingga produksi eggroll tidak bisa banyak, agroindustri di Kecamatan Tepus terdapat kendala pada permodalan, sedangkan agroindustri di Kecamatan Semin terdapat kendala pada pemasaran yang belum luas. Berdasarkan latar belakang tersebut, menarik untuk diteliti bagaimana kelayakan dan nilai tambah yang diperoleh agroindustri yang memproduksi berbagai produk olahan mocaf di Kabupaten Gunung Kidul. Selain itu perlu diketahui dan diteliti produk olahan mocaf mana yang memiliki nilai tambah paling tinggi.

## **B. Tujuan**

1. Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan berbagai produk olahan mocaf dari agroindustri di Kabupaten Gunung Kidul.
2. Mengetahui kelayakan agroindustri produk olahan mocaf di Kabupaten Gunung Kidul.
3. Mengetahui nilai tambah berbagai produk olahan mocaf dari agroindustri di Kabupaten Gunung Kidul.

### **C. Kegunaan**

1. Kegunaan bagi para petani ubi kayu sebagai bahan pertimbangan maupun rekomendasi untuk mengikuti usaha pengolahan ubi kayu.
2. Kegunaan bagi agroindustri atau pengusaha yang mengolah ubi kayu menjadi tepung mocaf sebagai pengetahuan dan penambahan bahan acuan pada pengolahan ubi kayu.
3. Kegunaan bagi pemerintah sebagai upaya peningkatan perekonomian masyarakat dan diversifikasi pangan dengan adanya olahan tepung mocaf.