

PROSPEK PENGEMBANGAN AGRIBISNIS TEPUNG MOCAF DI TANJUNGSARI, GUNUNGKIDUL

Subagiyo, Budi Setyono, Suparjana dan Retno Utami Hatmi

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta

ABSTRAK

Penelitian terhadap potensi dan prospek pengembangan tepung mocaf di UP FMA Desa Kemiri Tanjungsari, Gunung Kidul, dilaksanakan pada bulan Juni sampai September 2011. Metodologi yang digunakan adalah *on farm research* dan analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa upaya pembelajaran bersama masyarakat perdesaan dalam wadah UP FMA dengan sistem pendampingan telah menumbuhkan kewirausahaan masyarakat di perdesaan dan memberikan harapan yang lebih baik, sehingga perlu terus dikembangkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat/keompok tani. Usaha agribisnis pengolahan tepung mocaf oleh kelompok tani Ngudi Sari yang tergabung dalam UP FMA Desa Kemiri telah menampakkan hasilnya, dan sudah menjadi usaha rumah tangga di perdesaan yang mampu memberikan tambahan pendapatan. Tepung mocaf dapat memberikan alternatif bagi industri pangan yang menggunakan tepung sebagai bahan baku utama. Keuntungan dari agribisnis tepung mocaf Rp141.250 untuk sekali proses dengan kapasitas produksi 200 kg bahan mentah, dengan R/C 1,65 dan B/C 0,65. Apabila dalam satu bulan dapat beroperasi delapan kali, maka keuntungan yang diperoleh Rp.1.130.000 per bulan.

Kata Kunci: Potensi, prospek, tepung mocaf, UP FMA

ABSTRACT

Agribisnis Development Prospect of Mocaf in Tanjungsari Gunung Kidul.

Research potential and development prospects of mocaf flour in UP FMA kemiri Village aims to analyze the potential and development prospects of mocaf flour. The experiment was conducted during June to September 2011 in UP FMA, whereas the methodology used is on farm research and data analysis was performed descriptively. The results showed that joint learning efforts of the rural population in UP FMA with mentoring system had speeded up entrepreneurship in rural communities so this effort. Need to be developed in an effort to empower the community/farmer groups. Processing mocaf flour by Ngudi Sari farmer group joined in UP FMA kemiri village. Had significant results and had been household bussinees. Mocaf flour in the future may provide an alternative to food industries in the use of flour as main ingredients. Profit of Rp 141.250 per production was achieved with a capacity of 200 kg of raw material with R/C 1.65 and B/C 0.65. With the assumption that a month the production could be operated 8 times, the profit was 8 times or $(Rp\ 141.250 \times 8 = Rp\ 1130000)$.

Keywords: Potential, prospects, flour mocaf, UP FMA

PENDAHULUAN

Ubikayu merupakan sumber bahan baku pangan dan pakan ternak yang banyak diusahakan di Kabupaten Gunungkidul. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, ubikayu juga dipasarkan dalam bentuk olahan (gapek) sebagai bahan baku industri maupun ekspor (Prajitno *et al.* 2006). Luas panen ubikayu di Gunungkidul 48.848 ha, dengan

tingkat produktivitas 11,9 t/ha. Ubikayu dibudidayakan secara tumpang sari dengan tanaman pangan lainnya seperti jagung dan kacang tanah.

Ubikayu potensial dikembangkan di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), khususnya di Kabupaten Gunungkidul yang mempunyai lahan kering terluas di DIY (50%) dan sekaligus sebagai pemasok bahan baku industri (BPS Provinsi DIY 2002 ; Subagiyo *et al.* 2005). Produk ubikayu berupa gaplek, tepung casafa, tapioka, dan mocaf mempunyai pangsa pasar yang berbeda. Gaplek lebih banyak digunakan oleh industri pakan, sementara tepung casava, tapioka dan mocaf digunakan untuk industri pangan. Tepung mocaf akhir-akhir ini menjadi salah satu produk ubikayu yang banyak diusahakan sebagai bahan baku industri pangan. Tepung mocaf mempunyai karakteristik yang berbeda dengan tepung umbi-umbian lainnya, karena tepung mocaf dibuat melalui proses fermentasi yang menghasilkan tepung kasava termodifikasi secara biologis atau tepung kasava Bimo (*Biology modified cassava flour/Bimo-CF*) yang mempunyai tekstur lebih halus lebih mekar pada produk olahannya dan tidak berbau ubikayu. Karakteristik tepung Bimo hampir menyamai tepung terigu (Suismono *et al.* 2007 dalam Misgiyarta *et al.* 2010).

Peluang pemanfaatan tepung ubikayu sebagai bahan baku berbagai produk olahan pangan seperti halnya terigu terbuka lebar. Terigu sebagai bahan baku olahan pangan harus diimpor dan harganya sangat fluktuatif. Pada saat krisis ekonomi tahun 2008, harga terigu di tingkat konsumen Rp. 8.000–11.000/kg. Tepung mocaf berbahan baku lokal mempunyai peluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan pangan yang dapat mensubstitusi tepung terigu, bahkan untuk produk pangan tertentu dapat menggantikan terigu sampai 100%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi dan prospek pengembangan tepung mocaf di Tanjungsari, Kabupaten Gunungkidul.

METODOLOGI

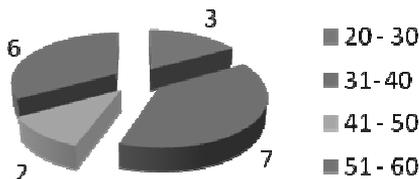
Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni–September 2011 di UP FMA Desa Kemiri, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Gunungkidul. Metode yang digunakan adalah survei dan pengamatan lapang. Analisis data menggunakan metode deskriptif. Untuk mengetahui kelayakan agribisnis tepung mocaf digunakan analisis *input* dan *output*. Data dikumpulkan kemudian dianalisis secara deskriptif, juga dilakukan analisis finansial terhadap teknologi yang diintroduksikan dengan pendekatan analisis sederhana (Rusastra 2004).

HASIL DAN PEMBAHSAN

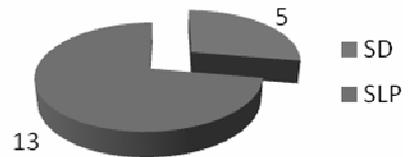
Karakteristik Petani

Peserta demonstrasi agribisnis ubikayu adalah petani yang tergabung dalam kelompok tani Ngudi Sari di Desa Kemiri, Tanjungsari, Gunungkidul, yang beranggotakan 18 orang. Identitas petani berdasarkan kelompok umur dan pendidikan dan jenis kelamin disajikan pada Gambar 1.

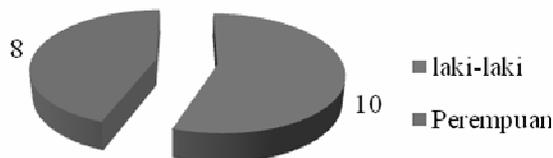
Sebaran kelompok tani berdasarkan kelompok umur



Tingkat pendidikan petani



Sebaran petani berdasarkan jenis kelamin



Gambar 1. Sebaran petani berdasarkan kelompok umur, tingkat pendidikan, dan jenis kelamin.

Gambar 1 menunjukkan petani yang terlibat dalam agribisnis ubikayu, petani perempuan 44% dan laki-laki 66%. Petani didominasi oleh kelompok umur produktif 31–40 th dan 52–60 th masing-masing 38% dan 33%. Dengan demikian mereka diharapkan lebih mudah menerima inovasi dan lebih inovatif. Tingkat pendidikan petani cukup baik, SLP 72,2% dan SD 5,0%.

Keragaan Usaha Tepung Mocaf

Tepung *casava modified* (mocaf) telah diusahakan oleh dua kelompok tani di Desa Kemiri yang tergabung dalam UP FMA, dengan pengolahan yang sangat sederhana, sehingga hasilnya belum sempurna karena masih menggunakan garam dan ragi sebagai bahan fermentasi. Produksi tepung mocaf kelompok tani ini rata-rata 125 kg/minggu, dengan harga jual Rp 4.500–5.000/kg, sementara harga tepung mocaf Bimo Rp 6.000/kg. Dibandingkan dengan harga tepung terigu, tepung mocaf lebih murah Rp 1.500–2.000. Melalui FEATI yang dikelola oleh UP FMA Desa Kemiri, berbagai upaya terus dilakukan untuk menyempurnakan tepung mocaf, antara lain melalui pembelajaran bersama dengan mendatangkan nara sumber yang berpengalaman dalam pengolahan tepung mocaf. BPTP sebagai nara sumber memperkenalkan bahan fermentasi hasil penelitian Badan Litbang Pertanian yang telah terdaftar sebagai stater dengan nama Bimo-CF dan menggunakan ayak berukuran 100mesh, sehingga diperoleh tepung mocaf sesuai standar SNI. Penjualan tepung mocaf produksi kelompok tani Ngudi Sari dipasarkan di Gunungkidul dan sekitarnya. Mereka sudah bermitra dengan pengusaha/pedagang tepung mocaf di Gunungkidul.

Prospek Pengembangan

Tepung mocaf mempunyai prospek yang baik ditinjau dari tiga aspek. Pertama, dilihat dari ketersediaan ubikayu sebagai bahan baku yang berlimpah, maka kontinuitas dan kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak bergantung impor seperti gandum. Kedua, harga tepung mocaf relatif lebih murah dibanding tepung terigu maupun tepung beras, biaya produksi lebih rendah. Harga Rp. 5.500/kg, sedangkan terigu Rp. 7.000/kg. Ketiga, pasar lokal prospektif karena banyak industri makanan yang menggunakan bahan baku tepung.

Teknologi produksi tepung ubikayu modifikasi membuka peluang bisnis. Tepung mocaf sebagai alternatif pengganti tepung terigu yang bermanfaat bagi industri makanan. Jenis dan karakteristik tepung mocaf hampir sama dengan terigu, dengan harga jauh lebih murah sehingga tepung mocaf menjadi pilihan yang menarik. Pengalaman kelompok tani membuat kue-kue basah (bolu, bronies) dan kue kering menggunakan 100% tepung mocaf memberikan hasil yang memuaskan. Hal ini sesuai dengan uji coba yang dilakukan oleh beberapa perusahaan skala besar seperti Sentafood Indonusa (Karawang), industri Bihun, Tiga Pilar Sejahtera (Solo), industri Biskuit, Indofood (Cikampek), industri Snack, Garuda Food (Jakarta), Dua Kelinci dan Berkat Aneka Pangan (Sukabumi), Aneka Makanan, Yayasan Kuliner Indonesia (Jakarta).

Analisis Ekonomi

Untuk mengetahui keuntungan agribisnis pengolahan tepung mocaf di Desa Kemiri, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Gunungkidul, dilakukan analisis finansial dengan cara menghitung selisih antara penerimaan dan pengeluaran. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa usaha pengolahan tepung mocaf memberikan pendapatan sebesar Rp. 141.250 untuk sekali proses produksi dengan kapasitas 200 kg bahan mentah, R/C 1,65 dan B/C 0,65. Secara ekonomis usaha ini tidak menguntungkan, namun memberikan sumbangan bagi pendapatan keluarga tani di perdesaan. Apabila diasumsikan satu bulan dapat beroperasi delapan kali proses produksi, maka keuntungan yang diperoleh adalah $Rp\ 141.250 \times 8 = Rp\ 1.130.000$, jauh lebih besar dibandingkan dengan upah minimum regional (UMR) Provinsi DIY sebesar Rp 808.000/bulan, suatu tambahan pendapatan yang lumayan di perdesaan. Analisis agribisnis pengolahan tepung mocaf disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Analisis usaha agribisnis pengolahan tepung mocaf dengan kapasitas produksi 200 kg

Uraian		Volume		H. Satuan	Jumlah
Investasi					3.945.000
-	Drum plastik	2	bh	85.000	170.000
-	Alat penyawut	1	bh	250.000	250.000
-	Alat penepung	1	bh	2.500.000	2.500.000
-	Saringan mesh 100	1	bh	850.000	850.000
-	Nyiru	10	bh	10.000	100.000
-	Pisau	5	bh	15.000	75.000
Biaya penyusutan					5.750
Biaya Produksi					213.000
-	Ubikayu	200	kg	750	150.000
-	Stater Bimo-CF	0.2	kg	40.000	8.000
-	Tenaga kerja	2	HOK	10.000	20.000
-	Bensin	1	ltr	5.000	5.000
-	kemasan	60	lbr	500	30.000
Total Biaya					218.750
Penerimaan		60	kg	6.000	360.000
Pendapatan					141.250
R/C					1.65
B/C					0.65

KESIMPULAN

Upaya pembelajaran bersama masyarakat dalam wadah UP FMA dengan sistem pendampingan telah menumbuhkan kewirausahaan masyarakat di perdesaan dan memberikan harapan yang lebih baik, sehingga perlu terus dikembangkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat/kelompok tani.

Usaha agribisnis pengolahan tepung mocaf oleh kelompok tani Ngudi Sari yang tergabung dalam UP FMA Desa Kemiri telah menampakan hasilnya, perkembangan usaha pengolahan mocaf dan produk-produk olahan hasil pertanian telah menjadi usaha rumah tangga di perdesaan, yang mampu memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakat. Tepung mocaf memberikan alternatif bagi industri pangan yang menggunakan tepung sebagai bahan baku utama. Keuntungan dari usaha agribisnis tepung mocaf adalah Rp.141.250 untuk sekali proses dengan kapasitas produksi 200 kg bahan mentah, dengan R/C 1,65 dan B/C 0,65. Apabila dalam satu bulan usaha ini dapat beroperasi delapan kali, maka keuntungan yang diperoleh adalah Rp. 1.130.000.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. Provinsi DIY. 2002. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka Tahun 2002.
- Prajitno al KS, Purwaningsih H. 2006. Produktivitas Beberapa Varietas Ubikayu di Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta. AGROS. Vol.8 Fakultas Pertanian Universitas Janabadra.

- Misgiyanto, Suismono, Nur Richana, Suyanti, 2010. Penelitian dan Pengembangan Produk Berbasis Ubikayu. Kumpulan Makalah Seminar 2010. Pengembangan Industri Pengolahan Singkong Terpadu. ISBN: 978-602-973-22-3-6. Semarang, 21 Juli 2010.
- Subagiyo, Purwaningsih H, Sudaryanto B. 2005. Analisis Struktur Ongkos Komoditas Strategis (Padi, jagung, Kedelai, Kacang Tanah dan Ubikayu) di Daerah Istimewa Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Implementasi Hasil penelitian dan Pengembangan Pertanian untuk kesejahteraan Masyarakat. Yogyakarta, 10 September 2005.
- Rusastra IW. 2004. Analisis Ekonomi Usahatani dan Kelayakan Finansial Teknologi pada Skala pengkajian. Pelatihan Analisis Finansial dan Ekonomi bagi Pengembangan Sistem Usahatani Agribisnis Wilayah, 29 Nopember–9 Desember 2004.

Pertanyaan

1. Dari
Pertanyaan
Jawaban

	Ir. Erliana Ginting MSc (Balitkabi)
	B:C masih kecil perlu dipikirkan randemennya!
	Harga ubikayu sangat mahal, sehingga perlu dipikirkan pembuatannya!
	Randemen 20–25 % (dengan mesin), 25–30 % (tanpa mesin)
	Panen, harga ubikayu 300–500/kg, sehingga produksi mocaf memang disarankan pada waktu panen raya

2. Dari
Pertanyaan
Jawaban

	Prof. Astanto Kasno (Balitkabi)
	Jangan dibandingkan/dihubungkan UMR dengan hasil yang diperoleh
	Perbandingan penghasilan buruh dengan produksi tepung mocaf, artinya jika lebih dari UMR maka petani bisa memilih tepung mocaf sebagai penghasilan tanpa meninggalkan pekerjaan.