

Potensi dan Peluang Pengembangan Kacang Hijau sebagai Bahan Baku Bakpia Khas Daerah Istimewa Yogyakarta

Nur Hidayat*, Subagyo, dan Rahima Kaliky

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta Jl. Stadion Maguwoharjo 22 Karang Sari,
Werdomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta.

*E-mail: nurhid 95@yahoo.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah menganalisis peluang dan kendala pengembangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia. Survei dilakukan pada Juni sampai Juli 2015, di Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, dan Kota Yogyakarta. Metode pengambilan sampel secara sengaja dengan jumlah sampel 40 responden yang terdiri dari produsen bakpia 30 dan 10 pedagang besar kacang hijau. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen bakpia di DIY membutuhkan kacang hijau 523,8 ton sementara produksi hanya 315 ton sehingga terjadi kekurangan kacang hijau 208,8 ton yang harus didatangkan dari luar DIY. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan kacang hijau di DIY adalah faktor internal dan eksternal. Faktor internal terdiri dari kekuatan (*strengths*) berupa (1) potensi lahan pertanian di DIY cukup luas (242.939 ha), tersedianya paket teknologi baru dan sumberdaya manusia yang cukup terampil dalam usahatani kacang hijau; (2) tersedianya varietas unggul baru yang genjah dengan produktivitas tinggi; (3) tersedianya tenaga penyuluh lapang yang cukup untuk melakukan penyuluhan tentang budidaya kacang hijau. Faktor eksternal terdiri dari peluang (*opportunities*) berupa (1) permintaan kacang hijau yang cenderung meningkat, (2) kacang hijau memiliki keunggulan produk bagi pangan pokok dan pangan sehat, dan (3) harga jual yang relatif stabil. Sedangkan ancaman (*threats*) berupa harga kacang hijau, impor kacang hijau, kekeringan dan banjir. Pengembangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia mempunyai peluang yang cukup besar, mengingat sumberdaya lahan yang tersedia cukup luas, kondisi iklim yang cocok, teknologi budidaya kacang hijau cukup tersedia, serta pasar masih terbuka lebar. Strategi pengembangan kacang hijau di DIY antara lain: memanfaatkan potensi lahan dengan baik dan efisien, serta meningkatkan intensitas penyuluhan tentang manajemen dan budidaya kacang hijau.

Kata kunci: pangan khas DIY, kacang hijau, bakpia

ABSTRACT

Potency and Opportunity of Mungbean Development for Raw Material of Bakpia as a Typical Food of Yogyakarta Special Region. The purpose of study is to analyze the opportunities and constraints of mungbean development as a raw material of bakpia. The research was conducted by survey method in Bantul District, Sleman District and Yogyakarta Municipality from June to July 2015. Number of sample was 40 respondents consisted of 30 respondents bakpia manufacturers and 10 respondents mungbean wholesaler determined using purposive sampling method. The study used SWOT analysis. The results showed that bakpia manufacturers in DIY need 523.8 tonnes of mungbean while the production of DIY was 315 tonnes therefore the production shortage of 208.8 tonnes should be imported from outside DIY. Factors affecting mungbean development in DIY are internal and external. Internal factors consist of strengths in form of (1) potency of farmland in DIY (242,939 ha); (2) availability of new improved varieties with early maturity and high productivity; and (3) availability of field extension officer to do counseling about mungbean cultivation. External factors consist of

opportunities in form of (1) mungbean demand tend to increase, (2) mungbean has advantages for staple food and healthy food, and (3) selling price of mungbean is relatively stable. While the threats are in form price of mungbean, import of mungbean; drought and flood. Mungbean as raw material of bakpia has opportunity to be developed considering the availability of land resource, the suitability of climatic condition, the availability of mungbean cultivation technology, as well as the widely open of mungbean market. Some strategies for mungbean development in DIY are: (1) using land potency efficiently, as well as (2) increasing the intensity of counseling on mungbean management and cultivation.

Keywords: typical food of DIY, mungbean, bakpia

PENDAHULUAN

Kacang hijau adalah palawija yang sudah dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki manfaat sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah. (https://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_hijau).

Tanaman kacang hijau dapat tumbuh pada kawasan tropis serta di dataran rendah dengan ketinggian tempat 5–700 m di atas permukaan laut. Kacang hijau tidak dapat memberikan produksi yang banyak pada lokasi dengan ketinggian di atas 750 m di atas permukaan laut. Tanaman kacang hijau membutuhkan kelembaban udara 50–89%. Tidak hanya itu, tanaman kacang hijau membutuhkan kurang lebih 10 jam perharinya untuk dapat terpapar sinar matahari (<http://www.satwa.net/921/mengenal-kacang-hijau.html>). Permintaan kacang hijau makin meningkat dari tahun ke tahun dengan semakin beragamnya produk olahan berbahan baku kacang hijau yang dihasilkan oleh industri skala rumah tangga maupun industri besar (Ditjen Tanaman Pangan 2013). Dalam skala industri kecil, kacang hijau umumnya diolah menjadi produk olahan bubur, olahan sayur seperti tauge, olahan kue seperti yangko, kue satu, bakpao, biskuit, rempeyek kacang hijau dan bakpia. Dalam skala menengah dan besar, kacang hijau di olah menjadi berbagai produk olahan pangan, diantaranya tepung/pati untuk makanan bayi, susu, tepung hunkwe dan soun, olahan kosmetik seperti shampo (Kementan 2013).

Bakpia adalah pangan olahan khas Yogyakarta yang populer, terbuat dari campuran kacang hijau dan gula yang dibungkus dengan tepung terigu kemudian dipanggang. Banyak jenis bakpia yang ada di Kota Jogja, salah satunya adalah Bakpia Pathok. Mengingat potensi pangan olahan khas DIY cukup besar dalam memenuhi kebutuhan dan keanekaragaman pangan masyarakat maka perlu dilakukan penelitian terhadap penyediaan bahan baku berupa kacang hijau dan peluang pengembangan komoditas tersebut. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis peluang dan kendala pengembangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei, menggabungkan teknik eksploratif dan deskriptif. Pelaksanaan penelitian pada periode bulan Juni sampai bulan Juli 2015 di Kab. Bantul, Kab. Sleman, dan Kodya Yogyakarta. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara yang merupakan suatu proses interaksi dan komunikasi

antara pewawancara dengan responden untuk mendapatkan informasi dengan bertanya secara langsung (Singarimbun dan Effendi 2006).

Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diambil langsung dari responden dengan menggunakan kuesioner. Data yang dihimpun meliputi karakteristik responden, kebutuhan bahan baku bakpia (kacang hijau), kapasitas produksi dan lain lain. Data sekunder dikumpulkan dari instansi atau lembaga yang berkaitan dengan penelitian, dengan cara mencatat langsung data yang bersumber dari dokumentasi yang ada. Metode pengambilan sampel secara *purposive* atau sengaja (Rakhmat 1999).

Jumlah sampel 40 responden yang terdiri dari produsen bakpia 30 responden dan pedagang besar kacang hijau 10 responden. Data yang telah dikumpulkan, kemudian dilakukan pengeditan dan pengolahan data sesuai dengan parameter yang diperlukan untuk pembahasan, dan selanjutnya data dianalisis. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan SWOT. Analisis SWOT adalah analisis kondisi internal dan eksternal suatu organisasi yang selanjutnya akan digunakan sebagai dasar untuk merancang strategi dan program kerja. Analisis internal meliputi penilaian terhadap faktor kekuatan (Strength) dan kelemahan (Weakness). Sementara, analisis eksternal mencakup faktor peluang (Opportunity) dan tantangan (Threath).

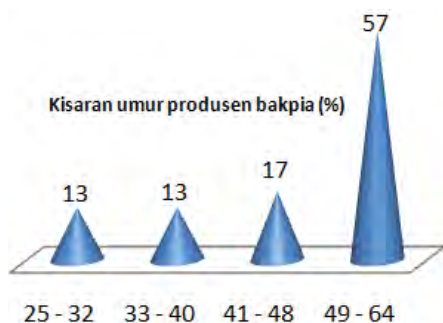
HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

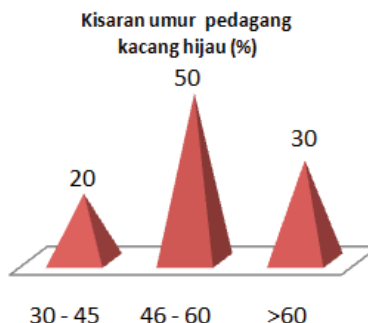
Karakteristik responden produsen bakpia dan pedagang kacang hijau meliputi umur, tingkat pendidikan dan pengalaman berusaha. Keragaan umur responden, tingkat pendidikan responden dan pengalaman berusaha disajikan pada Gambar 1, Gambar 2, Gambar 3, Gambar 4, dan Gambar 5.

a. Umur Responden

Gambar 1 menunjukkan bahwa sebagian besar produsen bakpia (57%) berumur antara 49 tahun hingga 64 tahun. Untuk pedagang kacang hijau, umur berkisar 46–60 tahun adalah yang terbanyak (50%).



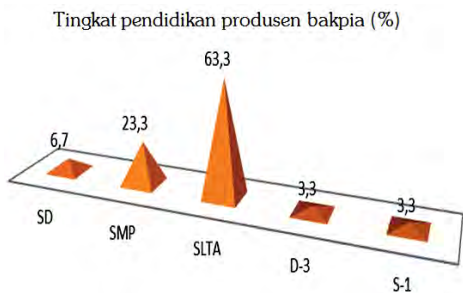
Gambar 1. Kisaran Umur produsen bakpia



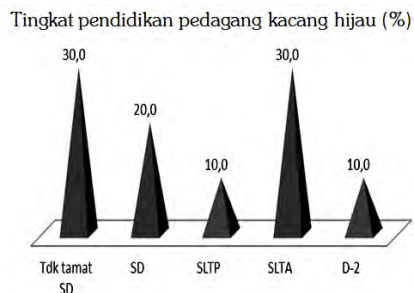
Gambar 2. Kisaran umur pedagang kacang hijau

b. Tingkat Pendidikan Responden

Tingkat pendidikan responden bervariasi mulai dari tidak tamat SD sampai tamat perguruan tinggi seperti tersaji pada Gambar 3 dan Gambar 4. Dari Gambar 3 terlihat bahwa sebagian besar produsen bakpia berpendidikan SMA (63,3%), dan untuk pedagang besar kacang hijau sebagian besar tidak tamat SD dan tamat SMA masing masing 30%.



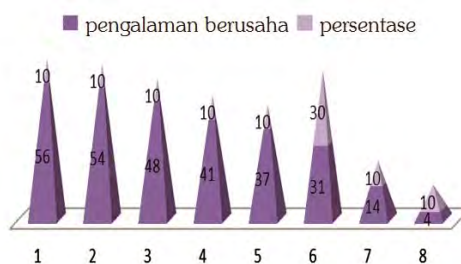
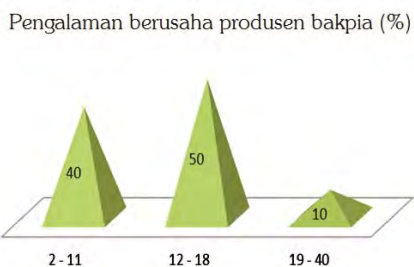
Gambar 3. Tingkat pendidikan produsen



Gambar 4. Tingkat pendidikan pedagang bakpia kacang hijau

c. Pengalaman berusaha

Gambar 5 menunjukkan bahwa 50% produsen bakpia memiliki pengalaman berusaha antara 12 tahun sampai dengan 18 tahun dan sisanya masing-masing 40% dan 10% memiliki pengalaman berusaha 1–11 tahun dan 19–40 tahun. Pedagang kacang hijau didominasi oleh pengalaman berusaha selama 31 tahun sebanyak 30% dan masing masing 10% untuk pengalaman berusaha selama 56 tahun, 54 tahun, 48 tahun, 41 tahun, 37 tahun, 14 tahun, dan 4 tahun.



Gambar 5. Pengalaman berusaha produsen bakpia dan pedagang bakpia kacang hijau

Kebutuhan Kacang Hijau sebagai Bahan Baku Bakpia

Bahan baku utama bakpia adalah kacang hijau. Produsen bakpia di DIY memerlukan kacang hijau untuk pembuatan bakpia 15 kg/hari. Menurut data dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM DIY, pada tahun 2013 di DIY terdapat produsen bakpia sebanyak 97 produsen, sehingga kebutuhan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia per

harinya 1.445 kg dan dalam satu tahun diperlukan 523.800 kg atau 523,8 ton. Berdasarkan prediksi tahun 2015 produksi kacang hijau di DIY 315 ton sehingga terjadi kekurangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia sebesar 208,8 ton. Dengan demikian pengembangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia berpeluang sangat besar.

a. Luas panen, produktivitas dan produksi kacang hijau di DIY

Produksi kacang hijau kabupaten/kota di DIY relatif masih sedikit, dan jauh dari kebutuhan. Luas panen, produktivitas dan produksi kacang hijau di Daerah Istimewa Yogyakarta disajikan pada Tabel 1. Kab. Gunungkidul mempunyai areal panen terluas dan produksi kacang hijau tertinggi, kemudian diikuti oleh Kab. Kulonprogo. Produktivitas tertinggi kacang hijau terdapat di Kab. Gunungkidul kemudian diikuti oleh Kab. Sleman dan Kab. Kulonprogo.

Tabel 1. Luas panen, produktivitas dan produksi kacang hijau di Daerah Istimewa Yogyakarta, 2014.

Kabupaten/Kota	Luas (ha)	Produktivitas (kg/ha)	Produksi (ton)
Kulonprogo	153	7.39	113
Bantul	50	6.60	33
Gunungkidul	241	6.10	147
Sleman	17	6.58	11
Yogyakarta			
Jumlah Kab/Kota	461	6.59	304

Sumber: BKPP DIY 2015 (diolah).

b. Analisis surplus defisit kacang hijau berdasar prediksi th 2015

Produksi kacang hijau yang dihasilkan petani di DIY belum bisa memenuhi semua kebutuhan (Tabel 2). Pada Tabel 2 dapat dijelaskan bahwa produksi kacang hijau di DIY pada tahun 2015 diprediksi sebesar 350 ton, sedang penggunaan kacang hijau untuk benih/bibit, pakan ternak, dan tercecet/susut diperkirakan 35 ton sehingga tersisa 315 ton. Sementara kebutuhan per kapita (konsumsi rumah tangga dan non rumah tangga) 0,36 kg per kapita per tahun. Jumlah penduduk di DIY 3.679,200 jiwa sehingga kebutuhan kacang hijau di DIY adalah 1.325 ton. Artinya pada tahun 2015 di DIY diperkirakan terjadi kekurangan kacang hijau sebesar 1.010 ton. Untuk memenuhi kebutuhan kacang hijau tersebut harus mendatangkan dari luar DIY.

Menurut data Badan Pusat Statistik (2014) Indonesia mengimpor kacang hijau dari beberapa Negara diantaranya Myanmar, Etiopia, Thailand, Australia, dan Brasil. Sepanjang Januari–Maret 2014 impor mencapai 18,64 ribu ton. Impor kacang hijau meningkat cukup drastis pada Maret 2014 dibanding bulan sebelumnya. Pada Februari, impor kacang hijau tercatat 6,27 ribu ton. Kemudian meningkat menjadi 13,96 ribu ton pada Maret. Total impor kacang hijau selama 3 bulan pertama 2014 tercatat 23,45 ribu ton. Masih tingginya impor kacang hijau menggambarkan masih rendahnya produksi kacang hijau di Indonesia. Salah satu faktor penghambat produksi kacang hijau adalah lahan yang semakin sempit.

Tabel 2. Analisis surplus defisit kacang hijau berdasar prediksi tahun 2015 (kebutuhan rumah tangga dan non rumah tangga).

No.	Uraian	Konversi	Satuan	Prediksi 2015
1.	Produksi kacang hijau		Ton	350
2.	Penggunaan kacang hijau:	% dari 1.	Ton	35
	- Bibit/benih	25 kg/ha	Ton	11
	- pakan ternak	2	Ton	7
	- bhn baku industri non makanan	0		0
	- susut/tercecer	5	Ton	18
3.	Produksi kacang hijau (masukan)		Ton	315
4.	Produksi kacang hijau (keluaran)	100	Ton	315
5.	Prod. k hijau unt konsumsi pndd		Ton	315
6.	Kebut/kapita (konsumsi RT dan Non RT)		Kg/th	0,36
7.	Jumlah penduduk		000 jiwa	3.679,20
8.	Kebut K. hijau total (kebut/kapita X Juml pndd)		Ton	1.325
9.	Selisih (produksi–konsumsi)		Ton	-1.010

Sumber: BKPP DIY 2015 (diolah).

Peluang dan Kendala dalam Pengembangan Komoditas Kacang Hijau

Faktor internal pengembangan kacang hijau adalah kekuatan dan kelemahan. Sementara faktor eksternal berupa peluang dan hambatan. Hasil penilaian faktor strategis lingkungan internal dan eksternal pengembangan kacang hijau di DIY yang telah dibedakan menjadi faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dimasukkan ke dalam kolom masing-masing dari matriks SWOT (Rangkuti, 2002). Berdasar faktor-faktor tersebut kemudian dianalisis dan dirumuskan kemungkinan strategi yang dapat dihasilkan seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menjelaskan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan kacang hijau di DIY adalah faktor internal dan eksternal. Faktor internal terdiri dari kekuatan (*strengths*): potensi lahan; tersedianya varietas unggul; pertumbuhan produksi 10,46%; potensi produktivitas 15–20 ku/ha; dan penyuluhan, sedangkan kelemahan (*weaknesses*): luas tanam kacang hijau; produktivitas riil 6,59 ku/ha; kualitas benih; teknologi budidaya; dan kelembagaan. Faktor eksternal terdiri dari peluang (*opportunities*): permintaan kacang hijau yang cenderung meningkat; memiliki keunggulan bagi pangan pokok dan pangan sehat, harga jual yang relatif stabil dan tersedianya paket teknologi baru serta sumberdaya manusia yang cukup terampil dalam usahatani kacang hijau. Faktor ancaman (*treaths*): harga kacang hijau; impor kacang hijau; kekeringan dan banjir. Strategi pengembangan kacang hijau di DIY antara lain: memanfaatkan potensi lahan dengan baik dan efisien, dan meningkatkan intensitas penyuluhan tentang manajemen dan budidaya kacang hijau.

Tabel 3. Matrik SWOT strategi pengembangan kacang hijau di DIY.

<p>Internal</p> <p>Eksternal</p>	<p>KEKUATAN (STRENGTHS=S)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potensi lahan:Lahan pertanian di DIY cukup luas 242.939 ha, • Tersedianya paket teknologi baru dan sumberdaya manusia yang cukup trampil dalam usahatani kacang hijau: • Varitas unggul genjah: tersedianya varietas unggul baru yang produktivitasnya tinggi. • Penyuluhan: tersedianya tenaga penyuluh lapang yang cukup untuk melakukan penyuluhan tentang budidaya kacang hijau 	<p>KELEMAHAN (WEAKNESSES) (W)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luas panen kacang hijau masih rendah • Produktivitas riil masih rendah 6,59 ku/ha • Penggunaan benih bermutu masih rendah • Anggapan petani terhadap kacang hijau sebagai tanaman kedua • Teknologi budidaya • Kelembagaan tani
<p>PELUANG (OPPORTUNIES) (O)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permintaan yang cenderung meningkat • Memiliki keunggulan produk bagi pangan pokok dan pangan sehat • Harga jual yang relatif stabil 	<p>STRATEGI (SO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memanfaatkan potensi lahan dengan baik dan efisien • Meningkatkan intensitas penyuluhan tentang manajemen dan budidaya kacang hijau 	<p>STRATEGI (WO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan benih kacang hijau yang berkualitas • Meberdayakan Kelembagaan petani
<p>ANCAMAN (TREATHS) (T)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Harga kacang hijau 2. Impor kacang hijau 3. Kekeringan 4. Banjir 	<p>STRATEGI (ST)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan produktivitas kacang hijau 	<p>STRATEGI (WT)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan teknologi budidaya sesuai anjuran

Sumber: Analisis SWOT (2015).

KESIMPULAN

- Produsen bakpia di DIY membutuhkan kacang hijau sebesar 523,8 ton, sementara produksi hanya 315 ton sehingga terjadi kekurangan kacang hijau 208,8 ton yang harus didatangkan dari luar DIY.
- Faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan kacang hijau di DIY adalah faktor internal dan eksternal. Faktor internal terdiri dari kekuatan (*strengths*), berupa potensi lahan. Lahan pertanian di DIY cukup luas 242.939 ha, paket teknologi baru tersedia dan sumberdaya manusia yang cukup terampil dalam usahatani kacang hijau.
- Varietas unggul genjah, tersedianya varietas unggul baru yang produktivitasnya tinggi, penyuluhan, tersedianya tenaga penyuluh lapang yang cukup untuk melakukan penyuluhan tentang budidaya kacang hijau.
- Faktor eksternal terdiri dari peluang (*opportunities*): permintaan kacang hijau yang cenderung meningkat; memiliki keunggulan produk bagi pangan pokok dan pangan sehat, harga jual yang relatif stabil. Faktor ancaman (*treaths*) harga kacang hijau; impor kacang hijau; kekeringan dan banjir.
- Pengembangan kacang hijau sebagai bahan baku bakpia mempunyai peluang yang

cukup besar, mengingat sumberdaya lahan yang tersedia cukup luas, kondisi iklim yang cocok, teknologi budidaya kacang hijau cukup tersedia serta pasar masih terbuka lebar bagi komoditas kacang hijau. Strategi pengembangan kacang hijau di DIY antara lain dengan memanfaatkan potensi lahan dengan baik dan efisien, dan meningkatkan intensitas penyuluhan tentang manajemen dan budidaya kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik DIY, 2014. Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Angka.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan DIY, 2015. Analisis Pola Panen dan Produksi Bulanan Tanaman Pangan (prediksi tahun 2015).
<https://bakpiajogya.wordpress.com/> Download: 15 Desember 2016.
- https://id.wikipedia.org/wiki/Kacang_hijau: Download 7 Januari 2016.
- <http://www.satwa.net/921/mengenal-kacang-hijau.html> Download: 3 Februari 2016.
- Kementan, 2013. Prospek pengembangan agribisnis kacang hijau. Ditjen Tanaman Pangan, Direktorat Budidaya Aneka kacang dan Umbi.
- Mustakim, M. 2012. Budidaya kacang hijau secara intensif. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 140 hml.
- Rakhmat, J. 1999. Metode Penelitian Komunikasi. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Singarimbun, M dan Sofyan, E.2006. Metode Penelitian Survei. Singarimbun, M dan Sofyan, E (Ed) LP3ES. Jakarta.
- Satker Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Daerah Istimewa Yogyakarta, 2013. Rekapitulasi Potensi IKM DIY.

DISKUSI

Ir. Erliana Ginting, MSc (Balitkabi); Apakah di Yogyakarta mempunyai potensi untuk pengembangan kacang hijau?

Jawaban: Di Yogyakarta masih kekurangan bahan baku kacang hijau. Diperlukan bahan baku 500 ton/tahun, sementara produksi hanya mampu 350 ton/tahun.