

ANALISIS KELAYAKAN USAHA DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI SAGU : STUDI KASUS PENGUSAHA SAGU DI KECAMATAN SALAHUTU DAN KECAMATAN SAPARUA KABUPATEN MALUKU TENGAH

E. D. LEATEMIA DAN W. GIRSANG
Dosen Fakultas Pertanian Universitas Pattimura

ABSTRAK

Maluku memiliki potensi sagu sekitar 31000 hektar namun belum dimanfaatkan secara optima baik pohon sagu maupun hasil olahan tepung sagu. Sagu merupakan komoditi pangan yang banyak mengandung karbohidrat sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pangan masyarakat, baik secara tradisional maupun pangan olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha produksi sagu dan nilai tambah produk olahan sagu. Metode penelitian studi kasus digunakan terhadap 3 kelompok pengusaha sagu dan 30 pengrajin pembuat bagea dan sarut, masing-masing di desa Waai dan Waitatiri, kecamatan Salahutu dan desa Ihamahu, kecamatan Saparua, Kabupaten Maluku Tengah. Data yang dikumpulkan dianalisis dengan analisis finansial dan analisis nilai tambah Hayami dan Toshihiko (1993). Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha kelompok bisnis tepung sagu basah dan kering layak diusahakan. Nilai tambah yang diperoleh pun bervariasi menurut harga bahan baku, harga input dan nilai produk. Rasio nilai tambah satu kilogram tepung sagu terhadap nilai produk yang dijual untuk masing-masing produk juga berbeda: bagea kanari 27,86%, sarut kanari 28,65%, bagea kelapa 20,94% dan sarut kelapa 17,82%. Disarankan agar kelompok usaha sagu memperoleh nilai tambah yang optimal melalui perbaikan teknologi produksi yang lebih baik dan teknik modifikasi produk yang lebih beragam serta jaringan pasar yang lebih luas.

Kata Kunci : *Agroindustri sagu, Analisis kelayakan, Maluku Tengah, Nilai tambah.*

PENDAHULUAN

Agribisnis yang di dalamnya terdapat subsistem pengolahan yang disebut agroindustri, memiliki potensi mendorong pertumbuhan yang tinggi karena dapat mempercepat transformasi struktur perekonomian dari pertanian ke industri. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2005 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional, kelompok pengembangan industri prioritas yang akan menjadi fokus pengembangan baik jangka menengah maupun jangka panjang yaitu pengembangan sepuluh klaster industri inti, salah satunya adalah industri makanan dan minuman.

Agroindustri merupakan subsektor strategis karena dari pengembangannya diharapkan terjadi peningkatan nilai tambah hasil pertanian melalui pemanfaatan, pengembangan dan penguasaan teknologi pengolahan. Makna strategis agroindustri juga tercermin pada posisinya sebagai jembatan yang menghubungkan sektor pertanian, sektor industri dan sektor perdagangan. Pertumbuhan agroindustri akan menjadi pemicu pertumbuhan sektor lain, sehingga pada akhirnya akan meningkatkan dinamika perekonomian nasional.

Maluku memiliki potensi sagu sekitar 31000 hektar namun belum dimanfaatkan secara optimal baik pohon sagu maupun hasil olahan tepung sagu. Sagu merupakan komoditi pangan yang banyak mengandung karbohidrat sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pangan masyarakat, baik secara tradisional maupun pangan olahan. Tepung sagu dapat dimanfaatkan untuk pembuatan makanan dalam bentuk yang lebih mudah diterima secara nasional seperti kerupuk, mie, sagu mutiara, sohun dan hunkue, selain itu juga dalam bentuk makanan yang sudah diterima secara internasional seperti biskuit, roti, kue-kue kering dan jeli. Tepung sagu selain dapat digunakan dalam industri kimia yaitu dapat memproduksi ethanol serta senyawa kimia yang lain dan *single cell protein* sebagai bahan makanan ternak.

Ada empat jenis makanan dari tepung sagu yang digunakan sebagai makanan pokok masyarakat Maluku, yaitu papeda, sinoli, sagu lempeng dan tutupola. Tepung sagu yang dihasilkan selain diolah sebagai makanan pokok, juga diolah menjadi berbagai macam jenis makanan jajanan yang telah banyak dipasarkan seperti bagea, sarut, sagu tumbu, bangket sagu dan sagu gula, sehingga semakin memperkaya keanekaragaman makanan tradisional Indonesia dan dapat meningkatkan nilai tambah.

Industri pengolahan tepung sagu sebagai bahan makanan di Maluku banyak terdapat di pedesaan sebagai industri rumah tangga. Pengetahuan kelayakan usaha sagu menjadi makin penting sebagai dasar mencari arah yang konsisten mengenai pengembangan tanaman sagu. Jenis produk olahan dengan tepung sagu sebagai bahan baku utama yang banyak diusahakan di Kecamatan Saparua Kabupaten Maluku Tengah antara lain: bagea, sarut, sagu tumbu dan sagu lempeng. Bagea dan sarut merupakan jenis makanan olahan tradisional yang mempunyai ciri lokal dengan sentra produksinya berada di desa Ihamahu. Pengembangan industri pengolahan tepung sagu sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai jenis makanan jajanan skala rumah tangga, dapat sebagai basis pertumbuhan ekonomi pedesaan melalui peningkatan nilai tambah produk pertanian khususnya sagu, meningkatkan pendapatan masyarakat, menciptakan lapangan pekerjaan dan mengurangi angka pengangguran.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha produksi sagu dan nilai tambah produk olahan sagu, masing-masing di desa Waai dan Waitatiri, kecamatan Salahutu dan desa Ihamahu, kecamatan Saparua, Kabupaten Maluku Tengah. Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai bahan informasi bagi pengusaha sagu dan perajin pembuat bagea dan sarut dalam menjalankan usahanya dan sebagai bahan masukan bagi pengambilan kebijakan pada instansi terkait dalam upaya pengembangan agroindustri sagu.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, dilakukan terhadap 3 kelompok pengusaha sagu dan 30 perajin pembuat bagea dan sarut, masing-masing di desa Waai dan Waitatiri, kecamatan Salahutu dan desa Ihamahu, kecamatan Saparua, Kabupaten Maluku Tengah. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan dari pengusaha sagu dan pengrajin pembuat bagea dan sarut. Pengumpulan data primer ini tidak hanya melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*) tetapi juga melalui pengamatan langsung di lapangan (*direct observation*). Data sekunder diperoleh dari literatur atau dokumen yang relevan. Data yang dikumpulkan dianalisis dengan analisis finansial dan analisis nilai tambah Hayami dan Toshihiko (1993).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha sagu dengan mengidentifikasi dan menganalisis biaya-biaya yang dikeluarkan. Kemudian akan dihitung keuntungan yang diperoleh berdasarkan masukan dan keluaran. Keputusan apakah kelompok usaha sagu patut dikembangkan didasarkan pada analisis indikator kelayakan usaha.

Berdasarkan analisis finansial sederhana, kelompok bisnis sagu masih layak untuk diusahakan dan dikembangkan. *Benefit cost ratio* (B/C ratio) kelompok bisnis sagu adalah positif berkisar antara 1.2 dan 1.5. Secara sederhana kelompok bisnis sagu masih untung, yakni sekitar 0.2 hingga 0.5 dari setiap satuan yang diinvestasikan. *Net Present Value* (NPV) masih positif, *Internal Rate of Return* (IRR) umumnya diatas bunga bank formal dan jumlah produksi sudah berada diatas titik impas atau *Break Even Point* (BEP). Kelompok bisnis sagu Bob mempunyai nilai NPV tertinggi disusul oleh kelompok bisnis sagu John dan Piet. Namun nilai IRR tertinggi berlaku sebaliknya yakni kelompok bisnis sagu Piet disusul oleh John dan Bob, masing-masing 26%, 13% dan 9%. Nilai IRR cenderung menurun ketika nilai NPV meningkat. Titik impas tertinggi adalah kelompok bisnis sagu Bob disusul oleh John dan Piet, masing-masing 467, 427 dan 342 tumang. Rata-rata produksi kelompok bisnis sagu jauh diatas titik impas produksi, berkisar antara 2000 dan 2500 tumang per tahun. Namun rendahnya permintaan dan harga serta masih tingginya biaya operasional menjadi kendala dalam meraih keuntungan yang lebih baik. Akibatnya, posisi produksi ini sudah optimal dan tampaknya sudah melebihi permintaan pasar. Jadi kelompok bisnis sagu adalah layak karena memiliki nilai NPV positif, IRR diatas suku bunga bank formal dan kapasitas produksi melebihi titik impas (BEP).

Nilai Tambah

Produk sagu umumnya dikelompokkan menjadi dua: tepung sagu basah dan tepung sagu kering. Tepung Sagu Basah (TSB) disebut juga sagu tumang. Tepung Sagu Kering (TSK) adalah tepung sagu basah yang sudah kering dan siap dipergunakan untuk berbagai macam produk olahan, diantaranya bagea dan sarut yang dapat menghasilkan nilai tambah tepung sagu itu sendiri (Tabel 1).

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Sagu di Desa Ihamahu

Uraian	Bagea Kenari	Sarut Kenari	Bagea Kelapa	Sarut Kelapa
1. Hasi produksil (Kg)	19	17	21	33
2. Bahan baku (Kg)	26	21	25	30
3. Tenaga kerja (HKO)	3	3	4	4
4. Faktor konversi	0,7	0,8	0,8	1,1
5. Koefien tenaga kerja (HKO/Kg)	0,1	0,2	0,2	0,2
6. Harga produk (Rp/Kg)	24265	24265	8769	8769
7. Upah tenaga kerja (Rp/HKO)	5735	5735	2885	3385
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	1480	1480	1455	1455
9. Harga input lain (Rp/Kg)	11772	12202	4204	6235
10. Nilai produk (Rp/Kg)	18092	19513	7277	9554
II. a. Nilai tambah (Rp/Kg)	4839	5831	1618	1865
b. Rasio nilai tambah (%)	28	29	21	18

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dari Hayami dan Toshihiko, maka nilai tambah yang terbesar terdapat pada produk sarut kenari Rp. 5.831, kemudian diikuti oleh bagea kenari Rp. 4.839, sarut kelapa Rp. 1.865 dan bagea kelapa Rp. 1.618. Hal ini berarti bahwa, penggunaan satu kilogram tepung sagu akan menghasilkan nilai tambah atau nilai dari satu kilogram tepung sagu akan meningkat setelah diolah menjadi sarut kenari, bagea kenari, sarut kelapa dan bagea kelapa. Nilai tambah dari agroindustri di desa Ihamahu berbeda menurut jenis produk, jumlah produk yang dihasilkan, jumlah bahan baku, harga input lain dan harga produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil studi ini, usaha sagu masih menguntungkan dan kelompok bisnis sagu layak dikembangkan. Pengolahan tepung sagu menjadi bagea dan sarut akan meningkatkan nilai tambah.

Disarankan supaya pemasaran dan kelembagaan kelompok bisnis sagu perlu segera diberdayakan. Produk sagu masih bersifat homogen. Maka perlu terobosan baru berupa teknologi pengolahan dan modifikasi produk yang berorientasi kepada kebutuhan dan selera konsumen. Perlu dilakukan kaji tindak pemasaran (*sago marketing action research*) mengenai jaringan pemasaran sagu di tingkat lokal, nasional dan internasional. Temuan riset itu berguna untuk mengembangkan teknologi pengolahan, modifikasi produk, pengemasan serta jaminan mutu (*quality insurance*) berorientasi kebutuhan konsumen lokal, nasional dan internasional. Implikasi selanjutnya adalah membangun daya tawar petani melalui pembangunan kelembagaan disertai penyuluhan dan pelatihan berkelanjutan (*continuous training and extension*). Hal ini sangat penting agar dalam pembangunan sagu terjadi keseimbangan antara kebutuhan nilai ekonomi dengan nilai keberlanjutan genetik dan fungsi tanaman sagu dalam melestarikan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfons, J.B. 2006. "*Diversifikasi sumberdaya sagu di Maluku.*" in *Sagu dalam revitalisasi pertanian Maluku*. Ambon Indonesia: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Unpublish).
- Alfons, J.B., and S. Bustaman. 2005. *Prospek dan arah pengembangan sagu di Maluku*. Ambon: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku.
- Behrens, W., and P.M. Hawranek. 1991. *Manual for the preparation of Industrial Feasibility Studies*. Vienna: United Nations Industrial Development Organization (UNIDO).
- Bintoro, M.H. 1999. "*Pemberdayaan tanaman sagu sebagai penghasil bahan pangan alternatif dan bahan baku agroindustri yang potensial dalam rangka ketahanan pangan nasional.*" in *Fakultas Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Departemen Pertanian, 2001. *Grand Strategi Pengembangan Agroindustri (Industri Pengolahan Hasil Pertanian)*. Ditjen Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. <http://agribisnis.deptan.go.id/profil/grand/agroindustri.htm> (diakses tanggal 13 Maret 2005)
- Ferdinandus, A, M.,. 1983. *SAGU: Makanan khas daerah Maluku, Buku catatan untuk murid di museum*. Museum Negeri Siwalima Ambon Propinsi Maluku.
- Gaspersz, V. 2005. *Sistem manajemen kinerja terintegrasi: Balanced scorecard dengan six sigma untuk organisasi bisnis dan pemerintah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hayami Y., Toshihiko K., 1993. *The Agrarian Origins of Commerce and Industry : a Study of Peasant marketing in Indonesia*. St. Martin's Press, United States of America.
- Louhenapessy, J.E. 2006. "*Potensi pengelolaan sagu di Maluku.*" Pp. 12 in *Sagu dalam revitalisasi pertanian Maluku*. Fakultas Pertanian Universitas Pattimura Ambon bekerjasama dengan Dinas Pertanian Provinsi Maluku dan BPTP Maluku.
- Pattinama, M.J. 2005. "*Les Geba Bupolo et leur milieu, Population de l'île de Buru, Moluques, Indonésie. Liwit lalen hafak lalen snafat lahin butemen " Vannerie virile, sarong féminin et émulsion qui flue "*". Thèse de Doctorat de l'école doctorale du Muséum National d'Histoire Naturelle." Pp. 354. Paris: du Muséum National d'Histoire Naturelle,.
- Patton, M.Q. 1990. *Qualitative Evaluation and Research Methods*. USA: Sage Publications.
- Rumapar, M., L. Abdullah, and L.H. Wabula. 1991. "*Penelitian rancang bangun dan rekayasa alat pengolahan sagu.*" Ambon: Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Ambon.
- Rumapar, M., Triyono, R. Amahoru, Fatmawati, and D. Lekatompessy. 1995. "*Pengembangan pemanfaatan tepung sagu sebagai substitusi dalam rangka diversifikasi produk pangan.*" Ambon: Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Ambon.