

PROSPEK PENGEMBANGAN KAYU MANIS (*Cinnamomum Burmanii* L) DI INDONESIA

DEVELOPMENT PROSPECTS OF CINNAMON PLANT (*Cinnamomum Burmanii* L) IN INDONESIA

Yulius Ferry

Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar
Jl. Raya Pakuwon – Parungkuda km. 2 Sukabumi, 43357
Telp. (0266) 7070941, Faks. (0266) 6542087
yulius_fery@yahoo.com

ABSTRAK

Tanaman kayumanis (*Cinnamomum burmanii* L) merupakan penghasil kulit kayu untuk bahan baku rempah. Hasil sampingan pada saat panen berupa batang, daun dan ranting juga dapat dimanfaatkan menjadi beragam produk bernilai ekonomis. Batang kayu manis dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku *particle board*, sedangkan daun dan rantingnya dapat disuling untuk mendapatkan minyak. Minyak ini dapat digunakan sebagai bahan pestisida nabati. Tanaman kayu manis juga dapat dimanfaatkan sebagai tanaman konservasi untuk mempertahankan daya dukung lingkungan. Potensi pengembangan kayumanis di Indonesia cukup besar karena didukung oleh sumber daya alam (lahan yang sesuai), teknologi, tenaga ahli, ketersediaan sumber plasma nutfah, budidaya organik, bentuk olahan yang lebih hilir, konsumsi dalam negeri yang meningkat, serta tenaga kerja. Prospek tanaman kayumanis di masa depan akan lebih baik sejalan dengan makin bertambahnya penduduk, makin diketahuinya kandungan kimia pada kayumanis dan manfaatnya untuk industri farmasi, kosmetika, makanan dan minuman. Permintaan dari Uni Eropa mengalami peningkatan sebesar 9% per tahun akibat mulai disadarinya rempah sebagai bahan alami yang menyehatkan. Selain itu, konsumsi dalam negeri meningkat sebesar 80% dalam kurun waktu 5 tahun terakhir. Konsumsi minuman kesehatan di dalam negeri mengalami peningkatan sebesar 15% per tahun. Pemasaran produk kayumanis saat ini dipengaruhi faktor eksternal maupun internal. Salah satu faktor eksternal yang cukup kuat mempengaruhi volume ekspor kayumanis Indonesia adalah pengetatan persyaratan perdagangan oleh Negara Amerika dan Uni Eropa terhadap produk makanan dan bahan baku makanan. Sedangkan faktor internal, antara lain, masih lemahnya prasarana pendukung. Sebagai contoh, Badan Pengawas Mutu Barang (BPMB) perlu menambah peralatan analisa kualitas agar pelayanan pemeriksaan produk yang akan diekspor berlangsung cepat. Selain itu, penambahan fasilitas dermaga juga perlu dilakukan. Manfaat kayu manis yang didukung oleh potensi serta prospek pengembangannya merupakan peluang yang baik. Kendala-kendala yang masih mengganjal seperti keterbatasan bahan tanam unggul serta lemahnya teknologi pasca panen perlu segera diselesaikan.

Kata kunci: Kayumanis, manfaat, potensi, prospek, kendala, pengembangan

ABSTRACT

Cinnamon (Cinnamomum burmanii L) produce tree bark utilized as raw material for spice products. However, during harvest would also obtained byproducts, i.e. stem, leaves, and twigs, which can be processed into variety of economically valuable products. Cinnamon wood can be used as raw material for particle board, while the leaves and branches can be distilled to obtain oil. This oil can be used as a biopesticide. Cinnamon plants can also be used as a conservation plant to maintain the carrying capacity of the environment. Cinnamon development potential in Indonesia is quite large because it is supported by natural resources (suitable land), technology, expertise, germplasm resources, organic farming, a more refined form of products, increasing domestic consumption, and availability of labor. Cinnamon crop prospects in the future will be better in line with the rising population, the developed knowledge of chemical constituents in cinnamon and benefits for the pharmaceutical, cosmetics, food and beverages. Demand from the European Union increased by 9% per year due to awareness to herb as a healthy natural ingredients. In addition, domestic consumption increased by 80% in the last 5 years. Health beverage consumption in the country increased by 15% per year. Cinnamon product marketing today is influenced by external as well as internal factors. One of the external factors strongly

influence the volume of cinnamon exports from Indonesia are tightening for terms of trade by the United State and the European Union for food products and food ingredients. While internal factor, among others, is the weakness of supporting infrastructure. For example, the Board of Supervisors for Product Quality (BPMB) need to improve their equipment so that the service for product quality checks prior to export would not time consuming. Moreover, the addition of the dock facilities also need to be done. Benefits of cinnamon which is supported by the potential and prospects of its development is a good opportunity. However, any constraints raising on farm such as the lack of superior planting material availability as well as poor post-harvest technology applied are need to be resolved immediately.

Keywords: Cinnamon, potency, prospect, development

PENDAHULUAN

Tanaman kayumanis (*Cinnamomum burmanii*) sudah lama dikembangkan di Indonesia dan merupakan salah satu komoditi rempah yang menjadi barang dagangan utama sejak zaman kolonial (Denian, 1996). Komoditi ini di ekspor melalui Penang dan Singapura dan hingga saat ini masih memiliki potensi di pasar regional dan internasional. Tanaman ini merupakan komoditas unggulan, terutama di daerah Sumatera Barat dan Kabupaten Kerinci, sebagai daerah sentra produksi kayumanis Indonesia. Di daerah ini pendapatan petani yang berasal dari hasil kayumanis sebesar 26,93% dari hasil usahataniannya, atau 16,03% dari total pendapatan petani (Sudjarmoko dan Ferry, 2007). Walaupun bukan pendapatan utama, namun fungsinya sangat penting sebagai cadangan dana untuk memenuhi kebutuhan biaya mendadak dan mahal.

Ekspor kayumanis Indonesia mengalami peningkatan pada kurun waktu lima tahun terakhir, yaitu rata-rata sebesar 9%, sedangkan konsumsi dalam negeri tumbuh rata-rata 81,08% per tahun. Peningkatan ekspor dan konsumsi tersebut disebabkan oleh makin beragamnya manfaat kayumanis, terutama untuk kesehatan. Tanaman kayumanis dapat diolah menjadi bermacam-macam produk seperti dalam bentuk bubuk, minyak atsiri atau oleoresin. Kulit kayu manis dalam bentuk asli seperti potongan atau bubuk digunakan untuk bermacam-macam bumbu masakan daging dan ikan, dan sebagai campuran dalam minuman (teh, kopi, dan kakao). Secara imperis kulit kering kayu manis yang direndam dalam air teh dan diminum dapat menurunkan kadar kolesterol tubuh dan mengencerkan darah sehingga baik untuk penderita *stroke*. Hasil penelitian di Swedia menyatakan bahwa mengkonsumsi satu sendok makan bubuk kayu manis sebelum makan dapat menahan kenaikan kadar gula dalam darah karena bubuk kayu manis mencegah pengisapan gula pada

didinding usus dan sebagainya. Oleoresin dari kayu manis sama dengan bubuknya, umumnya digunakan dalam industri makanan, pemberi rasa dan aroma dalam industri makanan, minuman, farmasi, rokok dan kosmetika. Minyak atsiri atau oleoresin dari kayumanis mengandung beberapa senyawa kimia seperti sinamat aldehyd, eugenol, *methyl ketene*, *furfural*, *benzaldehyde*, *nonyl aldehyde*, *hydrocinnamic aldehyde*, *cuminaldehyde*, dan *coumarin* (Anonim, 2006). Kayumanis berbau wangi dan berasa manis sehingga dapat dijadikan bahan pembuat sirup dan rasa pedas sebagai penghangat tubuh. Kayu dari batang kayumanis dapat digunakan untuk berbagai keperluan seperti bahan bangunan, meubelair, dan kayu bakar.

Semakin bertambahnya penduduk dan diketahuinya manfaat senyawa kimia yang terkandung pada kayumanis menunjukkan bahwa pengembangan tanaman kayumanis masih mempunyai prospek untuk meningkatkan pendapatan petani, devisa dan sebagai tanaman tabungan bagi masyarakat. Selain itu, tanaman kayumanis juga dapat berfungsi sebagai tanaman penghijauan dan konservasi lahan, khususnya di tebing-tebing dan kaki pegunungan serta daerah aliran sungai (Rusli dan Abdullah, 1988).

Tulisan ini bertujuan untuk *me-review* potensi pengembangan kayumanis dan prospeknya di Indonesia dalam usaha meningkatkan pendapatan petani melalui pemberdayaan tanaman kayu manis sebagai salah satu alternatif.

POTENSI KAYUMANIS

Potensi untuk mengembangkan usaha agribisnis kayumanis di Indonesia cukup besar mencakup hampir semua subsistem, baik pada subsistem agribisnis hulu (*on form*) maupun subsistem hilir. Potensi sumberdaya yang dimiliki Indonesia, seperti sumberdaya alam

(lahan yang sesuai), teknologi, tenaga ahli, plasma nutfah bahan tanaman, serta jumlah penduduk sebagai potensi pemasaran dalam negeri, cukup memadai. Didukung oleh sistem dan manajemen produksi yang efisien dan efektif, potensi yang dimiliki tersebut dapat dimanfaatkan untuk menjadikan Indonesia sebagai produsen kayumanis bermutu nomor satu di dunia dengan daya saing yang cukup tinggi.

Sumber Daya Alam

Ketersediaan lahan pegunungan di Indonesia terbentang sepanjang pulau Sumatera, Jawa, dan Sulawesi dengan curah hujan yang memadai untuk tumbuh tanaman kayumanis. Potensi peningkatan produksi dan mutu kayumanis pada jangka menengah (sampai tahun 2015) yaitu dengan mengelola tanaman yang ada dengan baik (luas areal 130.000 ha) dan mengolahnya menjadi bentuk yang lebih hilir serta pertanaman organik. Pada jangka panjang (sampai tahun 2025) pengembangan dapat dilakukan pada daerah-daerah di luar daerah sentra, seperti Aceh, Sumatera Utara, Bengkulu, Jawa Barat, dan Jawa Timur (Dirjenbun, 2008). Daerah yang mempunyai tanah subur, gembur dengan drainase yang baik serta kaya akan bahan organik (Samad *et al.*, 1974) seperti tanah-tanah

andosol, latosol dan organosol (Siswoputranto, 1976). Tanaman ini menghendaki banyak hujan sepanjang tahun, tanpa musim kering panjang, dengan curah hujan berkisar antara 2.000-2.500 mm/tahun dan suhu harian berkisar antara 19-23,3 °C. Kesesuaian syarat tumbuh kayumanis dapat dilihat pada Tabel 1.

Teknologi Budidaya

Teknologi budidaya yang telah tersedia juga sudah cukup memadai, mulai dari perbenihan, persiapan lahan, pemeliharaan dan panen.

Perbenihan

Saat ini telah dikoleksi beberapa nomor kayumanis jenis *Cinnamomum burmanii* yang potensi produktivitasnya lebih tinggi, yaitu BG-HIII dan KL-III dengan produksi sebesar 5 kg/pohon pada umur 8 tahun. Kedua nomor ini dapat dijadikan sumber benih untuk pengembangan selanjutnya.

Pengolahan tanah dan penanaman

Tanaman kayumanis dapat dijadikan tanaman konservasi karena tanaman ini mempunyai perakaran yang dalam, dapat menembus lapisan kedap, dan mempunyai massa relatif ringan.

Tabel 1. Kesesuaian syarat tumbuh tanaman kayu manis

Faktor	Jenis kayu manis		
	<i>C. cassia</i>	<i>C. zeylancicum</i>	<i>C. burmanii</i>
Tinggi tempat (m dpl)	>500	0 - 500	500 - 1.500
Tekstur tanah	Latosol, podsolik. Lempung berpasir, dan debu berpasir	Mediteran liat berpasir	Andosol, liat berpasir dan gembur
Drainase	Sedang - baik	Sedang - baik	Sedang - baik
pH	5,0 - 6,5	5,0 - 6,5	5,0 - 6,5
Curah hujan (mm/thn)	1.300 - 3.000	2.000 - 2.500	2.000 - 2.500
Hari hujan/th (hari)	150 - 240	150 - 240	150 - 240
Zone iklim	B, C, D, E	B, C	
Jumlah bulan basah (bl)	7	6	
Suhu (°C)	18 - 25	27	
Kelembaban (%)	70 - 90	70 - 90	70 - 90
Radiasi (%)	40 - 70	40 - 70	40 - 70

Sumber: Rusli dan Abdullah (1989), Hafni (1968), dan Muhammad (1973)

Cara pengolahan tanah untuk penanaman kayumanis sebagai tanaman konservasi ditentukan oleh kondisi topografi dan kedalaman solum lahan yang akan ditanami (Anonim, 2006), seperti kemiringan, kedalaman solum tanah dan jenis tanaman yang akan ditanam, pengolahan tersebut sebagai berikut:

1. Lahan dengan kemiringan 15-30%.
Setelah pengolahan tanah dilakukan pembuatan teras bangku, selain ditanami kayumanis juga ditanami dengan tanaman sela (budidaya lorong) dengan tanaman lain seperti rumput, tanaman penutup tanah, untuk lahan dengan solum yang sangat dalam (>90 cm) ditambah dengan pagar hidup.
2. Lahan dengan kemiringan 30-45%.
Bila solum tanah berkisar antara 40-90 cm, setelah pengolahan tanah dibuat teras gulud, kemudian ditanami dengan tanaman penutup tanah dan pagar hidup. Sedangkan bila solum tanah lebih dari 90 cm perlu dibuat teras bangku.
3. Lahan dengan kemiringan >45%.
Pada lahan dengan kemiringan >45% diperlukan teras individu dan teras kebun. Lahan hanya ditanami dengan kayumanis, bila ditanami dengan tanaman sela lainnya harus dengan tanaman pohon.

Teknologi pasca panen dan aneka ragam bentuk produk

Saat ini produk kayu manis asal Indonesia dilanda isu coumarin, senyawa kimia yang terkandung pada tanaman kayumanis. Senyawa kimia tersebut berbau wangi dan digunakan sebagai pewangi makanan atau minuman. Dalam dosis rendah berdampak positif bagi kesehatan, namun pada dosis tinggi dapat menyebabkan alergi kulit bagi sebagian orang. Isu ini menurunkan minat konsumen untuk membeli produk kayu manis asal Indonesia. Di Vietnam, untuk menurunkan kandungan coumarin pada kulit kayumanis dilakukan dengan merekomendasikan umur panen tidak boleh lebih dari 8 tahun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bertambahnya umur tanaman kayumanis, kandungan minyak atsirinya mengalami peningkatan (Rusli dan Hamid, 1990; Nurdjannah, 1992). Pada umur tanaman kayumanis 8 tahun, kanopi tanaman belum saling menutupi sehingga rekomendasi panen pada umur 8 tahun memberikan kesempatan untuk meningkatkan populasi tanaman per hektar. Di Sumatera Barat panen dilakukan pada tanaman yang sudah berumur 8

tahun (Majan *et al.* dalam Zamarel dan Hamid, 1990) dengan jarak tanam 2,5 x 2 m dengan populasi 2.000 pohon per ha. Hasil yang diperoleh berupa kulit kering sebanyak 14 ton.

Kayumanis yang dihasilkan petani umumnya berbentuk kulit kering gulung dengan panjang satu meteran. Ditingkat eksportir dilakukan perbaikan mutu dan bentuk potongan kulit kering gulung tersebut. Nilai yang dapat diterima petani dapat ditingkatkan bila bentuk-bentuk produk ekspor tersebut langsung diproses ditingkat petani, sehingga eksportir hanya melakukan seleksi penyeragaman mutu. Prosesing tersebut antara lain: Pengeringan kayumanis dianggap baik apabila dari perbandingan basah menjadi kering didapat angka 2 : 1 (Sanusi dan Isdiyoso, 1977). Kulit kayumanis diolah dengan melakukan pembersihan, pengeringan, pemotongan, sortir dan pengepakan. Pemotongan dengan ukuran panjang 5 – 7,5 cm agar dalam pemotongan tidak pecah sebelum dipotong kulit dicelupkan ke dalam air. Sortasi kembali dilakukan agar didapat produk yang betul-betul seragam. Terakhir adalah pengepakan dalam peti yang dilapisi dengan kertas sampul. Isi setiap peti umumnya 50 kg. Pecahan kulit kayu manis hasil pemotongan dipak tersendiri dalam karung dan disebut “broken”. Demikian juga debu (*dust*) yang dihasilkan dari penggergajian dipak tersendiri (Nurdjannah, 1992). Kayumanis untuk diekspor mempunyai kadar air sekitar 5 – 6 % (Asfaruddin *et al.*, 1978).

Bentuk produk yang lain dari kayu manis adalah minyak kayumanis dan oleoresin. Smith, (1986) dalam Nurdjannah, (1992) menggolongkan minyak kayumanis menjadi 4 golongan yaitu; (1) *Cinnamon leaf oil* adalah minyak yang berasal dari daun *C. Zeylanicum*; (2) *Cinnamon bark oil* adalah minyak yang berasal dari kulitnya; (3) *Cassia oil* adalah minyak yang berasal dari daun, ranting dan bubuk kulit kayu manis jenis *C. burmanii* atau *C. Zeylanicum*; dan (4) *Cinnamon and Cassia oleoresin*. Oleoresin paling banyak diperoleh dari kulit kayumanis jenis *C. burmanii*. Komponen-komponen utama minyak kulit kayumanis adalah *Sinamaldehyd*, *eugenol*, *acetoeugenol* dan beberapa *aldehid* lain dalam jumlah kecil, juga *methyl-n-amyl ketone*. Minyak kayu manis biasa diperoleh dengan destilasi air dan uap, seperti halnya pada minyak bunga cengkeh, kandungan *acetoeugenol* dalam minyak kayumanis tergantung dari metoda yang digunakan (Hernani, 1988).

Potensi hasil agribisnis kayumanis yang perlu segera dieksplorasi saat ini dan ke depan adalah kayu dari batang kayumanis untuk mengantisipasi permintaan kayu di tingkat domestik dan dunia yang terus meningkat. Permintaan tersebut tidak dapat dipenuhi dari hutan alam yang ada sekarang karena menurunnya areal hutan, eksploitasi kayu hutan yang berlebihan dan tidak diikuti dengan program reboisasi yang berkesinambungan. Di tingkat nasional, diperkirakan bahwa kebutuhan kayu mencapai 58 juta m³ per tahun, sementara total produksi kayu hutan hanya sekitar 52 juta m³ per tahun (Anonim, 2005). Pada saat panen tanaman kayumanis terdapat kayu dari batang kayumanis, yang jumlahnya cukup banyak. Untuk produksi kulit kayumanis sebesar 103.594 ton/tahun, juga dihasilkan 1.130.116 m³ kayu, 1.883.527 m³ bahan *partikel board*, dan 847.584 ton daun/ranting. Angka ini menunjukkan potensi tanaman kayumanis untuk memenuhi kebutuhan kayu dan industri lainnya.

Saat ini konsumen menghendaki produk pertanian yang tidak tercemar oleh bahan kimia, organik dan sehat. Oleh sebab itu telah dikembangkan pestisida nabati guna pengendalian hama dan penyakit tanaman. Salah satu bahan yang dapat diracik sebagai pestisida nabati adalah minyak dari limbah panen kayumanis (daun dan ranting). Pestisida nabati dari minyak limbah kayumanis ini boleh dikatakan tidak ada dampaknya terhadap lingkungan, manusia dan hewan ternak. Pemanfaatan pestisida nabati merupakan alternatif pengendalian yang tepat dan perlu dikembangkan ditingkat petani, pestisida nabati yang mudah dibuat, bahannya tersedia dan harganya relatif bersaing dengan pestisida sintesis.

Minyak dari limbah kayumanis (daun dan ranting) diperoleh dengan cara penyulingan, dengan palarut terpentin, bahan pengemulsi, dan bahan pembasah teopol. Minyak kayumanis dan formulasi minyak kayumanis dengan aditif minyak seraiwangi dapat mengendalikan penyakit bengkak dan bercak daun kayumanis dan tidak berbeda nyata dengan penggunaan pestisida sintesis. Daya kendali pestisida nabati dari minyak kayumanis ini ditentukan oleh adanya kandungan *sinamaldehyd* yang dapat menjadi toksik terhadap penyakit bengkak dan bercak daun. Pestisida nabati dari kayumanis ini bersifat racun kontak bukan sistemik. Oleh sebab itu aplikasi pada bulan-bulan dengan curah hujan tinggi menjadi tidak efektif karena tercuci hujan. Selain itu, frekwensi pemberian

dan dosis sangat menentukan keberhasilan pengendalian penyakit.

Inovasi teknologi

Produksi tanaman kayumanis perlu disesuaikan dengan kebutuhan pasar yang senantiasa berubah. Status industri produk kayumanis akan berubah dari pemasok bahan mentah menjadi pemasok barang setengah jadi atau jadi yang bernilai tambah lebih tinggi, lebih bermutu, dan tidak tercemar oleh bahan kimia. Hal ini berarti kandungan ilmu pengetahuan dan teknologi dari produk akan meningkat, yang diperoleh melalui kegiatan penelitian dan pengembangan. Indonesia telah memiliki Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri yang menangani penelitian dalam menyediakan ilmu pengetahuan, teknologi dan inovasi untuk tanaman kayumanis .

Makin diketahuinya kandungan bahan kimia organik pada kayumanis menyebabkan manfaatnya terus dikaji terutama untuk bahan farmasi, obat-obatan dan minuman kesehatan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan fungsional, termasuk minuman kesehatan menyebabkan terbukanya peluang peningkatan konsumsi masyarakat terhadap kayumanis. Sedarnawati dan Hanny (2008), telah memperkenalkan minuman kesehatan yang dikenal dengan Cinna-ale (kayumanis-jahe). Minuman kesehatan ini terdiri dari rempah-rempah asli Indonesia. Hasil penelitiannya menyatakan bahwa minuman ini berpotensi sebagai Antioksidan dan Antimikroba. Nama Cinna-ale berasal dari nama latin kayumanis (*Cinnamomum burmanii*) dan jahe (*Zingiber officinale*). Selain Cinna-ale juga telah tersedia minuman Teh-Kayumanis yaitu minuman penyegar yang memiliki khasiat bagi kesehatan (Ferdiana dan Muchtadi, 2008). Program kayumanis organik merupakan salah satu alternatif solusi dalam usaha meningkatkan harga jual, pelestarian keraifan sosial budaya dan memperpanjang masa kesuburan tanah milik petani serta keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan sumber daya alam yang arif dan bijaksana.

Sumbar daya manusia dan kelembagaan

Peluang Indonesia untuk mengembangkan tanaman kayumanis lebih baik karena memiliki tenaga kerja yang melimpah dan murah, jumlah petani yang cukup banyak dan para peneliti. Kelembagaan yang terlibat dalam pengembangan tanaman kayumanis dan

umumnya tanaman rempah cukup kompleks mulai dari lembaga penelitian seperti Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Balai Besar Pasca Panen Hasil Pertanian. Lembaga pengembangan seperti Direktorat Tanaman Rempah dan Penyegar. Dimasyarakat terdapat Dewan Rempah Indonesia (DRI), Masyarakat Rempah Indonesia (MaRI), Asosiasi komoditi rempah seperti (cengkeh, lada, kayumanis), asosiasi pengeksport kayumanis dan sebagainya.

PROSPEK PASAR KAYUMANIS

Prospek kayu manis dunia diperkirakan akan meningkat dengan semakin diketahuinya kegunaan bahan kimia yang terkandung dalam kulit dan minyak kayumanis tersebut. Minyak kayumanis dari *C. cassia* banyak diperdagangkan di dunia, paling banyak diproduksi oleh China. Indonesia telah memproduksi minyak kayumanis dari jenis *C. burmanii* dan *C. cassia* walaupun dalam jumlah yang sedikit. Konsumen utama *Cassia oil* adalah Amerika Serikat yang menggunakannya sebagai bahan campuran pada industri minuman yang populer. Minyak dari daun kayumanis juga banyak dikonsumsi di Amerika sebagai bahan penyedap makanan dan industri parfum. Oleoresin yang dihasilkan dari kulit kayumanis jenis *C. burmanii* asal Indonesia dan sebagian besar diproduksi di Amerika, banyak dikonsumsi dunia (90%). Oleoresin ini digunakan dalam industri *bakery* (roti dan kue) terutama untuk pembuatan pastry (bahan *pie*). Minyak kayumanis banyak digunakan dalam industri makanan, minuman, farmasi, rokok dan kosmetika. Disamping itu, minyak ini bersifat anti cendawan sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengawet. Kayumanis berkhasiat untuk obat asam urat, tekanan darah tinggi, maag, nafsu makan, sakit kepala (vertigo), masuk angin, diare, perut kembung, muntah-muntah, hernia, susah buang air besar, asma, sariawan, dan sakit kencing. Kayumanis memiliki efek farmakologis yang dibutuhkan dalam obat-obatan. Kulit batang, daun, dan akarnya dapat dimanfaatkan sebagai obat antirematik, peluruh keringat (*diaphoretic*), peluruh kentut (*carminative*), dan menghilangkan rasa sakit (Sedarnawati dan Hanny, 2008; Febriana dan Muhtadi, 2008). Saat ini masyarakat dunia mempunyai kecenderungan untuk menggunakan produk-

produk alami yang terlihat dari meningkatnya pengembangan produk *special organic* dan meningkatnya pasar rempah termasuk kayumanis di Uni Eropa sebesar rata-rata 9 % per tahunnya. Peningkatan konsumsi kayumanis ini antara lain dikarenakan meningkatnya tuntutan konsumen Uni Eropa terhadap “*healthy lifestyle*” dan adanya anggapan bahwa rempah adalah bahan alami yang menyehatkan (Dirjenbun, 2008). Permintaan terhadap minuman kesehatan juga terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2004 jumlah konsumsi minuman ini mencapai 67 juta liter dengan pertumbuhan sama seperti tahun-tahun sebelumnya sebesar 15%. Pada akhir tahun 2008 diperkirakan akan mencapai 109 juta liter. Ini berarti merupakan peluang yang sangat menggembirakan, apalagi untuk terjun ke industri minuman kesehatan tidak perlu membangun pabrik.

Dalam lima tahun terakhir, negara-negara produsen seperti Srilanka, India, Vietnam, dan China mengalami pertumbuhan produksi kayumanis yang cukup tinggi, sedangkan Indonesia mengalami perkembangan produksi sebesar 29,33% dan perkembangan ekspor dalam kurun waktu lima tahun terakhir (Gambar 1).

Sementara itu tingkat konsumsi kayumanis dalam negeri selama 5 tahun terakhir tumbuh sekitar rata-rata 81,08% per tahun (Gambar 2). Peningkatan konsumsi tersebut disebabkan oleh makin beragamnya manfaat kayumanis, terutama untuk kesehatan.

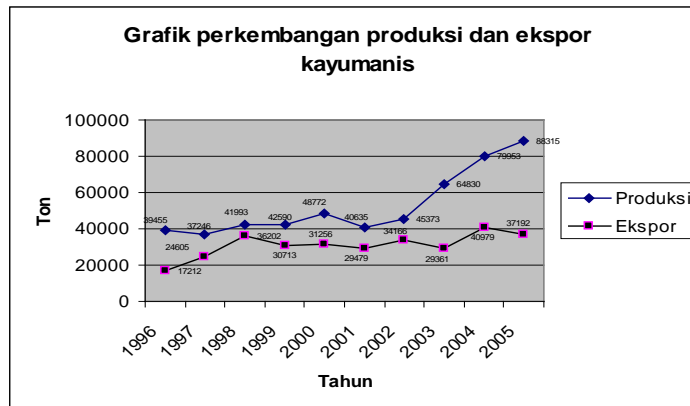
Harga

Kurun waktu sampai tahun 1997 merupakan masa keemasan pelaku usaha kayumanis, mulai dari petani, pedagang pengumpul dan eksportir. Harga kayumanis mencapai titik tertinggi sampai US\$ 1,92 per kg dan tidak pernah di bawah US\$ 1 seperti terlihat pada Gambar 3 dengan nilai ekspor sebesar US\$ 35.979,-. Situasi di atas mendorong masyarakat memperluas areal pertanaman, yang akhirnya menyebabkan *over supply*. Hal ini menyebabkan sejak tahun 1998 harga kayumanis terus mengalami penurunan sampai sekitar US\$ 0,5 dengan nilai ekspor sebesar US\$ 20.657,- dan harga ini terus turun mencapai Rp. 2500,-/kg pada tahun 2008 (Bupati Kerinci, 2008). Selain itu, rendahnya harga kayumanis disebabkan oleh bentuk produk yang diekspor masih dalam bentuk produk kulit kayumanis kering gulung, bentuk yang sangat hulu, sedangkan harga produk

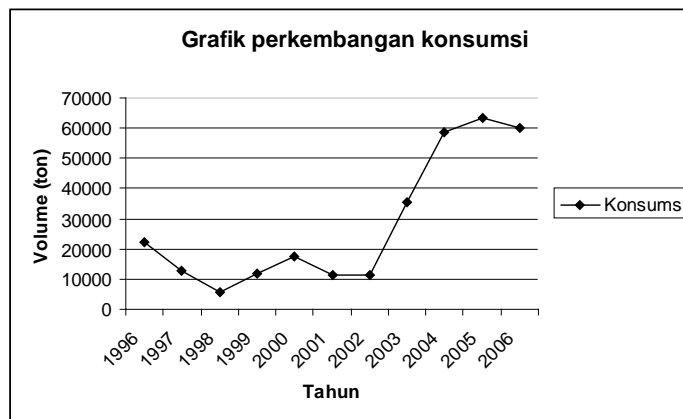
olahannya seperti minyak kayumanis atau oleoresin tetap tinggi (AECI, 2008), serta mutu yang rendah. Kondisi ini makin sulit dengan adanya isu kandungan coumarin yang tinggi pada kayumanis asal Indonesia, yang dapat menyebabkan alergi kulit bagi sebagian manusia.

Permintaan bahan alami termasuk bahan rempah di dunia ke depan akan makin

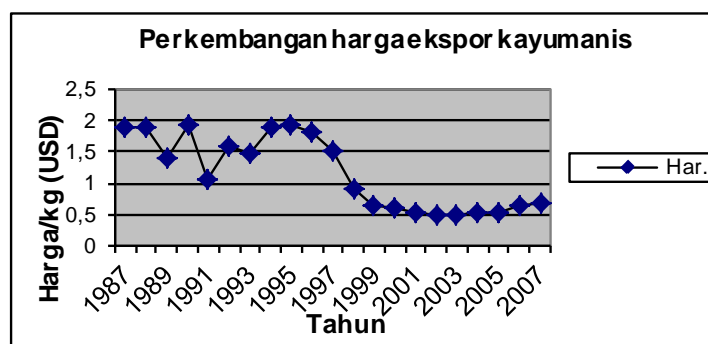
meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk, perekonomian, tuntutan kesehatan, semakin mahalnya produk-produk sintetis dan meningkatnya kesadaran akan kelestarian lingkungan hidup. Kondisi tersebut mendorong kenaikan akan harga kayumanis di masa datang.



Gambar 1. Produksi dan ekspor kayumanis Indonesia



Gambar 2. Grafik perkembangan konsumsi kayumanis dalam negeri

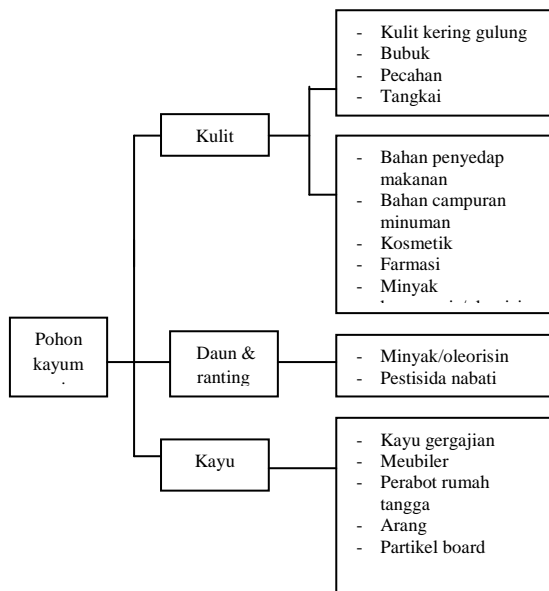


Gambar 3. Perkembangan harga ekspor kayumanis 1997 -2007

Kayu batang kayumanis

Nilai tambah produk kayumanis dapat diperoleh dari pemanfaatan kayu batang kayumanis sebagai bahan baku industri kayu. Sampai saat ini kayu dari tanaman kayu manis belum dimanfaatkan secara optimal. Pemanfaatan kayu ini merupakan peluang baru untuk meningkatkan margin keuntungan dalam agribisnis kayumanis. Saat ini kayu dari kayumanis mulai disukai oleh konsumen karena warnanya yang cerah, coraknya yang unik, dan baunya yang harum. Di samping itu, kayu dari tanaman kayumanis memenuhi persyaratan ekolabeling karena komoditi ini dibudidayakan (*renewable*) dengan kegunaan yang cukup luas, yaitu sebagai bahan baku perabotan rumah tangga, *particle board*, *parquet* dan lain sebagainya. Oleh karena itu usahatani kayumanis saat ini bukan hanya berorientasi produksi kulitnya saja tetapi juga untuk produksi kayu.

Selain itu makin mahal dan sulitnya bahan bakar untuk rumah tangga, terutama di daerah terpencil dan pedesaan, pemanfaatan cabang dan ranting tanaman kayu manis dapat menjadi alternatif. Jenis kayu ini cukup baik untuk kayu bakar, berminyak sehingga mudah terbakar bila telah kering, tidak berasap, dan pembakarannya lebih lama seperti jenis kayu keras. Pohon industri tanaman kayumanis dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram pohon industri tanaman kayumanis

Peningkatan penggunaan produk kayumanis termasuk diversifikasi produknya yang kian beragam dalam industri jamu, kosmetik, makanan dan minuman, farmasi, dan

kayu membuat peluang pasar komoditi kayumanis Indonesia kian terbuka lebar.

Pengembangan

Pengembangan agribisnis kayumanis ke depan dipengaruhi oleh beberapa faktor eksternal dan internal sebagai berikut:

Pengaruh Eksternal

Sejak peristiwa 11 September 2001, situasi dunia berubah total. Negara tujuan ekspor terutama Amerika Serikat dan Uni Eropa memperketat persyaratan perdagangan mereka, khususnya makanan dan bahan baku makanan. Amerika Serikat dengan protokol “Food Safety Act” mengharuskan eksportir mendaftarkan perusahaannya di *Food and Drug Administration* di Amerika Serikat. Tanpa memiliki nomor registrasi yang diterbitkan FDA, eksportir di Indonesia tidak diizinkan mengekspor ke Amerika Serikat (AECI, 2008). Beberapa tahun terakhir kayumanis Indonesia dilanda isu coumarin, yaitu senyawa organik yang menyebabkan elergi kulit pada sebagian orang (Ferry, 2007).

Adanya lembaga perlindungan konsumen, yang selalu melakukan evaluasi dan menuntut produk yang aman, bebas dari unsur-unsur kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia, menyebabkan eksportir harus berhati-hati dalam menyediakan komoditi yang bermutu, juga menuntut petani untuk melakukan budidaya yang sesuai standar operasional.

Permintaan bahan alami termasuk bahan rempah di dunia ke depan akan semakin meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk, perekonomian, tuntutan kesehatan dan semakin mahalnya produk-produk sintetis, dan meningkatnya kesadaran akan kelestarian lingkungan hidup.

Produksi kayumanis Vietnam diperkirakan akan mengalami stagnan karena keterbatasan ketersediaan lahan pengembangan, sedangkan Hongkong hanya merupakan negara reeksport.

Pengaruh Internal

Peluang Indonesia untuk mengembangkan tanaman kayumanis lebih baik karena memiliki beberapa keunggulan seperti tersedianya tenaga kerja yang berlimpah dan murah serta tersedianya lahan dan agroklimat yang sesuai untuk pengembangan kayumanis serta peningkatan produksi dan prouktivitas tanaman melalui upaya penggunaan varietas unggul. Telah diperolehnya pohon-pohon induk terpilih yang mempunyai sifat lebih tahan hama

penyakit dan produksi yang lebih tinggi, yaitu lebih dari 3,5 ton/ha. Kondisi geografis beberapa wilayah Indonesia menghasilkan kayu manis dengan rasa dan aroma khas *Cassiavera* Indonesia yang tidak tergantikan dengan merk "Koerintji *Cassiavera*" dan "Padang *Cassiavera*". Lahan yang sesuai untuk pengembangan kayumanis selain Kabupaten Kerinci cukup tersedia seperti Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kalsel, Minahasa Selatan, Lampung dan Bengkulu (Dirjenbun, 2008).

Indonesia memasok 80% kebutuhan dunia. Perlu intervensi pemerintah untuk mengatur daerah tanam yang memberikan kualitas yang terbaik. Prasarana pendukung perlu diperkuat misalnya Badan Pengawas Mutu Barang (BPMB) dengan menambah peralatan analisa kualitas, agar bahan yang akan diekspor cepat dilayani pemeriksaannya. Selain itu penambahan fasilitas dermaga atau tempat pengeksporan.

Dalam jangka panjang, agribisnis kayu manis diarahkan menjadi usaha agribisnis kayumanis yang efisien, holistik, terintegrasi dan berkelanjutan yang dapat memberikan tingkat kesejahteraan bagi para pelaku usahanya dan berwawasan lingkungan serta berkelanjutan.

PENUTUP

Bagi daerah sentara produksi tanaman kayumanis nasional seperti Sumatera Barat dan Kabupaten Kerinci, peran tanaman kayumanis cukup penting bagi pendapatan mereka, yaitu 27,6 % dari pendapatan usahataniannya atau 16 % dari total pendapatan petani, pada kondisi harga kayumanis yang rendah. Ekspor produk tanaman kayumanis terus mengalami peningkatan. Pada kurun waktu 5 tahun terakhir peningkatan tersebut mencapai 3,12% pertahun dengan nilai US \$ 20.979,-. Namun harga produk kayumanis mengalami penurunan sebesar 7,40% per tahun dan pada tahun 2008 hanya Rp. 2500,- per kg kulit gulung kering. Usaha untuk meningkatkan harga antara lain dengan memperbaiki mutu produk seperti umur panen yang tepat, cara prosesing yang sesuai, kayumanis organik dan memperpendek rantai tataniaga. Sedangkan untuk meningkatkan pendapatan antara lain dengan memanfaatkan kayu dari batang kayumanis menjadi kayu olahan seperti bahan bangunan, perabot rumah tangga, kerajinan tangan. Status industri kayumanis akan terus meningkat dari pemasok

bahan baku menjadi setengah jadi yang bernilai tambah lebih tinggi, lebih bermutu, dan tidak tercemar oleh bahan kimia. Hal ini berarti kandungan teknologi dari produk akan meningkat, yang diperoleh dari kegiatan penelitian. Adanya lembaga perlindungan konsumen yang selalu melakukan evaluasi menuntut produk yang aman, bebas dari unsur-unsur kimia yang berbahaya bagi kesehatan manusia, menyebabkan eksportir harus berhati-hati dalam menyediakan komoditi bermutu, juga menuntut petani untuk melakukan budidaya yang sesuai standar operasional.

DAFTAR PUSTAKA

- AECI (Assosiasi Eksportir Cassia Indonesia). 2008. Pengalaman Eksportir Kayumanis. Disampaikan pada Seminar Nasional Kayumanis. Auditorium Kanpus Departemen Pertanian. Jakarta tanggal 27 Maret 2008.
- Anonim, 2005. Prospek dan arah Pengembangan Agribisnis karet. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian.
- Anonim., 2006. Opinion on Coumarin (sensitisation only). Scientific Committee on Consumer Products (SCCP). Adopted by the SCCP during the 8th plenary meeting of 20 June 2006. European Commission.
- Asfaruddin, J. Anas, Syuhidar, Bustami dan Djafaruddin. 1978. Pengolahan kayumanis dan masalahnya. Kertas Kerja diajukan pada pertemuan Teknis Penerapan Teknologi Hasil Perkebunan. Bogor.
- Bupati Kerinci. 2008. Sambutan pada Seminar Nasional Kayumanis. Auditorium Kanpus Departemen Pertanian. Jakarta tanggal 27 Maret 2008.
- Dirjenbun., 2008. Kebijakan Pembangunan Komoditi Kayumanis. Disampaikan pada Seminar Agribisnis Kayumanis Nasional tanggal 27 Maret 2008 di Auditorium Deptan, Jakarta.. Direktorat Jenderal Perkebunan. Departemen Pertanian
- Denian. A., 1996. Seleksi massa dan uji turunan kayumanis. Laporan Hasil Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. BPTP Sukarami. Solok. Sukarami.
- Ferdiana, A. dan D.Y. Mughtadi. 2004. Minuman Kesehatan dari Rempah-rempah. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123406289/4129>
- Ferry., Y., 2007. Kayumanis Indonesia dilanda Isu Coumarin. Warta Penelitian dan Pengembangan tanaman Industri. Badan Litbang Pertanian. Puslitbang Perkebunan. Volume 13. Nomor 3. Desember 2007.
- Hafni. 1968. Pengaruh umur terhadap produksi dan tebal kulit pada *cassiavera*. Departemen Agronomi. Fak. Pertanian. Univ. Andalas Padang.
- Hernani, 1988. Penyulingan minyak dahan dan ranting kayumanis, Bulletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Vol. 3 No. 1 Bogor.

- Muhammad. MT. 1973. Pedoman bercocok tanam kayumanis. Circular L.P.T.I Bogor.
- Madenan. A., 1980. Pengaruh media dan kerapatan naungan terhadap pertumbuhan bibit kayumanis (*C. burmanii*) dalam kantong plastic. Tesis Fakultas Pertanian Univ. Sriwijaya. Palembang.
- Nurdjanah. N., 1992. Pengolahan kayumanis. Edisi khusus Litro Vol. VIII. No. 1.
- Rusli, S. dan A. Abdullah. 1988. Prospek pengembangan kayu manis di Indonesia. Jurnal Litbang Pertanian. VII (3):
- dan A. Hamid. 1990. Kayumanis (*Cinnamomum* SPP). Edisi Khusus Litro Vol. VI. No. 1.
- Samad, A., *et al.*, 1974. Pengaruh keadaan lingkungan dan teknik budidaya terhadap mutu cassiavera Sumatera Barat dan Kerinci. Makalah Workshop Pengembangan Budidaya dan Tataniaga Cassiavera. Fak. Pertanian Univ. Andalas dan Ditjen Perkebunan Tgl. 5-7 Agustus 1974 di Padang.
- Sedarnawati, Y. dan D. Hanny. 2008. Evaluasi Mutu Minuman Teh-Kayumanis Selama Penyimpanan. Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 48 hlm.
- Siswoputranto, P.S., 1976. Komoditi ekspor Indonesia. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta, 310 hal.
- Sudjatmoko. B dan Y. Ferry. 2007. Peranan Tanaman Kayumanis Terhadap Pendapatan Petani di Sumatera Barat. Prosiding Seminar Nasional Rempah. Bogor 21 Agustus 2007.
- Sudiarto, A. Ruhayat, H. Muhammad. 1989. Tanaman kayumanis. Perkembangan Penelitian Rempah dan Obat. Edisi khusus. Litro.
- Samad, A., S. Syafei, H. Harun. 1974. Pengaruh keadaan lingkungan dan teknik budidaya terhadap mutu cassiavera Sumatera Barat dan Kerinci. Makalah Workshop Pengembangan Budidaya dan Tataniaga Cassiavera. Fak. Pertanian Univ. Andalas dan Ditjen Perkebunan Tgl. 5-7 Agustus 1974 di Padang.
- Siswoputranto, P.S., 1976. Komoditi ekspor Indonesia. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta, 310 hal.
- Sanusi dan Isdiyoso. 1977. Kayumanis. Pemberitaan LPTI. Bogor. No. 25, April – Juni 1977.
- Zamarel dan A. Hamid. 1990. Prospek pengembangan kayumanis di daerah Sumatera Bagian Tengah. Makalah Temu Tugas Perkebunan/Tanaman Industri. Balitro, Kerjasama Deptan dengan Kanwil Deptan dan Disbun Sumbar, Riau dan Jambi di Bukittinggi 15-17 Januari 1990.