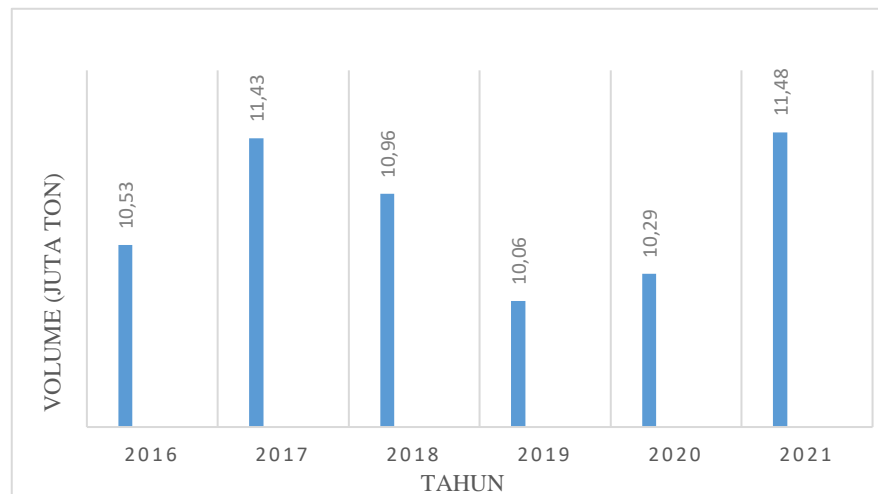


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, namun Indonesia belum mampu untuk melakukan swasembada pangan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Ketidakmampuan Indonesia tersebut mengharuskan Indonesia untuk melakukan perdagangan internasional yaitu impor barang dan jasa khususnya kebutuhan pangan untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam negeri. Kebutuhan pangan di Indonesia masih terfokus pada beras dan terigu (Hastuti, 2013).

Tepung terigu merupakan bahan makanan pokok penting kedua setelah beras yang berasal dari gandum. Bahan baku tepung terigu yaitu gandum tidak tersedia di Indonesia, sehingga ketergantungan terhadap impor gandum di Indonesia cenderung mengalami peningkatan (Hastuti, 2013). Besarnya impor gandum di Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.



Sumber : Aptindo, 2022

Gambar 1. Impor Gandum Indonesia

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa setiap tahun jumlah impor gandum meningkat cukup tinggi. Meskipun pada tahun 2018 dan 2019 nilai dari impor gandum mengalami penurunan, tetapi sepanjang Januari-Maret 2022, impor gandum tercatat sudah mencapai 2,81 juta ton, naik 4,7 persen dari tahun 2021, hal ini dipengaruhi oleh nilai tukar Indonesia terhadap dollar. Menurut Sawit (2003) kecenderungan impor gandum didukung oleh harga gandum dunia dan

nilai tukar rupiah. Jika harga gandum naik maka impor akan menurun, dan sebaliknya jika harga gandum menurun maka impor naik. Begitu juga nilai tukar rupiah, semakin menguat nilai tukar rupiah maka impor gandum akan semakin meningkat.

Gandum merupakan bahan pangan yang dibutuhkan Indonesia karena merupakan bahan baku tepung terigu, dimana kebutuhannya terus meningkat dari tahun ke tahun. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) mencatat, konsumsi tepung terigu tahun 2020 adalah 6,7 juta ton. Tahun 2021, konsumsi tepung terigu naik jadi 6,9 juta ton. Tahun 2022, konsumsi gandum diprediksi naik 5% sesuai pertumbuhan ekonomi nasional. Angka tersebut menunjukkan bahwa tingkat ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu sangatlah tinggi.

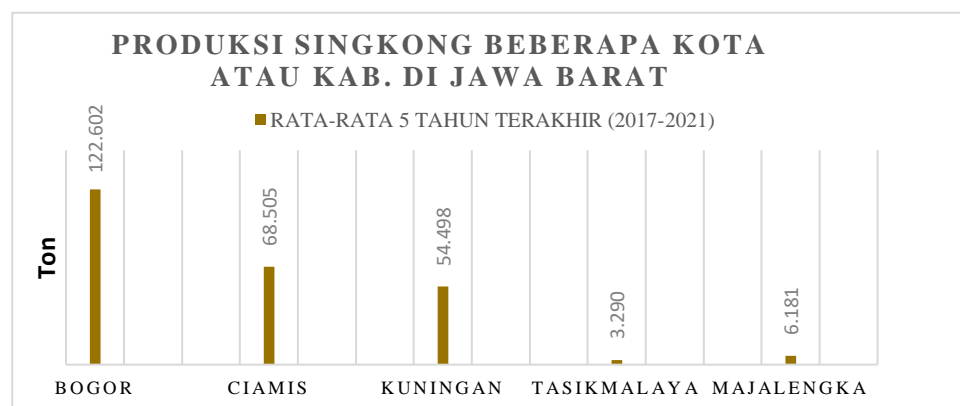
Ketergantungan masyarakat akan tepung terigu tidak lepas dari konsumsi masyarakat Indonesia yang sebagian besar menggemari makanan ringan, seperti roti dan mie. Padahal Indonesia sangat kaya akan sumber daya karbohidrat lainnya, diantaranya adalah singkong (*cassava*). Singkong sebagai sumber karbohidrat menduduki urutan ketiga di negara Indonesia setelah padi dan jagung. Namun selama ini masyarakat Indonesia cenderung lebih banyak menggunakan gandum atau terigu yang diimpor dari luar negeri (Aptindo, 2022).

Strategi untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, singkong merupakan alternatif diversifikasi pangan pada bahan lokal. Diversifikasi merupakan solusi terhadap ketergantungan pada beras sebagai bahan makanan pokok telah dicanangkan oleh Pemerintah melalui Kementerian Pertanian dimulai dengan pengembangan industri tepung yang berbahan dari umbi-umbian (singkong). Masyarakat pada umumnya masih memanfaatkan olahan singkong secara terbatas, antara lain menjadi opak, tape, getuk, bahkan hanya sekedar direbus ataupun digoreng untuk langsung dikonsumsi sehingga tidak memberikan nilai tambah yang signifikan. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan pengembangan pangan berbasis sumber daya lokal, singkong dapat diolah menjadi bahan baku industri, pakan ternak, dan industri pengolahan tepung. Tepung

singkong yang dimodifikasi ini dikenal dengan nama mocaf (*modified cassava flour*) dan berbagai merek dagang yang beredar di pasaran (Salim, 2011).

Tepung mocaf juga mempunyai peluang yang cukup besar untuk dikembangkan. Dari sisi permintaan, kebutuhan akan pasar terigu kian meningkat seiring dengan perubahan pola konsumsi makanan masyarakat yang kian modern. Demikian juga dengan semakin menjamurnya berbagai jenis industri dan usaha pengolahan makanan, dari skala besar sampai penjual eceran, terutama sejak krisis ekonomi (Departemen pertanian, 1998). Prinsip pembuatan tepung mocaf adalah memodifikasi sel singkong secara fermentasi dengan memanfaatkan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) yang mampu menghasilkan enzim serta asam laktat. Tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi memiliki karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu.

Pengembangan tepung mocaf dapat dilakukan dengan adanya ketersediaan bahan baku dalam negeri yang cukup melimpah menyebabkan biaya produksi lebih rendah karena dapat menghindari masalah kelangkaan produk karena tidak tergantung impor bahan baku. Besar rata-rata produksi singkong dalam 5 tahun terakhir berdasarkan beberapa Kabupaten atau Kota di Provinsi Jawa Barat dapat dilihat pada Gambar 2.



Sumber : Dinas Tanaman Pangan dan Holtikultura Jawa Barat, 2022

Gambar 2. Produksi Singkong Beberapa Kab/Kota di Jawa Barat

Berdasarkan Gambar 2 diketahui bahwa beberapa Kab/kota di Provinsi Jawa Barat memiliki ketersediaan singkong yang cukup melimpah, sehingga sangat

berpotensi untuk memproduksi dan mengembangkan tepung mocaf. Produksi tepung mocaf sudah mulai berkembang di Jawa Barat salah satunya di Kabupaten Ciamis. Berdasarkan keterangan dari Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perdagangan Kabupaten Ciamis Tahun 2017, shalisa merupakan agroindustri tepung mocaf pertama dan satu-satunya perusahaan besar di Ciamis yang berkembang hingga saat ini. Tujuan akhir dari setiap perusahaan adalah mempertahankan dan memaksimalkan keuntungan (laba), dimana untuk pencapaiannya memerlukan nilai tambah dari setiap produk yang akan dijual. Semakin tinggi nilai tambah yang mereka ciptakan maka semakin besar keuntungan yang mereka peroleh. Hal ini dapat membantu dalam meningkatkan efisiensi produksi dan meningkatkan keuntungan bagi pengusaha. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana teknik pembuatan tepung mocaf, berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan tepung mocaf dan berapa besar keuntungan bagi pengusaha tepung mocaf. Hal ini sangat penting sebagai informasi bagi pelaku usaha yang berminat untuk mengembangkan tepung mocaf.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan tepung mocaf?
2. Berapa besar nilai tambah agroindustri tepung mocaf?
3. Berapa besar keuntungan pengusaha agroindustri tepung mocaf?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Proses pembuatan tepung mocaf.
2. Besar nilai tambah agroindustri tepung mocaf.
3. Berapa besar keuntungan agroindustri tepung mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan ada manfaat bagi :

1. Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan penulis di bidang agribisnis pertanian terutama pada analisis nilai tambah dan keuntungan pengusaha tepung mocaf.

2. Pengusaha

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

3. Akademisi

Sebagai bahan literatur.

4. Pemerintah

Diharapkan dapat mempertimbangkan dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha mikro, dan menengah dalam bidang pertanian.

