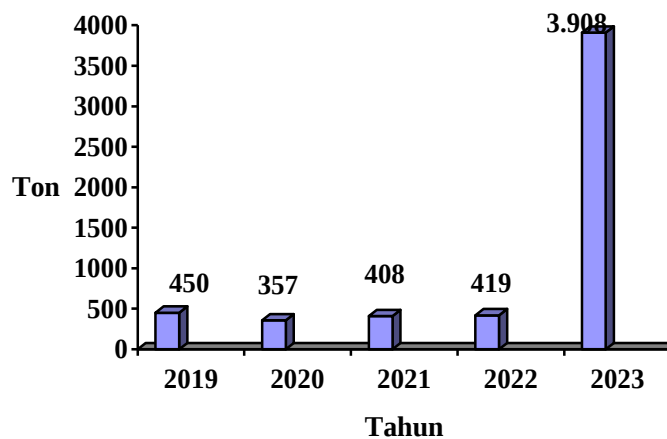


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan bahan pangan utama bagi masyarakat Indonesia, sebagai makanan pokok ketersediaannya harus selalu tersedia dan mencukupi (Heriyana, dkk., 2021). Namun hingga saat ini, pasokan beras masih terbatas, sehingga diperlukan impor dari Thailand, Pakistan dan Vietnam, peningkatan impor ini bertujuan untuk menjaga ketersediaan serta stabilitas harga beras di Indonesia (Rahayu, 2024). Besaran impor beras di Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Impor Beras Tahun 2019-2023

Sumber: Kementerian Pertanian 2023

Berdasarkan Gambar 1. diketahui bahwa jumlah impor beras mengalami perubahan yang signifikan setiap tahunnya. Pada tahun 2020, nilai impor beras menurun menjadi 357 ton, tetapi pada tahun 2023 meningkat tajam hingga mencapai 3.908 juta ton. Kenaikan ini dipengaruhi oleh pertumbuhan populasi Indonesia yang pesat, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2023), jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2023 mencapai 278,8 juta jiwa, meningkat dibandingkan tahun 2022 yang tercatat sebanyak 275,77 juta jiwa.

Menurut Badan Pusat Statistik (2023), produksi beras diperkirakan mencapai 30,90 juta ton, mengalami penurunan dibandingkan dengan produksi tahun 2022 yang sebesar 31,54 juta ton. Namun, hingga saat ini, data produksi beras ketan di Indonesia belum tercatat secara terpisah, karena beras ketan masih dikategorikan sebagai beras pada umumnya. Sehingga saat ini pemerintah tidak

mempunyai terhadap data produksi, luas tanam, dan luas panen beras ketan (Kementerian Pertanian, 2015)

Kabupaten Tasikmalaya memiliki rata-rata konsumsi per kapita per minggu untuk kelompok padi-padian, termasuk beras ketan, sebesar 0,006 (Badan Pusat Statistika, 2024). Hal tersebut menunjukkan bahwa tingkat konsumsi beras ketan masih sangat rendah.

Berdasarkan data dari BPP Cisayong, produksi beras ketan pada tahun 2022 diperkirakan sekitar 9,4 kuintal kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2023 menjadi 15,92 kuintal. Namun, data produksi beras ketan putih masih digabungkan dengan beras ketan hitam. Sementara itu, produksi beras ketan cukup melimpah, tetapi tingkat konsumsinya sedikit. Dikarenakan pemanfaatan beras ketan dengan beras pada umumnya memiliki kandungan yang berbeda, beras ketan lebih lengket dan memiliki kadar gula yang tinggi dibandingkan dengan beras pada umumnya, sehingga beras ketan lebih cocok dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan olahan makanan. Dalam hal ini, agroindustri berperan penting untuk melakukan pengolahan agar dapat lebih dimanfaatkan.

Beras ketan terdiri atas dua jenis, yaitu beras ketan hitam dan ketan putih, yang umumnya diolah menjadi berbagai produk makanan tradisional maupun modern (Suriani, 2015). Beras ketan putih merupakan sumber karbohidrat tinggi dan memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif yang dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti tape ketan, opak, aneka kue seperti brownis, wajik ketan, dodol dan lemper serta kolontong (Parmaji & Karnita, 2021).

Harga beras ketan putih mengalami kenaikan dari Rp 13.000 per kilogram pada tahun 2020 kemudian meningkat menjadi Rp 17.000 per kilogram pada tahun 2021 (Shabur, 2023). Berdasarkan pra-survei terhadap produsen kolontong, rata-rata harga beras ketan putih pada tahun 2022 mencapai Rp 18.500 per kilogram, sedangkan pada tahun 2023 dan 2024 berkisar antara Rp20.000-Rp25.000 per kilogram. Kenaikan harga yang cukup tinggi ini menjadi tantangan bagi para pengusaha, karena fluktuasi harga bahan baku berdampak pada keberlangsungan usaha serta keuntungan yang diperoleh.

Proses pengolahan yaitu salah satu cara yang dapat diterapkan untuk meningkatkan nilai tambah suatu komoditas pertanian. Salah satu komoditas pertanian yang memiliki peluang tinggi untuk dapat diolah sebagai bahan baku pembuatan olahan pangan adalah beras ketan. Pengolahan hasil pertanian juga dapat memperpanjang umur simpan beras ketan, karena jika disimpan terlalu lama, beras ketan rentan diserang kutu beras (*Calandra oryzae*), serangga dan dapat menimbulkan bau apek. Meskipun masih layak dikonsumsi, bau tersebut dapat mengurangi selera makan (Apriyanto, 2022). Selain manfaat tersebut, pengolahan juga berperan dalam meningkatkan pendapatan serta menambah nilai ekonomi dari beras ketan (Puspitawati, 2017).

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah. Produk pertanian yang diolah akan mengalami perubahan hal rasa, tampilan, dan kemasan, sehingga menciptakan nilai tambah baru yang dapat meningkatkan harga lebih tinggi serta keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Salah satu daerah di Cirando yang berada di Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya terdapat empat agroindustri yang mengolah beras ketan menjadi kolontong. Namun, berdasarkan hasil survei, tiga agroindustri tidak memproduksi secara rutin dan hanya melakukan pengolahan pada hari-hari tertentu, seperti saat perayaan hajatan, lebaran dan acara lainnya.

Satu-satunya agroindustri yang memproduksi secara berkelanjutan adalah Mawar Melati (MM), yang mengolah beras ketan putih menjadi olahan kolontong saja. Kolontong ini dibuat secara tradisional menggunakan peralatan sederhana dan tanpa mesin. Selain itu, produk ini tidak mengandung bahan pengawet agar tetap memiliki rasa yang manis dan tekstur renyah yang dibalut dengan campuran gula merah dan gula pasir. Agroindustri Mawar Melati (MM) juga menghasilkan kolontong dengan bentuk mungil, yang menjadi ciri khas dan membedakannya dari produk serupa dari agroindustri lain. Permasalahan yang harus dihadapi oleh produsen kolontong adalah proses tahapan produksi kolontong masih menggunakan peralatan sederhana sehingga proses produksi menjadi lambat, kurang efisien, dan kapasitas produksinya terbatas. Sehingga hal tersebut secara langsung akan berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan oleh produsen kolontong.

Pengolahan beras ketan putih dibuat menjadi kolontong merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah. Kolontong merupakan jenis makanan berbentuk lonjong hasil olahan dari beras ketan putih yang dicampur dengan gula pasir dan gula aren. Untuk mendukung pertumbuhan ekonomi keluarga, agroindustri kolontong ketan diharapkan dapat berkembang menjadi industri besar yang mampu mengolah beras ketan putih secara lebih luas. Dengan demikian, tidak hanya nilai tambah dan pendapatan masyarakat yang meningkat, tetapi juga terbuka peluang baru dalam menciptakan lapangan pekerjaan di sekitarnya.

Proses pengolahan beras ketan putih dapat meningkatkan daya simpan serta memperluas jangkauan pemasaran. Agroindustri berbasis olahan beras ketan putih ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat sekitar. Nilai tambah sendiri merupakan selisih antara *output* dan *input* yang muncul akibat pengolahan bahan mentah menjadi produk yang lebih bernilai (Hayami, dkk., 1987).

Penelitian ini penting dilakukan karena untuk mengetahui sejauh mana produk kolontong hasil olahan beras ketan dapat memberikan nilai tambah bagi beras ketan. Penerapan konsep nilai tambah pada produk kolontong yang dihasilkan oleh agroindustri Mawar Melati (MM) diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan. Selain itu, hal ini juga menjadi tolak ukur dalam meningkatkan serta mengembangkan usaha pengolahan kolontong agar semakin bernilai ekonomis. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai Analisis Nilai Tambah Pengolahan Beras Ketan Putih Menjadi Kolontong Di Desa Cisayong Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses pengolahan beras ketan menjadi kolontong?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan beras ketan menjadi kolontong?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan sebelumnya, adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan beras ketan menjadi kolontong
2. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan beras ketan menjadi kolontong

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan berguna bagi :

1. Peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi peneliti serta menjadi bahan ajaran bagi peneliti lainnya.
2. Produsen kolontong, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan kajian untuk meningkatkan usaha dan pendapatan produsen kolontong.
3. Pemerintah, peneliti ini dapat menjadi masukan atau sumber informasi dalam upaya pengembangan usaha daerah, khususnya di sektor pertanian dan agroindustri.
4. Akademisi, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi, tambahan informasi, serta bahan pertimbangan dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian sejenis.