

**PANGAN LOKAL BERBASIS UBI KAYU DITINJAUDARI SEGI
PRODUKSI DAN KONSUMSI (STUDI KASUS DESA WAAI
KECAMATAN SALAHUTU KABUPATEN
MALUKU TENGAH)**

***LOCAL FOODS BASED ON CASSAVA REVIEWED FROM
PRODUCTION AND CONSUMPTION (CASE STUDY
OF WAAI VILLAGE DISTRICT OF SALAHUTU
CENTRAL MALUKU REGENCY)***

Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura Ambon
Jln Ir. M. Putuhena, Kampus Poka-Ambon, 97233

E-mail :

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar kemampuan produksi serat ubikayu (*Gepe*) per musim tanam, berapa besar pendapatan dan mendeskripsikan pola konsumsi masyarakat terhadap pangan lokal berbahan dasar serat ubi kayu (*Gepe*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Produksi rata-rata per musim tanam sebanyak 347 buah *gepe*, akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.8.680.488,-. Pendapatan dari hasil pengolahan *gepe* adalah sebesar Rp. 8.282.329,-/ Musim Tanam. Kansumi hasil olahan *gepe* masih diminati oleh orang tua, dari 43 responden yang diwawancarai terdiri dari 41 petani pengrajin yang juga mengkonsumsi dan 2 orang konsumen yang berhasil diwawancarai, 10 orang atau 23,25 mengatakan bahwa dalam sehari kurang dari lima kali mereka mengkonsumsi produk olahan dari seratubi kayu (*Gepe*) dan kemungkinan besar disajikan pada makan siang dan makan malam. Sebanyak 4 orang mengatakan mereka mengkonsumsi lebih dari 6 kali sehari, tidak hanya sebatas pada makan siang dan makan malam, tetapi juga disediakan pada saat pagi hari dan sore hari, bahkan tidak jarang dijadikan bekal pada saat mengolah lahan atau berusahatani. Bahkan setiap hari *kasoami* selalu ada dan dihidangkan diatas meja makan menurut 24 orang responden atau 55,81persen.

Kata kunci : Produksi; pendapatan; konsumsi; ubikayu; gepe

Abstract

This study aims to find out how much production capacity of cassava fiber (*Gepe*) per planting season, how much income and describe the community consumption pattern of local food made from cassava fiber (*Gepe*). The results of the study show that the average production per planting season of 347 *gepe*, will result in revenues of IDR 8,680,488. The income from the processing of *gepe* is IDR 8,282,329, - / Planting Season. *Gepe*-processed cassava is still in demand by parents, of 43 respondents interviewed consisting of 41 artisans who also consumed and two consumers who were successfully interviewed, ten people or 23.25 said that in a day less than five times they consumed processed products from wood fiber (*Gepe*) and most likely served at lunch and dinner. A total of 4 people said they consumed more than six times a day, not only limited to lunch and dinner but also provided at the time of the morning and evening, not even as a provision when cultivating land or farming. Every day the cassava is always available and served on the dining table according to 24 respondents or 55.81 percent.

Keywords : Production; income; consumption; cassava; gepe

Pendahuluan

Salah satu komoditi primer yang memiliki potensi untuk diolah menjadi produk bernilai tambah yaitu ubi kayu. Ubi kayu (*Manihot esculenta grantz*) merupakan tanaman serbaguna. Ubi kayu sebagai tanaman yang tidak menghasilkan limbah saat diproses, karena semuanya dapat dimanfaatkan. *Daun* ubi kayu diolah menjadi bahan untuk sayuran, obat-obatan, dan pakan ternak. *Batang* diolah menjadi arang dan kreasi papan. *Umbi* yang terbagi menjadi “kulit” digunakan untuk keripik dan pakan ternak, kemudian “daging” diolah menjadi opak, opak lidah, mie yeye, dan rangginan, pati dan fermentasi (Herman G. A, 2012).

Tabel 1. Data luas panen dan produksi ubi kayu kabupaten/kota di Maluku Tahun 2010-2014

Tahun	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)
Maluku Tenggara Barat	395	-
Maluku Tenggara	521	8.731
Maluku Tengah	1.266	30.786
Buru	176	4.428
Kepulauan Aru	100	2.120
Seram Bagian Barat	999	20.622
Seram Bagian Timur	288	6.176
Maluku Barat Daya	564	6.199
Buru Selatan	258	4.994
Ambon	311	6.080
Tual	135	2.280
Maluku	2010	9.227
	2011	7.040
	2012	6.243
	2013	4.794
	2014	5.013

Sumber :BPS 2015

Ubi kayu sebagai tanaman yang mengandung karbohidrat dengan nilai kandungan sebesar 34,70 gram. Ubi kayu digunakan sebagai pangan untuk dikonsumsi langsung

dan keperluan bahan baku industri seperti: tepung tapioka, pelet (pakan ikan), gaplek, gula pasir, gasohol, protein sel tunggal, dan asam sitrat (Rismayani, 2007).

Pengembangan ubi kayu di Maluku cukup potensial. Tahun 2010, luas panen ubi kayu 9.227 Ha dan produksi 144.407 Ton. Namun setelah tahun 2014 mengalami penurunan produksi yakni sebesar 97.595 Ton. Hal ini disebabkan luas panen semakin kecil karena alih fungsi lahan pertanian, tingginya biaya sewa dan berkurangnya jumlah petani yg menanam komiti tersebut, sehingga berdampak pada produksi. Kabupaten Maluku Tengah merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Maluku sebagai penghasil ubi kayu terbanyak. Luas panen ubi kayu yaitu 1.266 Ha dengan produksi sebesar 30.786 Ton (BPS, 2015).

Produksi ubi kayu di Kabupaten Maluku Tengah cukup baik sekalipun terjadi fluktuasi. Masyarakat tani memanfaatkan lahan dengan tanaman ubi kayu untuk mencukupi konsumsi dalam rumah tangga maupun untuk kebutuhan pengolahan. Kabupaten Maluku Tengah terdiri dari 18 kecamatan. Salah satu yaitu Kecamatan memiliki luas panen ubi kayu sebesar 81 Ha dan produksi sebanyak 664,2 Ton yaitu Kecamatan Salahutu. Salah satu desa di Kecamatan Salahutu yang penduduknya membudidayakan ubi kayu adalah Desa Waai karena terdapat masyarakat dari Suku Buton yang menetap pada dua Dusun yaitu Dusun Batu Naga dan Ujung Batu. Masyarakat di kedua dusun tersebut mengusahakan ubi kayu yang diolah menjadi *gepe* (nama daerah). *Gepe* ternyata memiliki nilai jual yang relatif baik ketika dipasarkan. Karena *gepe* dapat diolah menjadi produk jadi yang bernilai tambah. Namun dalam penelitian ini lebih difokuskan pada produksi dan konsumsi *gepe* sebagai barang setengah jadi.

Sagu (*Metroxylon Sp.*) telah dikenal sejak dahulu sebagai pangan lokal orang Maluku, dan telah banyak penelitian terkait sagu, bahkan upaya untuk memodernisasi produk sagu agar menarik dan mudah dalam proses pengolahan pada saat akan dikonsumsi, namun dilain sisi alih fungsi lahan sagu yang tinggi menyebabkan semakin berkurangnya jumlah hutan sagu di Maluku, menyebabkan masa depan sagu

sebagai pangan lokal perlu mendapat perhatian yang lebih serius. Sagu bukan satu-satunya sumber pangan lokal di Maluku, salah satunya adalah ubi kayu yang merupakan salah satu sumber pangan lokal yang diminati masyarakat, namun penelitian dan pengembangan produk olahan ubikayu di Maluku masih berskala rumah tangga (*home industry*) yang penghasilannya tidak seberapa. Oleh sebab itu penelitian tentang pangan lokal berbasis ubi kayu ditinjau dari segi produksi dan konsumsi (studi kasus desa Waai kecamatan Salahutu kabupaten Maluku Tengah) ini menjadi penting untuk dilakukan, guna melihat dari sisi sosial ekonomi pengembangan ubi kayu sebagai sumber pangan lokal di Maluku selain sagu. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah: 1). Untuk mengetahui seberapa besar kemampuan produksi serat ubikayu (Gepe) per tahun yang dihasilkan oleh usaha rumahtangga di Negeri Waai untuk memenuhi permintaan konsumen. 2) Untuk mengetahui seberapa besar pendapatan dari usaha rumahtangga serat ubikayu (Gepe). 3). Untuk mendeskripsikan pola konsumsi masyarakat terhadap pangan lokal berbahan dasar serat ubikayu (*Gepe*).

Metode Penelitian

Lokasi penelitian Dusun Batu Naga dan Ujung Batu Desa Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. Lokasi di pilih secara sengaja (*purposive*), karena masyarakat kedua Dusun merupakan petani pengrajin produk olahan ubikayu (*gepe*). Metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode sensus. Sampel pengrajin *gepe* sebanyak 41 orang sekaligus juga sebagai responden konsumsi, pedagang pengumpul *gepe* sebanyak 1 orang, dan konsumen sebanyak 2 orang, sehingga yang menjadi responden untuk menjawab pertanyaan konsumsi sebanyak 43 orang. Metode pengumpulan data merupakan salah satu unsur atau bagian terpenting dalam pengumpulan data. Metode ini menentukan berhasil atau tidaknya suatu penelitian. Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data

sekunder. Data primer merupakan data yang diambil di lapangan dengan menggunakan teknik wawancara dengan panduan kuesioner. Sedangkan data sekunder merupakan data yang di peroleh dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian. Data hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan metode analisis data kuantitatif dan kualitatif. Untuk menganalisis pendapatan dari usaha rumahtangga serat ubi kayu (*Gepe*), terlebih dahulu menghitung biaya total dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total (Rp)

TFC = Biaya tetap (Rp)

TVC = Biaya variabel (Rp)

Kemudian menghitung penerimaan digunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (*total revenue*)

Q = Jumlah produksi yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*Price*)

Menghitung pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = Keuntungan (Rp)

TR = Penerimaan (Rp)

TC = Biaya Total (Rp)

Untuk menganalisis pola konsumsi masyarakat terhadap produk olahan berbahan dasar serat ubi kayu atau *gepe* digunakan Analisis Deskriptif Kualitatif, yaitu untuk mengetahui pola konsumsi pangan sumber karbohidrat, dalam hal ini pangan lokal berbahan dasar serat ubi kayu (*gepe*).

Hasil dan Pembahasan

Ubikayu (*Manihot esculenta*) atau bagi masyarakat Maluku lebih sering disebut *Kasbi*, merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia selain padi dan jagung. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung. Ubikayu segar mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak 0,5% dan kadar abu 1%, karenanya merupakan sumber karbohidrat dan serat makanan, namun sedikit kandungan zat gizi seperti protein. Singkong segar mengandung senyawa glikosida sianogenik dan bila terjadi proses oksidasi oleh enzim linamarase maka akan dihasilkan glukosa dan asam sianida (HCN) yang ditandai dengan bercak warna biru, akan menjadi toxin (racun) bila dikonsumsi pada kadar HCN lebih dari 50 ppm. Sebagai salah satu sumber karbohidrat, Ubikayu sering dikonsumsi oleh sebagian masyarakat baik menggantikan fungsi nasi, sebagai makan pelengkap maupun sebagai jajanan/cemilan. Ubikayu sangat diminati karena mudah dibudidayakan, ketika ingin dikonsumsi mudah diperoleh, harga terjangkau dan praktis dalam mengolahnya dibandingkan dengan jenis umbi-umbian yang lain. Biasanya ubikayu diolah dengan cara direbus ataupun digoreng, ataupun dijadikan produk intermediate berwujud tepung atau serat ubikayu (*gepe*) dan selanjutnya diolah menjadi berbagai produk turunan.

Produksi *Gepe*

Produksi merupakan suatu kegiatan untuk meningkatkan manfaat dengan cara mengkombinasikan faktor-faktor produksi modal, tenaga kerja, dan teknologi. Selain itu produksi sebagai sebuah proses mengubah input menjadi output. Produksi meliputi semua kegiatan untuk menciptakan/menambah nilai/guna suatu barang/jasa. Kemudian berkaitan dengan proses produksi yakni terjadi sebuah transformasi dari berbagai input produksi untuk menghasilkan output. Produksi serat ubikayu (*Gepe*)

merupakan salah satu cara masyarakat Dusun Ujung Batu dan Batu Naga, Desa Waai untuk meningkatkan nilai tambah dari ubikayu, yang merupakan produk hasil pertanian menjadi produk intermediate yang dapat dijadikan bahan baku industri rumah tangga. Mayoritas masyarakat di dusun Ujung Batu maupun Batu Naga menjadi berprofesi sebagai petani petani ubikayu (*on farm*) dan pegrajin serat ubikayu (*Gepe*). Walaupun semua responden berada pada usia produktif seperti yang terlihat pada Tabel 1, namun tidak ada pekerjaan lain (*off farm*) yang ditekuni.

Tabel 1. Umur responden

Kategori umur	Jumlah (orang)	Presentase(%)
< 15	0	0
15 – 64	41	100
>64	0	0
Total	41	100

Keterangan : < 15 = tidak produktif; 15 - 64 = produktif; >64 = kurang produktif

Mayoritas responden yang berada di usia produktif pada kisaran umur 15 sampai dengan 64 tahun. Umur dapat mempengaruhi luasan lahan pertanian (Tabel 2) yang digarap dan ditanami ubikayu. Sebagian besar responden memiliki luas lahan ubi kayu berkisar antara 0,5 – 1 ha sebanyak 39 orang atau 95,12 persen.

Tabel 2. Luas lahan usahatani ubi kayu

Kategori luas lahan (ha)	Jumlah (orang)	Presentase (%)
< 0,5	2	4,87
0,5 – 1	39	95,12
>1	0	0
Total	41	100,00

Lahan usahatani ubikayu yang dimiliki petani pengolah di lokasi penelitian terpecah (fragmentasi) di beberapa tempat, dan jumlahnya lebih dari satu, minimal setiap petani memiliki dua lahan usahatani (Tabel 3).

Tabel 3. Jumlah lahan usahatani ubi kayu

Kategori banyaknya lahan	Jumlah (orang)	Presentase (%)
L1	0	0
L2	16	39,03
L3	18	43,90
L4	4	9,75
L5	3	7,32
Total	41	100,00

Sebagian besar lokasi usahatani petani pengolah memiliki lahan usahatani yang terpecah di tiga tempat (L3) sebanyak 18 orang atau 43,90 persen, rata-rata petani pengolah memiliki lahan lebih dari satu atau masuk kategori L2 sebanyak 16 orang atau 39,03 persen.

Status penguasaan lahan pertanian di lokasi penelitian yaitu saku/bagi hasil dan sewa, karena masyarakat yang mendiami daerah penelitian merupakan masyarakat pendatang dan berasal dari suku Buton (Sulawesi Tenggara), sehingga tidak ada lahan yang berstatus milik sendiri. Lahan yang digarap merupakan lahan milik orang lain, pemiliknya mempercayakan langsung kepada petani di lokasi penelitian, maupun lewat pihak lain seperti pemerintah Negeri Waai. Bagi petani yang menyewa lahan nilai nominalnya berkisar kurang dari satu juta rupiah, satu sampai lima juta rupiah, maupun ada yang lebih dari lima juta rupiah (Tabel 4).

Tabel 4. Biaya sewa lahan

Biaya Sewa	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
< Rp. 1.000.000	0	0
Rp. 1.000.000 s.d. Rp. 5.000.000	7	17,08
>Rp. 5.000.000	34	82,92
Total	41	100,00

Sebagian besar petani menyewa lahan untuk ditanami ubi kayu dengan nilai nominal lebih dari Rp. 5.000.000,- dan nilai sewa lahan dibayarkan sekali diawal sebelum mulai mengolah lahan, dan akan diperpanjang sesuai kesepakatan. Tidak

semuanya ditetapkan nilai sebesar lebih dari Rp. 5.000.000,- per tahun karena pemilik tidak menjadikan sewa sebagai pendapatan utama, tetapi nilai sewa itu sebagian bentuk ikatan antara pemilik lahan dan yang menggarap lahan. Tetapi ada pula petani yang tidak membayar biaya sewa, sebab tidak diwajibkan oleh pemilik lahan.,tetapi mereka hanya menjaga dan memanfaatkan, dan balas jasa pun tidak dalam bentuk bagi hasil, hanya sesekali petani mengantarkan ubi kayu hasil panen, atau memberikan uang rokok sebagai bentuk terimakasih, dan nilainya pun tidak diwajibkan dan tidak rutin.

Hasil panen Ubi kayu biasanya dijual dalam bentuk segar maupun diolah terlebih dahulu menjadi serat ubikayu (*Gepe*) baru dipasarkan. Untuk menghasilkan satu buah *gepe*, pengrajin membutuhkan ubi kayu mentah sebanyak 8 kg atau 25 buah. Dalam sehari pengrajin dapat menghasilkan rata-rata 32 buah *gepe* dengan berat satu *gepe* 5,7 kg (Ely, 2015).

Tabel 5. Pengalaman berusaha *Gepe*

Kategori tingkat pengalaman berusaha (tahun)	Jumlah jiwa (orang)	Presentase (%)
≤ 10	33	80,48
>10	8	19,51
Total	41	100,00

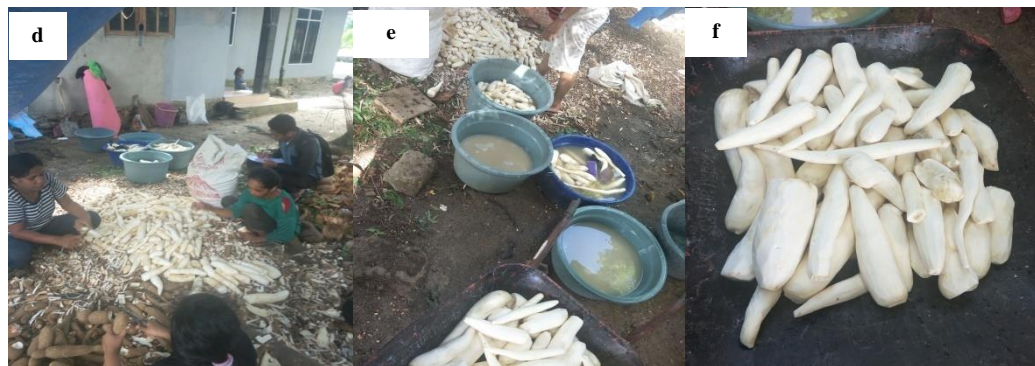
Mata pencaharian responden di lokasi penelitian umumnya sebagai petani ubi kayu dan pengrajin *Gepe*. Diantaranya ada yang sudah berusaha lebih dari sepuluh tahun sebanyak delapan orang atau 19,51 persen dan lebih banyak masih kurang dari sepuluh tahun yaitu 33 orang atau 80,48 persen. Saat ditanya adakah sumber pendapatan lain selain menjadi petani ubikayu maupun *gepe*, mereka mengakui hampir tidak pernah, mayoritas mengeluti usaha tersebut.

Penghasilan menjadi petani ubi kayu dan mengolah menjadi *Gepe* dirasakan cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Terkadang petani hanya menjual ubikayu segar setelah dipanen, ada juga yang mengolah menjadi *gepe* apabila ingin dikonsumsi oleh keluarga sebagai sumber karbohidrat atau untuk memenuhi permintaan pelanggan. Ubi kayu setelah dipanen, umbinya dibersihkan dengan cara

dikupas dan kemudian dicuci dengan air bersih, selanjutnya umbi ubi kayu tersebut diparut, masyarakat setempat biasanya menggunakan mesin pamarut kelapa, yang dimodifikasi untuk memarut umbi ubi kayu. Setelah umbi tersebut diparut dimasukan kedalam karung dan dipress menggunakan alat press yang didesain dengan bantuan dongkrak, atau menggunakan metode manual ditekan dengan batu. Proses *gepe* dilakukan sampai serat ubi kayu benar-benar kering dan cairan asam sianida (HCN) terpisah dan meghasilkan pati ubi kayu basah. Proses produksi *gepe* di lokasi penelitian dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 1. Proses awal pengambilan bahan baku: a) Pemanenan singkong sebagai bahan baku utama, b) setelah dipanen, singkong dibersihkan dari sisa-sisa kotoran kebun yang masih menempelkemudian, c) pengemasan bahan baku singkong, untuk tahapan pengolahan selanjutnya.



Gambar 2. Proses pembersihan bahan baku: d) bahan baku singkong yang telah dipanen selanjutnya proses pengupasan, singkong dikupas dan dibersihkan dari kulit luar, e) setelah itu, bahan baku yang telah dikupas

dicuci dengan air sampai bersih, f) bahan baku yang telah dicuci bersih siap untuk dilakukan pamarutan.



Gambar 3. Proses pengolahan: g) bahan baku singkong yang telah dibersihkan. Kemudian, dikemas dalam karung untuk diangkut dan diparut, h) setelah itu, bahan baku diparut dengan menggunakan mesin pamarut singkong, i) bentuk adonan serat ubi kayu sebagai bahan baku utama pembuatan *gepe*.



Gambar 4. Proses pengolahan: j) bahan baku yang telah dikemas dan siap untuk ditindih, k) proses pengepresan yaitu ditindih dengan menggunakan alat dongkrak yang masih sederhana, l) proses pengpresan masih dengan peralatan manual, yaitu dengan menggunakan batu sebagai alat pemberat, serat kemudian ditindih hingga mengeluarkan air.



Gambar 5. Proses pengemasan : m) bentuk takaran untuk memperoleh satu buah gepe utuh yang telah siap, n) bentuk produk gepe utuh, o) produk gepe dikemas terlebih dahulu pada kantong plastik setelah itu siap untuk dipasarkan.

Pendapatan Usaha Gepe

Pendapatan usaha gepe dalam penelitian ini sangat bervariasi tergantung pengelolaan petani itu sendiri. Pendapatan menurut pengertian umum adalah balas jasa yang diterima oleh seorang individu setelah melaksanakan sesuatu pekerjaan atau nilai barang dan jasa yang diterima oleh seorang individu melebihi hasil penjualannya (Winardi, 1992 dalam Ely, 2015). Ditinjau dari segi rumah tangga perusahaan, maka pendapatan pada prinsipnya mempunyai sifat menambah atau menaikkan nilai kekayaan pemilik perusahaan, baik dalam bentuk penerimaan maupun tagihan (Gustiyana, 2007).

Semakin banyak jumlah produksi dihasilkan dan semakin tinggi harga per unit produk, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil. Penerimaan total yang diterima oleh produsen dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih sebagai keuntungan produsen (Soekartawi, 1995).

Analisis Pendapatan *Gepe*

Menurut Winardi (1992), pendapatan adalah sebagai saluran penerimaan baik berupa uang maupun barang dari pihak lain, maupun hasil sendiri yang dimulai dengan sejumlah uang atau jasa atas dasar harga yang berlaku pada saat itu. Besarnya pendapatan akan diketahui dari seberapa besar penerimaan dikurangi total biaya produksi. Pendapatan responden dapat diketahui apabila penerimaan yang diterima dikurangi dengan total biaya produksi selama memproduksi. Secara ringkas penjelasan analisis penerimaan, total biaya dan pendapatan ditampilkan pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. Rata-rata Produksi, penerimaan, total biaya produksi dan pendapatan

Keterangan	Harga (Rp)	Persentase (%)
Produksi (347 <i>Gepe</i> /Musim Tanam)		
Harga Produk (Rp. 25.000/ <i>Gepe</i>)		
Penerimaan	8.680.488	100
Biaya Produksi		
Biaya Tetap :		
Total Biaya Tetap	229.244	57.58
Biaya Variabel:		
Total Biaya Variabel	168.915	42.42
Total Biaya Produksi	398.159	100
Pendapatan (TR - TC)	8.282.329	100

Tabel 6 menunjukkan bahwa produksi rata-rata per musim tanam (6 s/d 8 bulan) sebanyak 347 buah *gepe*, akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.8.680.488,-. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan *gepe* yaitu sebesar Rp. 398.159,-. Jika penerimaan dikurangi dengan total biaya, maka usaha rumah tangga *gepe* memperoleh pendapatan dari hasil pengolahan *gepe* sebesar Rp. 8.282.329/Musim Tanam.

Pemasaran

Pemasaran merupakan mata rantai yang sangat penting dan mempunyai peranan yang luas dan besar pengaruhnya terhadap pendapatan petani. Peningkatan produksi pertanian tidak akan berarti kalau produk yang berlebihan itu tidak dipasarkan dengan baik atau memperoleh nilai pemasaran yang wajar, dengan kata lain produksi tersebut dapat dimanfaatkan bagi pemenuhan kebutuhan hidup petani beserta keluarga.

Pasar merupakan tempat terakhir suatu produk yang diproduksi mengalami perpindahan tangan dari produsen ke konsumen melalui lembaga-lembaga perantara tertentu, di dalamnya terdapat aktifitas pemasaran yang dianggap sebagai proses aliran barang yang terjadi dalam pasar. Pemasaran adalah sistem pertukaran, artinya memperoleh barang dan jasa kemudian membayar dengan alat tukar (uang, cek dan sebagainya). Dalam pemasaran terdapat pelaku-pelaku ekonomi yang terlibat secara langsung ataupun tidak langsung. Sistem pertukaran barang dan jasa dapat berhasil dengan baik kalau ditopang oleh faktor pendukung sebagai pelaku-pelaku ekonomi seperti transportasi, perbankan, asuransi, peraturan-peraturan pemerintah, kelembagaan (pedagang, tengkulak, pengecer, eksportir, importir) dan sebagainya (Soekartawi, 2002).

Petani ubi kayu biasanya menjual ubi kayu segar atau diolah menjadi serat ubi kayu (*gepe*) setelah itu baru dijual. Ubi kayu setelah dipanen dikemas dalam karung dan langsung di angkut ke pasar untuk dijual atau diambil konsumen dilahan usahatani. Sedangkan *gepe* setelah dibuat dijual ke konsumen atau dijual ke pedagang pengumpul dusun. Apabila dijual langsung kepada konsumen, biasanya produk *gepe* dibawa ke pasar mardika atau diantar kepada yang memesan.

Tabel 7. Pihak yang dominan dalam menentukan harga jual produk *Gepe*

Pihak Penentu Harga	Jumlah responden(orang)	Presentase (%)
Pembeli	11	26,82
Negosiasi	23	56,09
Pembeli dan Hasil Negosiasi	7	17,07
Total	41	100,00

Tabel 7 menunjukkan pihak yang dominan dalam menentukan harga dan sebanyak 11 responden atau 26,82 persen mengatakan bahwa harga jual dominan ditentukan pembeli (*price taker*), mekanisme ini terjadi bila jumlah yang diminta banyak dan pembeli langsung mengambil di tempat produksi. Sedangkan sebanyak 23 responden atau 56,09 persen mengatakan bahwa harga jual ditentukan berdasarkan negosiasi antara pembeli dan produsen, hal ini menunjukkan posisi tawar (*bergening position*) yang dimiliki oleh petani pengrajin masih rendah. Alasan petani pengrajin memasarkan serat ubikayu (*gepe*) dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini.

Tabel 8. Alasan memasarkan hasil

Alasan memasarkan hasil	Jumlah responden (orang)	Presentase (%)
Transportasi mudah dan murah	11	26,82
Memenuhi pesanan	22	53,65
Transportasi murah dan memenuhi pesanan	8	19,51
Total	41	100,00

Sebanyak 22 orang atau 53,65 persen petani pengrajin memproduksi serat ubi kayu (*gepe*) hanya untuk memenuhi pesanan, sehingga mereka tidak perlu membawa produk *gepe* ke pasar. Setelah selesai produksi, mereka menghubungi langganan yang memesan untuk mengambil *gepe* yang sudah diproduksi, namun ada juga petani pengrajin yang tidak hanya memproduksi karena ada pesanan/permintaan, tetapi memproduksi dan memasarkannya di pasar tradisional secara rutin, misalnya di Pasar

Mardika yaitu sebanyak 11 orang atau 26,82 persen. Setelah selesai diproduksi sehari sebelumnya, gepe dimasukan dalam kemasan dan siap dipasarkan, biasanya saat dini hari sekitar pukul 03.00 s.d 04.00 WIT petani pengrajin berangkat dari dusun Ujung Batu atau Batu Naga ke Pasar Mardika membawa gepe untuk dipasarkan disana, sebelum pasar buka ramai dikunjungi pembeli pada pukul 05.00 dini hari. Menurut mereka transportasi yang mudah dan murah membuat mereka tetap berjualan di pasar Mardika. Tetapi ada juga, petani pengrajin yang memproduksi gepe untuk memnuhi permintaan pelanggan, namun mereka memproduksi lebih dari jumlah yang dipesan, dan selanjutnya akan dijual di Pasar Mardika, jumlahnya mencapai delapan orang atau 19,51 persen.

Tabel 9. Lokasi penerimaan hasil penjualan

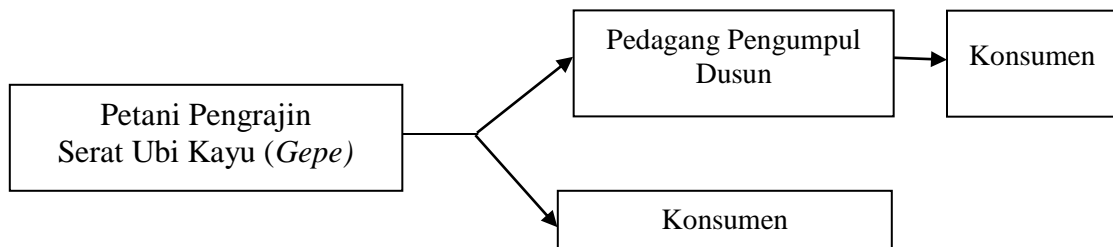
Lokasi Penerimaan Hasil Penjualan	Jumlah responden (orang)	Presentase (%)
Lokasi Penjual	38	92,68
Pasar	3	7,31
Total	41	100,00

Berdasarkan lokasi penerimaan hasil penjualan seperti terlihat pada Tabel 9, mayoritas petani pengrajin menerima hasil penjualan dilokasi penjualan, atau di rumah/tempat memproduksi *Gepe*, sebanyak 38 responden atau 92,68 persen sedangkan yang menrima di pasar hanya 3 orang atau 7,31 persen. Cara menentukan harga jual dari produk Gepe dapat dilihat pada Tabel 10 berikut ini.

Tabel 10. Penentuan harga jual

Cara menentukan harga	Jumlah responden (orang)	Presentase (%)
Semata-mata hanya penjual.	27	65,85
Pedagang (pembeli) adalah langganan tanpa ikatan, dengan responden.	7	17,07
Hanya penjual dan pedagang tanpa langganan.	7	17,07
Total	41	100

Dalam hal penentuan harga jual, sebanyak 27 orang atau 65,85 persen mengatakan harga jual ditentukan oleh penjual dengan kisaran harga Rp. 25.000,- s.d Rp.30.000,- per satu buah *gepe*. Harga tersebut merupakan harga yang berlaku dipasaran. Namun ada 7 orang responden yang mengatakan harga jual ditentukan juga dengan melihat hubungan sebagai langganan tetap sehingga harga tersebut bisa ditawar, namun ada 7 responden yang mengatakan harga jual terbentuk jugakarena dipengaruhi oleh hubungan pembeli dan penjual yang bukan merupakan pelanggan. Namun kisaran harga tersebut menjadi ambang batas atas maupun batas bawah dalam menentukan harga jual diantara pembeli dan penjual, fleksibilitas harga tercapai karena hubungan pembeli yang merupakan pelanggan dan memesan secara rutin dalam jumlah yang banyak sehingga harga jual menjadi lebih murah. Produk serat ubikayu atau *gepe* biasanya dipasarkan lewat dua saluran pemasaran yang dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 6. Saluran pemasaran produk serat ubi kayu (*Gepe*)

Ada dua saluran pemasaran yang ditemukan dalam proses memasarkan produk serat ubi kayu (*Gepe*) yaitu saluran yang pertama petani pengrajin menjual kepada pedagang pengumpul dusun dan dijual kepada konsumen, dan untuk saluran pemasaran yang pertama ini hanya satu responden sedangkan 40 orang atau 97,56 persen menjelaskan bahwa mereka menjual langsung kepada konsumen.

Konsumsi Produk Turunan dari Serat Ubi Kayu *Gepe*

Diversifikasi produk turunan dari *gepe* biasanya dijadikan sebagai pangan pengganti beras, berupa *kasoami*. *Kasoami* lebih merujuk kepada bentuk olahan makanan yang terbuat dari *gepe*. Biasanya dikonsumsi dengan tambahan lauk-pauk pelengkap makanan. Dari produk *gepe* sebagai pangan lokal yang mengandung banyak karbohidrat pengganti nasi yang jika dikonsumsi sebagai pangan pokok sudah tentu persoalan konsumsi dan penyediaan stok beras akan ditekan. Pada zaman dahulu pangan lokal ini dijadikan sebagai bekal makanan oleh masyarakat dahulu untuk pergi ke kebun dan melaut, dipercaya bahwa pangan ini mampu membuat mereka bertahan dari rasa lapar.

Namun sekarang ini, kita diperhadapkan dengan istilah “*perut nasi, jika kita belum mengkonsumsi nasi maka belum dikatakan kenyang*” istilah ini sepertinya telah melekat erat pada masyarakat tertentu dewasa ini, sehingga produk olahan dari *gepe* sudah tidak lagi dijadikan sebagai konsumsi harian, biasanya akan dikonsumsi sebagai makanan selingan karena tidak dikonsumsi setiap harinya. Hasil penelitian mengindikasikan bahwa produk olahan dari *Gepe* tidak lagi diminati dan konsumsi oleh anak-anak, hanya dikonsumsi oleh orang tua. Anak-anak tidak terbiasa mengkonsumsi *kasoami* dan lebih menyukai nasi putih sebagai sumber karbohidrat utama saat menyantap makan siang maupun makan malam. Padahal jika ditelusuri dari segi budaya, masyarakat yang mendiami dusun Ujung Batu dan Batu Naga merupakan Suku Buton, yang kental dengan budaya mengolah Ubi Kayu menjadi *gepe*, untuk selanjutnya diolah menjadi sagu kasbi atau *kasoami* sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Namun perlahan-lahan kebiasaan tersebut mulai hilang, karena minimnya keinginan anak-anak untuk beralih dari nasi ke pangan lokal. Tetapi, ada pula petani pengrajin yang masih memelihara kebiasaan mengkonsumsi produk olahan dari *gepe* yaitu *kasoami* bersama anggota keluarga, setiap kali jam makan siang maupun makan malam, *kasoami* selalu tersedia di atas meja makan. Pada tabel berikut ini dapat dilihat frekuensi konsumsi produk olahan serat ubi kayu (*gepe*).

Tabel 11. Frekuensi konsumsi

Kategori frekuensi konsumsi	Jumlah jiwa (orang)	Presentase (%)
< 5 kali sehari	10	23,25
5 - 6 kali sehari	5	11,62
> 6 kali sehari	4	9,30
Setiap Hari	24	55,81
	43	100,00

Walaupun sudah jarang dikonsumsi oleh anak-anak, *Kasoami* masih diminati oleh orang tua, dari 43 responden yang diwawancarai terdiri dari 41 petani pengrajin yang juga mengkonsumsi dan 2 orang konsumen yang berhasil diwawancarai, 10 orang atau 23,25 mengatakan bahwa dalam sehari kurang dari lima kali mereka mengkonsumsi produk olahan dari serat ubikayu (*Gepe*) dan kemungkinan besar disajikan pada makan siang dan makan malam. Sebanyak 4 orang mengatakan mereka mengkonsumsi lebih dari 6 kali sehari, tidak hanya sebatas pada makan siang dan makan malam, tetapi juga disediakan pada saat pagi hari dan sore hari, bahkan tidak jarang dijadikan bekal pada saat mengolah lahan atau berusahatani. Bahkan setiap hari *kasoami* selalu ada dan dihidangkan diatas meja makan menurut 24 orang responden atau 55,81 persen. Kebiasaan menanam ubikayu, mengolahnya menjadi *gepe*, dan dijadikan *kasoami*, sangat erat dengan kehidupan masyarakat dusun Ujung Batu dan Batu Naga. Hal tersebut sudah menjadi sumber mata pencaharian utama mereka, hal ini tidak terlepas dari kearifan lokal masyarakat setempat yang merupakan pendatang dan berasal dari suku Buton, yang identik dengan mengolah ubi kayu menjadi *Gepe* dan mengkonsumsinya setiap hari sebagai salah satu sumber karbohidrat.

Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1). Produksi rata-rata per musim tanam sebanyak 347 buah *gepe*, akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp.8.680.488,-.
- 2). Pendapatan dari hasil pengolahan *gepe* adalah sebesar Rp. 8.282.329,- /musim tanam.
- 3). *Kasoami* hasil olahan *gepe* masih diminati

oleh orang tua, dari 43 responden yang diwawancarai terdiri dari 41 petani pengrajin yang juga mengkonsumsi dan 2 orang konsumen yang berhasil diwawancarai, 10 orang atau 23,25 mengatakan bahwa dalam sehari kurang dari lima kali mereka mengkonsumsi produk olahan dari serat ubikayu (*Gepe*) dan kemungkinan besar disajikan pada makan siang dan makan malam. Sebanyak 4 orang mengatakan mereka mengkonsumsi lebih dari 6 kali sehari, tidak hanya sebatas pada makan siang dan makan malam, tetapi juga disediakan pada saat pagi hari dan sore hari, bahkan tidak jarang dijadikan bekal pada saat mengolah lahan atau berusahatani. Bahkan setiap hari *kasoami* selalu ada dan dihidangkan diatas meja makan menurut 24 orang responden atau 55,81 persen.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik 2015, Luas Panen, Rata-rata Produksi dan produksi Tanaman Ubi Kayu dirinci per kecamatan pada Kabupaten Maluku Tengah.
- Ely, B. 2015. Analisis Usaha Pengolahan Serat Ubi Kayu (*Gepe*) Di Desa Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Gustiyana, H. 2004. *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian*. Jakarta : Salemba Empat.
- Herman G. A, 2012. Pengolahan Singkong Jadi 13 Produk Turunan. <<http://nationalgeographic.co.id/berita/2012/05/pengolahan-singkong-jadi-13-produk-turunan>>. diakses tanggal 5 maret 2017.
- Rismayani. 2007. *Usahatani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. Medan: USU Press.
- Soekartawi, 2002. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Perkasa.
- Soekartawi, 1995. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta : UI Press.
- Winardi.1992. *Asas-Asas Marketing*. Bandung : CV. Mandar Maju.