

KERAGAAN INDUSTRI PANGAN OLAHAN BERBASIS TEPUNG UBI KAYU DI KABUPATEN MALANG DAN TRENGGALEK

SRDm Rita Hanafie

*Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Widyagama Malang
email : ritahanafiesrdm@gmail.com*

ABSTRACT

The study aims to determine the performance of processed food industry based on cassava flour viewed from its characteristics which cover business orientation, growth process, business development, production process, technology, and efforts to fulfilling the resources; as well as the development strategy. The study was conducted in district of Malang and Trenggalek, were selected intentionally (purposive sampling). The industry based on cassava flavour is determined by Data Based Triangulation. The research sample is determined by Snowball Sampling. The results showed that the processed food industry based on cassava flour which is growing in Malang and Trenggalek is mocafl cracker industry and mocafl sticks. The industry characteristics are: product-oriented, process grows on the basis of excess commodities that are not optimally used, have the capital, has the experience, and have confidence in the ability to take advantage of these commodities; business development is indicated by the growth of the asset; production process is easy and quick; simple technology; and the easy supply of resources. On the basis of the identification of 11 driver factors and 13 inhibiting factors, the development strategy are to optimize the utilization of local producers of cassava flour that involving the government, businesses, local communities, organizations and local institutions to develop the processed food industry based on cassava flour.

Keywords: performance, processed food industry, cassava flour

PENDAHULUAN

Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 tahun 2012 tentang pangan mengamanatkan bahwa pemerintah bersama masyarakat bertanggungjawab mewujudkan ketahanan pangan. Dalam hal ini pemerintah dan pemerintah daerah bertanggungjawab atas ketersediaan pangan di daerah melalui pengembangan produksi pangan lokal, yang bertumpu pada sumberdaya, kelembagaan dan budaya lokal. Ketahanan pangan terwujud melalui ketersediaan pangan yang cukup, baik jumlah dan mutunya, aman, bergizi, beragam, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.

Saat ini beras masih merupakan pangan pokok strategis, baik secara ekonomi, sosial maupun politis, sehingga beras diperlakukan lebih istimewa daripada komoditas pangan yang lain. Ini adalah kebijakan yang tidak tepat, karena menimbulkan dampak sosial, ekonomi dan

politik yang cukup besar. Pengembangan keanekaragaman pangan harus berbasis pada keragaman dan kekayaan sumberdaya, budaya dan kelembagaan lokal.

Indonesia memiliki 77 jenis tanaman pangan sumber karbohidrat disamping beras. Diantara tanaman pangan sumber karbohidrat tersebut, terdapat beberapa jenis yang memiliki kandungan gizi setara dengan beras atau gandum, yaitu kelompok umbi-umbian. Sebagai pangan alternatif sumber karbohidrat non beras, kelompok umbi-umbian dapat disajikan dalam menu sehari-hari, asalkan diperkaya dengan pangan sumber protein yang tinggi (Sediaoetama, 2001; Almatsier, 2002). Disamping diolah langsung dari bahan basahnya, umbi-umbian dapat juga diolah menjadi bahan setengah jadi berupa tepung yang selanjutnya dapat diolah lanjut menjadi masakan dan makanan yang memiliki daya simpan lebih lama dan daya jual lebih tinggi.

Penganeekaragaman pangan merupakan usaha yang diharapkan memiliki peluang untuk dikembangkan pada beberapa arah.

Keberhasilan usaha penganeekaragaman pangan ini akan memberikan dampak yang sangat nyata terhadap pembangunan pertanian, antara lain berupa kelestarian swasembada pangan dan status gizi masyarakat yang lebih terjamin, serta memberikan peluang bagi usaha peningkatan kesejahteraan masyarakat (Suhardjo, 2002). Oleh karena itu usaha penganeekaragaman pangan ini memerlukan dukungan menyeluruh dalam suatu sistem pembangunan pertanian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keragaan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang meliputi karakteristik industri (orientasi usaha, proses tumbuh, perkembangan usaha, proses produksi, teknologi, dan upaya pemenuhan bahan bakunya) dan strategi pengembangannya.

METODE PENELITIAN

Daerah penelitian ditentukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) yaitu Kabupaten Malang dan Kabupaten Trenggalek dengan pertimbangan bahwa kedua daerah tersebut merupakan daerah basis ubi kayu. Artinya, produksi ubi kayu di kedua kabupaten ini selain dapat memenuhi kebutuhan di wilayah yang bersangkutan, juga dapat memenuhi kebutuhan di luar wilayah yang bersangkutan. Oleh karena itu cukup potensial bagi tumbuh-kembangnya industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu.

Penentuan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu dilakukan dengan menggunakan triangulasi sumber data, sementara penentuan responden industri dilakukan dengan metode *Snowball Sampling* (Nasir, 1989). Triangulasi sumber data digunakan untuk menggali informasi detail terkait dengan ragam industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang banyak dilakukan oleh masyarakat di Kabupaten Malang dan Trenggalek. Metode *snowball sampling* digunakan untuk menentukan responden. Metode ini dipilih karena tidak ada informasi yang menyebutkan berapa banyaknya populasi industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu. Responden pertama ditentukan secara sengaja berdasarkan informasi dari informan

kunci, dan responden kedua ditentukan berdasarkan informasi yang diperoleh dari responden pertama dan seterusnya.

Karakteristik industri dianalisis secara deskriptif, untuk dapat memberikan gambaran yang rinci terhadap fenomena-fenomena, serta mendapatkan makna dan implikasi suatu masalah yang ingin dipecahkan. Identifikasi faktor pendorong dan faktor penghambat industri dilakukan melalui wawancara dengan beberapa expert kemudian hasilnya dianalisis menggunakan metode *FFA (Force Field Analysis)* sebagaimana disebutkan oleh Sianipar dan Entang (2003).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan wawancara dengan beberapa tokoh masyarakat, masyarakat umum, berdasarkan dokumentasi tertulis dari Dinas Koperasi, UKM dan Perindustrian serta berdasarkan observasi lapang diketahui bahwa industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang cukup banyak di kedua kabupaten tersebut adalah industri krupuk mocaf dan stik mocaf. Mocaf adalah istilah lain untuk tepung ubi kayu.

Karakteristik Industri Pangan Olahan Berbasis Tepung Ubi Kayu

Penganeekaragaman pangan dapat dikelompokkan menjadi penganeekaragaman pangan horizontal dan vertikal. Penganeekaragaman pangan horizontal adalah penataan komoditas pangan yang beragam dari berbagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral dalam suatu susunan pola konsumsi. Sedangkan penganeekaragaman pangan vertikal adalah pengolahan dan pemanfaatan produk pertanian dan hasil sampingannya dalam satu sistem produksi dengan maksud untuk meningkatkan kualitas pangan dan nilai tambah, sehingga memperoleh harga dan keunggulan komparatif dengan mengembangkan aneka ragam produk olahan dari satu jenis komoditas.

Pengembangan penganeekaragaman pangan dapat ditempuh melalui berbagai upaya, diantaranya yang cukup penting adalah mengintensifkan penggalian potensi sumberdaya pangan lokal. Dalam konteks

peningkatan ketahanan pangan rumah tangga, penggalan potensi pangan lokal ini cukup strategis bila dikaitkan dengan peranannya terutama sebagai sumber pangan pokok alternatif, khususnya pangan sumber karbohidrat, baik sebagai substitusi sebagian dari beras atau makanan lainnya.

Dalam konsep agribisnis, nilai tambah terbesar komoditas pertanian tidak terletak pada subsistem budidaya, tetapi terletak pada subsistem hulu dan hilir, terutama subsistem hilir, karena dapat meningkatkan harga jual dan umur konsumsi melalui pengolahan lanjut atau kegiatan agroindustri (Wibowo, 2000). Tepung ubi kayu sebagai sumber karbohidrat perlu diolah lanjut agar dapat dikonsumsi, baik sebagai pengganti nasi, maupun sebagai makanan kudapan (Dewan Ketahanan Pangan, 2009).

Industri pengolahan pangan berbasis tepung ubi kayu yang ditemukan di Kabupaten Malang dan Trenggalek adalah kerupuk mocaf dan stik mocaf, yang berbahan baku utama tepung mocaf. Kebutuhan tepung ubi kayu atau mocaf di Kabupaten Malang sebagian masih didatangkan dari Kabupaten Trenggalek, sementara di Kabupaten Trenggalek sendiri, kekurangan akan kebutuhan tepung mocaf didatangkan dari Kabupaten Madiun.

Hasil penelitian, menyebutkan bahwa karakteristik industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu di Kabupaten Malang dan Kabupaten Trenggalek berdasarkan orientasi usaha, proses tumbuh, perkembangan usaha, proses produksi, teknologi, dan pemenuhan bahan bakunya adalah sebagai berikut:

a. Orientasi usaha

Industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang ditemukan di Kabupaten Malang dan Kabupaten Trenggalek menyebutkan bahwa orientasi usaha yang dilakukan adalah *product oriented* atau berorientasi kepada produk. Artinya, bisa membuat sesuatu yang dapat dijual, itu kebanggaan dan dasar utama mereka melakukan usaha. *Market oriented*, sama sekali belum terpikirkan. Siapa yang akan membeli, kemana produk yang dibuat akan dipasarkan, siapa segmen pasarnya, belum terpikirkan sama sekali. Manakala diversifikasi produk belum banyak, *product*

oriented ini masih bisa diterima, akan tetapi manakala diversifikasi produk sudah semakin beragam, baik dari sisi kuantitatif maupun kualitatifnya, maka *product oriented* tidak akan membuat sebuah usaha mampu bertahan.

Orientasi usaha terhadap produk dicirikan atas beberapa pertimbangan, antara lain: (1) konsumen diasumsikan menyukai produk yang dibuat, (2) produk mudah dijangkau di banyak tempat dengan harga yang murah, (3) pengusaha cenderung memusatkan perhatian pada usaha-usaha untuk mencapai efisiensi produksi yang tinggi dan distribusi yang luas, dan (4) pengusaha selalu berusaha menyempurnakan produk dan memusatkan perhatian untuk menghasilkan produk yang lebih unggul dibandingkan dengan pesaing (Downey and Erickson, 1992).

b. Proses Tumbuh dan Perkembangan Usaha

Hasil pengamatan lapang menunjukkan bahwa terdapat beberapa hal yang menjadi alasan penentuan proses tumbuhnya usaha pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang dilakukan oleh masyarakat di Kabupaten Malang dan Kabupaten Trenggalek, yaitu: (1) ide muncul dan berkembang atas dasar pengamatan terhadap adanya komoditas pertanian yang berlimpah tanpa memperhatikan kebutuhan pasar akan produk olahan yang akan dibuat, (2) adanya keyakinan memiliki kemampuan memanfaatkan komoditas pertanian berlimpah tersebut untuk menambah penghasilan keluarga (3) memiliki modal sendiri atau yang berasal dari keluarga, (4) yakin akan pengalaman yang dimiliki sebagai proses pewarisan keluarga.

Kerupuk mocaf dan stick mocaf, diusahakan atas dasar pengamatan di lapang bahwa terdapat komoditas pertanian berlimpah di wilayahnya yang menggelitik daya kreatifitas seseorang untuk melakukan coba-coba (*trial and error*) memanfaatkan komoditas tersebut untuk membuat sesuatu yang bermanfaat. *Trial and error* dan penerusan usaha keluarga tentunya tidak dilakukan tanpa bekal. Bekal pengalaman yang dimiliki antara lain: (1) pemilihan dan

pemilahan bahan baku yang dimanfaatkan untuk proses produksi, (2) penentuan komposisi antara bahan baku utama dan bahan tambahan, (3) tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam proses produksi, (4) pembentukan jaringan usaha, baik dalam pengadaan bahan baku maupun pemasaran produk, (5) komunikasi dan interaksi dengan pelaku industri lain, dan (6) pelatihan-pelatihan yang pernah diperoleh.

Tindakan dan strategi yang diputuskan pengusaha dalam mempertahankan usahanya merupakan akumulasi dari kepentingan rumah tangga. Jika usaha yang dijalankan semakin maju dan lebih berkembang dibandingkan saat dikelola oleh generasi sebelumnya, maka dianggap berhasil. Tetapi jika usaha semakin menyempit dan aset semakin kecil maka dianggap tidak berhasil. Artinya, mempertahankan usaha keluarga menjadi pendorong utama bagi pengelola untuk mengembangkan usahanya.

c. Proses Produksi dan Teknologi

Dalam sebuah proses produksi, ada beberapa bahan dan komponen yang tidak dibuat dalam proses tersebut, tetapi sangat dibutuhkan sebagai kesatuan utuh dari produk yang dihasilkan. Dalam perencanaan usaha pengolahan hasil, perlu direncanakan bahan apa saja yang akan diproduksi sendiri dan yang tidak dapat diproduksi sendiri, sehingga perlu pengadaan dari pihak lain. Keputusan ini akan sangat terkait dengan proses produksi yang akan dijalankan, peralatan yang diperlukan dan sumberdaya manusia yang terlibat.

Industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu yang berkembang di Kabupaten Malang dan Trenggalek ini adalah industri kecil skala rumah tangga dengan kapasitas produksi yang belum begitu besar. Kebutuhan bahan baku utama untuk kerupuk mocaf dan stick mocaf adalah tepung mocaf, yang masing-masing sebanyak 20 kg dan tujuh kilogram untuk sekali proses produksi dengan tenaga kerja masing-masing berjumlah empat orang untuk kerupuk mocaf dan satu orang tenaga kerja perempuan untuk stick mocaf. Proses produksi yang dilakukan sangat mudah, sederhana dan tidak membutuhkan waktu

panjang. Dalam satu bulan proses produksi dilakukan rata-rata 12 hari, artinya tidak setiap hari melakukan proses produksi.

Agar usaha dapat berjalan dan berkembang dengan baik, dibutuhkan beberapa aspek manajemen, antara lain aspek permodalan, perancangan produk, proses dan kapasitas produksi, sumber daya manusia, sistem informasi dan manajemen usaha. Perencanaan proses produksi berkaitan dengan jenis proses apa yang akan digunakan untuk menghasilkan produk dan tata letak peralatan/mesin. Pemilihan proses produksi terkait erat dengan pertimbangan dan perhitungan ekonominya, antara lain: (1) penentuan tipe teknologi yang akan digunakan, (2) penentuan bahan baku sesuai dengan rancangan kualitas produk yang akan dihasilkan, (3) penentuan *rate of return* dari modal yang diinvestasikan dengan dipilihnya suatu teknologi tertentu yang akan digunakan, maka bahan baku turut menyesuaikan teknologi tersebut (Downey and Erickson, 1992).

Pemilihan teknologi adalah suatu keputusan yang sangat penting dalam pelaksanaan industri maupun agroindustri. Hal-hal yang diperhatikan dalam pemilihan teknologi adalah menyangkut (1) kualitas produk yang dihasilkan (*quality requirements*); (2) kompleksitas teknologi dengan biaya yang dibutuhkan (*process requirements*); (3) kapasitas bahan baku yang digunakan (*capacity utilization*); dan (4) kapasitas kemampuan pengolahan, terutama terkait dengan skala usaha (*management capability*).

Proses produksi yang sederhana dengan menggunakan tenaga kerja perempuan, berhubungan dengan teknologi produksi yang digunakan, yang juga masih sangat sederhana. Semua tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga dengan kebutuhan tingkat ketrampilan yang sederhana pula yang tidak membutuhkan pelatihan khusus untuk mendapatkannya.

d. Pemenuhan bahan baku

Sistem agribisnis adalah suatu sistem dengan rangkaian dari berbagai subsistem mulai dari subsistem penyediaan prasarana dan sarana produksi termasuk industri hulu,

subsistem budidaya yang menghasilkan produk pertanian, subsistem agroindustri, subsistem pemasaran dan distribusi, serta subsistem jasa pendukungnya. Nilai tambah terbesar dari suatu rangkaian usaha pertanian tersebut tercipta pada subsistem pengolahan atau agroindustri. Dalam kaitan ini kegiatan agroindustri pedesaan dapat menjadi fase transisi menuju transformasi struktural pertanian ke industri.

Bahan baku yang digunakan untuk kerupuk mocaf dan stick mocaf adalah tepung mocaf. Tepung mocaf tidak diproduksi sendiri oleh pelaku industri/pengusaha, melainkan mendatangkan dari luar, dalam arti membeli di warung atau toko di sekitar tempat tinggal. Semuanya tidak mengalami kesulitan untuk pengadaannya. Pengusaha kerupuk mocaf tidak perlu mengadakan stock bahan baku untuk industrinya, karena berdasarkan pengalaman, tidak sulit mendapatkan bahan baku tepung mocaf sejumlah kebutuhan yang diperlukan setiap kali proses produksi akan dilakukan. Disamping itu, penyimpanan bahan baku juga dirasakan tidak efektif mengingat untuk mempertahankan kualitas bahan baku tersebut tentunya dibutuhkan sarana penyimpanan yang memadai. Sampai saat penelitian dilakukan, proses pemenuhan kebutuhan bahan baku dilakukan langsung dengan membeli ke warung atau toko langganan sesaat sebelum proses produksi dilakukan.

Apa yang dilakukan oleh pengusaha industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu di Kabupaten Malang dan Trenggalek ini sejalan dengan konsep *EOQ* oleh Assauri (1998). *Economic Order Quantity (EOQ)* merupakan salah satu model manajemen persediaan, yang digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang dapat meminimalkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan persediaan. *Economic Order Quantity (EOQ)* adalah jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang minimal, atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal.

Strategi Pengembangan Industri Pangan Olahan Berbasis Tepung Ubi Kayu

Keberhasilan agribisnis juga ditentukan oleh berkembangnya usaha-usaha hulu dan hilir dari usaha produksi pertanian secara sinergis. Berkembangnya usaha terkait ini merupakan media untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian di pedesaan. Untuk memaksimalkan nilai tambah serta mencegah terjadinya konflik kepentingan antar sektor dalam pemanfaatan sumberdaya pembangunan, keterpaduan kegiatan antar para pelaku usaha harus selalu diupayakan. Untuk itu dilakukan pengembangan mekanisme koordinasi yang lebih efektif antara perencanaan, pengaturan dan pelaksanaan pembangunan untuk menjamin pengembangan agribisnis dilaksanakan terintegrasi dengan sektor lainnya dalam kerangka pembangunan wilayah.

Berdasarkan wawancara dengan beberapa *expert*, didapatkan beberapa faktor pendorong pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu. Faktor-faktor pendorong tersebut adalah ketersediaan bahan baku, kandungan gizi olahan pangan, pengolahan tepung ubi kayu menjadi berbagai produk makanan, tepung ubi kayu layak sebagai pengganti tepung terigu, harga tepung terigu cenderung naik, industri pangan lokal menciptakan nilai tambah, industri pangan lokal menyerap tenaga kerja, industri pangan lokal berdampak terhadap kesejahteraan petani, kesadaran masyarakat tentang konsumsi pangan yang beragam, berkembangnya pasar swalayan, dan industri pangan lokal yang mendukung kebijakan pangan. Melalui FFA (*Force Field Analysis*) terhadap beberapa faktor pendorong ini didapatkan hasil sebagaimana tersaji pada Tabel 1.

Hasil FFA (Sianipar dan Entang, 2003) menyebutkan bahwa faktor harga tepung terigu yang cenderung naik dan berkembangnya pasar swalayan menjadi faktor pendorong kunci yang mendukung keberhasilan pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu. Naiknya harga tepung terigu akan menyebabkan kenaikan biaya produksi pangan olahan berbahan baku tepung terigu yang mendorong pengusaha untuk beralih

memanfaatkan bahan baku yang harganya lebih murah. Berkembangnya pasar swalayan membawa dampak positif

terhadap aspek pemasaran produk pangan olahan berbasis ubi kayu.

Tabel 1. Hasil Analisis Berbagai Faktor Pendorong Pengembangan Industri Pangan Olahan Berbasis Tepung Ubi Kayu

No.	Faktor Pendorong	BF	ND	NRK	NBD	NBK	TNB	FKK
1.	Ketersediaan bahan baku (D1)	0,06	4	3,67	0,24	0,22	0,47	
2.	Kandungan gizi olahan pangan (D2)	0,10	4	3,63	0,41	0,37	0,78	
3.	Pengolahan tepung ubi kayu menjadi berbagai produk makanan (D3)	0,10	3	3,83	0,31	0,39	0,70	
4.	Tepung ubi kayu layak sebagai pengganti terigu (D4)	0,10	4	3,42	0,41	0,35	0,76	
5.	Harga tepung terigu cenderung naik (D5)	0,12	3	3,88	0,37	0,47	0,84	*
6.	Industri pangan lokal menciptakan nilai tambah (D6)	0,06	3	3,46	0,18	0,21	0,40	
7.	Industri pangan lokal menyerap tenaga kerja (D7)	0,08	3	3,67	0,24	0,30	0,54	
8.	Industri pangan lokal berdampak terhadap kesejahteraan petani (D8)	0,08	4	3,17	0,33	0,26	0,59	
9.	Kesadaran masyarakat tentang konsumsi pangan yang beragam (D9)	0,06	3	3,63	0,18	0,22	0,41	
10.	Berkembangnya pasar swalayan (D10)	0,12	3	3,79	0,37	0,46	0,83	*
11.	Industri pangan lokal mendukung kebijakan pangan (D11)	0,10	3	3,33	0,31	0,34	0,65	

Sumber : Data Primer Diolah, 20014

Keterangan : BF = bobot faktor, ND = nilai dukungan, NRK = nilai rata-rata keterkaitan, NBD = nilai bobot dukungan, NBK = nilai bobot keterkaitan, TNB = total nilai bobot, FKK = faktor kunci keberhasilan

Disamping faktor pendorong, FFA juga menganalisis faktor penghambat yang ada. Melalui wawancara dengan beberapa expert, diketahui bahwa faktor penghambat pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu adalah anomali iklim yang mempengaruhi produktifitas ubi kayu, ragam kualitas bahan baku industri, belum terjaminnya kontinuitas bahan baku, persaingan dalam penggunaan bahan baku antar industri, penganekeagaman olahan pangan lokal berjalan lambat, rendahnya motivasi pengusaha menggunakan tepung

ubi kayu, penerapan teknologi industri pangan lokal relatif sederhana, terbatasnya perusahaan tepung ubi kayu, belum terintegrasinya sektor hulu-hilir, keterbatasan infrastruktur, keterbatasan akses terhadap lembaga keuangan, belum optimalnya lembaga ditingkat pelaku industri pangan lokal, serta kebijakan dan regulasi belum mendukung. Melalui FFA (*Force Field Analysis*) terhadap beberapa faktor penghambat ini didapatkan hasil sebagaimana tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Analisis Berbagai Faktor Penghambat Pengembangan Industri Pangan Olahan Berbasis Tepung Ubi Kayu

No.	Faktor Penghambat	BF	ND	NRK	NBD	NBK	TNB	FKK
1.	Anomali iklim mempengaruhi produktivitas komoditas ubi kayu (H1)	0,08	3	3,13	0,23	0,24	0,46	
2.	Ragam kualitas bahan baku industri (H2)	0,06	3	2,92	0,18	0,18	0,36	
3.	Belum terjaminnya kontinuitas bahan baku (H3)	0,09	4	3,88	0,36	0,35	0,72	
4.	Persaingan dalam penggunaan bahan baku antar industri (H4)	0,11	3	3,46	0,32	0,37	0,68	
5.	Penganekaragaman olahan pangan lokal berjalan lambat (H5)	0,12	3	3,83	0,36	0,46	0,85	*
6.	Rendahnya motivasi pengusaha menggunakan tepung ubi kayu (H6)	0,06	4	3,50	0,24	0,21	0,45	
7.	Penerapan teknologi industri pangan lokal relatif sederhana (H7)	0,06	4	3,58	0,24	0,22	0,46	
8.	Terbatasnya perusahaan tepung ubi kayu (H8)	0,11	4	3,50	0,42	0,37	0,80	*
9.	Belum terintegrasinya sektor hulu-hilir (H9)	0,06	4	3,38	0,24	0,20	0,45	
10.	Keterbatasan infrastruktur (H10)	0,06	4	3,46	0,24	0,21	0,45	
11.	Keterbatasan akses terhadap lembaga keuangan (H11)	0,06	4	3,33	0,24	0,20	0,44	
12.	Belum optimalnya lembaga ditingkat pelaku industri pangan lokal (H12)	0,06	2	3,50	0,12	0,21	0,33	
13.	Kebijakan dan regulasi belum mendukung (H13)	0,08	3	3,42	0,23	0,26	0,49	

Sumber : Data Primer Diolah, 2014

Keterangan : BF = bobot faktor, ND = nilai dukungan, NRK = nilai rata-rata keterkaitan, NBD = nilai bobot dukungan, NBK = nilai bobot keterkaitan, TNB = total nilai bobot, FKK = faktor kunci keberhasilan

Hasil FFA (Sianipar dan Entang, 2003) menyebutkan bahwa faktor penganekaragaman olahan pangan lokal yang berjalan lambat dan terbatasnya perusahaan tepung ubi kayu menjadi faktor kunci yang menghambat keberhasilan pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu. Inovasi pemanfaatan tepung ubi kayu sudah banyak dilakukan oleh masyarakat, akan tetapi dari sisi konsumsinya masih terhambat oleh budaya dan prestise masyarakat yang menganggap bahwa mengkonsumsi pangan berbahan baku ubi

kayu “menurunkan” gengsi sosial. Faktor lain yang secara signifikan menjadi penghambat adalah masih terbatasnya pengusaha tepung ubi kayu, yang menyebabkan pengusaha harus mendatangkan bahan baku dari luar wilayah.

Analisis lebih lanjut dari FFA berdasarkan Faktor Kunci Keberhasilan (FKK) dari sisi faktor pendorong dan FKK dari sisi faktor penghambat yang diperoleh, dapat disusun strategi untuk pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu, yaitu ”Optimalisasi pemanfaatan

bahan pangan lokal tepung ubi kayu yang melibatkan pemerintah, dunia usaha, masyarakat lokal, organisasi dan kelembagaan lokal untuk mengembangkan kawasan industri pangan berbasis tepung ubi kayu”.

SIMPULAN

1. Karakteristik industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu adalah berorientasi produk, proses tumbuh atas dasar adanya komoditas berlebih yang belum dimanfaatkan secara optimal, kepemilikan modal, punya pengalaman, dan keyakinan akan kemampuan memanfaatkan komoditas tersebut; perkembangan usaha diindikasikan dengan perkembangan aset; proses produksi mudah dan singkat; teknologi sederhana; dan pemenuhan bahan baku mudah.
2. Teridentifikasi 11 faktor pendorong dengan faktor kunci keberhasilan: harga tepung terigu yang cenderung naik dan berkembangnya pasar swalayan dan 13 faktor penghambat dengan faktor kunci keberhasilan: penganekaragaman olahan pangan lokal berjalan lambat dan terbatasnya pengusaha tepung ubi kayu. Dari faktor pendorong kunci dan faktor penghambat kunci tersebut ditentukan strategi pengembangan industri pangan olahan berbasis tepung ubi kayu adalah optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal tepung ubi kayu yang melibatkan pemerintah, dunia usaha, masyarakat lokal, organisasi dan kelembagaan lokal untuk mengembangkan kawasan industri pangan berbahan baku ubi kayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Assauri, S., 1998. *Manajemen Produksi Operasi*. Jakarta: LP-FE-UI.
- Dewan Ketahanan Pangan, 2009. *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2010-2014*. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan Jakarta.
- Downey, W. David and Erickson, Steven P., 1992. *Manajemen Agribisnis*, Erlangga, Jakarta
- Nazir, 1989. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Sediaoetama, A.D., 2001. *Ilmu Gizi II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Suhardjo, 2002. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Jakarta.
- Sianipar, J.P.G., dan Entang, H.M., 2003. *Teknik-Teknik Analisis Manajemen*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Wibowo, R., 2000. *Pertanian dan Pangan. Bunga Rampai Pemikiran Menuju Ketahanan Pangan* Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.