

INDUSTRI RUMAH TANGGA TAPE UBI: INDUSTRI KREATIF MELESTARIKAN TRADISI

I Dewa Putu Oka Suardi

Dosen pada PS Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana

ABSTRAK

Penyusunan paper yang bertujuan untuk menelaah keadaan umum industri rumahtangga tape ubi di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan dilakukan dengan metode studi kasus dan telaah kepustakaan. Industri rumah tangga tape ubi kayu merupakan usaha keluarga yang ditekuni oleh ibu-ibu rumah tangga secara turun temurun. Industri ini tetap eksis hingga saat ini, walaupun mengalami kendala terbatasnya pasokan ubi kayu yang berkualitas baik. Secara ekonomis, industri ini menguntungkan dengan B/C ratio sebesar 1,3. Perlu dilakukan pengkajian, pengembangan, dan pelestarian varietas ubi kayu yang berkualitas baik untuk tape dan perlu juga dilakukan pendampingan usaha untuk meningkatkan skala usaha industri rumahtangga tape ubi kayu.

Kata kunci: industri rumahtangga, industri kreatif, tape ubi kayu

ABSTRACT

HOME INDUSTRIES OF FERMENTED CASSAVA: CREATIVE INDUSTRIES FOR TRADITIONAL PRESERVATION

Preparation of papers that aim to examine the general state of home industries of fermented cassava at the Pedungan Village, South Denpasar District was conducted using case studies and literature review. Home industries of fermented cassava is a family business that occupied by mothers of hereditary household. The industry is still exist till today, despite experiencing constraints limited supply of good quality cassava. Economically, the industry is profitable with a B/C ratio of 1,3. Need to do research, development, and preservation of cassava varieties of good quality for the fermented cassava and have also made the bussines facilitation to improve bussines-scale the home industries of fermented cassava.

Keywords: home industries, creative industries, fermented cassava

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Industri rumahtangga tape ubi kayu merupakan usaha tradisional yang banyak diusahakan masyarakat di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan. Usaha tersebut telah dikenal sejak tahun 1960-an dan pada tahun 1980-an hampir pada setiap rumahtangga telah mengusahakan tape ubi kayu.

Seiring dengan perkembangan jaman, masyarakat yang mengusahakan tape ubi kayu semakin berkurang. Padahal usaha tersebut mampu menampung tenaga kerja keluarga terutama yang tidak memiliki keterampilan khusus. Tape ubi dan brem yang merupakan produk ikutannya hingga saat ini masih laku dipasar dan menjadi kebutuhan sebagian besar masyarakat Bali. Disamping dapat dikonsumsi langsung, tape ubi dapat juga dimanfaatkan sebagai produk komplementer pada panganan atau olahan rori, es krim, es campur, dan berbagai jenis gorengan.

Berdasarkan permintaan pasar dan potensi yang dimiliki oleh sebagian masyarakat di wilayah Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan, maka industri rumahtangga tape ubi memiliki potensi untuk dikembangkan dari skala mikro kecil menjadi usaha berskala mikro menengah. Upaya ini tentu dapat dikaitkan dengan program pemerintah meningkatkan daya saing sektor industri rumahtangga dan usaha kecil dalam rangka membangun ekonomi kerakyatan yang berkelanjutan dalam konteks penguatan ekonomi daerah.

Berbagai aspek yang terkait dengan industri rumahtangga tape ubi tampaknya perlu dicermati atau dikaji dalam upaya pengembangan usaha tradisional tersebut. Dengan demikian konsep, strategi, kebijakan, dan tujuan pengembangannya terarah kepada pemberdayaan rumahtangga, kelompok, dan masyarakat yang menjadi pelaku utamanya. Aspek-aspek yang terkait dalam upaya pengembangan industri rumahtangga tape ubi antara lain: aspek teknologi, sarana dan prasarana produksi, permodalan, pengetahuan dan keterampilan teknis dan manajemen, serta aspek sosial, budaya, dan ritual.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada Subbab Latar Belakang, maka beberapa hal yang dapat dirumuskan sebagai permasalahan yang akan ditelaah dalam paper ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah eksistensi industri rumahtangga tape ubi di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan?
2. Bagaimanakah industri rumahtangga tape ubi dalam wacana industri kreatif?

Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan paper ini adalah untuk menelaah serta mengkaji hal-hal yang berkaitan dengan industri rumahtangga tape ubi kayu, yang secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut.

1. Menelaah keadaan umum industri rumahtangga tape ubi di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan.
2. Menelaah industri rumahtangga tape ubi sebagai industri kreatif.

METODE PENULISAN

Telaah yang dilakukan dalam penyusunan paper ini mengambil objek industri rumahtangga tape ubi kayu. Penetapan objek telaah ini menggunakan metode studi kasus, dimana objek telaah relatif kecil dan terbatas, namun dibahas secara holistik dan komprehensif. Untuk pengembangan interpretasi serta mempertajam pembahasan, maka dilakukan telaah konsep serta teori yang bersumber dari pustaka/textbook dan situs-situs website yang terkait.

TINJAUAN PUSTAKA

Potensi Ubi Kayu

Indonesia merupakan penghasil ubi kayu (singkong) terbesar kedua di dunia, setelah Brazilia. Ubi kayu merupakan makanan pokok ketiga setelah beras dan jagung. Produksi ubi kayu di Indonesia rata-rata 9,5 juta ton per ha per tahun, sedangkan produksi dunia rata-rata 10,0 juta ton. Ubi kayu memiliki nilai ekonomi penting, sebab selain dapat dikonsumsi langsung, umbinya dapat dijadikan tepung tapioka, gaplek, pelet, tape, dekstrin, lem, kerupuk, dan lain-lainnya. Tape ubi kayu dapat diolah lebih lanjut menjadi alkohol, sirup glukosa, sari tape, sirup fruktosa, asam cuka, tepung tape, dan sebagainya. Dari tepung tape dapat dihasilkan bahan untuk pencampur roti, es krim, dan aneka kue (Aya, 2008).

Menurut Soetanto (2001), jenis ubi kayu dapat dibedakan berdasarkan kandungan racun asam biru (HCN)-nya, yang dihitung dalam mg HCN/kg singkong basah kupas. Pada beberapa jenis ubi kayu terkandung HCN yang tinggi, namun pada beberapa jenis singkong yang lain kandungan HCN relatif rendah atau bahkan tidak ada. Wargiono dan Barret (1989), menyatakan bahwa berdasarkan sifatnya ubi kayu digolongkan dalam dua golongan yaitu golongan pahit (kandungan HCN > 50 mg/kg bahan) dan golongan manis (kandungan HCN < 50 mg/kg bahan). Umumnya yang dikonsumsi adalah varietas manis, sedangkan varietas pahit digunakan untuk tujuan industri. Susunan gizi ubi kayu seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar susunan zat gizi dalam 100 gram singkong.

Nomor	Zat Gizi	Kandungan
1	Kalori	146 kalori
2	Protein	1,6 gram
3	Lemak	0,3 gram
4	Karbohidrat	34,7 gram
5	Zat kapur (Ca)	33 gram
6	Phospor (P)	33 gram
7	Zat besi (Fe)	0,7 gram
8	Vitamin A	0 SI
9	Thiamin	0,02 SI
10	Vitamin B1	30 I

Ubi kayu tidak hanya bagian umbinya saja yang dapat dikonsumsi, namun daun, kulit, dan batangnya pun dapat dimanfaatkan. Menurut pakar tanaman obat, Prof. Hembing Wijayakusuma, efek farmakologis dari singkong adalah sebagai antioksidan, antikanker, antitumor, dan menambah nafsu makan. Bagian yang umum dipakai pada tanaman ini adalah daun dan umbi. Umbi singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum. Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, kalori, fosfor, protein, lemak, hidrat arang, dan zat besi. Sementara kulit batangnya mengandung tannin, enzim peroksidase, glikosida, dan kalsium oksalat (BisnisUKM, 2010).

Tape Ubi sebagai Hasil Fermentasi

Menurut Tarigan (1998), tape merupakan salah satu jenis makanan dari hasil fermentasi bahan baku yang diberikan ragi sebagai sumber mikrobanya. Tape sebagai hasil fermentasi menghasilkan alkohol dan gula. Sejalan dengan itu, Astawan (2004) menyatakan bahwa proses fermentasi yang terjadi selama pembuatan tape pada dasarnya meliputi empat tahap penguraian, yakni sebagai berikut.

- Molekul-molekul pati terpecah menjadi dekstrin dan gula-gula sederhana, proses ini disebut hidrolisis enzimatis.
- Gula yang terbentuk akan diubah menjadi alkohol.
- Alkohol akan diubah menjadi asam-asam organik oleh bakteri *Pediococcus* dan *Acetobacter* melalui proses oksidasi alkohol.
- Sebagian asam organik akan bereaksi dengan alkohol membentuk ester yang memberi cita rasa pada tape.

Desrosier (1988) menyatakan, ada beberapa faktor yang mempengaruhi proses fermentasi, antara lain:

- pH, mikroba tertentu dapat tumbuh pada kisaran pH yang sesuai untuk pertumbuhannya. Khamir dapat hidup pada pH rendah yaitu antara 1-2.
- Suhu, yang digunakan dalam fermentasi akan mempengaruhi mikroba yang berperan dalam proses fermentasi. Suhu optimal pada proses fermentasi yaitu 35°C - 40°C



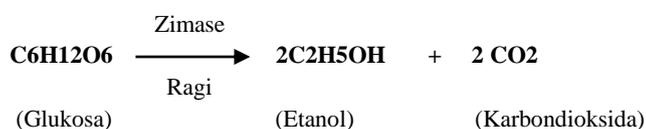
Gambar 1.
Fermentasi sedang berlangsung

- Oksigen, derajat an aerobiosis adalah merupakan faktor utama dalam pengendalian fermentasi. Bila tersedia O₂ dalam jumlah besar, maka produksi sel-sel khamir dipacu. Bila produksi alkohol yang dikehendaki, maka diperlukan suatu penyediaan O₂ yang sangat terbatas. Produk akhir dari suatu fermentasi sebagian dapat dikendalikan dengan tegangan O₂ substrat apabila faktor-faktor lainnya optimum.
- Substrat, mikroba memerlukan substrat yang mengandung nutrisi sesuai dengan kebutuhan untuk pertumbuhannya.

Fermentasi adalah perombakan anaerob karbohidrat yang menghasilkan pembentukan produk fermentasi yang stabil. Contoh produk fermentasi oleh mikroorganisme yang dapat dimanfaatkan meliputi etil alkohol, asam laktat, gliserol dan lain-lain (Volk dan Wheeler, 1993).

Dalam pengertian yang luas, fermentasi adalah aktivitas metabolisme mikroorganisme aerobik dan substrat organik yang cukup tinggi. Fermentasi gula oleh ragi misalnya *Saccharomyces cerevisiae* dapat menghasilkan alkohol dan karbondioksida proses fermentasi alkohol hanya dapat terjadi apabila terdapat sel-sel khamir (Anshori, 1989).

Menurut Winarno (1989), proses fermentasi gula oleh ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dapat menghasilkan etanol (etil alkohol) dan karbondioksida, melalui reaksi sebagai berikut:



Ragi dalam Proses fermentasi

Ragi dikenal sebagai bahan yang umum digunakan dalam fermentasi untuk menghasilkan etanol dalam bir, anggur, dan minuman beralkohol lainnya. Eduard Buchner menjelaskan, bahwa fermentasi sebenarnya diakibatkan oleh sekresi dari ragi yang ia sebut sebagai *zymase*. (Wikipedia. org, 2010).

Menurut Astawan (2004), ragi merupakan inokulum yang umum digunakan dalam pembuatan tape. Ragi tape terbuat dari bahan dasar tepung beras yang dibentuk bulat pipih dengan diameter 2-3 cm. Mikroba yang terdapat di dalam ragi tape dapat dibedakan menjadi lima kelompok, amilolitik, khamir nonamilolitik, bakteri asam laktat dan bakteri amilolitik. Peranan mikroba dalam ragi tape dapat



yaitu kapang amilolitik, khamir asam laktat dan bakteri amilolitik. dilihat pada Tabel 2.



Gambar 3. salah satu bentuk ragi

Tabel 2. Peranan Mikroba dalam Ragi Tape

Jenis Mikroba	Fungsi
Kapang Amilolitik:	
• Mucor	Penghasil sakarida dan cairan
• Rhizopus	Penghasil sakarida dan cairan
• Amilomyces	Penghasil sedikit sakarida dan cairan
Khamir Amilolitik:	
• Endomycopsis	Penghasil sakarida dan bau yang lemah
Khamir Nonamilolitik:	
• Saccharomyces	Penghasil alkohol
• Hansenula	Penghasil aroma yang menyegarkan
• Endomycopsis	Penghasil bau yang khas
• Candida	Penghasil bau yang khas
Bakteri Asam laktat:	
• Pediococcus	Penghasil asam laktat
Bakteri Amilolitik:	

• Bacillus	Penghasil sakarida
------------	--------------------

Menurut Dwijoseputro (1990), kata "ragi" dipakai untuk menyebut adonan atau ramuan yang digunakan dalam pembuatan berbagai makanan dan minuman seperti tape, tempe, roti, anggur, brem dan lain-lain. Ragi untuk tape merupakan populasi campuran genus dimana terdapat spesies-spesies genus *Aspergillus*, genus *Saccharomyces*, genus *Candida*, genus *Hansenula*, sedangkan bakteri *Acetobacter* biasanya tidak ketinggalan. Genus tersebut hidup bersama secara sinergetik. *Aspergillus* dapat menyederhanakan amilum, sedangkan *Saccharomyces*, *Candida* dan *Hansenula* dapat menguraikan gula menjadi alkohol dan bermacam-macam zat organik lainnya.

Pertumbuhan dan daya fermentasi ragi dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah keberadaan gula yang dapat difermentasi, pH, suhu, tekanan osmosis serta bahan-bahan penghambat dan pemicu fermentasi. Suhu ideal untuk menyimpan ragi agar tetap mempunyai aktivitas yang baik adalah 2°C– 5°C. Kamir ini 95% mati pada suhu penyimpanan

48°C selama 45 menit, 50°C selama 18 menit dan 52°C selama enam menit. Selain suhu, faktor yang mempengaruhi

pertumbuhan dan laju fermentasi kamir adalah pH. pH optimum untuk laju fermentasi kamir adalah antara 4.8 dan 5.5, laju fermentasi mulai menurun pada pH dibawah 4.4 dan berhenti sama sekali pada pH dibawah 4.

INDUSTRI RUMAHTANGGA TAPE UBI: INDUSTRI KREATIF MELESTARIKAN TRADISI

4.1 Keadaan Umum Industri Rumahtangga Tape Ubi

Tape ubi merupakan salah satu bentuk olahan dari ubi kayu yang diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ubi kayu. Usaha pembuatan tape ubi kayu tergolong industri rumahtangga (*home industry*) yang jumlahnya tidak terlalu banyak bila dibandingkan dengan jenis usaha rumah tangga lainnya. Berdasarkan besarnya modal usaha dan assetnya, industri rumahtangga tape ubi kayu termasuk kedalam skala usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Data hasil Sensus Ekonomi 2006, menunjukkan bahwa jumlah usaha tape ubi kayu di Bali sebanyak 94 unit yang tersebar diseluruh kabupaten/kota di Provinsi Bali, dengan rincian seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Usaha Tape Ubi di Provinsi Bali, Tahun 2006

No	Kabupaten/Kota	Jumlah usaha
1	Jembrana	6
2	Tabanan	3
3	Badung	16
4	Gianyar	3
5	Klungkung	3
6	Bangli	15
7	Karangasem	21
8	Buleleng	8
9	Denpasar	19
	Jumlah	94

Sumber : Sensus Ekonomi 2006, BPS Bali

Dari data pada Tabel 3, terlihat bahwa jumlah industri rumahtangga tape ubi kayu di Kota Denpasar sebanyak 19 unit atau sekitar 20,21% dari seluruh usaha tape ubi kayu di Provinsi Bali. Menurut Suarta (2010), seluruh usaha rumahtangga tape ubi kayu di Kota Denpasar terkonsentrasi di Banjar Sawah, Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan. Berdasarkan informasi, usaha tape ubi kayu merupakan usaha warisan secara turun-temurun yang tidak diketahui sejak kapan dan siapa awalnya yang mengembangkan, karena memang tidak pernah ada catatan secara tertulis tentang usaha

tersebut. Usaha tape ubi kayu di wilayah ini merupakan salah satu industri rumahtangga yang dijalani sebagian masyarakat disamping industri rumahtangga lainnya.

Usaha tape ubi di Pedungan sudah ada sejak puluhan tahun yang silam dan hingga kini masih terus berjalan. Tahun 1975-an sampai tahun 1990-an merupakan masa kejayaan usaha tape ubi Pedungan. Pada periode tersebut para pengusaha mampu memproduksi rata-rata 300 kg ubi kayu per hari. Pada setiap rumahtangga dapat ditemukan usaha tape ubi, karena dari hasil usaha tersebut dapat menunjang perekonomian keluarga. Secara umum, usaha tape ubi dilakukan oleh para perempuan/ibu-ibu rumahtangga, sedangkan para lelaki sifatnya hanya membantu bila mana perlu saja (Suartha, 2010).

Ciri khas tape ubi produksi Pedungan yaitu teksturnya lembek dan rasanya sangat manis. Tape dijual bila sudah benar-benar matang dan siap dikonsumsi. Konsumen utama dari tape ubi ini adalah para pedagang es, pembuat kue bolu kukus, dan warung-warung yang ada di Kelurahan Pedungan dan sekitarnya. Selain itu, tape juga dipasarkan di pasar-pasar tradisional di Kota Denpasar dan Kabupaten Badung, seperti: Pasar Pedungan, Pasar Pemogan, Pasar Sanglah, Pasar Kreneng, Pasar Badung, Pasar Kumbasari, Pasar Satria, Pasar Suwung, Pasar Ubung, Pasar Abiantimbul, Pasar Kuta, Pasar Jimbaran, dan Pasar Bualu.

Produk ikutan yang dihasilkan dari pembuatan tape yakni berupa *brem*, yang menjadi nilai tambah bagi para pengusaha tape, karena brem banyak dikonsumsi oleh masyarakat Bali, khususnya yang beragama Hindu untuk kelengkapan sarana upacara keagamaan.

Pengusaha tape di Pedungan tidak saja memproduksi tape ubi kayu, namun juga memproduksi tape ketan hitam maupun ketan putih, dengan produksi ikutannya berupa brem.

Proses Pembuatan Tape Ubi

Selain memilih ubi kayu yang baik serta memanfaatkan ragi yang bermutu tinggi, proses pembuatan tape harus benar. Pembuatan tape ubi kayu dapat dilakukan dengan mengikuti proses sebagai berikut (Kamaluddin, 2010).

1. Pilihlah ubi kayu yang bagus dan rata, kemudian dikupas, dipotong- potong sesuai selera dan dicuci bersih.



2. Kemudian potongan ubi kayu tersebut direbus sampai matang kemudian ditiriskan.



3. Tunggu ubi kayu tersebut sampai dingin, bisa juga pakai kipas angin.
4. Sediakan ragi tape yang sudah ditumbuk halus dan diayak/disaring.
5. Taburkan ragi halus ke ubi kayu yang sudah dingin sampai rata.



6. Sediakan daun pisang pembungkus untuk menyimpan ubi kayu yang sudah ditaburi ragi tersebut.
7. Peram bungkus ubi kayu tersebut kurang lebih tiga hari.



8. Setelah tiga hari ubi kayu tersebut sudah menjadi tape dan mengeluarkan air (*brem*).



Analisis biaya industri rumahtangga tape ubi

Umumnya modal usaha industri rumahtangga tape ubi di Kelurahan Pedungan berasal dari modal pribadi. Pengusaha tidak memanfaatkan dana pinjaman dari lembaga pembiayaan keuangan, seperti bank, Lembaga Perkreditan Desa (LPD), koperasi, maupun lembaga keuangan lainnya.

Berdasarkan hasil analisis biaya, diketahui bahwa untuk skala usaha dengan bahan baku ubi kayu rata-rata 25 kg dibutuhkan biaya sebesar Rp 48.901. Hasil produksi berupa tape yang diperoleh sebanyak 18,75 kg (75% dari berat bahan baku) dan dengan harga jual rata-rata Rp 5.000/kg, maka nilai produksinya menjadi Rp 93.750. Dari produk tape tersebut diperoleh hasil ikutan berupa brem sebanyak dua botol (volume 600 ml) dengan nilai jual rata-rata Rp 10.000/botol. Secara keseluruhan, diperoleh nilai total penjualan sebesar Rp 113.750. Dengan demikian, tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 64.849. Secara ekonomis, tampaknya industri rumahtangga tape ubi tersebut menguntungkan, dimana nilai B/C rasionya sebesar 1,3.

Analisis tersebut di atas tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja (sebagai salah satu karakteristik industri rumah tangga yang tergolong usaha mikro kecil), tetapi tetap memasukkan komponen biaya penyusutan alat-alat dan perlengkapan produksi. Analisis biaya industri rumahtangga tape ubi secara lengkap disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Biaya Industri Rumah tangga Tape Ubi				
Uraian	Unit	Q	Harga/unit (Rp)	Nilai (Rp)
Investasi (peralatan):				
1. Dandang stainless steel	2	buah	250.000	500.000
2. Keranjang bambu	10	buah	7.500	75.000
3. Kompor minyak tanah	2	buah	90.000	180.000
4. Tangki minyak tanah	1	buah	200.000	200.000
5. Tampah	4	buah	5.000	20.000
6. Pisau	5	buah	20.000	100.000
Biaya investasi				1.075.000
Biaya operasional				
Biaya tetap (penyusutan alat-alat):				
1. Dandang stainless steel	0,001	buah	500.000	694
2. Keranjang bambu	0,003	buah	75.000	208
3. Kompor minyak tanah	0,003	buah	180.000	500
4. Tangki minyak tanah	0,001	buah	200.000	185
5. Tampah	0,003	buah	20.000	56
6. Pisau	0,003	buah	100.000	278
Biaya tetap				1.921
Biaya variabel:				
1. Singkong	25	kg	1.000	25.000
2. Ragi	14	biji	70	980
3. Daun pisang	1	gulung	5.000	5.000
4. Minyak tanah	2	liter	8.000	16.000
5. Tenaga Kerja	1	orang		-
Biaya variabel				46.980
Total Biaya operasional				48.901
Penjualan:				
1. Tape ubi 18,75 kg (0,75 x 25kg)	18,75	kg	5.000	93.750
2. Brem 2 botol 600 ml	2	botol	10.000	20.000
Total penjualan				113.750
Keuntungan				64.849
<i>Catatan: bahan baku sebanyak 25kg ubi kayu mentah dengan waktu proses pembuatan selama satu hari dan waktu pemeraman selama tiga hari.</i>				

Keterbatasan bahan baku tape

Bahan baku utama industri tape ubi adalah ubi kayu atau singkong. Dari informasi yang diperoleh, ternyata tidak sembarang jenis ubi kayu dapat menghasilkan tape yang baik, yakni rasanya manis dan bremnya banyak. Berdasarkan pengalaman pengusaha tape ubi di Kelurahan Pedungan, ubi kayu yang baik untuk bahan baku tape adalah yang dihasilkan di wilayah Kecamatan Petang, Kabupaten Badung.

Sekitar tahun 1970-an sampai awal tahun 2000, ubi kayu dipasok oleh seorang pedagang pengumpul yang berasal dari daerah Petang. Setiap tiga hari sekali pedagang tersebut memasok kebutuhan bahan baku utama industri tape ubi di Kelurahan Pedungan. Namun, seiring dengan perjalanan waktu pasokan ubi kayu dari pedagang tersebut tidak ada lagi. Hanya sekali waktu ada pedagang yang menawarkan ubi kayu ke Pedungan, namun jumlahnya tidak banyak, hanya cukup untuk satu atau dua orang pengusaha saja (Suarta, 2010).

Dilain pihak, ubi kayu yang dihasilkan di daerah lainnya tidak begitu diminati oleh para pengusaha. Namun, para pengusaha tetap memproduksi tape dengan bahan baku ubi kayu apa adanya yang diperoleh di pasar tempat mereka memasarkan tape ubinya. Dengan bahan baku seperti itu tentu tekstur dan rasa tapenya tidak begitu baik, tetapi produksi tetap dilakukan karena ada hasil ikutannya berupa brem, dimana brem tape tersebut selalu dibutuhkan oleh masyarakat Bali yang beragama Hindu untuk kelengkapan sarana persembahan dalam pelaksanaan ritual keagamaan (Suarta, 2010).

Terbatasnya produksi ubi kayu sangat mempengaruhi kelangsungan hidup industri rumahtangga tape ubi. Tingkat produksi ubi kayu di Bali dari tahun 2004 sampai tahun 2007 (seperti terlihat pada Tabel 5) memang menunjukkan *trend* meningkat, namun jenis ubi kayu yang baik untuk bahan baku tape versi pengusaha tape di Kelurahan Pedungan tidak cukup banyak. Tentu hal ini perlu mendapat perhatian dari pihak-pihak terkait untuk menyelamatkan industri rumahtangga tape ubi yang tampaknya merupakan industri warisan. Hal ini dapat diapresiasi secara positif, karena tampak berkaitan dengan masalah ekonomi, sosial, dan budaya.

Luas Panen dan Produksi Ubi Kayu di Provinsi Bali Tahun 2003-2007 disajikan didalam Tabel 5.

Tabel 5. Luas Panen dan Produksi Ubi Kayu di Provinsi Bali, Tahun 2003-2007

Tahun	Luas Panen (hektar)	Produksi (Ton)
2004	12.100	142.221
2005	12.293	155.808
2006	12.435	159.058
2007	12.417	174.188

Sumber : Bali Dalam Angka 2008

Industri Rumahtangga Tape Ubi: industri kreatif melestarikan tradisi

Industri rumahtangga tape ubi kayu seperti yang terdapat di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan, termasuk golongan usaha skala kecil, yang ditunjukkan oleh beberapa indikator, yaitu: kecilnya asset yang dimiliki, rendahnya nilai investasi, kecilnya omset, terbatasnya penyerapan tenaga kerja (hanya mempekerjakan tenaga kerja dalam keluarga), dan terbatasnya nilai manfaat produk yang dihasilkan. Sesuai dengan batasan usaha kecil (UU No.9/1995 tentang Usaha Kecil), industri rumahtangga tape ubi memang merupakan usaha milik orang perorangan dan tidak berbadan hukum, dan menurut Keputusan Menkeu No. 40/KMK.06/2003, tentang Pendanaan Kredit Usaha Mikro dan Kecil, industri rumahtangga merupakan usaha produktif milik keluarga atau perorangan Warga Negara Indonesia yang memiliki hasil penjualan paling banyak Rp 100 juta per tahun. Namun demikian, sejarah perkembangan usaha telah membuktikan bahwa usaha-usaha dengan skala kecil justru lebih mampu bertahan dari goncangan perekonomian.

Dari kenyataan tersebut, semakin meyakinkan bahwa industri rumahtangga bisa hidup terus dan berproduksi karena kemampuan dari pemiliknya untuk berkreasi didalam menjalankan usahanya. Kreasinya adalah dalam bentuk tindakan-tindakan ekonomi yang dilaksanakan dalam batas-batas kewajaran kemampuan: modal, manajemen, metode, dan peralatan yang dimiliki. Tindakan-tindakan kreatif dan rasional inilah belakangan ini sering di dengung-dengungkan dengan sifat kreatif, yang bila terjadi dalam bidang/dunia usaha maka istilahnya akan menjadi "usaha kreatif".

Sejalan dengan pemahaman tersebut, Departemen Perdagangan RI (dalam Esti dan Suryani, 2008) mendefinisikan ekonomi kreatif sebagai sistem kegiatan manusia yang berkaitan dengan produksi, distribusi, pertukaran serta konsumsi barang dan jasa yang bernilai kultural, artistik, dan hiburan. Kreativitas anggota masyarakat dalam menghasilkan suatu produk yang berupa barang dan jasa yang memiliki nilai budaya (*cultural*) serta masuk kedalam sistem distribusi, pertukaran, dan konsumsi akan menjadi ranah dari pemahaman ekonomi kreatif.

Analog dengan pemahaman tersebut, sektor industri yang memiliki karakter seperti itu dapat dipahami sebagai bentuk industri kreatif. Tentu item-item pemahamannya dapat dirujuk dari komponen-komponen industri yang dapat menghasilkan barang dan jasa hasil kreativitas manusia, yang tentunya dapat diidentifikasi sebagai hasil karya cipta yang memiliki nilai-nilai yang masuk kedalam *mainstream* budaya dalam arti luas.

Industri rumahtangga tape ubi kayu di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan, yang telah berlangsung secara turun temurun sejak lebih dari setengah abad hingga kini masih tetap dilakoni, tentu memenuhi kriteria bila disebut sebagai "industri kreatif".

Hal penting yang mendukung serta menguatkan bahwa industri rumahtangga tape ubi kayu dapat disebut industri kreatif adalah teridentifikasinya nilai-nilai tradisi dan budaya yang berkaitan dengan ritual keagamaan sebagai ciri produk yang dihasilkan. Dimana produk industri rumahtangga yang berupa "tape" dan "brem" merupakan salah satu unsur atau komponen yang harus ada dalam rangkaian persembahan dalam tradisi ritual Agama Hindu di Bali.

Tape merupakan salah satu dari pasangan "*laklak-tape*" yang dipersembahkan untuk "Ratu Nyoman Penunggun Karang" dan juga untuk "Ratu Pengadang-adang". Persembahan tersebut merupakan ritual harian yang wajib dilaksanakan.

Brem merupakan salah satu dari komponen “*tetabuhan*” yang selalu berpasangan dengan *arak* (alkohol), sehingga dalam matryanyapun diucapkan berpasangan yakni “*tetabuhan arak-brem*”.

Tape dan brem juga tersurat serta tersirat dalam mantra-matra suci, kidung, serta warga sari dan berbagai gaguritan.

Fakta-fakta empiris inilah yang menguatkan penulis untuk mengemukakan pendapat bahwa industri rumahtangga tape ubi kayu merupakan salah satu jenis industri kreatif yang melestarikan nilai-nilai tradisi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Industri rumahtangga tape ubi kayu di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan merupakan usaha keluarga secara turun temurun, yang ditekuni oleh ibu-ibu rumah tangga, tetap eksis hingga saat ini, walaupun mengalami kendala terbatasnya pasokan ubi kayu yang berkualitas baik. Industri rumahtangga tape ubi kayu termasuk usaha yang menguntungkan dengan B/C ratio sebesar 1,3.
2. Industri rumahtangga tape ubi kayu di Kelurahan Pedungan, Kecamatan Denpasar Selatan dapat dikategorikan sebagai industri kreatif, karena produk tape dan brem dihasilkan melalui proses kreatif dan teridentifikasi memiliki kaitan dengan nilai-nilai tradisi, budaya, dan ritual keagamaan.

Saran

1. Untuk memenuhi kebutuhan ubi kayu sebagai bahan baku pokok industry rumahtangg tape ubi, maka disarankan kepada pemerintah kabupaten/kota, provinsi, lembaga penelitian, dan perguruan tinggi untuk melakukan pengkajian, pengembangan dan pelestarian varietas ubi kayu yang berkualitas baik untuk tape paling tidak setara kualitasnya dengan jenis ubi kayu yang dihasilkan di daerah Petang Kabupaten Badung.
2. Disarankan kepada Dinas Perdagangan dan Perindustrian serta dinas lain yang terkait untuk melakukan pendampingan usaha secara intensif, sehingga industri rumahtangga tape ubi dapat meningkatkan status usahanya dari skala usaha kecil ke skala usaha yang lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aya. 2008. Produk-Produk Fermentasi Umbi-Umbian. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:F6hh20nvCpwJ:evinovayanti.blogspot.com/+tape+ubi+jalar&cd=2&hl=id&ct=clnk&gl=id>
- Anshori, Rohman. 1985. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Depdikbud Dirjen Perguruan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. Bogor : IPB.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta : Tiga Serangkai.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2008. Bali Dalam Angka 2008.
- BisnisUKM. 2010. Potensi Singkong Sebagai Ladang Berbisnis. <http://bisnisukm.com/potensi-singkong-sebagai-ladang-berbisnis.html>
- Desrosier, N.W. 1987. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Dwijoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Malang : Djambatan.
- Esti, R.K. dan D. Suryani. 2008. Potret Industri Kreatif Indonesia. *Economic Review*. No. 212. Juni.
- Kamaluddin. 2010. Pengolahan Hasil Tanaman Pangan secara Fermentasi Pada Tape. <http://kamaluddin86.blogspot.com>
- Keputusan Menkeu No.40/KMK.06/2003, tentang Pendanaan Kredit Usaha Mikro dan Kecil.
- Soetanto, Edi. 2001. *Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suarta IG. 2010. Strategi Pengembangan Usaha Tape Ubi Di Kelurahan Pedungan Kecamatan Denpasar Selatan. Tesis. Program Magister Program Studi Agribisnis Program Pasca Sarjana Universitas Udayana. Denpasar
- Tarigan, Jeneng. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Perguruan Tinggi.
- UU No.9/1995 tentang Usaha Kecil.
- Volk dan Wheeler. 1993. *Mikrobiologi Dasar Jasad V*. Jakarta : Erlangga.
- Winarno, F.G. 1994. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wikipedia.org.<http://id.wikipedia.org/wiki/Fermentasi>.