

PENDAPATAN USAHA PEMBUATAN INSTAN TEMU PUTIH DI KAWASAN LERAGERE KECAMATAN LEBATUKAN KABUPATEN LEMBATA

Asnah¹⁾ dan Bediona Felik²⁾

¹⁾PS Agribisnis, Fak. Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang

²⁾Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Pertanian Kabupaten Lembata

Abstract

White temu is one of plants which is included in pharmaceutical commodities and has potentially prospect to be developed in Leragere. So far, white temu has not been managed intensively because there is lack of knowledge about the importance of white temu to explore to be pharmaceutical product. In fact, white temu will give an opportunity to increase people income, especially if white temu is formed as instant drink white temu. This research is aimed to study cost, revenue, profit and efficiency of white temu producing in Leragere area. Location is purposively determined as Leragere is considered as white temu area development. The samples are decided as many as 25 people, in line with quota systematic sampling with reason of population homogeneously characteristic. Collected data is included primary and secondary data, which is managed by using farming analysis tool in line with research goal and it is interpreted as equal as analysis result.

Key words: income, farming, white temu instant drink

Pendahuluan

Kawasan Leragere terdiri dari lima desa yang berada dalam kawasan hutan lindung. Desa-desa tersebut antara lain : Balurebong, Seranggorang, Ledotodokowa, Lamadale dan Lewoeleng. Di bidang perekonomian secara umum matapencaharian masyarakat di kawasan Leragere adalah dibidang pertanian karena 90% penduduknya adalah petani. Komoditas yang diusahakan antara lain padi ladang dan palawija yang diusahakan hanya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Potensi lain yang cukup baik adalah empon-emponan yang secara alamiah

maupun budidaya tumbuh di kawasan hutan lindung.

Syukur (2003) menulis bahwa penamaan temu putih atau biasa juga disebut kunyit putih yang diyakini berkhasiat meredam pertumbuhan sel kanker, terdiri dari tiga jenis antara lain *Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe, *Curcuma mangga* Vall. Et.Zyp dan *Kaempferia rotunda*. Dalam Klasifikasi ketiga spesies tanaman tersebut termasuk dalam famili *Zingiberaceae*. Tanaman temu putih tumbuh cukup banyak dan telah lama dikenal oleh masyarakat di kawasan Leragere. Meskipun masyarakat di kawasan ini memiliki ketrampilan mengolah temu putih menjadi jamu

instan, namun dalam pengelolaannya belum berjalan dengan baik, karena dilakukan secara tidak kontinyu. Hal ini karena masyarakat merasa belum dapat menyentuh akses pasar yang cukup menjanjikan bagi penjualan produk instan temu putih yang diolahnya. Meskipun pembuatan instan temu putih mampu membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, dalam kenyataannya masyarakat tetap berada pada kondisi miskin dan kurang modal.

Prasetyo (2003) menjelaskan bahwa pembuatan instan temu putih skala rumah tangga yang menguntungkan adalah minimal 2 kg bahan baku sekali proses dan maksimal 5 kg. Namun demikian banyak pengrajin yang rata-rata tidak memiliki modal terpaksa hanya memproses 1 kg bahan baku sekali proses sehingga pendapatan yang diterima dari usaha pembuatan instan temu putih masih rendah. Soekartawi, Soehardjo, Dillon dan Hardeker (1986) memberikan kriteria petani kecil, sebagai berikut :

- Petani yang pendapatannya rendah (kurang dari 240 kg beras per kapita per tahun)
- Petani yang memiliki lahan sempit (kurang dari 0,25 Ha lahan sawah di Jawa dan atau 0,50 Ha di Luar Jawa, untuk lahan kering luasnya 0,50 Ha di Jawa dan 1,00 Ha di luar Jawa)
- Petani yang kekurangan modal dan memiliki tabungan terbatas
- Petani yang memiliki pengetahuan yang terbatas dan kurang dinamis.

Uraian dan kriteria di atas sesuai dengan ciri-ciri petani di kawasan Leragere. Dengan demikian petani kecil identik dengan petani miskin atau kemiskinan. Keadaan kemiskinan umumnya diukur dengan tingkat pendapatan dan dibedakan antara kemiskinan absolut dan kemiskinan relatif (Kartasmita, 1996). Karena berbagai kendala dan ciri-

ciri di atas, maka usaha pengembangan temu putih di kawasan Leragere masih tergolong usaha kecil dalam skala rumah tangga yang ditandai dengan :

- Pengelolaan usaha masih tergabung dengan pengelolaan rumah tangga.
- Usahanya belum memiliki badan hukum.
- Produk yang dihasilkan tidak bermerk.
- Hanya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga.
- Omzet usaha masih kecil.
- Belum ada akses modal dari luar.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kawasan Leragere yang ditentukan secara purposif, dengan pertimbangan di kawasan tersebut merupakan kawasan pengembangan temu putih yang masyarakatnya melakukan usaha pembuatan instan temu putih. Waktu penelitian mulai bulan Januari sampai dengan September 2006. Sampel penelitian ditentukan secara *quota systematic sampling* (Suparmoko, 1987), dengan jumlah sampel sebanyak 25 orang dari populasi sebanyak 243 orang. Data yang digali meliputi data primer dan data sekunder yang diolah dengan menggunakan metode analisis sebagai berikut :

- Biaya produksi: $TC = TFC + TVC$
- Penerimaan Usaha: $TR = Y.PY$
- Pendapatan usaha: $\pi = TR - TC$
- Efisiensi usaha : $R/C = TR/TC$

keterangan :

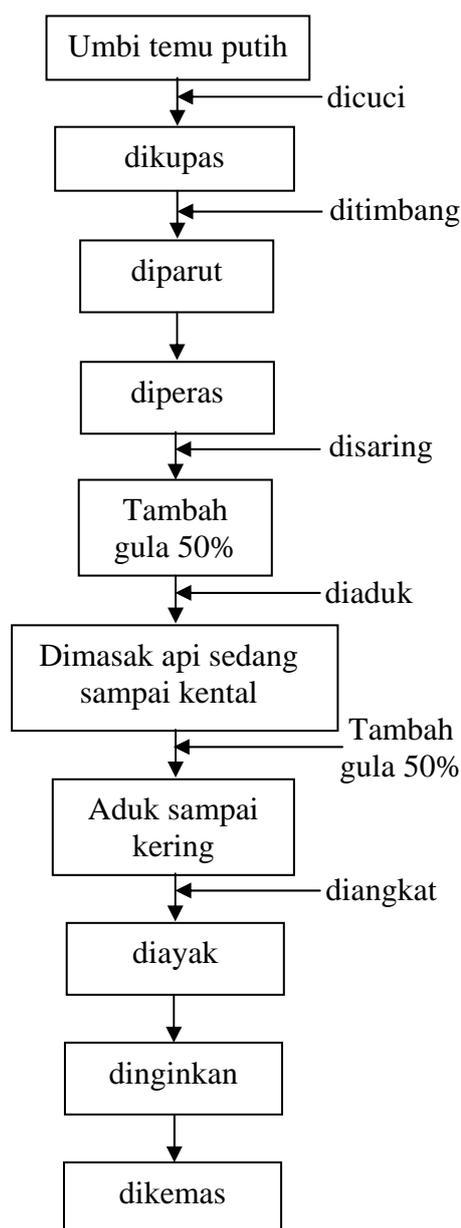
TC	=	Total biaya produksi (Rp)
TFC	=	Total biaya tetap (Rp)
TVC	=	Total biaya variabel (Rp)
TR	=	Total penerimaan (Rp)
Y	=	Produk temu putih instant (kg)
PY	=	Harga produk (Rp/kg)
π	=	Keuntungan (Rp)
R/C	=	Revenue cost ratio

Hasil dan Pembahasan

Bahan mentah yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan instan temu putih adalah umbi temu putih yang telah dikupas. Produksi umbi temu putih yang telah dikupas di kawasan Leragere dihitung per bulan dengan bobot dan kemampuan mengolah bervariasi dari 4-40 kg per bulan. Perbedaan bobot produksi umbi temu putih bervariasi disebabkan karena waktu dan tenaga kerja yang tersedia terbatas. Jumlah produksi umbi temu putih yang telah dikupas rata-rata 18,15 kg per orang per bulan. Kebutuhan umbi temu putih disesuaikan dengan jumlah yang ideal untuk sekali proses, karena jika terlalu banyak maka harus ada pekerjaan ekstra untuk menghancurkan produk instan temu putih karena menjadi gumpalan-gumpalan yang keras. Proses pengolahan instan temu putih disajikan pada Gambar 1.

Berdasarkan hasil penelitian, pembuatan instan temu putih memerlukan biaya rata-rata Rp 273.420 untuk satu bulan (7 kali proses). Susunan biaya tersebut terdiri dari bahan baku temu putih 14,88 kg, gula pasir 14,88 kg, kayu bakar 7,44 ikat, penyusutan 14,88 kg dan biaya tenaga kerja pengolahan yang berasal dari dalam keluarga namun dihitung biaya tenaga kerjanya. Produk instan temu putih yang dihasilkan dari rata-rata bahan mentah adalah 18,15 kg. Dengan harga rata-rata Rp 20.000/kg diperoleh penerimaan sebesar Rp 363.000/bulan. Keuntungan rata-rata yang diterima petani dari usaha pembuatan instan temu putih adalah Rp 89.620/bulan. Keuntungan dari usaha pembuatan instan temu putih tergolong rendah Rp 89.620/bulan dan selama sebulan tersebut ada tujuh kali proses produksi. Namun demikian usaha tersebut telah memperhitungkan biaya tenaga kerja

dalam keluarga yang sebenarnya tidak dibayar. Di samping itu usaha pembuatan instan temu putih merupakan usaha sampingan petani di sela-sela usahatannya.



Gambar 1. Proses pembuatan instan temu putih

Usaha pokok setiap keluarga di kawasan Leragere adalah bercocok tanam palawija dan padi lahan kering serta

mengumpulkan hasil tanaman kemiri. Namun demikian usahatani tersebut hasilnya hanya dapat digunakan untuk memenuhi konsumsi keluarga saja. Dengan adanya usaha sampingan membuat instan temu putih diharapkan ada pendapatan tambahan yang dapat berkontribusi pendapatan keluarga. Meskipun keuntungan yang diterima petani dari usaha pembuatan instan temu putih rendah namun usaha tersebut cukup efisien sebagai usaha sampingan karena nilai R/C lebih besar dari 1 (1,32) yang berarti setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan untuk usaha pembuatan instan temu putih, akan diperoleh penerimaan sebesar Rp 1,32. Selain itu seluruh pengorbanan tenaga kerja telah diperhitungkan, sehingga diperoleh pendapatan tenaga kerja selama melakukan proses pembuatan instan temu putih sebesar Rp 201.220/bulan yang merupakan penjumlahan dari upah tenaga kerja dalam keluarga dengan keuntungan usaha pembuatan instan temu putih.

Apabila usaha pembuatan instan temu putih dapat berkembang dengan baik, maka sesungguhnya di kawasan Leragere telah berkembang sistem agribisnis, karena pengembangan agribisnis secara luas menyangkut pula pengembangan agroindustri yang merupakan diversifikasi vertikal dari agribisnis yang dapat meningkatkan nilai tambah, memperluas kesempatan kerja, menganeka ragamkan pangan dan komoditas ekspor serta meningkatkan pendapatan penduduk pedesaan (Baharsyah, 1992).

Kesimpulan

Usaha pembuatan instan temu putih di kawasan Leragere dapat dikembangkan karena cukup memberi tambahan pendapatan bagi rumah tangga yang

mengusahakan, dengan rincian : biaya yang dibutuhkan sebesar Rp 273.420, penerimaan sebesar Rp 363.000, keuntungan sebesar Rp 89.620, pendapatan tenaga kerja keluarga sebesar Rp 201.220 dan efisiensi usaha sebesar 1,32. Usaha pembuatan instan temu putih tergolong efisien.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada kepala kantor Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Pertanian (BKP3) Kabupaten Lembata beserta semua staf dan seluruh petani binaannya yang berada di kawasan Leragere atas bantuan dan kerjasamanya dalam penyediaan data primer maupun sekunder hingga penelitian ini selesai.

Daftar Pustaka

- Baharsyah, S. 1992. Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri di Indonesia. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Kartasmita, G. 1996. Pembangunan untuk Rakyat : Memadukan pertumbuhan dan pemerataan. Pustaka Cidesindo. Jakarta.
- Suparmoko. 1987. Metode Penelitian Praktis. BPFE-UGM. Yogyakarta.
- Soekartawi, Suhardjo A, Dillon JL dan Hardeker. 1986. Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Petani Kecil. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Prasetyo, YI. 2003. Instan : Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak. Kanisius. Yogyakarta.
- Syukur, C. 2003. Temu Putih Tanaman Obat Anti Kanker. Penebar Swadaya. Jakarta.