

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman perkebunan umumnya dibudidayakan dengan luasan area yang luas dengan jangka waktu budidaya tertentu dan perencanaan untuk mengolah hasil dari tanaman tersebut. Tanaman perkebunan sangat identik dengan dengan komponen industri-industri besar dan cenderung melibatkan banyak elemen pada beberapa sektor dan menyerap lebih banyak lapangan pekerjaan. Salah satu tanaman perkebunan yang bernilai ekonomis adalah tanaman pala.

Tanaman pala termasuk tanaman aromatik dari genus *Myristica* (Suwanto *et al.* 2014). Bagian tanaman pala yang mempunyai nilai ekonomis adalah bagian buah. Buah pala sendiri terdiri dari 83,3% daging buah; 3,22% fuli; 3,94% tempurung biji dan 9,54% daging biji. Biji dan fuli pala dapat dimanfaatkan sebagai rempah masakan sehari-hari dan juga sebagai bahan baku industri penyulingan minyak atsiri. Daging buah muda banyak digunakan untuk makanan ringan dan minuman seperti manisan, permen, sirup dan jus pala. Minyak pala diperoleh dari penyulingan pala tua, selain untuk ekspor juga merupakan bahan baku industri obat-obatan, pembuatan sabun, parfum dan kosmetik di dalam negeri. Produk lain yang mungkin dibuat dari biji pala adalah mentega pala yaitu *Trimirisitin* yang dapat digunakan sebagai minyak makanan dan industri kosmetik. Diantara berbagai produk pala, permintaan akan biji dan fuli pala serta minyak atsrinya diperkirakan akan tetap tinggi, disebabkan karena sebagai rempah pala mempunyai cita rasa yang khas menurut Peraturan Menteri Pertanian (2012).

Sentra penanaman pala di Indonesia terdapat di Maluku Utara dengan luas 22.136 ha, Aceh 16.748 ha, Sulawesi Utara 12.033 ha, Maluku 9.036 ha, dan Jawa Barat 3.195 ha (Suwanto *et al.* 2014). Total Area perkebunan pala di Kabupaten Purwakarta seluas 158,38 ha dengan Kecamatan Wanayasa sendiri seluas 50,82 ha (BPS 2013). Saat ini luas tanaman Pala di Desa Cibuntu Kecamatan Wanayasa 14,3 ha dengan Produksi 2 ton per hektar menurut data Badan Penyuluh Pertanian pada tahun 2019.

Tabel 1 Luas area dan produksi perkebunan rakyat tanaman pala di Jawa Barat 2016

| Tanaman muda | Luas area (hektar) | | Jumlah | Produksi (ton) | |
|--------------|--------------------|---------------|--------|----------------|--------------|
| | Menghasilkan | Tanaman rusak | | Jumlah | Dalam bentuk |
| 2.963 | 3.268 | 417 | 6.648 | 1.393 | Biji kering |

Sumber: BPS Jawa Barat 2016.

Pengeringan merupakan salah satu tahap penanganan pasca panen yang cukup kritis dalam menentukan mutu biji dan fuli pala. Pengeringan adalah kegiatan untuk menurunkan kadar air sampai kadar air keseimbangan sehingga aman untuk disimpan dan meningkatkan mutu produk yang dihasilkan. Selama ini, pengeringan yang dilakukan di Indonesia dengan cara penjemuran atau pengasapan. Penjemuran

biji pala dilakukan oleh petani dengan memisahkan bagian fuli dengan biji pala itu sendiri dengan lama penjemuran antara 5-7 hari. Pengeringan dengan penjemuran bergantung pada cuaca sehingga mudah rusak, berjamur serta dapat dirusak serangga dan hewan lainnya. Sedangkan pengasapan membutuhkan waktu yang lebih lama yaitu sekitar 10 hari pengasapan dilanjutkan pengeringan dengan dijemur dibawah sinar matahari 2-3 hari sampai biji di dalamnya terdengar saat digoyang-goyang dan beresiko terjadi kebakaran ketika proses pengasapan. Metode pengeringan yang diperlukan untuk meningkatkan biji pala yaitu menggunakan alat pengering buatan (Kasim 2017).

Mutu pala Indonesia termasuk kurang baik disebabkan antara lain oleh adanya jamur *aspergillus flavus* yang menghasilkan *aflatoxin*. Kasus pencemaran jamur ini ditemukan pada biji dan fuli pala di negara pengekspor. Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa hal antara lain:

Campuran beberapa jenis pala, buah muda dan tua, buah yang sehat dan berpenyakit.

Proses pasca panen yang kurang higienis, tercampur dengan berbagai kotoran.

Pengeringan yang kurang baik, tidak menggunakan lantai jemur yang dianjurkan, tanpa alas dan berserakan di atas tanah dan jalan.

Kadar air yang masih tinggi diatas 12%.

Bahan dan cara pengemasan yang kurang memenuhi syarat.

Saat ini sebenarnya telah ada Standar mutu biji pala dan mutu fuli yang dituangkan dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai berikut.

Tabel 2 Spesifikasi persyaratan umum mutu biji pala SNI 01-0006-1993 dan fuli pala SNI 01-0007-1993

| No | Jenis uji | Satuan | Persyaratan maksimum biji | Persyaratan maksimum fuli |
|----|-----------------------|--------|---------------------------|---------------------------|
| 1 | Kadar air (b/b) | % | 10 | 10 |
| 2 | Biji/fuli berkapang | % | 8 | 2 |
| 3 | Serangga utuh mati | Ekor | 4 | 4 |
| 4 | Kotoran mamalia | Mg/lbs | 0 | 3 |
| 5 | Kotoran binatang lain | Mg/lbs | 0 | 1 |
| 6 | Benda asing (b/b) | % | 0 | 0,5 |

Sumber: Peraturan Menteri Pertanian (2012).

Petani di Desa Cibuntu, Kecamatan Wanayasa, Kabupaten Purwakarta umumnya menjual biji dan fuli pala dalam bentuk kering maupun basah kepada pengepul atau penyuling langsung. Harga yang ditawarkan sangat berbeda antara biji basah dan kering yaitu Rp15.000,00 dan Rp60.000,00 sedangkan untuk fuli hanya menerima fuli kering dengan harga Rp180.000,00 per kilogram. Selama ini pengeringan biji dan fuli pala pada petani di Desa Cibuntu, Kecamatan Wanayasa masih dilakukan secara sederhana, yaitu dijemur dibawah sinar matahari. Hal tersebut mengakibatkan proses produksi tergantung dengan cuaca. Sedangkan



untuk daerah Wanayasa memiliki curah hujan yang tinggi yaitu 4.501 mm/tahun umumnya terjadi pada bulan Januari, Februari, Maret dan Desember dengan hari hujan terbanyak adalah 148 hari menurut *website* resmi Pemerintah Kabupaten Purwakarta. Hal tersebut mengakibatkan proses pengeringan menjadi lebih lama dengan kapasitas yang rendah berkisar antara 2-5 kg biji per minggunya, selain itu juga biji dan fuli dapat terserang cendawan apabila tidak langsung dijemur atau kurang baik proses penjemurannya. Petani yang tidak mau mengambil resiko biasanya langsung menjual biji yang belum dijemur atau dalam kondisi basah.

Penerapan teknologi seperti mesin pengering atau oven bisa menjadi alternatif solusi pengeringan biji dan fuli pala. Dengan penggunaan mesin pengering kapasitas pengeringan dapat meningkat, proses produksi lebih singkat dan dapat terkendali tidak bergantung dengan cuaca, mengurangi resiko terserang cendawan, produk kering merata dengan kadar air yang dikehendaki dan tidak memerlukan lahan yang luas untuk menjemur.

1.2 Tujuan Penulisan

Berdasarkan latar belakang di atas tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini antara lain: (1) Merumuskan ide pengembangan bisnis, Penerapan Teknologi Mesin Pengering Oven Pala pada Kelompok Tani Tani Mukti Kabupaten Purwakarta. (2) Menyusun kajian pengembangan bisnis, Penerapan Teknologi Mesin Pengering Oven Pala pada Kelompok Tani Tani Mukti Kabupaten Purwakarta dengan mengkaji aspek kelayakan bisnis melalui aspek finansial dan non finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang bertempat di Kampung Karang Anyar RT.01/RW.01 Desa Cibuntu, Kecamatan Wanayasa, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.

2.2 Data, Sumber dan Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) di Kelompok Tani Tani Mukti terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung. Data primer diperoleh dengan cara pengamatan dan wawancara langsung dengan ketua kelompok tani, dinas setempat, penyuluh pertanian Kecamatan Wanayasa,