

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) adalah komoditi pertanian yang dipakai untuk bahan makanan. Selain digunakan untuk bahan makanan singkong juga digunakan sebagai bahan baku industri, baik industri pangan maupun non pangan. Singkong merupakan komoditas tanaman pangan ketiga yang memiliki nilai produksi tinggi di Indonesia setelah padi dan jagung dibandingkan dengan ubi jalar dan kedelai, juga merupakan sumber kalori pangan termurah dan cukup ketersediaannya. Hal ini berdasarkan data Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2021) yang disajikan lebih lengkap pada Tabel 1.

Tabel 1. Padi, Jagung, Singkong, Ubi Jalar dan Kedelai di Indonesia (ton), 2021

Komoditas	Luas Panen (Hektar)	Produktivitas (Ku/Ha)	Produksi (Ton)
Padi	10.411.801	52,26	54.415.294
Jagung	4.148.574	55,54	23.042.765
<b>Singkong</b>	<b>631.161</b>	<b>249,24</b>	<b>15.730.971</b>
Ubi Jalar	67.705	210,35	1.424.147
Kedelai	134.692	15,96	215.019

*Sumber: Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2021)*

Selain untuk bahan pangan (58%), singkong juga sebagai bahan baku industri (28%), ekspor dalam bentuk gapek (8%) dan pakan (2%) (Mustafa, 2015). Menurut Listiana (2020) memiliki gizi yang tinggi, kaya akan karbohidrat, mengandung sedikit lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, juga vitamin B dan vitamin C.

Keunggulan lain dari komoditas singkong masih memberikan hasil bahkan pada tanah yang kurang subur, dimana pada tanaman lainnya tidak dapat memberikan hasil. Tanaman singkong mudah menyesuaikan di tempat tumbuhnya, baik dalam lahan yang subur ataupun dalam lahan yang tidak subur (Nopiani et.al, 2019).

Pengolahan singkong menjadi beberapa produk olahan merupakan upaya untuk mendukung program ketahanan pangan dan diversifikasi atau penganekaragaman konsumsi pangan lokal serta menjadi salah satu solusi masalah

ketergantungan dan kelangkaan satu bahan pangan pokok. Pengolahan singkong menjadi tepung tapioka merupakan salah satu langkah strategis dan ekonomis bagi pengembangan singkong menjadi produk olahan (Mustafa, 2015). Tepung tapioka merupakan hasil dari penggilingan singkong yang dibuang ampasnya. Singkong tergolong polisakarida yang mengandung pati dengan kandungan amilopektin yang tinggi tetapi lebih rendah daripada ketan yaitu amilopektin 83 persen dan amilosa 17 persen (Mustafa, 2015).

Tepung tapioka memiliki prospek pengembangan yang baik, karena harga tepung tapioka relatif lebih murah dibandingkan harga tepung terigu atau tepung beras, sehingga biaya pembuatan produk bisa lebih rendah. Demikian lahirnya teknologi produksi tepung tapioka akan bermanfaat bagi industri pengolahan makanan nasional sebagai diversifikasi atau penganeekaragaman pangan berbahan lokal, selain itu diharapkan dapat membuka peluang usaha yang besar serta dapat meningkatkan perekonomian lokal. Oleh karena itu, untuk memenuhi kecukupan gizi dan ketersediaan bahan-bahan pangan tersebut. Salah satu cara dengan mengembangkan budaya makan atau konsumsi makanan pokok berbasis tepung non beras, yang tidak kalah bermanfaatnya dari beras sebagai sumber karbohidrat.

Pasar lokal sangat menjanjikan, karena pesatnya pertumbuhan industri makanan dan minuman di Indonesia yang menggunakan tepung tapioka sebagai bahan bakunya. Menurut Listiana (2020), tepung tapioka Indonesia memiliki potensi untuk meraih pasar Internasional karena Indonesia didukung oleh ketersediaan lahan dan bahan baku serta tenaga yang murah menyebabkan produk Indonesia dapat bersaing dengan produk dari negara lain dalam segi harga.

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tasikmalaya 2022 terdapat 16 agroindustri pengolah singkong menjadi tepung tapioka dengan rincian pada Tabel 2:

Tabel 2. Jumlah Agroindustri Tepung Tapioka Kabupaten Tasikmalaya 2022

No.	Kecamatan	Jumlah Agroindustri
1.	Bantarkalong	1
2.	Cineam	5
3.	Cipatujah	1
4.	Gunungtanjung	1
5.	Jatiwaras	2
6.	Karangnunggal	2
7.	Manonjaya	2
8.	Pagerageung	1
9.	Sukaraja	1

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tasikmalaya (2022)

Berdasarkan Tabel 2, terdapat 16 agroundustri tepung tapioka di Kabupaten Tasikmalaya yang terdiri dari 9 Kecamatan. Namun, setelah peneliti melakukan observasi lapangan terdapat beberapa agroindustri di Kabupaten Tasikmalaya yang sudah tidak menjalankan usaha atau melakukan proses produksi, hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu ketersediaan bahan baku singkong di Kabupaten Tasikmalaya yang tidak mencukupi. Salah satu Kecamatan yang mengolah singkong menjadi tepung tapioka berada di Kecamatan Jatiwaras yang terdapat 2 agroindustri tepung tapioka sebagaimana dapat dilihat pada tabel 3: Tabel 3. Agroindustri Tepung Tapioka di Kecamatan Jatiwaras

No.	Nama Perusahaan	Jenis Komoditi	Kapasitas Produksi (ton/tahun)
1.	Aneka Jaya	Tapioka Kasar	30
2.	<b>Perusahaan Aci Singkup</b>	<b>Tapioka Kasar</b>	<b>360</b>

Sumber: Kecamatan Jatiwaras (2022)

Berdasarkan Tabel 3, kedua agroindustri memproduksi jenis komoditi yang sama yaitu tapioka kasar dengan kapasitas produksi yang berbeda Perusahaan Aci Singkup memiliki kapasitas produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan Aneka Jaya.

Pengolahan singkong menjadi tepung tapioka terdapat besaran nilai tambah dikarenakan adanya proses pengolahan. Menurut Zaini Achmad, et.al (2019) nilai tambah adalah suatu komoditas yang bertambah nilainya karena melalui proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai

tambah adalah selisih lebih antara nilai produk dengan nilai biaya input, tidak termasuk upah tenaga kerja (Fielfi et. al, 2010).

Berdasarkan data pada Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Tasikmalaya pada tahun 2017-2022 menunjukkan bahwa penurunan jumlah produksi singkong di Kabupaten Tasikmalaya terjadi secara terus menerus dalam 5 tahun terakhir. Nilai produksi singkong pada tahun 2017 sebesar 8.672 ton, tahun 2018 sebesar 7.482 ton, tahun 2019 sebesar 6.035 ton, tahun 2020 sebesar 2.089 ton, tahun 2021 sebesar 2.059 ton dan pada tahun 2022 sebesar 1.875 ton. Hal ini berdampak pada industri pengolah singkong yang kesulitan untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya.

Salah satu industri yang mengalami kesulitan untuk memenuhi bahan baku singkong yaitu agroindustri pembuatan tepung tapioka hal ini disebabkan oleh menurunnya jumlah produksi singkong di Kabupaten Tasikmalaya dan banyaknya industri makanan pengolah singkong sehingga agroindustri pembuat tepung tapioka mengalami kendala dalam memenuhi kapasitas produksinya.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk meneliti besarnya nilai tambah dari pengolahan singkong menjadi tepung tapioka serta keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha agroindustri tepung tapioka yang merupakan studi kasus pada Perusahaan Aci Singkup.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat diidentifikasi beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapa besarnya nilai tambah dari pengolahan singkong menjadi tepung tapioka?
2. Berapa besarnya keuntungan yang diperoleh pengusaha agroindustri tepung tapioka?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi tepung tapioka.
2. Untuk menganalisis besarnya keuntungan yang di peroleh pengusaha agroindustri tepung tapioka.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari adanya penelitian ini adalah :

1. Bagi Peneliti, sebagai pengetahuan, wawasan serta pemahaman mengenai besaran nilai tambah, serta keuntungan yang diperoleh pengusaha agroindustri tepung tapioka.
2. Bagi Pengusaha, sebagai informasi dan bahan kajian untuk dapat dievaluasi guna meningkatkan usaha.
3. Bagi peneliti lain, sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.