



ISSN : 2301-8828

# Jurnal Ilmu Ekonomi

Volume 2, nomor 1, Januari – Juni 2012

Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Produksi Kerajinan Pandan Di Kabupaten Tasikmalaya  
Apip Supriadi

Analisis Potensi Kerajinan Bordir Di Kabupaten Tasikmalaya  
Andi Rustandi, Chandra Budhi., L.S.

Pengaruh *Brand Ambassador* Terhadap *Customer Trust* Kartu Prabayar Im3". (Studi Pada Galeri Pt. Indosat Tbk  
Tasikmalaya ,  
Gusti Tia Ardiani, Dian Kurniawan

Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Program Kesejahteraan Terhadap Produktivitas Kerja (Suatu Penelitian Pada  
Karyawan Dealer Mobil Di Kota Tasikmalaya)  
H. Nana Sahroni

Analisis Potensi Kerajinan Industri Makanan Olahan Di Kabupaten Tasikmalaya ✓  
Budhi Wahyu., F, Dwi Hastuti., L.K.

Efek Multiplier Konsumsi, Investasi Dan Pengeluaran Pemerintah Terhadap Produk Domestik Regional Bruto  
(PDRB) Jawa Barat Tahun 2001-2010,  
Yudi Ferdiana



Program Studi  
Ekonomi Pembangunan  
Fakultas Ekonomi  
Universitas Siliwangi

#### Alamat Redaksi

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Jl. Siliwangi No. 24 Tasikmalaya  
Telp : 0265 – 330634  
Fax : 0265-325812  
e-mail : lp2m@unsil.ac.id

# Jurnal Ilmu Ekonomi

Volume 2, nomor 1, Januari – Juni 2012

## DEWAN PENYUNTING

### Ketua Penyunting :

Apip Supriadi

### Wakil Penyunting

Jumri

### Penyunting Pelaksana:

Asep Yusup Hanapia

Ade Komaludin

Budhi Wahyu Fitriadi

Andi Rustandi

### Pembantu Penyunting

Aso Sukarso

Noneng Masitoh

### Alamat Redaksi

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

Jl. Siliwangi No. 24 Tasikmalaya

Telp : 0265 – 330634

Fax : 0265-325812

e-mail : [lppm@unsil.ac.id](mailto:lppm@unsil.ac.id)

# Jurnal Ilmu Ekonomi

Volume 2, nomor 1, Januari – Juni 2012

## DAFTAR ISI

DEWAN REDAKSI .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
PENGANTAR REDAKSI .....	iii
Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jumlah Produksi Kerajinan Pandan Di Kabupaten Tasikmalaya Apip Supriadi .....	219
Analisis Potensi Kerajinan Bordir Di Kabupaten Tasikmalaya Andi Rustandi, Chandra Budhi., L.S. ....	236
Pengaruh <i>Brand Ambassador</i> Terhadap <i>Customer Trust</i> Kartu Prabayar Im3". (Studi Pada Galeri Pt. Indosat Tbk Tasikmalaya Gusti Tia Ardiani, Dian Kurniawan .....	252
Pengaruh Lingkungan Kerja Dan Program Kesejahteraan Terhadap Produktivitas Kerja (Suatu Penelitian Pada Karyawan Dealer Mobil Di Kota Tasikmalaya) H. Nana Sahroni , .....	264
Analisis Potensi Kerajinan Industri Makanan Olahan Di Kabupaten Tasikmalaya Budhi Wahyu., F., Dwi Hastuti., L.K. ....	288
Efek Multiplier Konsumsi, Investasi Dan Pengeluaran Pemerintah Terhadap Produk Domestik Regional Bruto (Pdrb) Jawa Barat Tahun 2001-2010, Yudi Ferdiana .....	311
.....	

# Jurnal Ilmu Ekonomi

Volume 2, nomor 1, Januari – Juni 2012

## PENGANTAR REDAKSI

*Alhamdulillah*, puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas perkenanNYA, *Jurnal Ilmu Ekonomi (JIE)* Volume 2 No 1 periode Januari – Juni telah selesai disusun dan siap untuk diterbitkan.

Kami menyadari bahwa penerbitan *Jurnal Ilmu Ekonomi (JIE)* masih banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran untuk perbaikan penerbitan *JIE* tahap selanjutnya sangat dinantikan.

Semoga *Jurnal Ilmu Ekonomi (JIE)* ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca, Amiin

Tasikmalaya, Juni 2012

Dewan Penyunting

# ANALISIS POTENSI KERAJINAN INDUSTRI MAKANAN OLAHAN DI KABUPATEN TASIKMALAYA

Budhi Wahyu, F.<sup>1</sup>, Dwi Hastuti., L.K.

Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Siliwangi

## ABSTRACT

*The objective of the research was to know: (1) The potential of the processed food industry in Tasikmalaya Regency period in 2012, (2) characteristics of the processed food industry in Tasikmalaya regency. The method used is descriptive analytical method (using a regression analysis of growth and share. Research concludes that the potential of the food industry in the Tasikmalaya district includes lunkhead soursop, snacks, lunkhead bark, chips, lunkhead wajit, palm sugar, sugar ant, sugar coconut. Dodoo milk, opaque sticky rice, soybean, banana sale, and gulampo know, pretty high. Industry foods that need to be developed is a lunkhead soursop, snacks, lunkhead bark, chips, lunkhead wajit, palm sugar, palm sugar, coconut sugar. Dodol milk, opaque sticky rice, tempeh, and banana sale.*

*Keywords: Food industry, business unit, labor, and production values*

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Potensi industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya periode tahun 2012, (2) Karakteristik industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitis (regresi dengan menggunakan analisis growth and share. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa Potensi industri makanan di kabupaten Tasikmalaya yang meliputi dodol sirsak, makanan ringan, dodol salak, keripik, dodol wajit, gula aren, gula semut, gula kelapa. Dodol susu, opak ketan, tempe, sale pisang, tahu dan gulampo, cukup tinggi. Industri makanan yang perlu dikembangkan adalah dodol sirsak, makanan ringan, dodol salak, keripik, dodol wajit, gula aren, gula semut, gula kelapa. Dodol susu, opak ketan, tempe, dan sale pisang.

Kata kunci : Industri makanan, unit usaha, tenaga kerja, dan nilai produksi

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Industri kerajinan makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya tersebar di beberapa kecamatan. Industri kerajinan makanan olahan telah mampu menjadi penopang kehidupan sebagian masyarakat Kabupaten Tasikmalaya. Berbagai jenis makanan olahan telah dihasilkan oleh tangan-tangan terampil masyarakat, mulai dari makanan ringan, dodol, goreng-gorengan dan lain-lain. Hampir semua bahan baku makanan olahan menggunakan bahan baku local, sehingga disamping meningkatkan pendapatan pengusaha makanan olahan, juga berdampak pada peningkatan penyedia bahan baku.

Potensi kerajinan makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya cukup menggembirakan, hal ini terlihat dari banyaknya unit-unit usaha makanan olahan yang tersebar di 32 kecamatan di wilayah Kabupaten Tasikmalaya. Dari sekian banyak unit usaha makanan olahan, ternyata unit usaha makanan gulampo adalah yang paling banyak unit usahanya yaitu 1.813 unit usaha, kemudian unit usaha dodol susu sebanyak 687 unit usaha, dodol sirsak

sebanyak 563 unit usaha, sedangkan 3 indsutri makanan olahan yang sedikit jumlah unit usahanya adalah gula aren sebanyak 7 unit usaha, gula semut 14 unit usaha dan gula kelapa sebanyak 31 unit usaha.

Selanjutnya, potensi nilai produksi industri makanan olahan paling banyak adalah gula aren, temped dan keripik, sedangkan yang paling sedikit adalah gulampo, dan dodol susu. Gambaran nilai produksi adalah

Namun demikian masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada industri makanan olahan, misalnya ketersediaan tenaga kerja, ketersediaan bahan baku, pemasaran hasil produksi, dan lain-lain. Sehubungan hal tersebut di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul "*Analisis Potensi Industri Makanan Olahan di Kabupaten Tasikmalaya*".

### Identifikasi Masalah

1. Bagaimana potensi industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya periode tahun 2012
2. Bagaimana karakteristik industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya

### Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengetahui dan menganalisis :

1. Potensi industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya periode tahun 2012
2. Karakteristik industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya

### TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN

#### Tinjauan Pustaka

#### Definisi Industri

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan yang melakukan proses atau aktivitas yang mengubah dari sesuatu atau bahan mentah menjadi barang setengah jadi atau barang jadi berupa barang atau jasa.

#### Klasifikasi industri :

#### A. Industri berdasarkan klasifikasi atau penjenisannya

##### 1. Aneka industri

Aneka industri adalah industri yang menghasilkan beragam kebutuhan konsumen. Aneka industri dapat dibedakan menjadi 4 golongan, yaitu :

- a. Aneka pengolahan pangan  
Industri yang menghasilkan kebutuhan pokok di bidang

pangan, seperti garam, gula, margarine, minyak goreng, rokok, susu, dan tepung terigu.

##### b. Aneka pengolahan sandang

Industri yang menghasilkan kebutuhan sandang, seperti bahan tenun, tekstil, pakaian jadi, dan industri kulit.

##### c. Aneka kimia dan serat

Industri yang mengolah bahan baku melalui proses kimia sehingga menjadi barang jadi yang dapat dimanfaatkan, seperti ban kendaraan, pipa paralon, pasta gigi, sabun cuci dan korek api.

##### d. Aneka bahan bangunan

Industri yang mengolah aneka bahan bangunan, seperti kayu, keramik, kaca dan marmer.

##### 2. Industri mesin dan logam dasar

Industri mesin dan logam adalah industri bahan logam dan produk dasar yang menghasilkan bahan baku dan bahan setengah jadi, seperti industri peralatan listrik, industri besi beton, industri pipa baja, industri pesawat terbang, kendaraan bermotor, dan lain-lain.

##### 3. Industri kimia dasar

Industri kimia dasar adalah industri yang mengolah bahan

mentah menjadi bahan baku atau bahan jadi, seperti industri kertas, industri semen, industri obat-obatan, industri pupuk, industri kaca, dan sebagainya.

#### 4. Industri kecil

Industri kecil adalah industri dengan modal kecil dan tenaga kerja yang sedikit dengan peralatan yang sederhana. Biasanya merupakan industri yang dikerjakan oleh per orang atau rumah tangga. Contoh seperti industri roti, kompor minyak, makanan ringan, es, minyak goreng curah, dan lain-lain.

#### 5. Industri pariwisata

Industri pariwisata adalah industri yang mengandalkan keindahan sesuatu untuk dijual yang berupa objek alam atau objek budaya industri yang berkembang di daerah objek wisata, antara lain hotel, biro jasa perjalanan, kerajinan (souvenir), dan transportasi.

### B. Industri berdasarkan kegiatannya

#### 1. Industri rakyat (*home industri*)

Industri rakyat adalah suatu jenis kegiatan industri yang dilakukan

dengan modal yang belum begitu besar, menggunakan peralatan yang masih sederhana, menggunakan tenaga kerja tradisional, serta belum memerlukan manajemen modern.

#### 2. Industri dasar

Industri dasar adalah industri yang pengolahannya menggunakan peralatan modern, modal yang cukup besar, tenaga ahli dan terampil, serta system manajemen modern dengan peralatan kantor yang modern pula.

##### a. Industri ringan

Industri ringan adalah industri yang menggunakan mesin untuk menghasilkan barang-barang jadi.

- Industri makanan, antara lain sayuran, daging, penggilingan beras, entega, dan buah-buahan.
- Industri kaleng, seperti makanan kaleng, minuman kaleng, dan minyak.
- Industri tekstil, seperti katun, wol dan rayon.
- Industri kimia, antara lain sulfat, pupuk, alkali, cat, bahan celup, detergen dan sabun, plastic, serat, sutra

buatan, nylon, serta karet buatan

- Industri ringan lainnya, antara lain barang elektronik, alat rumah tangga, kulit, karet, percetakan, penyulingan minyak bumi, industri kertas dan industri batik.

b. Industri berat

Industri berat adalah industri yang menghasilkan alat-alat produksi (mesin), bahan baku, dan bahan penolong.

- Alat penunjang bidang pertanian dan industri, seperti mesin traktor dan diesel.
- Industri alat angkutan, seperti motor, mobil, lokomotif, kapal laut, dan kapal terbang.
- Industri pupuk yang menunjang peningkatan hasil pertanian
- Industri besi baja yang khusus memproduksi besi baja batangan dan dalam bentuk lembaran.
- Industri semen yang mendukung sector

pembangunan sarana dan prasarana fisik.

- Industri galangan kapal untuk perhubungan laut antar pulau.

c. Industri campuran

Industri campuran adalah industri yang membuat lebih dari satu barang, seperti industri penggalangan yang memproduksi pengalengan susu dan pengalengan ikan.

C. Industri berdasarkan tempat bahan baku

1. Industri ekstraktif

Industri ekstraktif adalah industri yang bahan baku diambil langsung dari alam sekitar. Contohnya pertanian, perkebunan, perikanan, peternakan, pertambangan, dan lain-lain.

2. Industri nonekstraktif

Industri nonekstraktif adalah industri yang bahan baku di dapat dari tempat lain selain alam sekitar.

3. Industri fasilitatif

Industri fasilitatif adalah industri yang profuk utamanya adalah berbentuk jasa yang dijual kepada para konsumennya.

Contohnya suransi, perbankan, transportasi, ekspedisi, dan lain sebagainya.

D. Industri berdasarkan jumlah tenaga kerja

1. Industri rumah tangga

Adalah industri yang tenaga kerjanya berjumlah antara 1 - 4

2. Industri kecil

Adalah industri adalah industri yang tenaga kerja antara 5 – 19 Orang.

3. Industri sedang atau industri menengah

Adalah industri yang tenaga kerjanya berjumlah antara 20-29 rang lebih

4. Industri besar

Adalah industri yang tenaga kerjanya berjumlah antara 100 orang atau lebih.

E. Industri berdasarkan besar kecilnya modal

1. Industri padat modal

Industri padat modal adalah industri yang dibangun dengan modal yang jumlahnya besar untuk kegiatan operasional maupun pembangunannya.

2. Industri padat karya

Industri padat karya adalah industri yang lebih dititik beratkan pada sejumlah besar

tenaga kerja atau pekerja dalam pembangunan serta pengoperasiannya.

F. Industri berdasarkan produktifitas perorangan

1. Industri primer

Industri primer adalah industri yang barang-barang produksinya bukan hasil olahan langsung atau tanpa diolah terlebih dahulu. Contohnya adalah hasil produksi pertanian, peternakan, perkebunan, perikanan dan sebagainya.

2. Industri sekunder

Industri sekunder adalah industri yang bahan mentah diolah sehingga menghasilkan barang-branag untuk diolah kembali. Misalnya adalah permintaan benang sutra, komponen elektronik, dan sebagainya.

3. Industri tersier

Industri tersier adalah industri yang produk atau brangnya berupa layanan jasa. Contoh seperti telekomunikasi, transportasi, perawatan kesehatan, dan masih banyak lagi yang lainnya.

G. Industri berdasarkan bahan mentah yang diolah

1. Industri agraris

Industri agraris adalah industri yang menggunakan bahan dasar dari hasil pertanian, baik hasil langsung maupun tidak langsung dari sector pertanian. Hasil langsung dapat berupa beras, koleksi gandum, kentang, dan daging, sedangkan hasil tidak langsung adalah alumuni mengurus kelanjutan studi.

2. Industri non agraris

Industri non agraris adalah industri yang menggunakan bahan baku dari non agraris, seperti itambang, dan zat kimia. Bahan yang diolah dapat berupa bahan yang langsung dari tambang dan zat kimia. Bahan yang diolah bahan baku dapat berupa bahan yang langsung dari tambang, atau bahan yang tidak langsung (sudah melalui proses).

**Definisi makanan**

Makanan/Minuman jajan adalah makanan/minuman yang tidak mengandung alkohol, merupakan minuman olahan dalam bentuk bubuk

atau cair yang mengandung bahan-bahan tambahan lainnya baik alami maupun sintetik yang dikemas dalam kemasan siap untuk di konsumsi.

Fungsi makanan/minuman jajan itu tidak berbeda jauh dengan minuman lainnya yaitu sebagai minuman untuk melepaskan dahaga sedangkan dari segi harga, ternyata minuman karbonasi relatif lebih mahal dibandingkan minuman non-karbonasi. Hal ini disebabkan teknologi proses yang digunakan dan kemasan yang khas yaitu dalam kemasan kalengatau botol seperti sprite.

**Kerangka Pemikiran**

Ketika berbagai sektor jasa dan industri goyang dihantam badai krisis keuangan global, sektor industri kecil menengah diharapkan mampu bertahan. Pemerintah mulai melirik industri kecil sebagai alternatif roda penggerak ekonomi yang akan terus berputar, diantaranya industri makanan olahan. Sebagai industri kecil yang bergerak pada makanan olahan sudah barang tentu dituntut untuk selalu berupaya berkreasi dan kreatif dalam menciptakan ide-ide dan vareasi rasa dan jenis makanan sehingga selalu mendapat perhatian dari konsumen. Kreatifitas pengusaha dalam mengelola

produksinya menjadikan perusahaan nya dapat berjalan lama dan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sebagaimana dijelaskan Departemen Perdagangan RI, bahwa industri yang berasal dari pemanfaatan kreativitas, ketrampilan serta bakat individu untuk menciptakan kesejahteraan serta lapangan pekerjaan dengan menghasilkan dan mengeskplotasi daya kreasi dan daya cipta individu tersebut.

Dengan demikian, untuk menjadikan industri makanan olahan menjadi salah satu industri pendukung di Kabupaten Tasikmalaya, seyogianya pemerintah harus menjadikan industri makanan ini menjadi indsutri yang mampu memberikan nilai ekonomi yang tinggi.

Nilai ekonomi dari suatu produk tidak lagi ditentukan oleh bahan baku atau sistem produksi seperti pada era industri, tetapi pada pemanfaatan kreativitas dan inovasi. Industri tidak dapat lagi bersaing di pasar global dengan hanya mengandalkan harga atau mutu produk saja, tetapi bersaing berbasiskan inovasi, kreativitas dan imajinasi.

Untuk membangun kreasi yang ada dimasyarakat perlu dilakukan

upaya-upaya yang tepat sehingga masyarakat merasa tertantang untuk bersedia dan mampu mengembangkan kegiatan usahanya, oleh karena itu upaya yang dilakukan dapat melalui penerapan strategi pengembangan yang tepat dengan berdasar pada potensi yang tersedia pada industri makanan olahan.

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka kerangka pemikiran dari penelitian ini adalah

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, adalah suatu metode yang berusaha memecahkan atau menjawab permasalahan yang sedang dihadapi dengan tujuan untuk menggambarkan secara sistematis factual dan akurat mengenai fakta-fakta yang diteliti. (Moh Nazir, 2003).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Untuk memperoleh dan mengumpulkan data-data yang diperlukan peneliti menggunakan teknik pengumpulan data melalui dokumentasi. Langkah ini berupa kegiatan mengumpulkan data- data

sekunder dengan cara melihat atau menyalin catatan kertas kerja yang dianggap berhubungan dengan penelitian. Selain itu juga melakukan wawancara kepada beberapa pengrajin untuk bahan analisis dalam menentukan model pengembangan industri makanan olahan.

**Teknik Analisis Data**

Untuk menjawab identifikasi masalah penelitian, maka teknik analisis data yang digunakan adalah :

- Untuk menjawab identifikasi potensi industri makanan di Kabupaten Tasikmlaya yaitu menggunakan analisa deskriptif, yaitu menjelaskan kondisi industri makanan berdasarkan data yang diperoleh kemudian dilakukan analisis kuantitatif.

- Analisis growth & share, yaitu untuk menjawab identifikasi kedua Model analisis growth and Share yaitu model yang digunakan untuk mengetahui karakteristik retribusi dan pajak daerah. Analisis growth and share terdiri dari empat kategori. Kategori-kategori ini dipetakan ke dalam empat kuadran yang masing-masing memberikan konsekuensi dan kebijakan yang berbeda.

Adapun kategori yang dipetakan pada empat kuadran tersebut adalah sebagai berikut:

Adapun kategori yang dipetakan pada empat kuadran tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kategori Analisis Growth And Share

Kuadran	Kategori	Penjelasan
I	Dominan	Growth (pertumbuhan) dan Share (kontribusi) tinggi
II	Menurun	Growth (pertumbuhan) tinggi dan share (kontribusi) rendah
III	Lambat/Rendah	Growth (pertumbuhan) dan Share (kontribusi) rendah Sedang
IV	Potensial	Growth (pertumbuhan) rendah dan Share (kontribusi) tinggi Cukup

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Potensi Industri Makanan Olahan di Kabupaten Tasikmalaya**

Gambaran potensi industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya meliputi jenis makanan

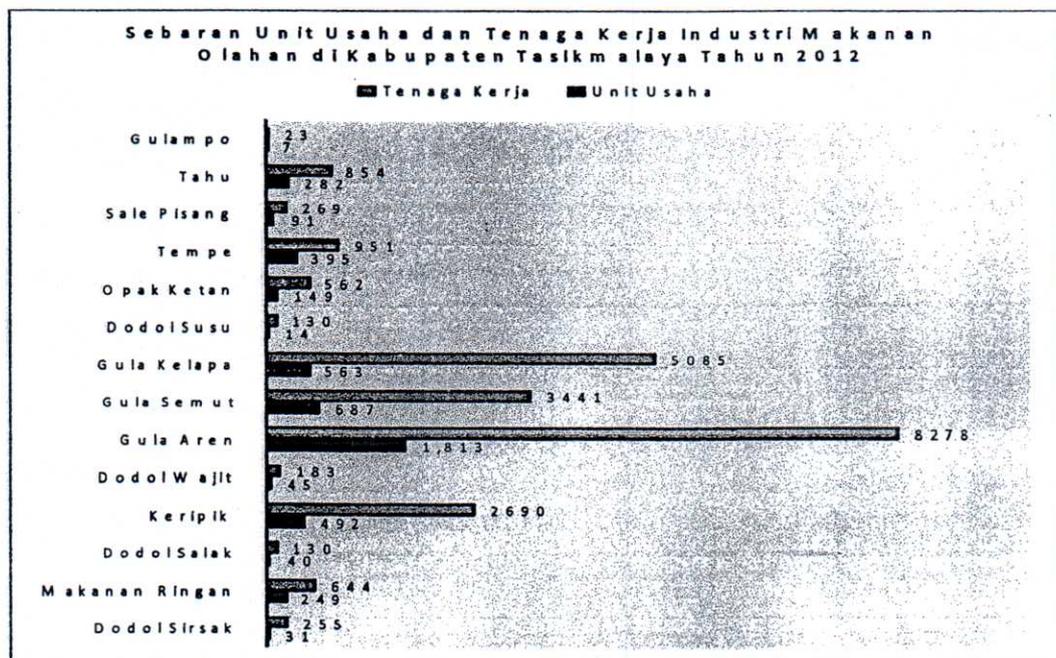
olahan, jumlah unit usaha, jumlah tenaga kerja, nilai investasi, produksi dan bahan baku.

### Jenis Industri Makanan Olahan

Jenis makanan olahan yang terdapat pada industri makanan olahan sebanyak 14 jenis makanan olahan, meliputi : gulampo, tahu, sale pisang, tempe, opak ketan, dodol susu, gula kelapa, gula semut, gula aren, dodol wajit, keripik, dodol salak, makanan ringan, dan dodol sirsak.

Ke empat belas jenis makanan olahan tersebut tersebar di beberapa

unit usaha dengan menggunakan sejumlah tenaga kerja yang berbeda-beda untuk setiap unit usahanya. Industri makanan olahan yang paling banyak jumlah unit usahanya adalah gula aren yaitu 1.813 unit usaha, gula semut sebanyak 687 unit usaha serta gula kelapa dengan 563 unit usaha. Sementara yang jumlah unit usahanya paling sedikit adalah gulampo dengan 7 unit usaha Untuk lebih jelasnya mengenai sebaran unit usaha dan tenaga kerja pada industri makanan olahan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 1 sebaran unit usaha dan tenaga kerja industri makanan olahan di kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

Selanjutnya apabila dilihat industri makanan per kecamatan dapat sebaran unit usaha dan tenaga kerja dilihat pada tabel di bawah ini.

1. Dodol Sirsak

Sebaran unit usaha industri makanan dodol sirsak meliputi dua kecamatan yaitu kecamatan Singaparna dan Kecamatan Leuwisari. Jumlah unit usaha yang berada di Kecamatan

Singaparna sebanyak 18 unit usaha dengan tenaga kerja yang terserap sebanyak 216 orang, sedangkan di Kecamatan Leuwisari sebanyak 13 unit usaha dengan tenaga kerja yang terserap sebanyak 39 orang tenaga kerja.

Tabel 2. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Dodol Sirsak. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Singaparna	1	18	216
2	Leuwisari	1	13	39

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

2. Makanan Ringan

Industri makanan ringan di kabupaten Tasikmalaya tersebar di 7 Kecamatan yaitu Kecamatan Cineam, Manonjaya, Karangjaya, Ciawi, Pageraegung, Cisayong dan Salawu. Jumlah unit usaha yang berada di Industri makanan tersebar di 12 Desa dengan 249 unit usaha. Jumlah tenaga

kerja yang terserap pada industri makanan sebanyak 644 orang tenaga kerja. Kecamatan yang paling banyak jumlah unit usahanya adalah Kecamatan Cineam sebanyak 70 unit usaha dengan jumlah tenaga kerja yang terserap sebanyak 140 orang tenaga kerja. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Ringan. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Cineam	2	70	140
2	Manonjaya	3	56	168
3	Karangjaya	1	14	56
4	Ciawi	2	38	114
5	Pagerageung	1	30	50
6	Cisayong	1	14	56
7	Salawu	2	27	60

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

### 3. Dodol Salak

Industri makan dodol sirsak tersebar di 2 kecamatan dengan 4 Desa, yaitu Kecamatan Manonjaya dan Kecamatan Cineam. Kecamatan Manonjaya terdiri 1 desa dengan 20 unit usaha dan tenaga kerja yang

terserap sebanyak 60 orang tenaga kerja. Sementara Kecamatan Cineal meliputi 3 desa dengan 20 unit usaha dan tenaga keraj yang terserap sebanyak 120 orang tenaga kerja, seperti tampak pada tabel berikut ini:

Tabel 4. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Dodol Salak Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Manonjaya	1	20	60
2	Cineam	3	20	70

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

### 4. Keripik

Kecamatan Cipatujah, Cineam, Singaparna dan Manonjaya adalah 4 Kecamatan yang merupakan tempat kegiatan usaha pembuatan kripik.

Jumlah unit usaha yang berada pada industri keripik sebanyak 492 unit usaha dengan tenaga kerja yang terserap sebanyak 2.690 orang tenaga kerja. Lihat tabel di bawah ini.

Tabel 5. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Keripik. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Cipatujah	3	162	510
2	Cineam	3	120	230
3	Singaparna	1	80	1500
4	Manonjaya	2	130	450

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

### 5. Dodol Wajit

Sebanyak 25 unit usaha industri makanan dodol wajit berada di Kecamatan Taraju dan 20 unit usaha terdapat di Kecamatan Cibalong. Jumlah tenaga kerja yang terserap pada

industri makanan dodol wajit sebanyak 183 orang tenaga kerja, dengan rincian 93 orang tenaga kerja bekerja di Kecamatan taraju dan 90 orang tenaga kerja bekerja di Kecamatan Cibalong.

Tabel 6. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Dodol Wajit. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Taraju	1	25	93
2	Cibalong	1	20	90

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

#### 6. Gula Aren

Sentra industri makanan gula aren meliputi lima belas Kecamatan, dan tersebar di 23 desa dengan 1.813 unit usaha dan tenaga kerja yang terserap sebanyak 8.278 orang tenaga kerja. Kecamatan yang memiliki jumlah unit usaha paling banyak adalah Kecamatan Salopa dengan 434

unit usaha dan 1.328 orang tenaga kerja yang bekerja pada sector industri makanan gula aren. Sementara Kecamatan yang memiliki jumlah unit usaha paling sedikit adalah Kecamatan Cipatujah dengan 40 unit usaha dan tenaga kerja yang terserap sebanyak 196 orang tenaga kerja. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 7. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Gula Aren. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Karangjaya	2	78	412
2	Cineam	1	48	196
3	Salopa	3	434	1328
4	Jatiwaras	4	396	1734
5	Pancatengah	2	90	422
6	Cikatomas	1	54	246
7	Leuwisari	1	45	186
8	Padakembang	1	63	546
9	Pagerageung	2	248	1152
10	Sodonghilir	1	56	286
11	Ciawi	1	62	526
12	Cipatujah	1	40	196
13	Salawu	1	38	186
14	Culamega	1	43	296
15	Cibalong	1	118	566

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

7. Gula Semut

Dari 10 Kecamatan yang bergerak pada industri makanan gula semut, Kecamatan Sodonghilir merupakan kecamatan yang memiliki jumlah unit

usaha paling banyak, yaitu sebanyak 170 unit usaha, sedangkan jumlah tenaga keraj yang terserap sebanyak 1.380 orang tenaga kerja, seperti tampak pada tabel berikut:

Tabel 8. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Gula Semut. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Cineam	2	69	306
2	Cigalontang	1	95	300
3	Kadipaten	2	93	370
4	Culamega	1	38	160
5	Sodonghilir	3	170	1360
6	Taraju	1	48	210
7	Salawu	1	50	250
8	cineam	1	45	165
9	Ciawi	1	38	150
10	Karangjaya	1	41	170

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

8. Gula Kelapa

Sebanyak 563 unit usaha dan tenaga kerja yang terserap sebanyak 5.085 orang tenaga kerja adalah potensi yang terdapat pada industri gula aren. Sebaran tersebut terdapat di 4 Kecamatan dan tersebar di 13 desa.

Jumlah unit usaha yang paling banyak berada di Kecamatan Cikalong dengan 270 unit usaha dan tenaga kerja yang terserap sebanyak 5.085 orang tenaga kerja. Kondisi ini dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 9. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Gula Kelapa. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Salopa	1	48	360
2	Culamega	1	42	350
3	Cikalong	6	270	2550
4	Cipatujah	5	203	1825

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

9. Dodol Susu Pagerageung dan Kecamatan Salawu.  
 Dodol susu sebagai salah satu Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel industri yang termasuk pada industri di bawah ini makanan olahan terdapat di Kecamatan

Tabel 10. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Dodol Susu. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Pagerageung	1	10	80
2	Salawu	1	4	50

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

10. Opak Ketan Pagerageung, Jatiwaras, Karangnunggal, Cikalong dan Kecamatan Pancatengah. Adapun sebagai jenis makanan olahan yang bahan bakunya berasal dari padi ketan, industri ini tersebar di 6 sebarannya dapat dilihat pada tabel kecamatan, yaitu Kecamatan Cineam, berikut ini.

Tabel 11 Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Opak Ketan. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Cineam	1	15	30
2	Pagerageung	1	14	98
3	Jatiwaras	1	29	70
4	Karangnunggal	2	39	194
5	Cikalong	1	24	90
6	Pancatengah	1	28	80

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

11. Tempe tempe sebanyak 395 unit usaha dan Industri makanan tempe paling 951 orang tenaga kerja. Adapun banyak terdapat di Kecamatan sebaran untuk masing-masing Singaparna dengan 139 unit usaha dan kecamatan dapat dilihat pada tabel di 336 orang tenaga kerja. Sementara bawah ini. jumlah total unit usaha pada industri

Tabel 12. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Tempe. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Singaparna	5	139	336
2	Sukarame	2	47	98
3	Bantarkalong	1	42	88
4	Ciawi	1	26	52
5	Cineam	1	23	63
6	Karangnunggal	1	24	56
7	Rajapolah	1	22	52
8	Pagerageung	1	24	66
9	Leuwisari	1	25	80
10	Sukaratu	1	23	60

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

12. Sale Pisang industri sale pisang dengan jumlah unit usaha paling banyak adalah Kecamatan Karangjaya dengan 48 unit usaha dan 144 orang tenaga kerja. Dapat dilihat Dari 4 Kecamatan yang focus pada pada tabel berikut:

Tabel 13. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Sale Pisang. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Karangjaya	1	48	144
2	Cibalong	1	8	22
3	Manonjaya	1	27	81
4	Cipatujah	1	8	22
10	Sukaratu	1	23	60

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

13. Tahu usaha yang paling sedikit berada di Kecamatan Bantar Kalong dengan jumlah unit usaha sebanyak 15 unit usaha dan tenaga kerja yang terserap sebanyak 56 orang. Lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Jumlah sebaran unit usaha pada industri makanan tahu Kecamatan Pagerageung merupakan kecamatan dengan sebaran paling banyak, yaitu sebanyak 24 unit usaha dan 96 orang tenaga kerja. Sementara sebaran unit

Tabel 14. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Tahu. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
1	Rajapolah	1	25	80
2	Bantarkalong	1	19	46
3	Ciawi	2	38	88
4	Singaparna	1	25	95
5	Bt.kalong	1	15	56
6	Pageurageung	1	24	96
7	Tanjungjaya	1	19	52
8	Leuwisari	1	17	48
9	Cisayong	1	19	46
10	Cikatomas	1	24	95
11	Manonjaya	1	17	54
12	Taraju	1	21	50
13	Sukaratu	1	19	48

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

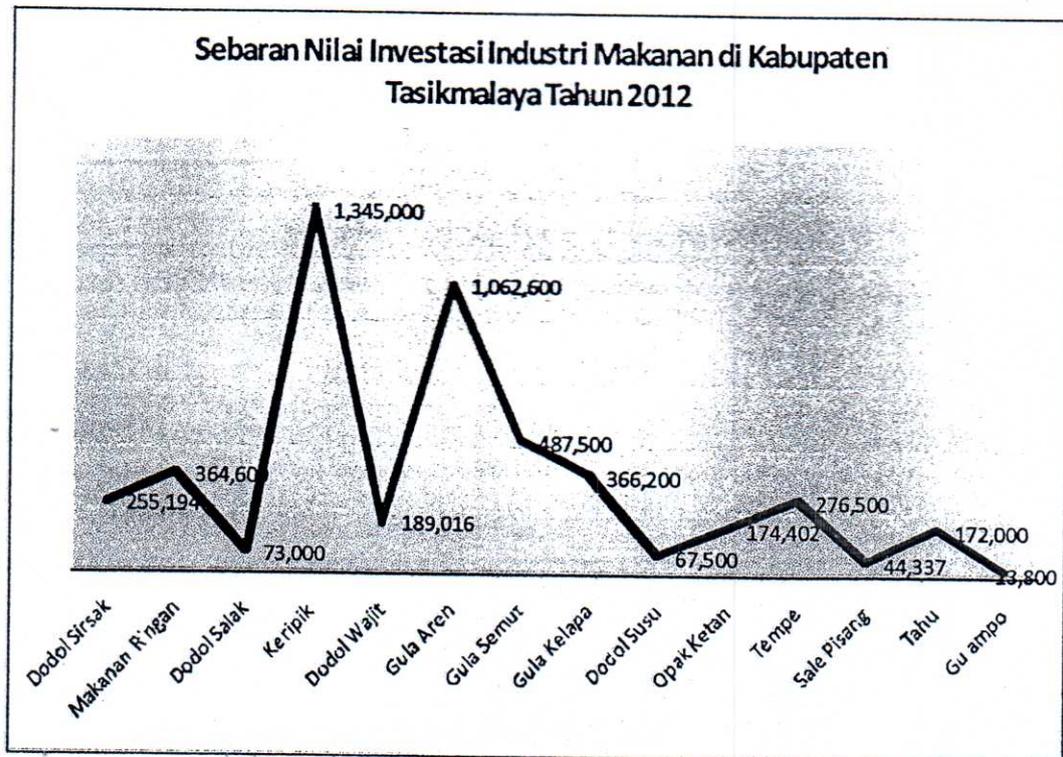
14. Gulampo dengan jumlah unit usaha 7 unit dan Berbeda dengan industri tenaga kerja yang terserap sebanyak 23 makanan lainnya, industri makanan orang. Adapun kondisi industri gulampo di Kabupaten Tasikmalaya makanan gulampo dapat dilihat pada hanya berada di Kecamatan Cikalong tabel berikut ini.

Tabel 15. Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja Pada Industri Makanan Gulampo. Di Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2012

NO	LOKASI SENTRA		JUMLAH	
	KECAMATAN	DESA	UU	TK
	Cikalong	1	7	23

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

**Nilai Investasi** merupakan dua jenis industri makanan Sebaran investasi yang yang menggunakan investasi paling digunakan untuk membiayai proses besar dibanding industri makanan produksi industri makanan olahan di lainnya. Untuk lebih jelasnya besaran Kabupaten Tasikmalaya bervariasi. nilai investasi yang tersebar pada Besaran dana yang diperlukan untuk industri makanan dapat dilihat pada membiayai dodol salak dan dodol wajit gambar di bawah ini.



Gambar 2. Sebaran nilai investasi industri makanan di Kabupaten Tasikmalaya tahun 2012

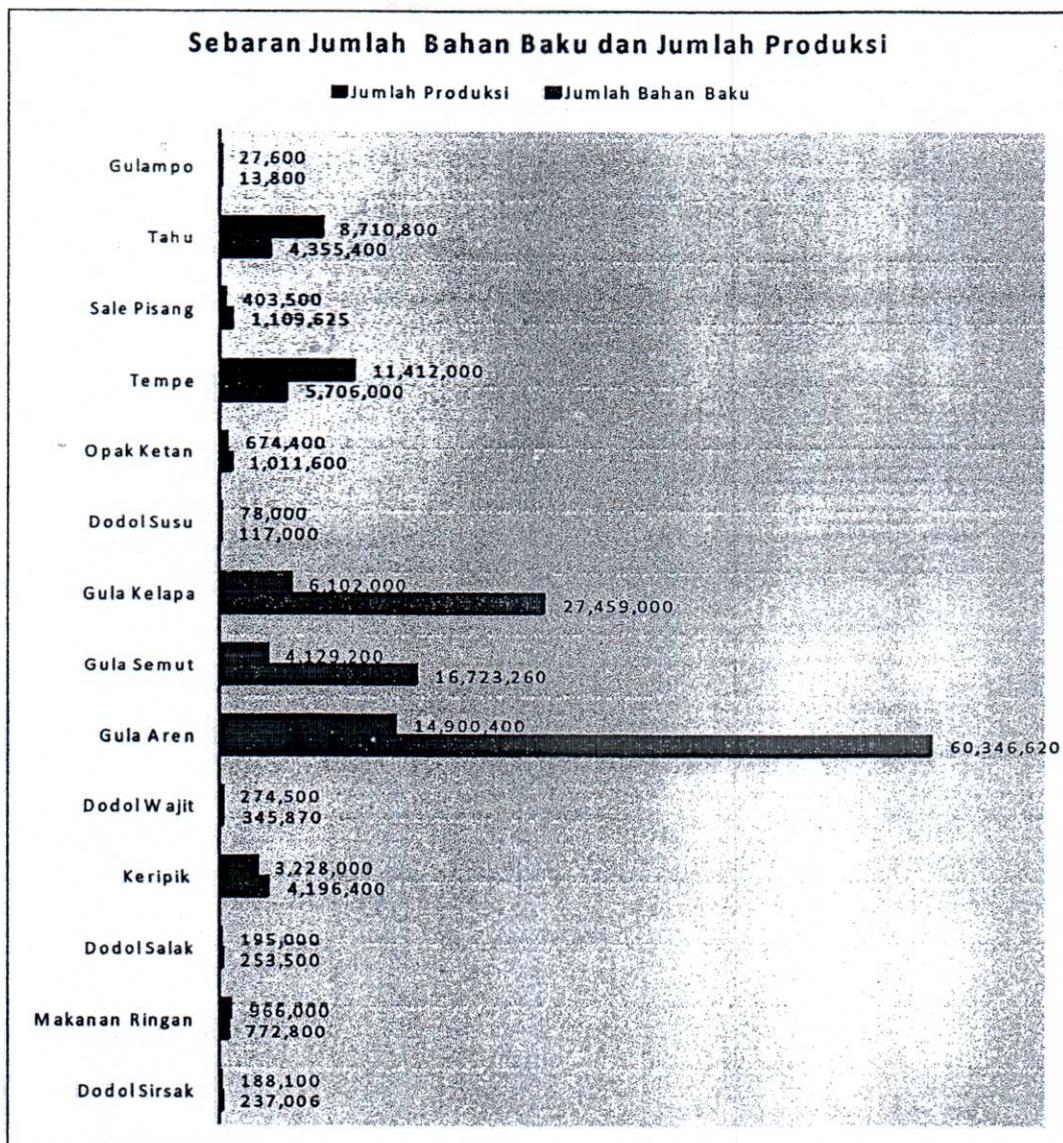
Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

### Produksi dan Bahan Baku

Dari 14 jenis industri makanan olahan yang ada di kabupaten Tasikmalaya, yang menghasilkan produksi paling besar adalah industri gula aren sebanyak 60.346.620 kg. Jumlah produksi sebanyak itu disumbangkan oleh 1.813 unit usaha yang tersebar di 23 desa yang berada di 15 Kecamatan. Begitupun halnya untuk bahan baku yang digunakan

untuk membuat gula aren industri makanan gula aren yang paling banyak membutuhkan bahan baku. Pemenuhan bahan baku diperoleh dari daerah tempat industri gula aren di produksi ataupun dengan mencari dari daerah lain.

Selanjutnya untuk industri makanan lainnya hasil produksi dan bahan baku yang digunakan dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 3. Sebaran jumlah bahan baku dan jumlah produksi industri makanan olahan di Kabupaten Tasikmalaya

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

### Karakteristik Industri Makanan Olahan di Kabupaten Tasikmalaya

Untuk melihat karakteristik potensi industri makanan olahan yang meliputi 14 jenis makanan, dilakukan dengan menghitung kontribusi (*share*) dan pertumbuhan (*growth*). Setelah

dilakukan perhitungan dengan menggunakan MS excel, diperoleh informasi mengenai besaran kontribusi dan *growth* untuk semua jenis makanan seperti tampak pada tabel di bawah ini.

Tabel 16. Kontribusi dan Pertumbuhan Industri Makanan Olahan di Kabupaten Tasikmalaya

NILAI PRODUKSI TAHUN 2012			
No	Jenis Makanan	Share	Growth
1	Dodol Sirsak	0.68	5.26
2	Makanan Ringan	2.79	3.23
3	Dodol Salak	0.70	5.26
4	Keripik	11.06	5.56
5	Dodol Wajit	0.69	7.69
6	Gula Aren	32.25	20.00
7	Gula Semut	11.17	36.36
8	Gula Kelapa	11.00	11.11
9	Dodol Susu	0.24	9.68
10	Opak Ketan	2.43	5.26
11	Tempe	14.41	16.67
12	Sale Pisang	1.53	5.00
13	Tahu	11.00	40.00
14	Gulampo	0.05	15.79
	RERATA	7.14	13.35

Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

Pada tabel di atas dapat kita lihat bahwa jenis industri makanan yang memberikan kontribusi paling besar adalah industri makanan gula aren, sementara yang pertumbuhannya paling besar adalah industri makanan gula semut.

Kontribusi dan pertumbuhan ke 14 jenis industri makanan olahan

sangatlah bervariasi, oleh karena itu untuk dapat mengembangkan semua jenis industri makanan agar lebih menunjang, maka perlu ditetapkan strategi yang memungkinkan dapat dilakukan. Adapun analisis growth & share yang dimaksud adalah

Share		
<b>Kuadran IV</b>	<b>Kuadran I</b>	
Keripik Gula Kelapa	Gula Aren Gula Semut Tempe Tahu	
		Growth
Dodol Sirsak Makanan Ringan Dodol Salak Dodol Wajit Dodol Susu Opak Ketan Sale Pisang	Gulampo	
<b>Kuadran III</b>	<b>Kuadran II</b>	

Gambar 4. Analisis growth & share industri kerajinan makanan  
Sumber: Diskoperindag Kabupaten Tasikmalaya, 2012, (diolah)

Dari gambar di atas dapat diketahui posisi untuk 14 jenis industri makanan olahan.

Kuadran I, dominan, yaitu growth dan share nya tinggi, meliputi industri makanan gula aren, gula semut, tempe dan tahu. Pada kuadran ini strategi yang perlu diterapkan adalah mempertahankan kondisi industri makanan tersebut, bahkan melakukan inovasi-inovasi agar keempat jenis industri makanan olahan tersebut dapat tetap bertahan dan bahkan mampu berkembang lebih maju lagi.

Kuadran II, menurun, yaitu growth nya tinggi dan share nya rendah, meliputi industri makanan

gulampo. Pada kuadran ini strategi yang dapat diterapkan adalah memotivasi industri makanan gulampo untuk dapat memproduksi gulampo lebih banyak lagi. Pemerintah dapat memberikan bantuan alat dan teknik pengolahan, dengan harapan para pengrajin gulampo kemampuannya meningkat dan dapat meningkatkan jumlah produksi ke depan nya.

Kuadran III, rendah/lambat, yaitu growth dan share nya rendah, meliputi industri makanan olahan dodol sirsak, makanan ringan, dodol salak, dodol wajit, dodol susu, opak ketan dan sale pisang. Strategi yang harus dilakukan untuk membangun kemampuan dalam memproduksi industri makanan

olahan, meliputi aspek administrasi, teknik produksi, pengelolaan pembiayaan dan recruitmen tenaga kerja. Dengan demikian industri makanan yang berada dalam kuadran ini ke depannya dapat memberikan sumbangan dan pertumbuhan yang lebih baik lagi.

Kuadran IV, Potensial, yaitu share nya tinggi dan growth nya rendah, meliputi industri makanan keripik dan gula kelapa. Pada kuadran ini strategi yang dapat diterapkan adalah merangsang pertumbuhan industri makanan olahan tersebut agar lebih berkembang lagi, misalnya kebijakan pemerintah memberikan fasilitasi dalam memperoleh dana tambahan usaha dari lembaga keuangan. Pemerintah menjamin para pengusaha di industri makanan olahan dalam memperoleh bantuan dana segar dengan jaminan yang mudah dan tingkat bunga yang rendah. Sehingga diharapkan dapat memotivasi pengusaha industri makanan olahan untuk lebih berkreasi lagi.

Dari ke empat kuaran dapat diketahui bahwa tidak semua jenis industri makanan dalam kondisi stabil, tetapi masih ada beberapa industri makanan olahan yang masih perlu

bimbingan dan arahan, baik dari sisi manajemen administrasinta, kemampuan teknik produksi, dan keterampilan dalam memasarkan barang hasil produksinya.

## KESIMPULAN

1. Potensi industri makanan di kabupaten Tasikmalaya yang meliputi dodol sirsak, makanan ringan, dodol salak, keripik, dodol wajit, gula aren, gula semut, gula kelapa. Dodol susu, opak ketan, tempe, sale pisang, tahu dan gulampo, cukup tinggi.
2. Industri makanan yang perlu dikembangkan adalah dodol sirsak, makanan ringan, dodol salak, keripik, dodol wajit, gula aren, gula semut, gula kelapa. Dodol susu, opak ketan, tempe, dan sale pisang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Widarjono. 2005. *Ekonometrika Teori dan aplikasi*. Ekonisia. Depok
- Gujarati. D. Dan Sumarsono, Z. 1999. *Ekonometrika Dasar*. Cetak ke Enam. Jakarta: Erlangga
- Hasibuan, N. 1993. *Ekonomi Industri*. Jakarta: LP3ES
- Nazir Moh. (2003). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

- Sutisna, Sarjan (2010). *Pemetaan Potensi Industri Kreatif Kerajinan Tasikmalaya Dalam Upaya Meningkatkan Daya Saing Daerah*, Dinas Koperindag Kabupaten Tasikmalaya.
- Sutisna, Sarjan (2010). *Pemetaan Potensi Industri Kreatif Bordir Tasikmalaya Dalam Upaya Meningkatkan Daya Saing Daerah*, Dinas Koperindag Kabupaten Tasikmalaya.
- Sutisna, Sarjan (2010). *Potensi Industri Kreatif Anyaman Tasikmalaya Dalam Upaya Meningkatkan Daya Saing Daerah*, Dinas Koperindag Kabupaten Tasikmalaya.
- Widodo, Suseno Sutrisno (1990). *Indikator Ekonomi Dasar Perhitungan Perekonomian Indonesia*, Penerbit Kanisius.