

**Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Bisnis Agroindustri Kakao Di  
Kampung Cokelat Senara Desa Genggeling Kecamatan Gangga  
Kabupaten Lombok Utara**

*Value Added Analysis and Development Strategies Of Cocoa Agroindustry Business In  
Senara Chocolate Village, Genggeling Village, Gangga District,  
North Lombok Regency*

Anggie Paraditha<sup>1)</sup> Halil<sup>2)</sup> dan Asri Hidayati<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Menganalisis besarnya nilai tambah biji kakao menjadi produk olahan yang dihasilkan oleh Kampung Cokelat Senara. 2) Mendeskripsikan faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman bagi pengembangan bisnis Kampung Cokelat Senara. 3) Mengetahui strategi pengembangan bisnis yang dijalankan oleh Kampung Cokelat Senara. Penelitian ini dilakukan di Kampung Cokelat Senara, Desa Genggeling, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Lokasi ini dipilih secara *Purposive Sampling* (sengaja) sebagai lokasi penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik *survey* yaitu dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisioner) dan wawancara secara langsung. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis nilai tambah Hayami, dan metode analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara per Kg bahan baku pada produk olahan cokelat setengah jadi yaitu bubuk cokelat sebesar Rp.12.800, dan lemak cokelat sebesar -Rp25,200. Sedangkan nilai tambah pada olahan produk jadi yaitu bola-bola cokelat sebesar Rp.649,550, cokelat kacang sebesar Rp.340.575, cokelat milk sebesar Rp.198.800, cokelat mete sebesar Rp.260.000, cokelat bar sebesar Rp.246.850, minuman cokelat original sebesar Rp.265.700, minuman cokelat jahe sebesar Rp.1.108.200, dan nilai tambah pada minuman cokelat kopi sebesar Rp.816.750. Strategi pengembangan bisnis yang dapat diterapkan adalah strategi agresif yaitu melakukan pengoptimalan produksi dan kualitas produksi dengan cara memanfaatkan bahan baku dalam proses produksi yang cepat dengan tenaga kerja yang terampil serta mesin dan alat yang modern, meningkatkan variasi produk dengan tetap mempertahankan kualitas produk, dan program perluasan jaringan pemasaran untuk memperluas informasi dan jangkauan pasar agar produk dapat lebih dikenal dan menarik minat konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan dan penerimaan, yaitu dengan cara mempromosikan produk dengan memanfaatkan platform pemasaran yang ada, pelatihan-pelatihan, seminar dan pameran-pameran yang diselenggarakan serta melakukan evaluasi terhadap tanggapan konsumen terkait produk yang ditawarkan sehingga kekurangan produk dapat diperbaiki.

**Kata Kunci:** Agroindustri Kakao, Nilai Tambah, Strategi Pengembangan

**ABSTRACT**

*The purpose of this research are to: 1) Analyze the value added of cocoa beans into processed products produced by Senara Chocolate Village. 2) Described the internal and external factors that are the strengths, weakness, opportunities, and threats for the business development of Senara Chocolate Village. 3) Knowing the business development strategy run by Senara Chocolate Village. This research was conducted in Senara Chocolate Village, Genggeling Village, Gangga District, North Lombok Regency. This location was chosen by purposive sampling (deliberately) as the research location. Data was collected using a survey*

*technique, namely by using a list of questions (questionnaires) and direct interviews. The data analysis method used in this study is Hayami's added value analysis method, and the SWOT analysis method. The results showed that the added value obtained by the cocoa agroindustry of Senara Chocolate Village per Kg of raw materials in semi-finished chocolate products, namely cocoa powder was Rp.12,800, and cocoa fat was -Rp.25,200. While the added value in processed finished products is Rp.649,550 chocolate balls, Rp. 340.575 peanut chocolate, Rp. 198.800 milk chocolate, cashew chocolate Rp. 260,000, chocolate bar Rp. 246.850, original chocolate drink Rp.265,700, ginger chocolate drink Rp.1,108,200, and the added value of coffee chocolate drink is Rp.816,750. The business development strategy that can be applied is an aggressive strategy, namely optimizing production and production quality by utilizing raw materials in a fast production process with skilled workers and modern machines and tools, increasing product variety while maintaining product quality, and expansion programs. marketing network to expand information and market reach so that products can be better known and attract consumer interest so as to increase sales and acceptance, namely by promoting products by utilizing existing marketing platforms, conducting trainings, seminars and exhibitions as well as conducting evaluations to consumer responses related to the products offered so that product deficiencies can be corrected.*

**Keywords:** *Cocoa Agroindustry, Value Added, Development Strategy*

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu tulang punggung perekonomian Indonesia hingga saat ini. Hal ini dapat dilihat dari peran sektor pertanian dalam pembangunan perekonomian nasional sebagaimana tercermin dari kontribusi pertanian terhadap produk domestik bruto, penyerapan tenaga kerja, dan kontribusi pertanian terhadap perolehan devisa negara. Dengan hal ini, pembangunan sektor pertanian diharapkan telah mampu memecahkan permasalahan sosial ekonomi yang mendasar, khususnya dalam memperluas lapangan pekerjaan, memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, pemerataan pendapatan, dan mengurangi kemiskinan (Jiaravanon, 2007).

Komoditas bidang perkebunan di pasar internasional yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional adalah tanaman kakao dan cengkeh. Kakao atau yang sering disebut cokelat dengan nama latin *Theobroma cacao* merupakan tanaman yang bukan tanaman asli Indonesia. Habitat asli tanaman kakao ialah berasal dari daerah hutan hujan tropis di Amerika Selatan yaitu daerah dengan kelembaban udara tinggi, suhu udara tinggi, dan penyinaran matahari teduh.

Berdasarkan data International Cocoa Organization (ICCO), pada 2018 Indonesia menduduki peringkat ke-6 biji kakao terbesar dunia dengan volume produksi mencapai 220.000 ton. Tahun sebelumnya, Indonesia sempat menempati posisi ke-3 dengan produksi 260.000 ton. Sehingga berdasarkan data tersebut dapat kita ketahui volume produksi kakao Indonesia mengalami penurunan.

Dalam 5 tahun terakhir ekspor Indonesia juga terjadi penurunan dalam bentuk biji kakao, dari sekitar 39.000 ton menjadi 30.000 ton per tahun. Hal ini disebabkan karena sebagian besar biji kakao produksi dalam negeri diolah menjadi produk bahan setengah jadi yaitu seperti pasta, lemak, dan bubuk; serta produk akhir berupa makanan dan minuman cokelat.

Desa Genggelang tepatnya di Dusun Senara terbentuk agroindustri kakao Kampung Cokelat yang dibentuk secara resmi pada Desember 2017 dan saat ini menaungi Kelompok Tani dengan jumlah anggota sebanyak 20 orang petani, dengan luas areal penyangga sekitar 28 ha. Di Dusun Senara, areal perkebunan kakao warga sekitar 100 ha, dan lingkup Desa Genggelang di kisaran 800 ha (Suara NTB, 2019).

Kampung Cokelat Senara merupakan satu-satunya rumah produksi kakao di daerah Nusa Tenggara Barat. Kelompok tani ini melakukan pengolahan yang bahan baku utamanya adalah biji kakao. Biji kakao mentah diolah menjadi produk bernilai lebih yaitu antara lain, biji cokelat roasting, bubuk cokelat, lemak cokelat, permen cokelat, hingga minuman cokelat.

Adanya pengolahan biji kakao yang menghasilkan berbagai macam produk olahan diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari pengolahan biji kakao tersebut. Tetapi dalam setiap usaha yang berjalan tidak dipungkiri akan terjadi kendala-kendala yang dapat menghambat usaha tersebut untuk berkembang, baik kendala yang terjadi didalam usaha tersebut maupun kendala yang berasal dari luar usaha tersebut. Sehingga dibutuhkan strategi-strategi untuk dapat mengatasi maupun meminimalisir kendala yang ada agar usaha tersebut dapat berkembang.

Atas dasar permasalahan di atas perlu diteliti **“Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Bisnis Agroindustri Kakao di Kampung Cokelat Senara Desa Genggelang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara”**.

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Menganalisis besarnya nilai tambah biji kakao menjadi produk olahan yang dihasilkan oleh Kampung Cokelat Senara. 2) Mendeskripsikan faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman bagi pengembangan bisnis Kampung Cokelat Senara. 3) Mengetahui strategi pengembangan bisnis yang dijalankan oleh Kampung Cokelat Senara.

## METODOLOGI PENELITIAN

### Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif bertujuan pada pemecahan masalah yang ada pada waktu sekarang dengan cara mengumpulkan data, menyusun, menjelaskan, dan menganalisis kemudian selanjutnya menarik kesimpulan. Penelitian ini dilakukan dengan metode studi kasus (*case study*) pada agroindustri kakao.

Unit analisis pada penelitian ini adalah agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara Desa Genggelang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara dengan menggunakan jenis data kuantitatif dan kualitatif. Lokasi sampel diambil secara *purposive sampling* (sengaja). Responden pada penelitian ini yaitu pelaku usaha agroindustri kakao pada Kampung Cokelat Senara. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Pengumpulan data menggunakan teknik survey yaitu dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisioner) dan wawancara secara langsung di lapangan terhadap individu anggota populasi (sampel) pada Kampung Cokelat Senara dengan produk olahan kakao.

Rumusan masalah yang pertama dalam penelitian ini mengetahui nilai tambah dihitung untuk mengetahui pertambahan nilai kakao menjadi berbagai produk olahan kakao. Dalam menentukan nilai tambah suatu usaha ada beberapa faktor yang dilihat yaitu kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, tenaga kerja yang dibutuhkan, upah kerja, harga output (produk olahan), harga bahan baku, dan nilai input lain. Untuk menghitung nilai tambah pada setiap produk olahan kakao hasil produksi dari Kampung Cokelat Senara digunakan analisis nilai tambah “Metode Hayami” dengan melalui pendekatan struktur produksi (Hayami, 1987).

Untuk rumusan masalah kedua yaitu mengetahui faktor-faktor internal dan eksternal yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman bagi pengembangan usaha Kampung Cokelat Senara dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif yaitu dengan mengumpulkan informasi tentang perkembangan usaha agroindustri kakao pada tempat penelitian sehingga ditemukannya faktor-faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi perkembangan usaha tersebut.

Untuk rumusan masalah ketiga yaitu menyusun strategi pengembangan usaha yang dijalankan oleh Kampung Cokelat Senara dalam penelitian ini digunakan analisis. Alat yang

digunakan adalah matriks IFAS, EFAS, matriks posisi dan matriks SWOT yang dapat menggambarkan secara jelas bagaimana peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi perusahaan dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki oleh perusahaan sehingga dapat membentuk suatu strategi perusahaan agar dapat bertahan dan berkembang

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kakao di Kampung Cokelat Senara

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat dalam satu kali proses produksi. Berikut perhitungan nilai tambah pada agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara :

#### 1. Produk Setengah Jadi

Nilai tambah pada produk setengah jadi di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara dihitung menggunakan analisis nilai tambah dengan pendekatan struktur “Metode Hayami”. Perhitungan nilai tambah pada produk setengah jadi dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Pada Produk Setengah Jadi di Agroindustri Kakao Kampung Cokelat Senara

No	Variabel	Nilai	Bubuk Cokelat	Lemak Cokelat
	<b><i>Output, Input, dan Harga</i></b>			
1	Output (Kg)	A	15	5
2	Input (Kg)	B	25	25
3	Tenaga Kerja (HOK)	C	0.229	0.229
4	Faktor konversi	$D = A/B$	0.6	0.2
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$E = C/B$	0.01	0.01
6	Harga output (Rp/kg)	F	Rp100,000	Rp200,000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G	Rp68,000	Rp68,000
	<b><i>Penerimaan dan Keuntungan</i></b>			
8	Harga Bahan baku (Rp/Kg)	H	Rp35,000	Rp35,000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	Rp12,200	Rp30,200
10	Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	Rp60,000	Rp40,000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	Rp12,800	-Rp25,200
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = (K/J) \times 100\%$	21.33	-63
12	a. Pendapatan tenaga kerja	$M = E \times G$	Rp622	Rp623
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$	4.86	-2.47
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	Rp12,178	-Rp25,823
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = (O/K) \times 100\%$	95.14	102.47
	<b><i>Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi</i></b>			
14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	Rp25,000	Rp5,000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = (M/Q) \times 100\%$	2.49	12.458

b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = (I/Q) \times 100\%$	48.80	604
c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	$T\% = (O/Q) \times 100\%$	48.71	-516.46

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Berdasarkan tabel diatas menggambarkan nilai tambah per kilogram bahan baku biji kakao pada produk setengah jadi di agroindustri kakao Kamung Cokela Senara Desa Genggeling Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara menghasilkan dua output dalam satu input yang sama yaitu, bubuk cokelat dan lemak cokelat. Berikut pembahasan dari tabel diatas yaitu:

## A. Bubuk Cokelat

### 1. Output, Input, dan Harga

Dari hasil perhitungan analisis nilai tambah terhadap produk setengah jadi agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara diperoleh hasil produksi/output sebesar 15 kg dari penggunaan bahan baku/input sebesar 25 kg biji kakao dengan faktor konversi sebesar 0,6 yang artinya setiap pengolahan satu kilogram biji kakao yang digunakan untuk proses produksi akan menghasilkan 0,6 kg bubuk cokelat.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Dari jumlah tenaga kerja (HOK) sebesar 0,229 dan penggunaan bahan baku biji kakao dalam satu kali proses produksi sebesar 25 kg menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,01 HOK/Kg bahan baku.

### 2. Penerimaan dan Keuntungan

Nilai produk/output merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga per produk/output. Nilai faktor konversi sebesar 0,6 dikalikan dengan harga per kilogram output sebesar Rp 100.000 akan menghasilkan nilai output sebesar Rp60.000/ kg bahan baku.

Nilai tambah merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Diperoleh nilai tambah sebesar Rp 12.800/kg bahan baku dari hasil nilai output dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan dikurangi biaya dari harga per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 21,33% dari nilai output, artinya 21,33% dari nilai output bubuk cokelat merupakan penambahan nilai yang diperoleh dari pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat kemasan satu kilogram.

Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja (pangsa tenaga kerja) adalah sebesar 4,86%. artinya produksi biji kakao menjadi bubuk cokelat mampu memberikan pendapatan/imbalan bagi para pekerjanya rata-rata sebesar Rp 622/kg bahan baku.

Keuntungan pengolahan menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menanggung resiko usaha. Keuntungan yang dihasilkan dari produk bubuk cokelat sebesar Rp 12.178/kg bahan baku diperoleh dari selisih antara nilai tambah sebesar Rp.12.800 dengan imbalan tenaga kerja sebesar Rp.622, dengan tingkat keuntungan yang menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah pada usaha produk bubuk cokelat sebesar 95,14%.

### 3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Margin pengolahan menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi bubuk cokelat yang diperoleh dari perhitungan nilai output sebesar Rp.60.000 dikurangi dengan harga input sebesar Rp.35.000/kg pada pengolahan biji kakao untuk produk bubuk cokelat yaitu sebesar Rp. 25.000, dengan persentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin sebesar 2,49% yang artinya setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran sebesar 2,49% untuk biaya tenaga kerja, persentase sumbangan

input lain terhadap margin sebesar 48,80% artinya untuk balas jasa pemilik faktor produksi kepada input lain seperti biaya bahan penolong dan bahan penunjang mengeluarkan sebesar 48,80% dari setiap keuntungan yang didapat, dan keuntungan pemilik perusahaan sebesar 48,71% artinya keuntungan kegiatan produksi 48,71% diperoleh agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara.

## B. Lemak Cokelat

Nilai tambah pada produk lemak cokelat jika dianalisis menggunakan metode Hayami memiliki nilai yang minus yaitu -Rp25.200, hal ini diakibatkan oleh lemak cokelat termasuk hasil sampingan atau limbah dari produksi bubuk cokelat setelah dilakukannya pengempaan terhadap pasta cokelat, yang selanjutnya bungkil tersebut akan diproses menjadi produk bubuk cokelat.

## 2. Produk Jadi

Nilai tambah pada produk jadi di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara dihitung menggunakan analisis nilai tambah dengan pendekatan struktur “Metode Hayami”. Perhitungan nilai tambah pada produk setengah jadi dapat dilihat sebagai berikut:

### A. Produk Makanan Cokelat

Tabel 12. Analisis Nilai Tambah Pada Produk Makanan Cokelat di Agroindustri Kakao Kampung Cokelat Senara.

No	Variabel	Nilai	Bola-bola Cokelat	Cokelat Kacang	Cokelat Milk	Cokelat Mete	Cokelat Bar
	<b>Output, Input, dan Harga</b>						
1	Output (Kg)	A	7.5	3.75	2.5	3	3
2	Input (Kg)	B	1	1	1	1	1
3	Tenaga Kerja (HOK)	C	0.229	0.229	0.229	0.229	0.229
4	Faktor konversi	$D = A/B$	7.5	3.75	2.5	3	3
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$E = C/B$	0.229	0.229	0.229	0.229	0.229
6	Harga output (Rp/kg)	F	Rp140,000	Rp140,000	Rp150,000	Rp140,000	Rp140,000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G	Rp68,000	Rp68,000	Rp68,000	Rp68,000	Rp68,000
	<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>						
8	Harga Bahan baku (Rp/Kg)	H	Rp35,000	Rp35,000	Rp35,000	Rp35,000	Rp35,000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	Rp365,450	Rp149,425	Rp141,200	Rp125,000	Rp138,150
10	Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	Rp1,050,000	Rp525,000	Rp375,000	Rp420,000	Rp420,000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	Rp649,550	Rp340,575	Rp198,800	Rp260,000	Rp246,850
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = (K/J) \times 100\%$	61.86	64.87	53.01	61.90	58.77
12	a. Pendapatan tenaga kerja	$M = E \times G$	Rp15,543	Rp15,543	Rp15,543	Rp15,543	Rp15,543
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$	2.39	4.56	7.82	5.98	6.30
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	Rp634,007	Rp325,032	Rp183,257	Rp244,457	Rp231,307

	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = (O/K) \times 100\%$	97.61	95.43	92.18	94.02	93.70
	<b>Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi</b>						
14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	Rp1,015,000	Rp490,000	Rp340,000	Rp385,000	Rp385,000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = (M/Q) \times 100\%$	1.53	3.18	4.57	4.04	4.04
	b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = (I/Q) \times 100\%$	36.00	30.49	41.53	32.47	35.88
	c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	$T\% = (O/Q) \times 100\%$	62.46	66.33	53.90	63.50	60.08

Sumber: Data Primer Diolah, 2022.

Berdasarkan tabel diatas menggambarkan nilai tambah per kilogram bahan baku biji kakao pada produk bola-bola cokelat, cokelat kacang, cokelat milk, cokelat mete, dan cokelat bar di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara Desa Genggeling Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Pembahasan nilai tambah ini di bagi tiga bagian yaitu Nilai Output, Input, dan Harga; Penerimaan dan Keuntungan; dan Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi.

#### 1. Output, Input, dan Harga

Dari hasil perhitungan analisis nilai tambah terhadap produk makanan cokelat di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara diperoleh hasil produksi/output dari produk bola-bola cokelat, cokelat kacang, cokelat milk, cokelat mete, dan cokelat bar berturut-turut sebesar 7,5 kg; 3,75 kg; 2,5 kg; 3 kg; dan 3 kg dari penggunaan bahan baku/input sebesar 1 kg biji

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) sebanyak 0,229 dengan jumlah bahan baku sebanyak 1kg yang digunakan dalam proses produksi, menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,229 HOK/Kg bahan baku.

#### 2. Penerimaan dan Keuntungan

Nilai produk/output merupakan hasil kali dari faktor konversi bola-bola cokelat, cokelat kacang, cokelat milk, cokelat mete, dan cokelat bar berturut-turut sebesar 7,5; 3,75; 2,5; 3; dan 3 dengan harga per produk/output sebesar Rp.140.000; Rp.140.000; Rp.150.000; Rp.140.000; dan Rp.140.000 sehingga menghasilkan nilai output berturut-turut sebesar Rp1.050.000; Rp.525.000; Rp.375.000; Rp.420.000; dan Rp.420.000 per kg.

Nilai tambah merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Diperoleh nilai tambah berturut-turut sebesar Rp.649.550; Rp.340.575; Rp.198.800; Rp.260.000 dan Rp.246.850 per kg bahan baku dari hasil nilai output dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan dikurangi biaya dari harga per kilogram bahan baku yaitu Rp.35.000 dengan rasio nilai tambah berturut-turut sebesar 61,86%; 64,87%; 53,01%; 61,90%; dan 58,77%.

Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja (pangsa tenaga kerja) berturut-turut adalah sebesar 2,39%; 4,56%; 7,82%; 5,98%; dan 6,30% artinya produksi biji kakao menjadi makanan cokelat mampu memberikan pendapatan/imbalan sebesar 2,39%; 4,56%; 7,82%; 5,98%; dan 6,30% dari nilai tambah bagi para pekerjanya yaitu sebesar Rp.15.543/kg.

Keuntungan pengolahan menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menanggung resiko usaha. Keuntungan yang dihasilkan dari produk makanan cokelat berturut-turut sebesar Rp.634.007; Rp.325.032; Rp.183.257; Rp244.457; dan Rp.231.307 per kg bahan baku diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja sebesar Rp.15.543, dengan tingkat keuntungan yang menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah pada usaha produk makanan cokelat berturut-turut sebesar 97,61%; 95,43%; 92,17%; 94,01%; dan 93,69%.

### 3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Margin pengolahan menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi makanan coklat yang diperoleh dari perhitungan nilai output dikurangi dengan harga input sebesar Rp.35.000/Kg pada pengolahan biji kakao untuk produk bola-bola coklat, coklat kacang, coklat milk, coklat mete, dan coklat bar berturut-turut yaitu sebesar Rp.1.015.000; Rp.490.000; Rp.340.000; Rp.385.000; dan Rp.385.000 dengan persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin sebesar 1,53%; 3,18%; 4,7%; 4,04%; dan 4,04%, persentase sumbangan input lain terhadap marjin berturut-turut sebesar 36,00%; 30,49%; 41,53% 32,47%; dan 35,88%, dan keuntungan pemilik perusahaan sebesar 62,46%; 66,33%; 53,90%; 63,50%; dan 60,08%.

### B. Produk Minuman Cokelat

Tabel 13. Analisis Nilai Tambah Produk Minuman Cokelat di Agroindustri Kakao Kampung Cokelat Senara

No	Variabel	Nilai	Minuman Cokelat Original	Minuman Cokelat Jahe	Minuman Cokelat Kopi
	<b><i>Output, Input, dan Harga</i></b>				
1	Output (Kg)	A	5	2.75	2.5
2	Input (Kg)	B	2	0.5	0.5
3	Tenaga Kerja (HOK)	C	0.229	0.229	0.229
4	Faktor konversi	D = A/B	2.5	5.5	5
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	E = C/B	0.114	0.457	0.457
6	Harga output (Rp/kg)	F	Rp200,000	Rp240,000	Rp200,000
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	G	Rp68,000	Rp68,000	Rp68,000
	<b><i>Penerimaan dan Keuntungan</i></b>				
8	Harga Bahan baku (Rp/Kg)	H	Rp100,000	Rp100,000	Rp100,000
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	Rp134,300	Rp111,800	Rp83,250
10	Nilai output (Rp/Kg)	J = DxF	Rp500,000	Rp1,320,000	Rp1,000,000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J-H-I	Rp265,700	Rp1,108,200	Rp816,750
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	L% = (K/J)x100 %	53.14	83.95	81.68
12	a. Pendapatan tenaga kerja	M = ExG	Rp7,771	Rp31,086	Rp31,086
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	N% = (M/K)x100 %	2.92	2.81	3.81
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	O = K-M	Rp257,929	Rp1,077,114	Rp785,664
	b. Tingkat Keuntungan (%)	P% = (O/K)x100 %	97.08	97.19	96.19
	<b><i>Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi</i></b>				



14	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	Rp400,000	Rp1,220,000	Rp900,000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R\% = (M/Q) \times 100$ %	1.94	2.55	3.45
	b. Sumbangan input lain (%)	$S\% = (I/Q) \times 100$ %	33.58	9.16	9.25
	c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	$T\% = (O/Q) \times 100$ %	64.48	88.29	87.30

Sumber: Data Primer Diolah, 2022.

Berdasarkan tabel diatas menggambarkan nilai tambah per kilogram bahan baku bubuk cokelat pada produk minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara Desa Ganggalang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Pembahasan nilai tambah ini di bagi tiga bagian yaitu Nilai Output, Input, dan Harga; Penerimaan dan Keuntungan; dan Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi.

#### 1. Output, Input, dan Harga

Dari hasil perhitungan analisis nilai tambah terhadap produk minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi di agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara diperoleh hasil produksi/output berturut-turut sebesar 5 kg; 2,75 kg; dan 2,5 kg dari penggunaan bahan baku/input sebesar 2 kg; 0,5 kg; dan 0,5 kg bubuk cokelat dengan faktor konversi berturut-turut sebesar 2,5; 5,5; dan 5. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah produksi/output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) sebesar 0,229 HOK dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja berturut-turut sebesar 0,114 HOK; 0,458 HOK; dan 0,458 HOK per kg bahan baku.

#### 2. Penerimaan dan Keuntungan

Nilai produk/output merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga per produk/output minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi berturut-turut sebesar Rp.200.000; Rp.240.000; Rp.200.000 yang menghasilkan nilai output sebesar Rp500.000; Rp.1.320.000; dan Rp.1.000.000 per kg bahan baku.

Nilai tambah yang diperoleh minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi yaitu sebesar Rp.265.700; Rp.1.108.200; dan Rp.816.750 per kg dari hasil nilai output dikurangi biaya dari sumbangan input lain berturut-turut sebesar Rp.134.300; Rp.111.800; dan Rp.83.250 dan dikurangi biaya dari harga per kilogram bahan baku sebesar Rp.100.000, dengan rasio nilai tambah berturut-turut sebesar 53,14%; 83,95; dan 81,68%.

Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja (pangsa tenaga kerja) pada produk minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi adalah sebesar 2,92%; 2,81%; dan 3,81%. artinya produksi bubuk cokelat menjadi minuman cokelat original mampu memberikan pendapatan/imbalan bagi para pekerjanya rata-rata sebesar Rp.7.771; Rp.31.086; dan Rp.31.086 per kg bahan baku.

Keuntungan pengolahan menunjukkan bagian yang diterima pengusaha karena menanggung resiko usaha. Keuntungan yang dihasilkan dari produk minuman cokelat berturut-turut sebesar Rp.257.929; Rp.1.077.114; dan Rp.785.664 per kg bahan baku diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, dengan tingkat keuntungan yang menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah pada usaha produk minuman cokelat original, cokelat jahe, dan cokelat kopi berturut-turut sebesar 97,08%; 97,19%; dan 96,19%.

### 3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Margin pengolahan menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi minuman cokelat original, minuman cokelat jahe, dan minuman cokelat kopi yang diperoleh dari perhitungan nilai output dikurangi dengan harga input pada pengolahan bubuk cokelat untuk produk minuman cokelat yaitu berturut-turut sebesar Rp400.000; Rp.1.220.000; dan Rp.900.000, dengan persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin sebesar 1,94%; 2,55%; dan 3,45%, persentase sumbangan input lain terhadap marjin sebesar 33,58%; 9,16%; dan 9,25%, serta persentase keuntungan pemilik perusahaan berturut-turut sebesar 64,48%; 88,29%; dan 87,30%.

## **Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal Agroindustri Kakao pada Kampung Cokelat Senara**

### **1. Analisis Lingkungan Internal**

#### A. Sumberdaya Manusia

Agroindustri Kampung Cokelat Senara memiliki 12 tenaga kerja yang terdiri dari 4 tenaga kerja dalam keluarga dan 8 tenaga kerja luar keluarga yang merupakan warga sekitar Kampung Cokelat Senara yang tentunya telah terampil dalam bekerja.

#### B. Sumberdaya Keuangan

Sumberdaya keuangan pada agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara berasal dari ketua kelompok (Bapak Pardan) sebesar Rp.20.000.000 dan anggota kelompok sebesar Rp.20.000.000 serta modal kemitraan dengan PT. Telkom sebesar Rp.200.000.000 yang digunakan untuk operasional serta membeli bahan baku. Dalam pengelolaan keuangan Kampung Cokelat Senara memberikan tanggung jawab kepada Bendahara yaitu Bapak Murgita untuk melakukan pembukuan sehingga dapat diketahui perputaran modal dan keuntungan yang diperoleh.

#### C. Sumberdaya Fisik

Agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara memiliki teknologi yang ada sangat mendukung dan modern, serta memiliki 3 bangunan yang digunakan sebagai gedung produksi.

#### D. Manajemen

Agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara telah melakukan manajemen atau perencanaan yang baik, hal ini terlihat dari adanya struktur organisasi dan pembagian fungsi serta tugas yang jelas. Sehingga akan mempermudah dalam menjalankan usahanya untuk mencapai tujuan bersama.

#### E. Pemasaran

##### 1. Penjualan

Kampung Cokelat Senara hanya memasarkan produknya di galeri/outlet yang ada di lokasi yang sama dan mempromosikan produknya di beberapa platform media sosial yaitu instagram dan facebook. Selain itu Kampung Cokelat Senara juga menggunakan pamflet dalam promosinya yang berkaitan juga dengan adanya wisata edukasi kakao (agrowisata) di tempat tersebut.

##### 2. Produk

Produk yang dihasilkan yaitu produk setengah jadi berupa bubuk cokelat dan lemak cokelat, serta produk jadi berupa makanan dan minuman cokelat yang memiliki beberapa varian. Kemasan produk olahan kakao Kampung Cokelat Senara sangat menarik dengan adanya merk dagang yaitu "Datu Cokelat Lombok" yang juga tercantum logo, slogan, deskripsi produk, masa kadaluarsa, dan izin usaha.

##### 3. Harga

Harga produk cokelat Kampung Cokelat Senara tergolong normal yaitu kisaran Rp.10.000 – Rp.60.000 untuk produk yang siap konsumsi tergantung dari varian dan berat produk. Untuk produk setengah jadi yaitu bubuk cokelat dan lemak cokelat Kampung Cokelat Senara

menghargai Rp.100.000 - Rp.200.000 per kilogram. Harga ini masih tergolong normal jika dibandingkan dengan produk-produk sejenis yang kualitasnya sama di pasaran.

## **2. Analisis Lingkungan Eksternal**

### **A. Lingkungan Mikro**

#### **1. Pemilik**

Usaha agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara merupakan usaha yang dikelola oleh kelompok tani “Bunga Mekar” yang diketuai oleh Bapak Pardan tentunya sangat berharap usahanya terus berkembang dan dapat menempati pasar-pasar modern skala nasional maupun internasional.

#### **2. Pelanggan**

Pada agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara permintaan akan produknya tergolong banyak, yaitu mencapai sekitar 80-100% dari jumlah produksi per bulannya. Kampung Cokelat Senara selain menjadi rumah produksi kakao juga sebagai wisata edukasi kakao, sehingga para pengunjung wisata sekaligus menjadi konsumen produk-produk cokelat yang diproduksi Kampung Cokelat Senara. Kampung Cokelat Senara hanya memiliki 1 mitra usaha.

#### **3. Pesaing**

Produk olahan sejenis terdiri lebih dari 15 merk, sehingga pesaing yang dihadapi oleh agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara dengan merk dagang “Datu Cokelat Lombok” ini tergolong banyak.

#### **4. Pemasok Bahan Baku**

Pemasok bahan baku Kampung Cokelat Senara merupakan petani-petani binaan di kelompok tani Bunga Mekar. Sehingga sampai saat ini agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara merasa bahan baku yang diperlukan selalu melimpah dan tidak terjadi gangguan-gangguan yang mengganggu proses produksinya. Sedangkan untuk bahan penunjang lainnya agroindustri Kampung Cokelat Senara membelinya ke pedagang pasar tradisional.

#### **5. Bantuan Pemerintah**

Bantuan pemerintah sangat berperan di Kampung Cokelat Senara mulai dari melibatkan petani dalam study banding, pembentukan kelompok tani, pengadaan mesin dan alat, sampai dengan pengadaan bangunan-bangunan yang dijadikan outlet/galeri sampai dengan gedung produksi.

#### **6. Media Promosi**

Kampung Cokelat Senara dalam hal promosi dapat dikatakan masih kurang karena hanya menggunakan 2 platform media sosial yaitu instagram dan facebook.

#### **7. Suplai Tenaga Kerja**

Berdasarkan hasil penelitian, tidaklah sulit untuk menemukan tenaga kerja di daerah Kampung Cokelat Senara karena masih banyak masyarakat usia produktif yang bisa diberdayakan.

### **B. Lingkungan Makro**

#### **1. Demografis**

Agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara memiliki lingkungan demografis yang kurang mendukung karena berada jauh dari pusat kota dan populasi penduduk sekitar juga masih relatif sedikit untuk membeli produk olahan cokelat yang bukan merupakan makanan utama masyarakat.

#### **2. Ekonomi**

Lingkungan ekonomi Kampung Cokelat Senara yang merupakan daerah pedesaan dengan rata-rata penduduk berprofesi sebagai petani dengan pendapatan yang menengah. Sehingga

dapat dikatakan daya beli masyarakat sekitar kurang terhadap produk olahan coklat Kampung Cokelat Senara.

3. Teknologi

Agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara pada umumnya menggunakan teknologi yang telah bersifat modern mulai dari mesin sortasi sampai mesin untuk pengemasan.

4. Sosial dan Politik

Agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara memiliki lingkungan sosial dan politik yang sangat mendukung sehingga hal ini dapat menjadi peluang dalam mengembangkan usahanya.

**Identifikasi faktor Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman pada Agroindustri kampung Cokelat Senara**

Dari hasil analisis lingkungan internal dan eksternal dengan melakukan wawancara pada pelaku usaha, maka dapat diidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dihadapi oleh agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara yaitu sebagai berikut:

Tabel 14. Faktor-Faktor Internal dan Eksternal Agroindustri Kakao Kampung Cokelat Senara

<b>Faktor Internal</b>	<b>Kekuatan (S)</b>	1	Kualitas Bahan Baku Baik
		2	Penggunaan Tenaga Kerja Banyak
		3	Tenaga Kerja Terampil
		4	Proses Produksi Cepat
		5	Produk Variatif
		6	Penggunaan Bahan Pengawet Sedikit
		7	Alat dan Mesin Produksi Modern
		8	Kemasan Produk Sangat Menarik
		9	Harga Produk Sesuai (Normal)
		10	Pengelolaan Keuangan Memadai
		11	Memiliki Izin dan Legalitas Usaha
<b>Faktor Eksternal</b>	<b>Kelemahan (W)</b>	1	Ketersediaan Modal Kurang
		2	Kegiatan Promosi Kurang Optimal
		3	Platform Berjualan (media promosi) Kurang
		4	Lokasi Usaha Kurang Strategis
<b>Faktor Eksternal</b>	<b>Peluang (O)</b>	1	Ketersediaan Bahan Baku Melimpah
		2	Suplai Tenaga Kerja Tersedia
		3	Permintaan Produk Banyak
		4	Adanya Bantuan Pemerintah
<b>Faktor Eksternal</b>	<b>Ancaman (T)</b>	1	Banyaknya Pesaing Produk Olahan Sejenis
		2	Mitra Usaha Sedikit
		3	Hubungan Dengan Pelanggan kurang

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

**Strategi Pengembangan Bisnis Agroindustri Kakao Kampung Cokelat Senara**

**1. Analisis Matriks Faktor Strategi Internal (IFAS) dan Faktor Strategi Eksternal (EFAS)**

Setelah faktor-faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor-faktor eksternal (peluang dan ancaman) diketahui, selanjutnya dilakukan evaluasi strategi internal dan eksternal

dengan membuat tabel Matriks Faktor Strategi Internal (IFAS) dan Matriks Faktor Strategi Eksternal (EFAS) yaitu sebagai berikut:

Tabel 15. Matriks Faktor Strategi Internal (IFAS)

No.	Faktor Strategi Internal	Rating	Bobot	Skor
				(Rating x Bobot)
<b>Kekuatan</b>				
1	Kualitas Bahan Baku Baik	3	0.04	0.12
2	Penggunaan Tenaga Kerja Banyak	3	0.04	0.12
3	Tenaga Kerja Terampil	3	0.04	0.12
4	Proses Produksi Cepat	3	0.04	0.12
5	Produk Variatif	4	0.05	0.21
6	Penggunaan Bahan Pengawet Sedikit	3	0.04	0.12
7	Alat dan Mesin Produksi Modern	4	0.05	0.21
8	Kemasan Produk Sangat Menarik	4	0.05	0.21
9	Harga Produk Sesuai (Normal)	3	0.04	0.12
10	Pengelolaan Keuangan Memadai	4	0.05	0.21
11	Memiliki Izin dan Legalitas Usaha	4	0.05	0.21
<b>Sub Total</b>		<b>38</b>	<b>0.50</b>	<b>1.76</b>
<b>Kelemahan</b>				
1	Ketersediaan Modal Kurang	-3	0.13	-0.38
2	Kegiatan Promosi Kurang Optimal	-3	0.13	-0.38
3	Platform Berjualan (media promosi) Kurang	-3	0.13	-0.38
4	Lokasi Usaha Kurang Strategis	-3	0.13	-0.38
<b>Sub Total</b>		<b>-12</b>	<b>0.50</b>	<b>-1.50</b>
<b>Total Kekuatan dan Kelemahan</b>		<b>26</b>	<b>1.00</b>	<b>0.26</b>

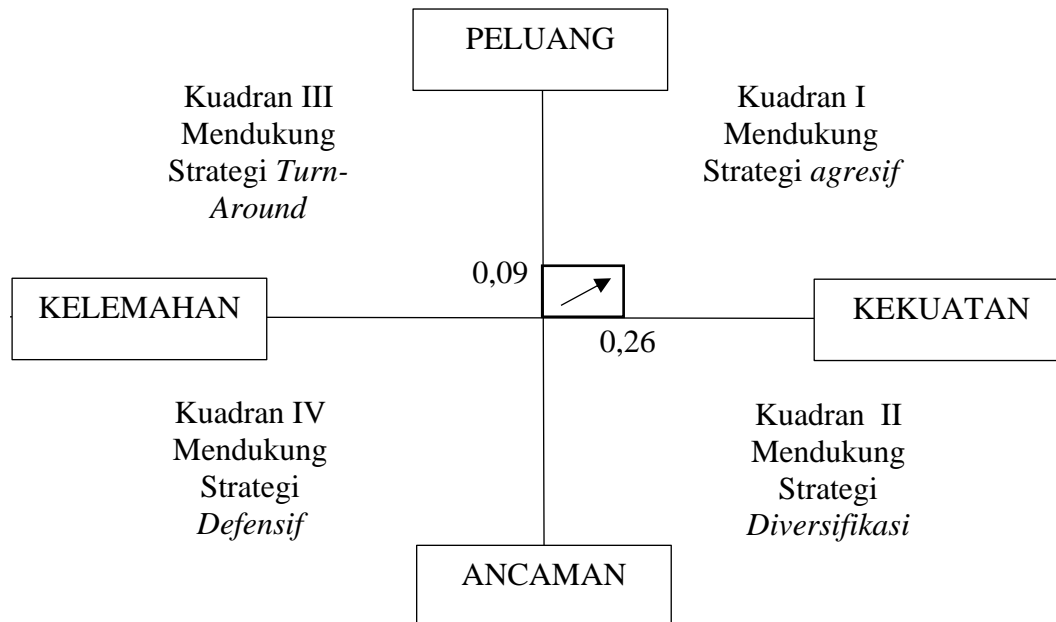
Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 16. Matriks Faktor Strategi Eksternal (EFAS)

No.	Faktor Strategi Eksternal	Rating	Bobot	Skor
				(Rating x Bobot)
<b>Peluang</b>				
1	Ketersediaan Bahan Baku Melimpah	4	0.14	0.57
2	Suplai Tenaga Kerja Tersedia	4	0.14	0.57
3	Permintaan Produk Banyak	3	0.11	0.32
4	Adanya Bantuan Pemerintah	3	0.11	0.32
<b>Sub Total</b>		<b>14</b>	<b>0.50</b>	<b>1.79</b>
<b>Ancaman</b>				
1	Banyaknya Pesaing Produk Olahan Sejenis	-4	0.20	-0.8
2	Mitra Usaha Sedikit	-3	0.15	-0.45
3	Hubungan Dengan Pelanggan Kurang	-3	0.15	-0.45
<b>Sub Total</b>		<b>-10</b>	<b>0.50</b>	<b>-1.7</b>
<b>Total Peluang dan Ancaman</b>		<b>4</b>	<b>1.00</b>	<b>0.09</b>

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Setelah melakukan perhitungan bobot dan skor dari masing-masing faktor internal dan eksternal, selanjutnya akan dianalisis menggunakan matriks posisi yang akan menunjukkan posisi strategi pengembangan bisnis agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara. Berdasarkan Tabel diatas diperoleh nilai x yaitu selisih skor antara kekuatan dan kelemahan adalah sebesar 0,26 dimana kekuatan lebih besar daripada kelemahan dan nilai y yaitu selisih skor antara peluang dan ancaman adalah 0,09 dimana peluang lebih besar daripada ancaman. Posisi titik koordinatnya dapat dilihat pada koordinat *Cartesius* berikut ini:



Gambar Matriks Posisi SWOT

Berdasarkan hasil analisis pada matriks posisi SWOT diatas dapat dilihat bahwa strategi yang dibutuhkan oleh agroindustri Kampung Cokelat Senara dalam mengembangkan usahanya adalah menggunakan kekuatan yang dimiliki untuk merebut dan memanfaatkan peluang yang ada sehingga strategi yang dapat dilakukan adalah strategi agresif.

## 2. Analisis Matriks SWOT

Adapun matriks SWOT pengembangan bisnis agroindustri Kampung Cokelat Senara yang disusun secara sistematis dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 18. Analisis SWOT

	STRENGTHS (S)	WEAKNESS (W)
IFAS	1 Kualitas Bahan Baku Baik	1 Ketersediaan Modal Kurang
	2 Penggunaan Tenaga Kerja Banyak	2 Kegiatan Promosi Kurang Optimal
	3 Tenaga Kerja Terampil	3 Platform Berjualan (media promosi) Kurang
	4 Proses Produksi Cepat	4 Lokasi Kurang Strategis
	5 Produk Variatif	
	6 Penggunaan Bahan Pengawet Sedikit	
	7 Alat dan Mesin Produksi Modern	

<p style="text-align: center;">EFAS</p>	<p>8 Kemasan Produk Sangat Menarik</p> <p>9 Harga Produk Sesuai (Normal)</p> <p>10 Pengelolaan Keuangan Memadai</p> <p>11 Memiliki Izin dan Legalitas Usaha</p>	
<p><b>OPPORTUNITIES (O)</b></p> <p>1 Ketersediaan Bahan Baku Melimpah</p> <p>2 Suplai Tenaga Kerja Tersedia</p> <p>3 Permintaan Produk Banyak</p> <p>4 Adanya Bantuan Pemerintah</p>	<p><b>STRATEGI S-O</b></p> <p>1. Memanfaatkan pengelolaan keuangan yang baik, proses produksi yang cepat, tenaga kerja yang banyak dan terampil serta alat dan mesin produksi yang modern dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah serta suplai tenaga kerja yang tersedia untuk meningkatkan jumlah produksi agar dapat memenuhi permintaan akan produk cokelat yang banyak (S 2,3,4,7,10 dan O 1,2,3)</p> <p>2. Mempertahankan ciri khas dan kualitas produk dengan mempertahankan harga agar tetap normal untuk memenuhi permintaan yang banyak (S 1,5,6,8,9,11 dan O 1,3)</p>	<p><b>STRATEGI W-O</b></p> <p>1. Meningkatkan kegiatan promosi dengan memanfaatkan platform yang banyak tersedia saat ini dengan melihat permintaan produk yang banyak sehingga konsumen tidak perlu lagi mengunjungi lokasi outlet untuk membeli produk (W 2,3,4 dan O 3)</p> <p>2. Meningkatkan perhatian pemerintah maupun lembaga lain agar memberikan bantuan modal untuk biaya operasional sehingga ketersediaan bahan baku yang melimpah serta tenaga kerja yang tersedia mampu dimanfaatkan secara optimal (w 1 dan O 1,2,4)</p> <p>3. Melakukan kegiatan promosi dengan mengikuti acara-acara yang dilakukan pemerintah seperti pameran produk UMKM dan yang lainnya sehingga produk lebih dikenal dan konsumen dapat membeli produk tanpa mendatangi lokasi outlet (W 2,4 dan O )</p>
<p><b>THREATS (T)</b></p> <p>1 Banyaknya Pesaing Produk Olahan Sejenis</p> <p>2 Mitra Usaha Sedikit</p> <p>3 Hubungan Dengan Pelanggan Kurang</p>	<p><b>STRATEGI S-T</b></p> <p>1. Menciptakan produk yang lebih bervariasi lagi dan menonjolkan kemasan produk yang lebih menarik yang</p>	<p><b>STRATEGI W-T</b></p> <p>1. Memanfaatkan modal yang ada untuk mengoptimalkan sumberdaya yang dimiliki untuk menghasilkan</p>

	<p>juga memiliki izin dan legalitas usaha serta sertifikat halal untuk meningkatkan daya tarik konsumen (S 5,8,11 dan T 1,2,3)</p> <p>2. Mempertahankan kualitas serta harga agar dapat bersaing dengan produk olahan sejenis dipasaran sehingga menarik mitra usaha dan menciptakan pelanggan terhadap usaha tersebut (S 1,6,9 dan T 1,2,3)</p>	<p>produk yang berkualitas (W 1 dan T 1,2,3)</p> <p>2. Mengoptimalkan kegiatan produksi dan penggunaan platform media sosial untuk memasarkan produk tanpa harus membeli ke lokasi outlet sehingga produk lebih dikenal dan menarik pelanggan lebih banyak (W2,3,4 dan T 1,2,3)</p>
--	--	---

Berdasarkan analisis strategi dari analisis SWOT yang telah dilakukan maka adapun program-program yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengembangan bisnis agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara adalah sebagai berikut:

1. Program Pengoptimalan Produksi dan Kualitas Produk.

Program ini diperlukan untuk dapat memenuhi permintaan yang banyak dan tetap menjaga kepercayaan pelanggan, yaitu dengan cara memanfaatkan bahan baku dalam proses produksi yang cepat dengan tenaga kerja yang terampil, serta meningkatkan variasi produk dengan tetap mempertahankan kualitas produk sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih banyak dan berkualitas.

2. Program Perluasan Jaringan Pemasaran

Program ini diperlukan untuk memperluas informasi dan jangkauan pasar agar produk dapat lebih dikenal dan menarik minat konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan dan penerimaan, yaitu dengan cara mempromosikan produk lebih giat lagi dengan memanfaatkan platform media sosial yang ada, pelatihan-pelatihan, seminar dan pameran-pameran yang diselenggarakan serta melakukan evaluasi terhadap tanggapan konsumen terkait produk yang ditawarkan sehingga kekurangan produk dapat diperbaiki.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai bahwa: (1) Nilai tambah yang diperoleh agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara pada produk olahan cokelat setengah jadi yaitu bubuk cokelat sebesar Rp.12.800/Kg bahan baku, dan lemak cokelat sebesar -Rp25,200/Kg bahan baku. Sedangkan nilai tambah pada olahan produk jadi yaitu bola-bola cokelat sebesar Rp.649,550/Kg bahan baku, cokelat kacang sebesar Rp.340.575/Kg bahan baku, cokelat milk sebesar Rp.198.800/Kg bahan baku, cokelat mete sebesar Rp.260.000/Kg bahan baku, cokelat bar sebesar Rp.246.850/Kg bahan baku, minuman cokelat original sebesar Rp.265.700/Kg bahan baku, minuman cokelat jahe sebesar Rp.1.108.200/Kg bahan baku, dan nilai tambah pada minuman cokelat kopi sebesar Rp.816.750/Kg bahan baku. (2) Faktor-faktor internal yang merupakan kekuatan agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara adalah kualitas bahan baku yang baik, penggunaan tenaga kerja banyak, tenaga kerja terampil, proses produksi cepat, produk variatif, penggunaan bahan pengawet sedikit, alat dan mesin produksi



modern, kemasan produk sangat menarik, harga produk sesuai (normal), pengelolaan keuangan memadai, memiliki izin dan legalitas usaha. Faktor-faktor internal yang menjadi kelemahan adalah ketersediaan modal yang kurang, kegiatan promosi kurang optimal, platform berjualan (media promosi) kurang, dan lokasi usaha kurang strategis. Faktor-faktor eksternal yang menjadi peluang agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara adalah ketersediaan bahan baku yang melimpah, suplai tenaga kerja tersedia, permintaan produk banyak, dan adanya bantuan pemerintah. Faktor-faktor eksternal yang menjadi ancaman adalah banyaknya pesaing produk olahan sejenis, mitra usaha sedikit, dan hubungan dengan pelanggan yang kurang. (3) Strategi pengembangan bisnis agroindustri kakao Kampung Cokelat Senara adalah strategi agresif yaitu dengan menggunakan kekuatan dan peluang yang ada. Adapun strategi pengembangan tersebut antara lain: program pengoptimalan produksi dan kualitas produksi untuk dapat memenuhi permintaan yang banyak dan tetap menjaga kepercayaan pelanggan, yaitu dengan cara memanfaatkan bahan baku dalam proses produksi yang cepat dengan tenaga kerja yang terampil, serta meningkatkan variasi produk dengan tetap mempertahankan kualitas produk sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih banyak dan berkualitas; dan program perluasan jaringan pemasaran, ini diperlukan untuk memperluas informasi dan jangkauan pasar agar produk dapat lebih dikenal dan menarik minat konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan dan penerimaan, yaitu dengan cara mempromosikan produk lebih giat lagi dengan memanfaatkan platform media sosial yang ada, pelatihan-pelatihan, seminar dan pameran-pameran yang diselenggarakan serta melakukan evaluasi terhadap tanggapan konsumen terkait produk yang ditawarkan sehingga kekurangan produk dapat diperbaiki.

### **Saran**

Adapun saran yang diusulkan berdasarkan hasil penelitian yaitu: (1) Pengusaha sebaiknya selalu melakukan inovasi terhadap produk olahan cokelat dan melakukan evaluasi terkait tanggapan konsumen terhadap produk yang ditawarkan dan mengoptimalkan kegiatan promosi melalui media sosial agar produk-produk yang dihasilkan dapat diperbaiki kekurangannya dan lebih dikenal masyarakat sehingga jangkauan pemasaran lebih luas. (2) Pemerintah diharapkan mempermudah akses permodalan dan memberikan pelatihan ataupun seminar terkait pengolahan cokelat untuk menambah pengetahuan pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya serta menggencarkan promosi dan informasi agar masyarakat mengenal produk olahan cokelat yang ada di daerah Nusa Tenggara Barat pada umumnya, Desa Genggeling Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara pada khususnya. (3) Peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian tentang perilaku konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli produk olahan cokelat.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Febriyanti, Muhammad Irfan Affandi, Umi Kalsum. 2017. *Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMK Di Kota Metro*.
- ICCO. 2018. *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XXXIX, Cocoa year 2018 International Cocoa Organization, United Kingdom.
- Jiaravanon, Sumet. 2007. *Masa Depan Agribisnis Indonesia : Perspektif Seorang Praktisi*. Bogor: IPB Press.
- Simanjuntak, Payaman. 1985. *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. Jakarta: LP-FEUI.
- Suarantb. 2019. *Kampung Cokelat Lombok Utara Kembali Berproduksi*. [www.suarantb.com](http://www.suarantb.com) (diakses 7 Juli 2022).