

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian di Indonesia merupakan sektor yang menopang kehidupan sebagian besar masyarakat Indonesia. Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mempunyai peranan penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Produksi hasil pertanian berperan penting dalam pembangunan, terutama untuk memenuhi konsumsi pangan masyarakat serta untuk memajukan pertanian Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara tropis yang menghasilkan banyak komoditas hortikultura karena didukung oleh keadaan alam yang subur dan cocok bagi pertumbuhan hortikultura. Salah satu jenis hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah buah-buahan (Direktoral Jendral Hortikultura 2014).

Tanaman kakao mulai dikembangkan di Indonesia sekitar tahun 1980 –an, sehingga produktifitasnya sudah menurun dan sudah saatnya dilakukan perbaikan tanaman melalui peremajaan, rehabilitasi, dan intensifikasi (Kementerian Pertanian Jakarta, 2013). Berdasarkan yang disampaikan tersebut, untuk mengatasi dampak yang semakin memburuk maka Pemerintah Indonesia melalui Keputusan Menteri Pertanian pada tahun 2011 tentang pembentukan tim koordinasi Gerakan Nasional Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao yang telah direncanakan memberikan dampak yang positif bagi kalangan petani. Serta kebijakan gernas kakao merupakan salah satu upaya dalam mempercepat peningkatan produktifitas tanaman dan mutu

hasil kakao nasional dengan mengoptimalkan seluruh potensi pemangku kepentingan dan sumber daya yang ada.

Biji kakao Indonesia sudah termasuk dalam komoditas andalan dalam kegiatan ekspor Indonesia karena selain komoditas ini memiliki keunggulan komparatif. Jika dilihat dari segi kualitas, kakao Indonesia tidak kalah dengan kakao dunia di mana bila dilakukan fermentasi dengan baik dapat menciptakan cita rasa setara dengan kakao yang berasal dari Ghana, selain itu kakao Indonesia mempunyai kelebihan yaitu tidak mudah meleleh sehingga cocok bila dipakai untuk blending. Sejalan dengan keunggulan tersebut, peluang pasar kakao Indonesia cukup terbuka baik ekspor maupun kebutuhan dalam negeri. Dengan kata lain, potensi untuk menggunakan industri kakao sebagai salah satu pendorong pertumbuhan dan distribusi pendapatan cukup terbuka. (Departemen Perindustrian, 2007).

Pengembangan kakao pada saat ini sudah cukup besar untuk wilayah Bali. Luas areal tanaman kakao di Provinsi Bali berdasarkan data statistic Dinas Perkebunan Provinsi Bali 2011 seluas 2.571,83 Ha. Total produksi kakao fermentasi tahun 2011 biji basah sebesar 813,50 ton dan biji kering sebesar 270,86 ton (Astika dkk, 2013). Bagi Kabupaten Tabanan merupakan Sambung pucuk produksi komoditas kakao merupakan penggabungan dua individu klon tanaman kakao yang berlainan menjadi satu kesatuan dan tumbuh menjadi tanaman baru.

Tabel 1.1 Total produksi kakao di Kabupaten Tabanan

No	Nama Kecamatan	Tahunan					Jumlah
		2012	2013	2014	2015	2016	
1	Selemadeg	107,4	148,12	177,77	250,92	260,56	944,77
2	Selemadeg Timur	28,6	125,6	626,64	264,66	235,73	1.281,23
3	Selemadeg Barat	321,93	469,01	539,98	230,59	555,82	2.417,33
4	Kerambitan	30,7	33,81	34,45	34	31,99	164,95
5	Tabanan	5,43	2,75	1,75	2,33	8,4	20,66
6	Kediri	3,79	4,07	0,45	1,73	1,71	11,75
7	Marga	6,83	70,21	58,88	58,88	58,52	253,32
8	Baturiti	4,5	4,39	2,72	58,88	9,55	29,17

Sumber: BPS Kabupaten Tabanan, 2017

Berdasarkan data pada tabel 1.1 Jumlah produksi kakao di masing-masing kecamatan di Kabupaten Tabanan mengalami fluktuasi, dimana jumlah produksi tertinggi dalam 5 tahun terakhir diraih oleh Kecamatan Selemadeg Barat sebesar 2.417,33 ton, menunjukkan bahwa luas lahan kakao paling luas di kecamatan selemadeg barat mencapai 1.303,24 ha. Pengusahaan komoditas perkebunan di tingkat desa atau banjar diwadahi dalam suatu kelembagaan kelompok tani, yang di kenal dengan sebutan “subak” salah satu yang sudah melakukan proses produksi hasil perkebunan dengan metode sambung pucuk yang berlokasi di Buana Mekar Desa Angkah Kecamatan Selemadeg Barat, Kabupaten Tabanan.

Melalui program ini petani kakao di arahkan untuk melakukan teknologi sambung pucuk, Sambung pucuk merupakan perbanyakan tanaman gabungan antara perbanyakan secara generatif (dari persemaian biji) dengan salah satu bagian vegetatif (cabang/ranting/pucuk) yang berasal dari tanaman lain yang disatukan. Teknologi ini menggunakan bibit kakao sebagai batang bawah yang disambung dengan entries dari kakao unggul sebagai batang atas. Bibit batang bawah siap disambung pada umur 2,5–3 bulan, Untuk memperoleh bibit

sambungan yang bermutu diperlukan batang bawah dan batang atas yang kompatibel dan dapat membentuk bidang sambungan yang sempurna. Keberhasilan penyambungan ditentukan oleh banyak faktor, antara lain mutu bibit (batang bawah) dan entries, ketetapan waktu penyambungan, iklim mikro (naungan), serta keterampilan sumber daya manusia dan pemeliharaan setelah penyambungan. Keterampilan seseorang dalam melakukan penyambungan sangat menentukan keberhasilan penyambungan. Pada dasarnya, keterampilan menyambung meliputi, teknik penyayatan entries, pembelahan batang bawah, penyungkupan, dan pengikatan (Limbongan, 2013).

Dari uraian tersebut diatas maka penulis ingin mengkaji lebih jauh tentang “Efektivitas Program Sistem Sambung Pucuk Pada Komoditas Kakao Buana Mekar Desa Angkah Kecamatan. Selemadeg Barat Kabupaten. Tabanan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan maka masalah yang dapat dirumuskan dalam penelitian adalah:

1. Berapakah pendapatan dan kelayakan usahatani sistem sambung pucuk produksi pada tanaman kakao perkebunan rakyat di Subak Buana Mekar Desa Angkah Kecamatan. Selemadeg Barat Kabupaten. Tabanan?
2. Bagaimana efektivitas program pada teknologi sistem sambung pucuk produksi pada tanaman kakao di Subak Buana Mekar Desa Angkah Kecamatan. Selemadeg Barat Kabupaten. Tabanan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan permasalahan di atas maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pendapatan dan kelayakan kakao dengan sistem sambung pucuk produksi pada tanaman kakao di perkebunan rakyat di Subak Buana Mekar Desa Angkah Kecamatan, Selemadeg Kabupaten, Tabanan.
2. Untuk mengetahui efektivitas program pada teknologi sistem sambung pucuk produksi pada tanaman kakao di Subak Buana Mekar Desa Angkah, Kecamatan Selemadeg barat, Kabupaten Tabanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat yaitu secara praktis maupun secara teoritis:

1. Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan menjadi sumber yang bermanfaat bagi pembaca, penyuluh pertanian, mahasiswa dan peneliti di kalangan akademis yang berhubungan dengan pertanian. Oleh karena itu, hasil dari penelitian ini dapat menjadi sumber tambahan ilmu pengetahuan mengenai usaha tani yang dilihat dari aspek pertaniannya.
2. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan, bahan kajian dan bahan perti mbangan bagi Pemerintah Kabupaten Tabanan mengenai usaha perkebunan kakao.
3. Bermanfaat bagi mahasiswa dan peneliti dalam melakukan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan penelitian ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tanaman Kakao

Tanaman kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang sangat cocok ditanam di daerah tropis seperti wilayah Indonesia. Tanaman kakao baik ditanam pada daerah yang berada pada 10° LU dan 10° LS dengan curah hujan 1100-3000 mm/tahun. Biji-biji kakao yang telah mengalami pengolahan dapat dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi atau bahan campuran dalam makanan. Biji kakao mengandung lemak 50-60% dari berat bijinya. Terdapat *theobromine* dan *kafein* yang berfungsi mencegah penuaan dini dan memberi efek terjaga bagi pengomsumsinya (Suwanto, dkk,2010).

Pengolahan biji kakao yang dilakukan petani meliputi kegiatan fermentasi, pencucian pengeringan dan pengemasan selanjutnya dilakukan oleh para pelaku lembaga pemasaran agar sampai dikonsumsi. Fermentasi biji kakao merupakan fermentasi tradisional yang melibatkan *mikroorganisme indigenous*, baik berupa bakteri maupun ragi yang terdapat pada pulp kakao tersebut. *Mikroorganisme* tersebut akan menghidrolisis senyawa-senyawa yang terdapat pada pulp menjadi senyawa pembentuk cita rasa dan aroma. Fermentasi pada pengolahan biji kakao menghendaki terjadinya perubahan kimiawi dalam biji. Perubahan kimia tersebut dikehendaki selain agar dapat terbentuknya komponen *precursor* (calon) aroma dan memperbaiki cita rasa juga untuk menghasilkan warna coklat yang menarik (Putra et.al,2008).

2.1.1 Teknis Budidaya Kakao

a. Pemupukan

Pemupukan dilakukan dengan membuat alur sedalam 10 cm dikelilingi batang pokok tanaman kakao. Jarak antara batang pokok dan alur kira-kira setengah diameter tajak daun. Kemudian pupuk diletakkan sepanjang alur tersebut dan segera ditutup dengan tanah. Pemupukan dilakukan dua kali dalam setahun, yaitu pada permulaan musim hujan dan pada akhir musim hujan (Karmawati, 2010).

b. Pemangkasan

Pemangkasan adalah kegiatan mengurangi sebagian daun, ranting, dan cabang yang bersifat parasit dan merugikan tanaman. Dengan pemangkasan dapat menjamin aerasi yang baik, disamping memudahkan pelaksanaan panen dan pengendalian hama dan penyakit (Asrul, 2013).

c. Penyemprotan

Penyemprotan dapat dilakukan setelah sungkup sambungan telah dibuka memiliki 2-3 helai daun muda, penyemprotan dilakukan 1 minggu sekali setelah sungkup sambungan dibuka dan diulang sebanyak 8 kali. Adapun tahapan dalam mempersiapkan penyemprotan POCL Biota yaitu mempersiapkan POCL Biota dengan konsentrasi/dosis yang telah ditentukan dan dicampur dengan air selanjutnya di semprot menggunakan *handsprayer* ke bagian tanaman daun, batang dan akar dengan merata. Penyemprotan dapat dilakukan pada pagi hari jam 07.00.

d. Panen

Panen Kakao dimulai setelah buahnya masak yang ditandai oleh adanya perubahan warna kulit buah. Buah yang waktu muda berwarna hijau setelah masak akan menjadi berwarna kuning sedangkan buah yang saat mudanya berwarna merah setelah masak akan berubah menjadi berwarna *orange*. Dari saat pembuahan sampai buah siap panen diperlukan waktu rata-rata 6 bulan. Pemetikan buah Kakao dilakukan dengan memotong tangkai buah menggunakan pisau tajam agar tempat tangkai buah yang menempel dengan batang / cabang tidak terkelupas atau rusak. Buah yang dipetik hendaknya buah yang sudah masak sebab buah yang kurang masak kandungan gula pada pulpnya kurang, dan ini berakibat terhadap kurang baiknya hasil fermentasi biji coklat. Buah yang sudah dipetik kemudian dikumpulkan untuk dipecah dan dipisahkan antara biji dengan kulit buah. Biji-biji hasil pemisahan dengan kulit buah kemudian dapat diproses lebih lanjut untuk kemudian dijemur di bawah terik matahari sampai kering dengan kadar air lebih kurang 12 % selanjutnya disimpan dalam gudang penyimpanan.

2.1.2 Pasca Panen

Dalam pertanian istilah pasca panen diartikan sebagai tindakan atau perlakuan yang diberikan hasil pertanian setelah panen sebagai komoditas berada ditangan konsumen. Penanganan pasca panen bertujuan agar hasil tanaman tersebut dalam kondisi baik dan sesuai/tepat untuk dapat segera dikonsumsi atau untum bahan baku pengolahan.

a. Proses Fermentasi

Setelah melakukan pembelahan buah, biji kakao difermentasi. Fermentasi diawali dengan biji kakao dimasukkan kedalam kotak yang ketinggiannya 50 x 80 m, dengan standar volume 100/ 1 kotak. Selanjutnya tutup pakai daun pisang biar oksigen tidak masuk secara maksimal. Dihari 1 proses fermentasi tepat jam 10 pagi kita mengukur kembali suhunya. sebelum melakukan pengecekan suhu harus menganalisa berapa suhu yang ada dikotak, dengan menggunakan alat *thermometer* dan mencelupkan tangan, dengan tanda-tanda: gas keluar, asap sedikit, bertanda proses fermentasi berjalan. Berikutnya hari kedua yaitu hari dimana terjadinya puncak fermentasi dengan suhu 40-50°C fermentasi sudah berjalan dengan maksimal. 2 hari berikutnya sampai hari ke-4 proses pembalikan atau memaksimalkan.

b. Proses Penjemuran

Proses penjemuran yang diminta pada hari ke-5. Secara umum proses penjemuran di Bali masih manual, pada sore hari pada proses gundukan masih terjadi proses fermentasi yang masih berjalan. Sedangkan pada proses penjemuran yang sudah modern itu berjalan dihari ke-6. Penjemuran hari pertama mengalami penyusutan 20% dari awal di pengaruhi oleh sinar matahari. Untuk mencapai kering, kadar air rata-rata 7% dan untuk konfensional 12%.

c. Proses Sortasi

Sortasi biji kering, merupakan tahap terakhir dari pengolahan untuk menentukan mutu biji kakao. Tujuannya untuk memisahkan biji kakao dari kotoran yang terikut, biji yang pecah, rusak atau benda asing lainnya. Selain itu memisahkan biji berdasar kenampakan fisik dan ukuran/ berat biji. Sortasi

dilakukan secara visual dengan membuang biji-biji yang jelek dan mutu rendah. Penetapan kualitas biji didasarkan dari kulit ari, kadar lemak dan kadar air.

Pengelompokan kakao berdasarkan mutu :

- ✓ Mutu A: dalam 100 g biji terdapat 90-100 butir biji
- ✓ Mutu B: dalam 100 g biji terdapat 100-110 butir biji
- ✓ Mutu C: dalam 100 g biji terdapat 110-120 butir biji

Menyatakan bahwa persyaratan mutu biji kakao antara lain ukuran berat biji > 1 g, kadar air biji maksimal 7,5%, kadar biji tidak terfermentasi maksimal 3%, kadar biji berjamur dan berserangga maksimal 3% dan kadar lemak biji $> 52\%$. (Wahyu dkk, 2008)

2.1.3 Teknologi Pengolahan Kakao Sampai Menjadi Coklat

1. Pengolahan Biji Kakao

a. Pengujian dan pembersihan

Pertama-tama biji kakao perlu diuji terlebih dahulu. Selain mengecek ukuran, kualitas, kadar air, dan adanya jamur atau kecacatan lainnya, dilakukan pula uji sensoris untuk mengecek rasa dan aroma. Setelah pengujian selesai, biji kakao dibersihkan dari benda asing seperti batu, ranting, logam, debu, dan lain-lain.

b. Breaking dan winnowing

Biji kakao dipecah kemudian dipisahkan antara shell dan nibs-nya melalui proses *winnowing*. Pada proses *winnowing*, hembusan angin memisahkan kakao nibs dari kulitnya dalam beberapa tahap.

c. Penyangraian

Penyangraian merupakan tahapan penting dalam pengolahan coklat, karena dalam proses ini terjadi pembentukan citarasa, aroma, dan warna pada cacao nibs, serta mengurangi kadar air dan membunuh mikroorganisme yang ada pada nibs. Terdapat dua metode penyangraian yang biasa digunakan, yakni *bean roasting* dan *nib roasting*. Dalam proses penyangraian, seringkali juga terjadi penambahan senyawa alkali untuk mendapatkan warna dan citarasa yang diinginkan.

d. Penggilingan

Setelah proses penyangraian, cocoa nibs selanjutnya digiling melalui proses *grinding* sehingga diperoleh pasta berbentuk cair yang disebut kakao *liquor* atau massa kakao.

e. Pressing dan pulverizing

Cocoa mass cair kemudian melalui proses *pressing* untuk memperoleh cocoa butter dan cocoa cake. Cocoa cake yang berbentuk padat kemudian melalui proses *pulverizing* untuk menghasilkan cocoa *powder*. Produk-produk setengah jadi inilah yang menjadi bahan baku dalam pembuatan coklat.

2. Pengolahan Cokelat

a. Mixing

Proses pengolahan coklat diawali dengan proses *mixing*. Bahan baku seperti gula, *cocoa mass*, *cocoa powder*, *cocoa butter* atau *vegetable fat*, susu bubuk, dan bahan-bahan lain dicampur dalam *mixer* sehingga diperoleh adonan yang sesuai untuk proses selanjutnya, yakni proses

refining. Komposisi dalam proses *mixing* disesuaikan dengan produk yang ingin dihasilkan. Misalnya, untuk menghasilkan *milk chocolate* maka susu bubuk dan ekstrak vanilla akan ditambahkan.

b. Refining

Pasta dari *mixer* dilewatkan *conveyor belt* menuju mesin *five roll* untuk dilakukan proses *refining*. Proses *refining* bertujuan untuk menghaluskan bahan-bahan coklat sehingga diperoleh ukuran partikel yang pada umumnya di bawah 40 mikron. Dengan proses ini maka akan diperoleh coklat yang memiliki *mouthfeel* yang lembut.

c. Conching

Conching merupakan kombinasi dari proses pengadukan, pemanasan dan aerasi, yang bertujuan untuk menghasilkan *flavor* yang diinginkan. Proses ini juga menghilangkan *flavor* yang tidak diinginkan dan menurunkan kadar air. Pada akhirnya akan didapatkan coklat dengan tekstur yang lembut. Proses ini dapat berlangsung selama beberapa jam.

d. Tempering dan pembentukan coklat

Tempering merupakan proses yang bertujuan untuk membentuk kristal lemak (kristal beta atau β) pada *cocoa butter*, dimana kristal ini merupakan kristal yang stabil, sehingga coklat yang dicetak memiliki karakteristik *glossy*, memiliki 'snap', serta tidak mudah meleleh pada suhu ruang namun lumer di mulut. Metode yang biasa digunakan untuk proses tempering adalah dengan memanaskan coklat untuk memastikan tidak ada sisa lemak kristal, kemudian didinginkan sampai suhu tertentu untuk membentuk kristal beta. Setelah di-temper, coklat kemudian melalui

proses pencetakan dan pengemasan, atau diolah lebih lanjut menjadi produk lain seperti permen coklat.

2.2 Potensi Ekonomis Sambung Pucuk Produksi

Sambung pucuk merupakan penggabungan dua individu klon tanaman kakao yang berlainan menjadi satu kesatuan dan tumbuh menjadi tanaman baru. Ekonomis sambung pucuk ini menggunakan bibit kakao sebagai batang bawah yang disambung dengan entres dari kakao unggul sebagai batang atas. Bibit batang bawah siap disambung pada umur 2,5-3 bulan . pada pertanaman kakao di tabanan menunjukkan setiap kelompok penangkar bibit kakao memiliki rata-rata 70% bibit sambung pucuk, 20% bibit sambung samping, dan 10% bibit asal biji.

Menurut Wisahya (2011), untuk mendapatkan kualitas pertumbuhan yang baik pada bibit kakao dengan teknik sambung pucuk tentu adanya proses yang dilakukan yaitu berupa tahapan-tahapan dalam melakukan sambung pucuk pada tanaman kakao. Untuk proses yang dilakukan tentunya ada bahan-bahan yang harus dipersiapkan seperti gunting, plastik es, pisau penyambung, dan tali pengikat. Adapun langkah-langkah dalam proses penyambungan kakao yaitu: (1) persiapkan bibit yang sudah berumur sekitar 3 bulan sebagai batang dasar, entres sebagai pucuk sambungan, serta bahan lainnya, (2) potong pucuk kakao menggunakan gunting, (3) belah tengah batang kakao sedalam 1,5 cm, (4) tores entres seperti tanjak dengan tipis sepanjang 1,5 cm, (5) masukkan entres kedalam tengah batang kakao yang dibelah tadi (6) ikat dengan rapat menggunakan tali yang sudah disiapkan, (7) gunakan plastik es untuk sungkup kakao yang sudah di sambung agar merangsang pertumbuhan dengan proses penguapan dan

melindungi tunas muda yang tumbuh dari hama dan penyakit, (8) tempatkan di tempat yang teduh, tetap lakukan pemeliharaan dan amati pertumbuhannya. Setelah 14 hari dari proses penyambungan sudah terlihat pertumbuhan tunas dan plastik es akan di buka karena jika terlalu lama dapat menggugurkan tunas yang tumbuh. Setelah 2 bulan pembukaan sungkup dan dilakukan perawatan maka bibit kakao dengan teknik sambung pucuk sudah dapat ditanam di lahan yang tentunya memiliki pohon pelindung.

2.3 Produktivitas

Menurut Ervianto (2008), Produktivitas merupakan faktor mendasar yang mempengaruhi performansi kemampuan bersaing dalam industri konstruksi. Peningkatan tingkat produktivitas berelasi terhadap waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan pekerjaan dan secara langsung akan mempengaruhi besarnya biaya yang dibutuhkan, khususnya berasal dari pengurangan biaya yang dikonsumsi oleh pekerja bangunan.

Produktivitas merupakan rasio antara input dan output dari suatu proses produksi dalam periode tertentu. Produktivitas pertanian sangat dipengaruhi oleh input dan output dari pertanian. Input dari pertanian meliputi tenaga kerja, lahan pertanian, teknologi, dan modal, sedangkan output dari pertanian meliputi hasil pertanian yang dikelola misalnya padi, selain itu produktivitas di bidang pertanian juga tidak lepas dari faktor-faktor sosial ekonomi yang ada disekitarnya.

2.4 Efektivitas

Menurut Beni (2016). Efektivitas adalah hubungan antara output dan tujuan atau dapat juga dikatakan merupakan ukuran seberapa jauh tingkat output, kebijakan dan prosedur dari organisasi. Efektivitas juga berhubungan dengan derajat keberhasilan suatu operasi pada sektor public sehingga suatu kegiatan dikatakan efektif jika kegiatan tersebut mempunyai pengaruh besar terhadap kemampuan menyediakan pelayanan masyarakat yang merupakan sasaran yang telah ditentukan.

Menurut Abdurahmat (2008), efektivitas adalah pemanfaatan sumber daya, sarana dan prasarana dalam jumlah tertentu yang secara sadar ditetapkan sebelumnya untuk menghasilkan sejumlah pekerjaan tepat pada waktunya. Dapat disimpulkan bahwa efektivitas berkaitan dengan terlaksananya semua tugas pokok, tercapainya tujuan, ketepatan waktu, dan partisipasi aktif dari anggota serta merupakan keterkaitan antara tujuan dan hasil yang dinyatakan, dan 7 8 menunjukkan derajat kesesuaian antara tujuan yang dinyatakan dengan hasil yang dicapai.

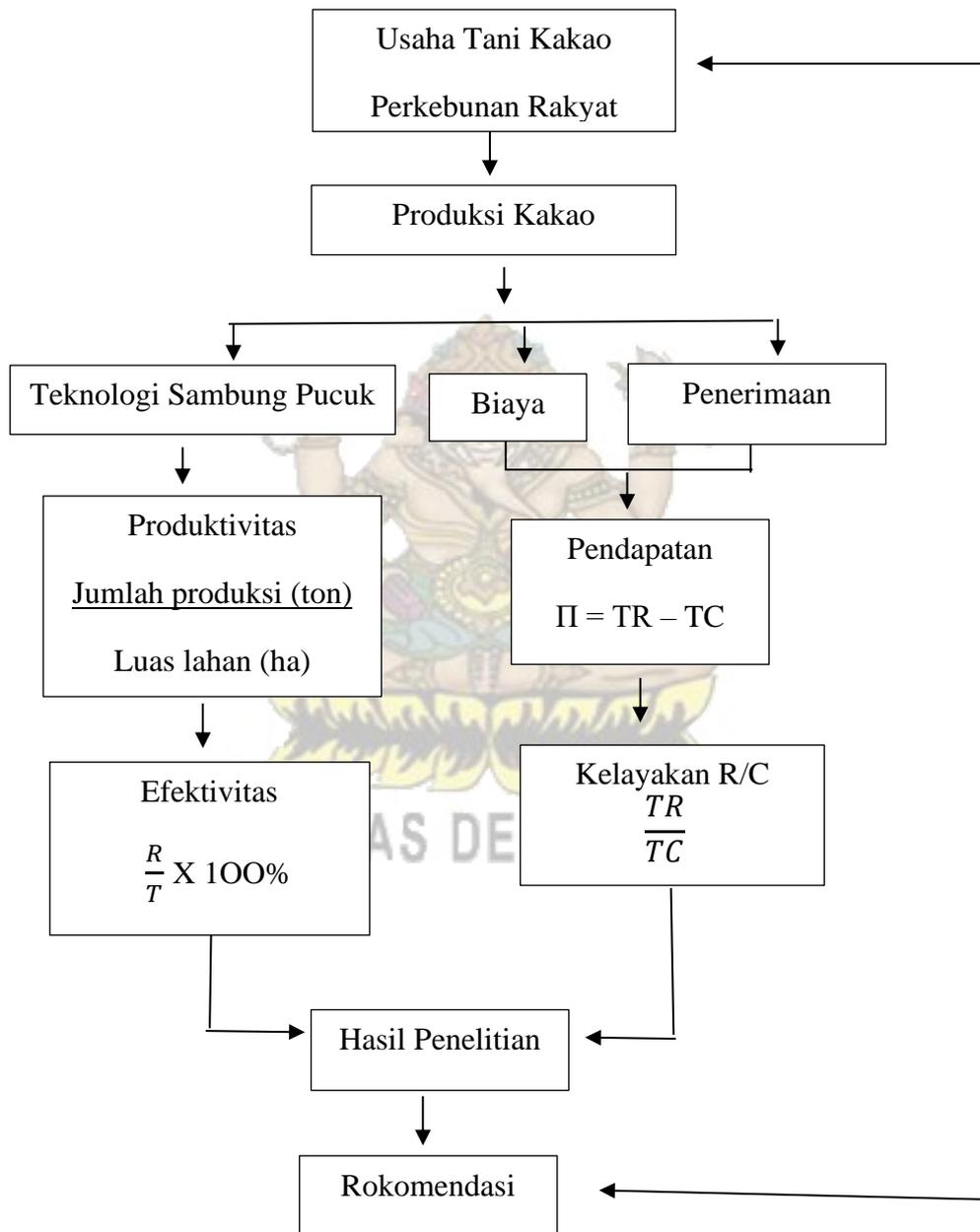
2.5 Kerangka Pemikiran

Usahatani merupakan suatu ilmu yang mempelajari bagaimana menentukan, mengorganisasikan dan mengkordasikan dalam menggunakan sumber daya dengan efektif dan efisien sehingga pendapatan yang diperoleh oleh petani lebih tinggi (wanda,2015).

Usahatani kakao banyak dilakukan oleh masyarakat di Desa Angkah, Kec Selemadeg Barat, Kab Tabanan. Dimana rata- rata profesi disana sebagai petani kakao. Peneliti akan melakukan produktivitas dan efektivitas tentang usahatani

kakao dengan metode sambung pucuk di Desa Angkah, Kecamatan Selemadeg Barat, Kabupaten Tabanan. Dari keterangan diatas didapat kerangka pemikiran sebagai berikut :

Gambar 2.1. Kerangka Pemikiran Produktivitas Usahatani Kakao



2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ini menjadi salah satu acuan penulis dalam melakukan penelitian sehingga penulis dapat memperkaya teori yang digunakan dalam mengkaji penelitian yang dilakukan. Dari penelitian terdahulu, penulis mengangkat beberapa penelitian penulis. Berikut merupakan penelitian terdahulu berupa beberapa jurnal terkait dengan penelitian yang dilakukan penulis.

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

No	Judul Penelitian	Nama Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan
1.	Respon petani terhadap metode sambung pucuk kakao di Desa Taulo Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang	Husni Muis, 2014	Metode wawancara, observasi dan kuantitatif	Menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan petani dalam metode sambung pucuk dari unsur pengetahuan termasuk dalam kategori tinggi dengan nilai rata-rata yaitu 2,37. Beberapa syarat yang telah diuraikan diantaranya adalah persiapan entris, persiapan batang bawa, teknik penyambungan dan penangan pasca penyambungan.	Penelitian terdahulu dan penelitian ini sama-sama menggunakan metode analisis kuantitatif
2.	Penggunaan Bibit Unggul Dalam Pandangan Petani Dengan Menggunakan Teknik Sambung Pucuk Pada Tanaman Kakao (Theobroma cacao L.) di	Khairina Aswita Nesia, 2022	Metode analisis data deskriptif kualitatif.	Menunjukkan bahwa persepsi petani dalam penggunaan bibit unggul dengan teknik sambung pucuk pada tanaman kakao di Kecamatan Semadam Kabupaten Aceh Tenggara Provinsi Aceh termasuk kategori sangat tinggi dengan persentase	penelitian ini sama-sama menggunakan metode analisis kuantitatif

Kecamatan Semadam Kabupaten Aceh Tenggara Provinsi Aceh	84,2%. Dan terdapat hubungan yang signifikan dengan kategori cukup kuat antara faktor produktivitas, ketahanan terhadap hama penyakit, kemudahan pemeliharaan, peran penyuluh dan peran kelompok tani dengan persepsi petani dalam penggunaan bibit unggul dengan teknik sambung pucuk pada tana- man kakao di Kecamatan Semadam Kabupaten Aceh Tenggara Provinsi Aceh.
3. Peran Kelompok Tani Dalam Upaya Pengembangan Produksi Kakao di Desa Taulo Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang	<p>Nur Imam P,2022 Metode analisis data deskriptif kuantitatif</p> <p>Menjelaskan bahwa penelitian ini sama-sama menggunakan metode analisis kuantitatif</p> <p>Kelompok tani mampu menghasilkan produksi kakao dari 50-70kg/panen/hamenjadi 100-120kg/panen/ha, olehnya itu kelompok tani diarahkan pada fungsinya memacu pembentukan dalam meningkatkan kinerja petani kakao.</p>
4. Analisis Pengembangan Usaha Tani Kakao Di Desa Taulo Kecamatan Alla	<p>Mirawati, 2021 Metode analisis kelayakan R/C dan pendapatan dengan pengambilan data melalui</p> <p>Pendapatan yang diperoleh usahatani tanaman kakao di Desa Taulo Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang adalah sebanyak Rp. 4.134.220. Usahatani</p> <p>Penelitian ini sama-sama menggunakan metode analisis data R/C, pendapatan,</p>

Kabupaten Enrekang	wawancara dengan pengisian kuisisioner	tanaman kakao di Desa Taulo Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang layak untuk dikembangkan dengan nilai analisis R/C Ratio sebesar 2,25.	penerimaan, total biaya.
5. Efektivitas Penyaluran Bibit Pada Program Peremajaan Tanaman Kakao Desa Cenning, Kecamatan Malangke Barat, Kabupaten Luwu Utara	Muh.Achan Jusnaedi, 2021	Metode analisis data kuantitatif dan Kualitatif	<p>pelaksanaan Program Peremajaan Tanaman Kakao di Desa Cenning dimulai dari Penentuan Bantuan Program lalu masuk ke tahapan Pengadaan lalu ke tahap Penyaluran yang dimana dalam tahap tersebut juga dilakukan tahap pendampingan. Pelaksanaan Program Peremajaan Tanaman Kakao di lokasi penelitian masuk dalam kategori efektif dengan jumlah presentase efektivitas 90,37% diambil dari lima bentuk ketepatan yaitu tepat waktu, tepat jumlah, tepat administrasi, tepat kualitas dan juga tepat sasaran.</p> <p>penelitian ini sama-sama menggunakan metode analisis kuantitatif dan analisis kuanlitatif .</p>