

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara produsen kelapa terbesar di dunia, kemudian di ikuti oleh Filipina, India, dan Srilanka. Luas areal tanaman pohon kelapa di negara kita hampir 3 juta hektar atau sekitar sepertiga dari luas areal tanaman pohon kelapa di dunia. Dari areal tersebut, sebagian besar ( $\pm 98\%$ ) di usahakan dalam bentuk perkebunan rakyat. Namun meskipun areal tanam pohon kelapa tersebut sangat luas, ternyata produktivitasnya sangat rendah yaitu, rata-rata hanya 1,1 ton kopra/hektar (Rukmana Rahmat, 2007:7)

Tersedianya tanaman kelapa (*Cocos nusifera L*) dalam jumlah yang melimpah di Indonesia membuat pendirian berbasis komoditas ini cukup prospektif. Apalagi jika industri tesebut menerapkan teknologi olahan secara terpadu sehingga dari bahan baku kelapa dapat dibuat berbagai macam olahan secara sekaligus. Hal demikian dapat menambah nilai tambah bagi olahan kelapa dan tidak ada kelapa yang tebuang percuma. Menurut Allorerung et al. (2005:1), daya saing produk kelapa pada saat ini terletak pada industri hilirnya di mana nilai tambah yang dapat tercipta pada produk hilir jauh lebih besar daripada produk primernya. Usaha produk hilir saat ini terus berkembang dan memiliki kelayakan yang baik untuk usaha kecil, menengah maupun besar.

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu daerah penghasil kelapa terbesar hal ini di tunjang dengan luas arel perkebunan kelapa di Provinsi Gorontalo mencapai 60.166 ha dengan rata-rata produksi 70.166 to per tahun (Anonim, 2006 dalam Mangkey, 2007) untuk meningkatkan nilai ekonomi dari komoditi maka di perlukan sebuah industri pengolahan kelapa baik industri kecil, industri menengah maupun industri rumah tangga.

Umumnya masyarakat Gorontalo mengolah daging buah kelapa hanya terbatas pengolahan kopra, minyak kelapa, dan santan sebagai kebutuhan industri maupun rumah tangga. Ada satu bentuk pengolahan daging buah kelapa yang masih agak asing terdengar dan kurang di kenal oleh masyarakat Gorontalo khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya yaitu tepung kelapa.

PT Tri Jaya Tangguh adalah salah perusahaan yang ada di Gorontalo yang memproduksi olahan kelapa dengan mendapatkan supply bahan baku dari petani kelapa yang ada diberbagai Kabupaten di Provinsi Gorontalo. PT Tri Jaya Tangguh ini merupakan perusahaan mengolah buah kelapa dengan sedemikian rupa agar kandungan dan senyawa yang ada pada buah kelapa tidak banyak yang hilang dan mengalami kerusakan dengan cara yaitu mengolah daging kelapa tersebut dalam bentuk tepung.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka dirumuskan dalam penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem pengolahan tepung kelapa pada PT Tri Jaya Tangguh?
2. Bagaimana nilai tambah ekonomi pengolahan tepung kelapa di PT Tri Jaya Tangguh?
3. Bagaimana strategi pemasaran tepung kelapa yang dilakukan PT Tri Jaya Tangguh?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui sistem pengolahan tepung kelapa di PT Tri Jaya Tangguh.
2. Mengetahui nilai tambah ekonomi pengolahan tepung kelapa di PT Tri Jaya Tangguh.
3. Menganalisis strategi pemasaran tepung kelapa yang dilakukan PT Tri Jaya Tangguh.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian bermanfaat sebagai berikut :

1. Sebagai bahan pertimbangan perusahaan dalam penyediaan bahan baku kelapa terhadap produktivitas olahan tepung kelapa.
2. Meningkatkan wawasan penulis tentang nilai tambah yang dapat meningkatkan produktivitas olahan tepung kelapa.

3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa maupun masyarakat yang melaksanakan penelitian khususnya yang mengambil tema tentang Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Tepung Kelapa pada PT Tri Jaya Tangguh.