

KINERJA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH PEMROSESAN MAKANAN DI MALAYSIA DAN INDONESIA

Wiyadi

Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Surakarta

E-mail: wiyadiums@yahoo.com

Faridah Shahadan

Fakulti Ekonomi dan Perniagaan Universiti Kebangsaan Malaysia

E-mail: faridahs@pkrisc.cc.ukm.my

Small and medium industries are in the food and beverage sectors. Small and medium industry in the food processing sector estimated will be continued to play role to contribute the economic development in the future. In the same time entrepreneur face the challenge to maintain its competitiveness. Especially, the purpose of this paper is to analyze performance and compare development of the small and medium industries food processing in Indonesia and Malaysia. Peculiarly, this paper will analyze 1) the performance and challenge faced by food processing industry, and 2) how far their readiness of face the globalization era. This paper also will give some policy implication to develop the food processing industry in Malaysia and Indonesia

Keywords: food processing industry, competitiveness, small and medium scale

PENDAHULUAN

Industri makanan merupakan industri yang penting dalam pembangunan industri di Malaysia dan Indonesia. Industri ini telah menyumbang secara signifikan terhadap pembangunan ekonomi dalam berbagai aspek yaitu konsumsi, tenaga kerja dan ekspor. Sungguhpun demikian, kebanyakan industri memproses makanan adalah industri yang berskala kecil. Sebagai industri skala kecil, industri pemroses makanan terpaksa menghadapi berbagai tantangan persaingan bisnis dalam era globalisasi.

Malaysia telah mendefinisikan industri yang mempunyai pekerja 50 orang atau kurang sebagai industri yang berskala kecil. Industri menengah adalah industri yang mempunyai pekerja antara 51 hingga 150 orang. Indonesia pun telah mendefinisikan industri kecil sebagai industri yang mempunyai pekerja kurang dari 20 orang, sedangkan industri yang memiliki pekerja antara 20 hingga 99 orang dianggap industri menengah.

Tujuan utama tulisan ini adalah untuk menganalisis prestasi dan pembangunan industri pemrosesan makanan skala kecil dan menengah di Malaysia dan Indonesia secara perbandingan. Analisis dalam tulisan ini terbagi ke dalam enam bagian. Bagian pertama merupakan pengenalan Bagian dua membicarakan prestasi industri pemrosesan makanan. Bagian ketiga dan keempat masing-masing akan membicarakan permasalahan IKM dan tantangan yang dihadapi dalam era globalisasi. Bagian kelima merupakan perbincangan tentang kajian kasus IKM di Jawa Tengah, Indonesia dan IKM di negeri Kelantan Malaysia. Di bagian akhir tulisan ini akan menjelaskan kesimpulan dan implikasi dasar.

KINERJA INDUSTRI PEMROSESAN MAKANAN

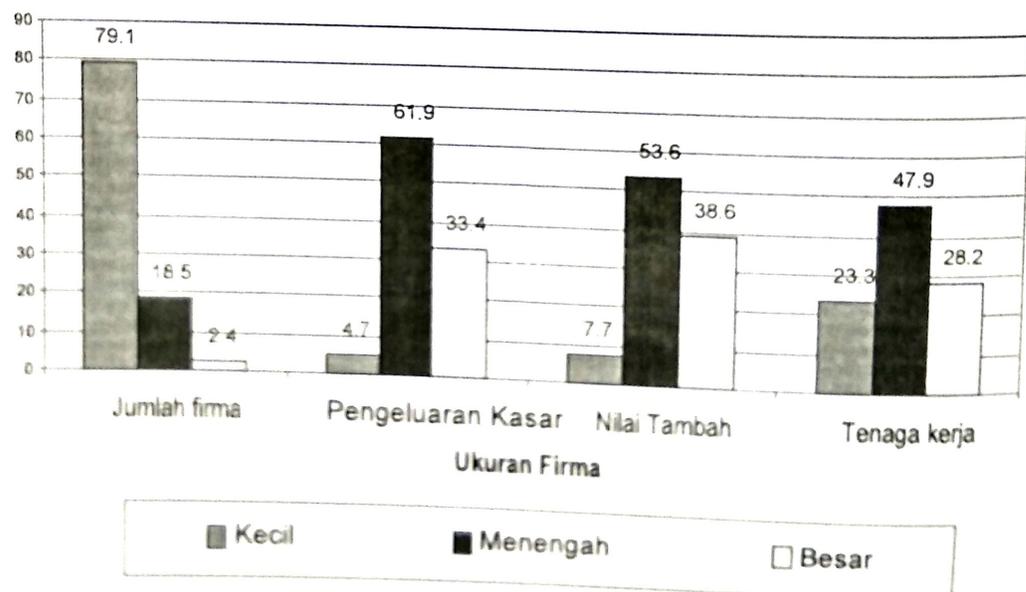
Industri pemrosesan makanan di Malaysia dan Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Rata-rata peningkatan tahunan industri pemrosesan makanan dan minuman di Malaysia pada rancangan Malaysia ke delapan adalah 3.7 persen. Industri ini juga merupakan 10 persen dari jumlah industri dan telah menyumbang sebanyak 298.9 ribu orang tenaga kerja (Malaysia, 2006). Peningkatan permintaan merupakan pendorong utama kepada peningkatan pembangunan industri makanan. Selain dari peningkatan penduduk, peningkatan permintaan adalah disebabkan perubahan gaya hidup dan peningkatan wanita bekerja. Oleh karena itu permintaan terbatasap makanan yang telah diproses meningkat. Industri ini juga mendapat dukungan dari pihak pemerintah. Malaysia ingin menjadi tujuan utama industri makanan di dunia.

Seperti Malaysia, konsumsi industri pemrosesan makanan di Indonesia juga terus meningkat. Ianya merupakan salah satu industri yang memperlihatkan kejayaan dan ianya salah satu industri yang pembangunannya melebihi target. Pada 2005 pencapaian industri ini adalah 3.66 persen yaitu melebihi target sebanyak 3.4 persen. Dengan menggunakan tahun 1993 sebagai tahun dasar (1993=100), Indeks Produksi industri makanan ialah 110.5 dan Indeks industri minuman adalah 241.88. (BPS 2002: 278). Peningkatan nilai produksi industri makanan adalah disebabkan kemampuannya memanfaatkan sumber-

sumber alam secara memadai. Menurut Setiaji (2003) peningkatan sumbangan industri memproses makanan adalah disebabkan oleh peningkatan produksi industri pengawetan daging, ikan, dan beberapa sub-sektor lain. Ini didukung oleh produktivitas masyarakat pada industri tersebut.

Di Malaysia 79.1 persen adalah firma industri makanan skala kecil, 18.5 persen skala menengah dan skala besar hanya 2.4 persen. Meskipun demikian, sumbangan industri kecil dari segi produksi sangat kecil (4.7 persen) berbanding industri skala menengah dan besar (gambar 1). Keadaan ini melambangkan status industri kecil yang masih beroperasi secara kecil-kecilan dengan menggunakan teknologi rendah.

Industri pemrosesan makanan di Malaysia hanya melakukan ekspor 23 persen dari produksinya. Analisis mengikut ukuran industri, industri kecil hanya berupaya mengeksport 7.4 persen dari produksinya. Industri skala menengah dan besar masing-masing telah berupaya mengeksport 20.4 persen dan 30.9 persen dari produksi mereka. Jenis industri yang lebih berhasil menembus pasaran ekspor adalah industri produk ikan dan biskut.



Sumber: SMIDP 2002

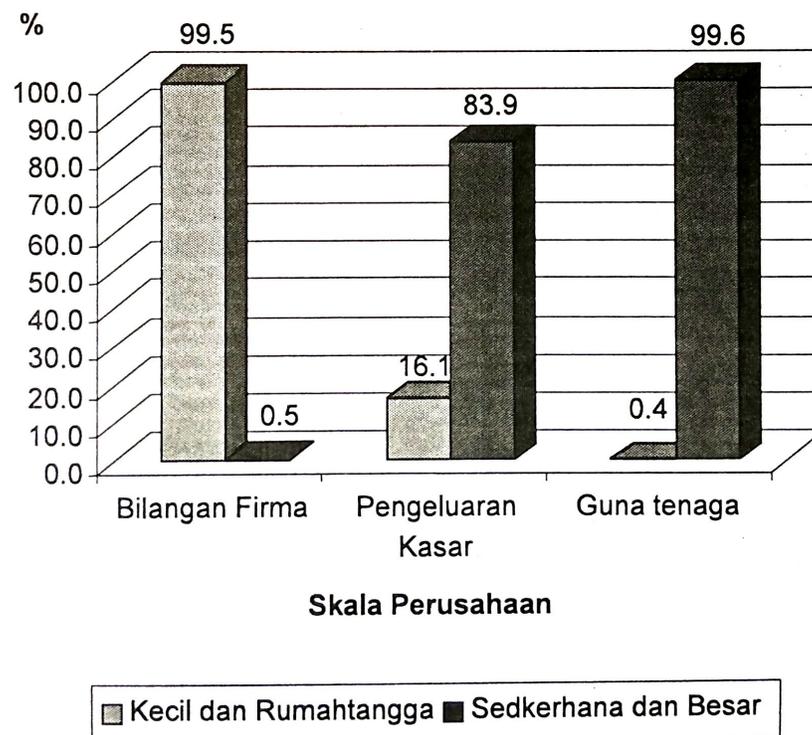
Gambar 1. Malaysia: Struktur Industri Pemrosesan Makanan

Sumbangan industri makanan di Indonesia dapat dilihat dari industri yang menggunakan tenaga kerja keluarga tanpa upah hingga industri besar yang menggunakan tenaga kerja yang banyak. Menurut Rustiani (1998), industri makanan mudah dimasuki dan telah terbukti

bahwa mereka yang kehilangan pekerjaan akan memasuki bidang ini secara kecil-kecilan. Dengan lain perkataan industri ini boleh dimasuki oleh siapa saja.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2004 keseluruhan industri makanan dan minuman yang skala besar, menengah, kecil dan rumah tangga telah mencapai 944.948 firma. Jumlah ini mengalami peningkatan yang cukup signifikan berbanding tahun 2003 yang hanya mencapai 883.880 firma. Namun masih di bawah tahun 2002 yang jumlahnya mencapai 972.784 firma. Dari sejumlah itu sebanyak 4.419 firma merupakan industri skala besar dan menengah, dan selebihnya sebanyak industri skala kecil dan rumah tangga (mikro) 940.529 firma.

Dilihat dari nilai produksi, industri makanan dan minuman skala besar dan menengah memberikan sumbangan sebesar Rp 173.9 triliun atau 83,9 persen, sedang industri skala kecil dan rumah tangga hanya sebesar Rp 33.3 triliun atau 16.1 persen (gambar 2).



Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia, 2004

Gambar 2. Indonesia - Struktur Industri Pemrosesan Makanan

Perkembangan setiap jenis produk makanan berbeda. Perkembangan yang tinggi (10 persen - 20 persen), karena adanya promosi, perluasan pabrik dan segmen konsumen baru. Ada pula yang sedang-

sedang saja (4 persen - 10 persen), karena promosi hanya untuk mengekalkan *brand awareness* dan penambahan kapasitas yang terbatas. Namun ada pula yang rendah dan tidak berkembang (0 persen - 4 persen), karena merupakan makanan pokok dan tidak pernah dipromosikan serta banyak dibebani dengan berbagai pajak dan pungutan. Sehingga tahun 2006 perlu direspon dengan penuh optimis, dan para produsen harus sangat hati-hati melihat peluang pasar di dalam dan di luar negara.

PERMASALAHAN DAN TANTANGAN YANG DIHADAPI IKM

Secara umum ciri utama IKM ialah mempunyai modal secara relatif kecil, adaptabilitas produk yang tinggi, keupayaan pengelolaan usaha rendah, firma pesaing yang banyak dan kurang berupaya untuk mengeksport. Atas alasan ini IKM dikatakan mempunyai daya saing yang rendah berbanding dengan industri skala besar.

Permasalahan dan Tantangan yang Dihadapi IKM Malaysia

Perbadanan Kemajuan Industri Kecil dan Menengah (SMEDEC, 2002) telah memerinci beberapa permasalahan yang dihadapi oleh firma IKM dalam menghadapi tantangan globalisasi. Di antara permasalahan tersebut adalah a) kapasiti yang terbatas, b) pengetahuan manajemen teknologi yang terbatas, c) produktivitas dan output yang rendah, d) kurang kemahiran untuk menghadapi suasana baru perniagaan, masalah mendapatkan modal dan pembiayaan, kos teknologi informasi dan komunikasi (IT) yang tinggi dan pengusaha kurang memiliki informasi untuk memajukan perusahaan.

Kebanyakan IKM termasuk dalam sektor berdasarkan sumber alam seperti industri pemprosesan makanan dan kayu. IK sangat bergantung kepada pasaran domestik yang terbatas dan tidak sedar untuk merebut peluang mengeksport. Pengusaha IKM juga mempunyai pengetahuan yang rendah untuk mengurus teknologi dan mereka juga tidak mempunyai pengetahuan tentang teknologi yang sesuai untuk produksinya. Ini merupakan faktor utama mengapa produktiviti dan kualitas keluaran IKM rendah.

Kajian-kajian tentang IKM menunjukkan bahwa masalah utama yang dihadapi oleh pengusaha IKM adalah mendapatkan pembiayaan. Mereka tidak berupaya mendapatkan pembiayaan dari institusi keuangan. Walaupun terdapat bantuan keuangan yang disediakan oleh pemerintah, tetapi kebanyakan pengusaha IKM tidak berupaya untuk memperoleh. Oleh karena itu modal adalah terbatas yang memberi kesan terhadap produktivitas dan kualitas produksi.

Masalah keuangan juga menyebabkan pengusaha kurang memberi perhatian untuk meningkatkan kemahiran pekerjanya melalui latihan. Selain masalah pembiayaan, pengusaha IKM juga menghadapi masalah pemasaran. Pasaran tertumpu di pasaran domestik dan terbatas dikawasan masing-masing. Pemasaran sangat bergantung kepada distributor. Pasaran yang terbatas bukan disebabkan oleh kurangnya permintaan tetapi karena produksi IKM terbatas. (Faridah, 1996, Faridah *et.al*, 2004, Faridah dan Madeline, 2005; Abd. Razak Dan *et.al*, 2004,)

Permasalahan dan Tantangan yang Dihadapi IKM Indonesia

Badan Pusat Statistik (2003) telah menganalisis berbagai masalah yang menghambat IKM untuk membangun dan mengoptimalkan peluang yang ada, yaitu: (a) kurangnya permodalan, (b) sukar dalam memasarkan, (c) persaingan bisnis yang sengit, (d) sukar mendapatkan bahan mentah, (e) kurangnya teknik produksi dan keahlian, (f) kurangnya kemahiran dalam manajemen, (g) kurangnya pengetahuan manajemen keuangan, dan (h) iklim berniaga kurang kondusif (perizinan, aturan/perundangan).

Hasil kajian kerjasama antara Kementerian KUKM dengan BPS (2003) menyatakan bahwa sebanyak 72.3 persen IKM yang mengalami masalah permodalan. Modal (51.1 persen) dan pemasaran (34.7 persen). Masalah-masalah lain adalah mendapatkan bahan mentah (8.6 persen), tenaga (1,1 persen), pengangkutan (0,2 persen), dan lain-lain (3.9 persen). Kebanyakan mereka tidak meminjam bank hanya 17.5 persen yang berupaya meminjam dari bank. Lainnya mencoba mendapatkan modal melalui pinjaman dari lembaga non bank seperti Koperasi Simpan Pinjam (KSP) dan keluarga. Prosedur memohon pinjaman dan tidak adanya jaminan merupakan alasan mereka tidak meminjam dari bank.

Menurut Anonimous (2003), masalah pemasaran adalah disebabkan banyak pesaing (53.8 persen), harga jual rendah (27.4 persen), pasar jenuh (6.5 persen), kurang informasi (4.4 persen), dan dan lain-lain (7.9 persen). Harga bahan mentah yang mahal juga merupakan masalah yang dihadapi oleh pengusaha IKM.

Berdasarkan dari kajian-kajian di atas, dapat dirumuskan bahwa secara umum permasalahan utama yang dialami oleh IKM dapat dikelompokkan kepada tiga, yaitu, a) kurang permodalan (modal berbayar dan investasi), b) pasar yang sangat kompetitif (produsen banyak dan harga jual yang sama atau mendekati kos produksi), dan c) sukar mendapatkan bahan mentah (harganya tinggi dan sukar didapat). Keadaan tersebut akan menghambat pembangunan IKM dengan baik.

Oleh itu, agar IKM dapat membangun dengan baik bantuan bimbingan atau layanan perniagaan yang sesuai dengan masalah yang dihadapi oleh setiap kelompok IKM diperlukan.

KESIAPAN FIRMA IKM MENGHADAPI ERA GLOBALISASI

Untuk membangunkan perusahaan IKM khususnya dalam sektor pemrosesan makanan bantuan dari pemerintah, swasta ataupun individu sangat diperlukan (Sulaeman, 2004). Di Indonesia, hasil kajian kerjasama antara Kementerian KUKM dengan BPS (2003) memberi informasi bahwa jenis pelayanan jasa yang paling banyak diharapkan dari lembaga pelayanan bisnis (LPB) atau *business development services provider* (BDSP) adalah: kemudahan permodalan (84.79 persen), kemudahan perluasan pemasaran (79.64 persen), kemudahan jasa informasi (76.03 persen), kemudahan pembangunan desain produk, organisasi dan manajemen (58.51 persen), kemudahan penyusunan proposal pengembangan usaha (55.93 persen), kemudahan pembangunan teknologi (54.38 persen). Di Malaysia, untuk perusahaan IKM berdaya saing maka perlu meningkatkan produktivitas dan melakukan pembangunan produk. Penyelidikan dan pembangunan merupakan aktivitas yang perlu dilakukan (Faridah, 2005).

Perlunya produk yang standar (baku) dan berkualitas disadari oleh pengusaha IKM pemrosesan makanan. Kebanyakan mereka bersedia dan termotivasi menyediakan peruntukan dana khusus untuk menjalankan penyelidikan dan pembangunan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Dalam teori manajemen kualitas terpadu, perbaikan proses dalam sebuah perniagaan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu: perbaikan mutualistis yang disebabkan tuntutan pelanggan (*customer request*), dan perbaikan yang dimotivasi kepentingan intern.

Perbaikan mutualistis biasanya dilakukan sekedar memuaskan tuntutan pelanggan luar. Sehingga ketika pelanggan masih merasa puas dengan produk yang ada, tidak ada upaya sistematis dan terarah bagi pengusaha melakukan peningkatan kualitas proses agar menjadi lebih efisien dan efektif. Perbaikan yang dimotivasi kepentingan intern lebih dimotivasi oleh adanya keinginan pihak manajemen untuk meningkatkan proses manajemen dan produksi. Perbaikan prestasi dapat dicapai oleh firma yang menerapkan perbaikan mutu sebagaimana pada kelompok kedua.

Perbaikan proses perniagaan mesti terukur dan biasanya memerlukan indikator dan parameter. Parameter yang lazim digunakan ialah standar manajemen yang diakui secara internasional. Misalnya:

ISO 9001 (standar manajemen mutu), ISO 14001 (standar manajemen lingkungan), dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).

Menurut Atantya (2004), pada prinsipnya penerapan HACCP dilakukan dengan cara mengenali bahan yang berbahaya (*hazard*), lalu dicari tahap proses yang sukar pengendalian *hazard*-nya (*Critical Control Point* - CCP). Sehingga standard HACCP adalah rujukan bagi teknik pengendalian kualitas industri makanan dan minuman. Ia merupakan teknik kendali kualitas yang lebih ditumpukan kepada kemampuan pencegahan dari produk akhir. Standar ini memberikan kemampuan kepada mereka yang bertanggung jawab di setiap proses untuk mengetahui secepat mungkin terjadinya ketidak-sesuaian antara standar yang ditetapkan dengan yang sebenarnya. Teknik ini banyak mendapat respon positif bagi produk makanan dan minuman dan diakui lebih sistematis, ilmiah, dan pragmatik.

Industri makanan mempunyai banyak industri turunan. Dari hulu hingga hilir, industri ini pun selalu memacu pertumbuhan ekonomi, karena melibatkan banyak tenaga masyarakat yang berpendidikan rendah hingga tinggi. Makanan tropika terutama *oriental food* semakin popular di dunia sehingga memberi peluang besar kepada pengusaha untuk mengeksport. Namun faktor mutu tetap merupakan tantangan besar yang dihadapi industri makanan dan minuman, terutama apabila wujudnya peraturan *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) yang kian berkembang di dunia.

Penanganan kualitas bukan hanya dipengaruhi oleh kendali kualitas di dalam industri saja, tetapi juga melibatkan sektor penyediaan bahan. Peranan petani, nelayan, pengumpul dan distributorpun tidak boleh diabaikan. Oleh itu, pengendalian kualitas menjadi faktor yang utama dan menjalankan HACCP diperlukan. Kesiediaan untuk menerapkan HACCP merupakan tantangan bagi pengusaha. Industri ini mesti mempunyai cara produksi makanan atau minuman yang baik atau biasa disebut *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang menjadi syarat utama bagi industri makanan sebelum menerapkan HACCP.

Menurut Atantya (2004), ada tujuh prinsip yang harus dilalui untuk menerapkan HACCP, yaitu identifikasi *hazard*, penentuan CCP, penetapan *action limit*, penetapan *corrective action*, pembuatan sistem pemantauan, verifikasi, dan sistem rakaman. Pada dasarnya, ketujuh prinsip ini adalah sama bagi semua produk makanan dan minuman. Ketujuh prinsip ini merupakan pedoman yang dapat diimplementasikan sebagai pegangan penerapan HACCP di seluruh dunia. Persoalannya, adakah firma IKM pemrosesan makanan di Malaysia dan Indonesia mempunyai kemampuan untuk meningkatkan kualitas dalam mengha-

dapi tantangan pasaran yang semakin kompetitif? Dan apakah persiapan yang telah dibuat firma IKM pemrosesan makanan untuk menghadapi tantangan ini?

Penerapan HACCP pada industri makanan dan minuman perlu segera dilakukan untuk menghindari adanya penolakan ekspor makanan dan minuman oleh negara pengimpor dan kalah bersaing dengan produk import. Sehingga upaya menggalakkan industri makanan dan minuman adalah sebuah upaya strategis karena jumlah penduduk yang sangat besar merupakan pasar potensial dan sebagian besar industri menggunakan bahan hasil pertanian tempatan dan masalah pengadaannya mempercepat usaha pengembangan agrobisnis.

Selain kualitas produk, masalah kemasan pun perlu diperhatikan. Karena kemasan produk selain berfungsi melindungi juga sebagai penyimpan, informasi dan promosi produk serta pelayanan kepada konsumen. Kualitas dan keamanan sangat tergantung dari kualitas kemasan yang digunakan. Undang-undang RI No.7 tahun 1996 tentang pangan mengamatkan peraturan pengemasan tersebut dengan keamanan pangan dalam rangka melindungi konsumen. Sistem standardisasi produk pangan dikembangkan oleh Direktorat Standardisasi Produk Pangan RI dimaksudkan untuk mengkaji regulasi yang berkenaan dengan keamanan pangan supaya dapat bersaing di pasaran global. Sehingga produsen produk pangan wajib menjaga kualitas dan keamanan produknya.

Menghadapi era globalisasi banyak institusi swasta maupun pemerintah menganjurkan berbagai bentuk pelatihan terutama ditujukan kepada firma IKM. Para pengusahapun memulai sadar bahwa mengikuti pelatihan maupun mewajibkan pekerja mengikuti berbagai pelatihan adalah amat penting sebagai persiapan menghadapi tantangan era globalisasi. Oleh itu mereka memulai rela membelanjakan sebagian uangnya untuk mengikuti program tersebut.

Pemerintah pun sudah banyak memberi insentif kepada pengusaha dalam bentuk bantuan keuangan, potongan pajak dan bonus investasi sebagai upaya menggalakkan perkembangan industri pemrosesan makanan. Selain itu juga merupakan sebuah dukungan yang amat tinggi padas pertumbuhan industri pemrosesan makanan. Tindakan ini diharapkan dapat menyumbang kepada pembentukan produk domestik bruto (PDB), tenaga kerja, dan penciptaan nilai tambah. Demikian pula berbagai agensi pemerintah perlu didirikan untuk memberi bantuan kepada firma-firma IKM pemrosesan makanan.

Menghadapi persaingan yang semakin sengit, pemerintah perlu menggalakkan kerjasama dengan luar negara terutama di peringkat

Asean (Abd Razak *et al*, 2005), seperti: memberdayakan segitiga IMS (Indonesia-Malaysia-Singapura), IMT (Indonesia-Malaysia-Thailand), dan BIM (Brunei-Indonesia-Malaysia) sebagai satu bentuk aliansi strategis yang dapat meningkatkan daya saingnya di pasaran global sebagai bentuk kesiapan firma IKM pemrosesan makanan menghadapi tantangan era globalisasi. Untuk kepentingan kerjasama ini Indonesia harus menyiapkan tenaga kerja dan bahan yang diperlukan.

Firma IKM mesti mempunyai adaptabilitas yang tinggi terbatasap perubahan dalam teknologi pengemasan, lingkungan, pilihan konsumen, penyimpanan dan pembuangan. Karena mereka terpaksa berhadapan dengan tantangan seperti persaingan semakin sengit, perubahan suasana politik dan ekonomi, perubahan teknologi, perubahan sosial budaya, kesadaran konsumen, kelebihan bersaing dan kelebihan berbanding, Oleh sebab itu, pemerintahpun mesti berupaya menciptakan iklim usaha yang kondusif agar firma IKM pemrosesan makanan semakin kompetitif di pasaran global.

KONTRIBUSI DAN KINERJA IKM PEMROSESAN MAKANAN – KAJIAN JAWA TENGAH

Bagian ini akan membicarakan studi kasus IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah, Indonesia dan IKM di negeri Kelantan, Malaysia. Informasi yang digunakan dalam perbincangan adalah berdasarkan data primer. Data-data tersebut diperoleh dari informasi 100 firma IKM di Jawa tengah telah disampel pada tahun 2004 dan 66 firma berskala kecil (mempunyai pekerja 50 orang atau kurang) di Negeri Kelantan yang disampel pada tahun 2002.

1. Jawa Tengah

Paper ini merangkum dua buah hasil kajian yaitu: hasil studi kasus dan profil IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah. Studi kasus kinerja IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah menggunakan data sekunder yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik dan Dekranas yang meliputi: jumlah firma, tenaga kerja, nilai tambah, dan nilai produksi dalam tahun 1998 - 2003. Sedang studi kasus profil IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah menggunakan data primer yang diperoleh dengan memberikan questioner kepada 100 orang pengusaha sebagai responden berkait dengan tingkat pendidikan, status modal yang digunakan, kinerja penjualan, jangkauan pemasaran, permasalahan yang dihadapi, dan dukungan pemerintah.

Industri pemrosesan makanan yang dikaji ialah: makanan berdasarkan daging (abon sapi, dendeng sapi, keripik iga, keripik paru,

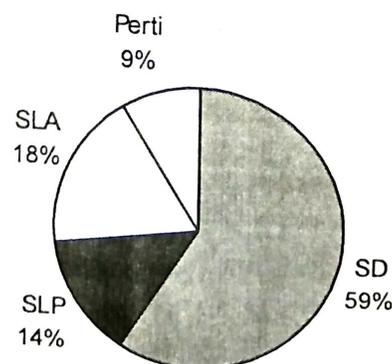
keripik cakar) 19 persen; makanan berdasarkan kacang-kacangan (enting-enting, rempeyek kacang, ampyang, keripik tempe, mete) sebanyak 24 persen; makanan berdasarkan beras ketan (wajik, rengginan; krasikan, dan tape) sebanyak 17 persen; emping mlinjo sebanyak 21 persen; kerupuk 14 persen; dan makanan berdasarkan ikan (bandeng presto, rempeyek belut) sebanyak 5 persen.

Merujuk Tabel 1, dari tahun 1998–2003 prosentase jumlah firma IKM pemrosesan makanan berbanding keseluruhan industri pemrosesan makanan di Jawa Tengah Indonesia relatif sama yaitu lebih dari 99.9 persen. Sumbangan IKM pemrosesan makanan kepada tenaga kerja, nilai tambah, dan keluaran berbanding keseluruhan industri pemrosesan makanan di Jawa Tengah walaupun relatif besar, namun dari tahun 1998–2003 prosentasenya semakin menurun. Fenomena ini menggambarkan bahwa kemajuan firma pemrosesan makanan secara keseluruhan di Jawa Tengah lebih cepat berbanding kemajuan firma IKM.

Tabel 1. Deskripsi Sumbangan IKM Pemrosesan Makanan di Jawa Tengah, Indonesia

Tahun	Prosentase Firma IKM terhadap Jumlah Firma (persen)			
	Jumlah Firma	Tenaga kerja	Nilai tambah	Keluaran
1998	99.97	96.99	83.86	79.85
1999	99.96	95.98	77.76	77.58
2000	99.97	96.22	81.11	78.91
2001	99.97	95.56	75.18	77.13
2002	99.97	95.20	75.42	77.08
2003	99.97	94.81	74.48	76.79

Sumber: Dekranas 2004, diolah.



Sumber : Questioner, 2004.

Gambar 3. Jawa Tengah - Indonesia: Kelayakan Akademik Pengusaha

Dari segi peringkat pendidikan ditunjukkan oleh gambar 3, dari 100 orang responden yang dikaji ada sebanyak 59 pengusaha yang hanya lulusan Sekolah Dasar (59 persen). Kedua terbanyak lulus pada peringkat Sekolah Lanjutan Atas (18 persen). Mereka yang lulus Sekolah Lanjutan Pertama (14 persen), dan yang lulus Perguruan Tinggi (9 persen). Ini menggambarkan bahwa peringkat pendidikan bukanlah tiket untuk seseorang itu memasuki bidang pemrosesan makanan, namun juga akan berpengaruh kepada pola pikir, pembangunan usaha, dan daya saing di masa akan datang.

Modal sendiri merupakan sumber modal utama untuk berniaga. Dari keseluruhan jumlah firma 27 persen membiayai sepenuhnya dengan modal sendiri. Selebihnya merupakan kombinasi modal sendiri bersama dengan modal pinjaman (73 persen). Jelas ini memberikan indikasi betapa banyak para pengusaha yang bergantung kepada modal pinjaman.

Tabel 2. Taburan Modal yang Digunakan dalam Perniagaan

No.	Status Modal Yang Digunakan	Kekerapan	Persen
01.	Modal sendiri	27	27
02.	Kombinasi modal sendiri dengan modal pinjaman	73	73
	Total	100	100

Sumber : Kuesioner, 2004.

Keluaran firma IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah di pasarkan ke berbagai daerah baik di pasaran domestik maupun pasaran internasional. Dari 100 responden yang dikaji, ada 95 firma atau 95 persen di antaranya masih memasarkan di pasaran domestik, yaitu: 47 persen di pasaran lokal, 23 persen di pasaran regional (seluruh pulau Jawa), 25 persen di pasaran nasional (seluruh Indonesia), dan hanya 5 persen di pasaran internasional (ekspor).

Tabel 3. Deskripsi Daerah Pemasaran Keluaran IKM Pemrosesan Makanan

No.	Daerah Pemasaran	Distribusi Frekwensi	Persen
01.	Lokal (Jawa Tengah)	47	47
02.	Regional (Pulau Jawa)	23	23
03.	Nasional	25	25
04.	Internasional (ekspor)	5	5
	Jumlah	100	100

Sumber: Questioner, 2004

Pemerintah pusat maupun pemerintah daerah memiliki komitmen mendukung pembangunan IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah. Bentuk dukungan yang diterima dan dianggap paling berarti bagi 100 responden yang dikaji, sebagian terbesar yaitu 49 persen menyatakan berbentuk penyuluhan dan pelatihan. Sedangkan bentuk yang lain adalah berkaitan dengan permodalan, mengadakan promosi dagang, memberikan dukungan peralatan produksi, dan pencarian pasar. Bahkan ada sebagian kecil yang menyatakan tidak pernah menerima dukungan dari pemerintah yaitu sebanyak 3 responden atau 3 persen. Ini jelas menunjukkan masih belum meratanya dukungan pemerintah kepada para pengusaha.

Tabel 4. Deskripsi Dukungan Pemerintah yang Diterima Firma IKM

No.	Bentuk Bantuan Pemerintah yang Paling Utama	Frekwensi	Persen
01.	Kemudahan Permodalan atau Pinjaman Lunak	17	17
02.	Kemudahan atau Peralatan Produksi	12	12
03.	Partisipasi Dalam Pameran Dagang	15	15
04.	Pelatihan dan Penyuluhan	49	49
05.	Mencari Peluang Pasar	4	4
06.	Tidak Pernah Menerima	3	3
Total		100	100

Sumber: Kuesioner, 2004

Dalam mengurus perniagaan, pengusaha menghadapi berbagai permasalahan. Setiap firma memiliki permasalahan dengan jenis dan peringkat yang berbeda. Secara kumulatif permasalahan yang paling banyak dihadapi firma IKM adalah masalah permodalan sebanyak 72 responden (33.33 persen), dan masalah pemasaran sebanyak 66 responden (30.56 persen). Sehingga lebih dari separuh permasalahan berkaitan dengan masalah permodalan dan pemasaran.

Tabel 5. Deskripsi Permasalahan yang Dihadapi Firma IKM

No.	Permasalahan yang Dihadapi Firma IKM	Frekwensi	Persen
01.	Keluaran	2	0,93
02.	Pemasaran	66	30,56
03.	Permodalan	72	33,33
04.	Ketersediaan bahan baku	10	4,63
05.	Tehnologi/peralatan	5	2,31
06.	Persaingan	25	11,57
07.	Administrasi dan pembukuan	11	5,09
08.	Sumber manusia	6	2,78
10.	Manajemen	5	2,31

11.	Komunikasi	4	1,85
Total		216	100

Sumber: Kuesioner, 2004

Permasalahan utama IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah merujuk kepada Tabel 6. Dari 100 responden yang dikaji sebagian terbesar yaitu 53 persen menyatakan permasalahan utamanya adalah pemasaran, 40 persen permasalahan utamanya dalam permodalan, dan selebihnya berkait dengan persaingan, pekerja, dan komunikasi. Jelas ini menggambarkan bahwa agar firma IKM berjaya mesti berupaya menentukan berbagai kebijakan yang dapat memuaskan kepada pelanggan, dan didukung oleh komitmen pemerintah dalam mencari pasar dan memberi dukungan permodalan.

Tabel 6. Deskripsi Permasalahan Utama yang Dihadapi Pengusaha

No.	Permasalahan Yang Mendominasi	Frekuensi	Persen
01.	Pemasaran	53	53
02.	Permodalan	40	40
03.	Persaingan	2	2
04.	Sumber manusia	2	2
05.	Komunikasi	3	3
Jumlah		100	100

Sumber: Kuesioner, 2004

Kinerja yang dicapai setiap firma IKM berbeda, ini bergantung kepada strategi yang digunakan, kedudukan firma dalam ingatan konsumen, spesifikasi keluaran firma, kualitas, dan lain-lain. Mengikuti informasi dari pengusaha bahwa faktor penentu bahwa ia berhasil karena kualitas dan keamanan (33 persen), harga kompetitif (22 persen). Jelas ini menggambarkan bahwa selain dari harga masalah kualitas dan keamanan menjadi pertimbangan utama konsumen.

Tabel 7. Deskripsi Faktor yang Menentukan Firma Berhasil/ Maju

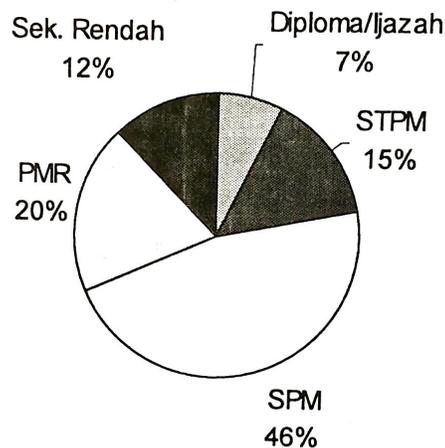
No.	Permasalahan Yang Mendominir	Frekuensi	Persen
01.	Harga lebih murah (kompetitif)	22	22
02.	Kualitas dan keamanan produk	33	33
03.	Keluaran firma dikenal masyarakat	17	17
04.	Rasa sesuai	15	15
05.	Keluaran spesifik (khas daerah)	9	9
06.	Lainnya	4	4

Total	100	100
-------	-----	-----

Sumber: Kuesioner, 2004

2. Kelantan Malaysia

Dari segi kelayakan akademik kebanyakan pengusaha memiliki ijazah SPM (46.0 persen). Kedua terbanyak ialah yang lulus PMR (20 persen). Mereka yang memiliki ijazah/ijazah hanya 7 persen dan lulusan peringkat STPM sebanyak 15 persen (Gambar 4).



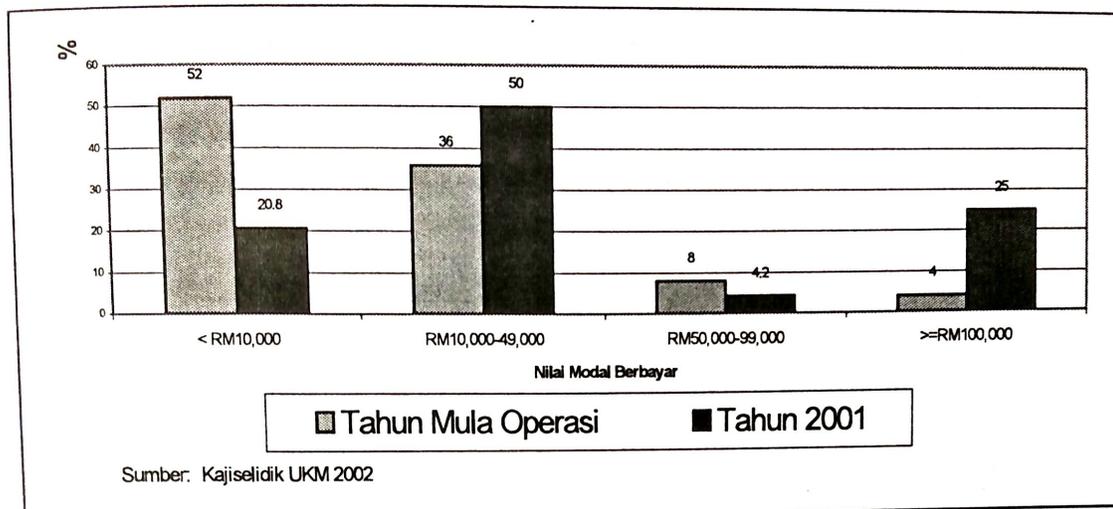
Sumber: Kajiselidik UKM 2002

Gambar 4. Kelantan Malaysia: Kelayakan Akademik Pengusaha

Kebanyakan firma dalam kajian ini merupakan firma perseorangan (82.5 persen), manakala perkongsian/penggabungan usaha sebanyak 7.5 persen dan selebihnya pula merupakan firma PT (10 persen). Modal sendiri merupakan sumber modal utama untuk mememulahi perniagaan. Dari jumlah firma sebanyak 57.1 persen membiayai 100 persen modal permemulaian dengan modal sendiri. Selebihnya merupakan kombinasi dengan modal sendiri dan pinjaman. Pinjaman dari saudara/keluarga merupakan sumber modal yang penting. Terdapat juga empat firma yang mendapat pembiayaan dari pemerintah seperti MARA dan sebuah firma memiliki pinjaman dari koperasi.

Analisis tentang modal berbayar dilakukan untuk dua waktu. Pertama pada waktu firma mulai beroperasi dan kedua adalah pada tahun 2001. Terdapat peningkatan modal berbayar bagi firma pada tahun 2001 dibandingkan tahun mulai beroperasi. Sebanyak 25 persen firma mempunyai modal berbayar lebih RM100,000 pada tahun 2001

manakala hanya 4 persen firma yang mempunyai modal bebayar lebih RM100,000 pada waktu mereka mulai beroperasi (Gambar 5).



Gambar 5. Kelantan Malaysia - Modal Berbayar

Disebabkan ukuran perusahaan yang kecil, nilai yang didapat oleh firma juga kecil. Pada tahun memulai beroperasi, pendapatan kebanyakan firma adalah kurang dari RM50,000 setahun. Pada tahun 2001, sebanyak 18.7 persen firma telah memperoleh pendapatan lebih dari RM500,000 setahun. Nilai pendapatan yang dinyatakan walau bagaimana pun masih tidak menunjukkan kemampuan firma untuk mengekspor. (Tabel 8).

Tabel 8. Kelantan Malaysia-Prosentase Firma Berdasarkan Nilai Jualan

Nilai Jualan (RM)	Tahun memulai beroperasi	Tahun 2001
<50,000	95.5	54.8
50,000 – 99,999	4.5	12.9
100,000-199,999	-	3.2
200,000 – 499,999	-	12.9
≥500,000	-	16.2
Jumlah	100	100.0

Sumber: Kaji selidik UKM 2002

Isu yang sering dibahas tentang pembangunan IKM dalam industri pemrosesan makanan dapat dikategorikan sebagai berikut:

a. Modal

Modal merupakan persoalan utama untuk memasuki sesuatu perusahaan. Nilai modal yang diperlukan selalu bergantung pada jenis dan ukuran perusahaan yang diceburi. Menurut responden, untuk menceburkan diri dalam makanan halal, rata-rata modal minimum yang diperlukan adalah sebanyak RM34,842.65. Pengusaha masih belum berupaya mendapatkan pembiayaan dari institusi keuangan pemerintah atau swasta. Atas sebab ini perusahaan berukuran kecil dan produksinya terbatas.

b. Tenaga Kerja dan Kemahiran

Untuk menceburkan diri dalam industri pemprosesan makanan, selain dari pengusaha itu sendiri perlu mempunyai kemahiran yang sesuai, ia juga perlu mempunyai pekerja yang mahir dalam bidang memproses makanan. Kebanyakan firma mempunyai pekerja yang berkelayakan sehingga Sijil Pelajaran Malaysia (*SPM*). Secara keseluruhannya, kebanyakan pekerja berkelulusan *SPM* (46.5 persen) dan *SRP* (27.0 persen). prosentase pekerja yang berijazah sarjana, sarjana muda dan diploma masing-masing hanya 3.7 persen, 2.5 persen dan 1.4 persen. Oleh karena kebanyakan pekerja mempunyai sekolah menengah rendah dan keatas, ini menunjukkan bahwa pekerja-pekerja ini dapat diberi latihan yang sewajarnya untuk menambahkan tingkat kemahiran mereka. Walau bagaimana pun kebanyakan pengusaha (70 persen) tidak mewajibkan pekerjanya pergi mengikuti latihan.

c. Teknologi

Teknologi yang digunakan adalah rendah dibandingkan dengan firma berukuran lebih besar. Kegunaan teknologi yang rendah menyebabkan firma tidak berupaya untuk berdaya maju dan berdaya saing. Kajian ini mendapati teknologi yang digunakan oleh pengusaha dari sumber domestik sepenuhnya (92.31 persen). Hanya 2.56 persen dari firma menggunakan teknologi import sepenuhnya dan lagi 5.13 persen firma menggunakan campuran teknologi lokal dan luar negara. Selain dari pembelian mesin yang terkini, peningkatan teknologi boleh didapati melalui aktivitas penyelidikan dan pembangunan (*P&P*) oleh perusahaan. Sungguh pun demikian, kajian ini mendapati bahwa mayoritas pengusaha makanan halal tidak mementingkan *P&P* (92.4 persen).

d. Pasar

Tumpuan pasar firma adalah pasar lokal. Terdapat dua firma yang berhasil menjual sebagian dari produksinya ke pihak pemerintah. Hanya 7.3 persen dari firma dalam kajian ini yang telah mengeskpor.

Kebanyakan pengusaha tidak bercadang menembus pasaran ekspor pada masa depan. Ini menunjukkan bahwa firma masih belum berupaya untuk mengekspor. Bagi firma yang berencana untuk mengekspor pada masa mendatang, di antara persiapan yang perlu dilakukan mereka adalah meningkatkan kualitas barang, mencari pasar luar negara, mencari rekan kongsi/ *join ventura* dan melaksanakan e-dagang. Ketika kajian ini dilakukan, semua firma dalam kajian ini tidak menggunakan e-dagang. Ini menunjukkan bahwa penguasaan teknologi informasi firma adalah rendah. Faktor ini dapat menjadi penghalang daya saing firma. Prosentase firma yang melakukan pengiklanan dan promosi masing-masing adalah 57.4 persen dan 54.4 persen .

e. Produksi

Semua firma dalam kajian adalah firma kecil, oleh itu kuantitas produk yang dikeluarkan juga kecil. Sungguh pun demikian, terdapat peningkatan jumlah produk yang ditawarkan. Pada permulaan firma beroperasi, kebanyakan firma mengeluarkan satu jenis produk saja. Pada tahun 2000, kebanyakan firma mengeluarkan 2 produk atau lebih. Pengusaha mengakui kepentingan inovasi produk untuk menjamin keberhasilan firma dan 59.3 persen dari pengusaha mengakui kepentingan sertifikasi ISO9000 atau ISO14000 untuk membantu firma lebih berdaya saing.

f. Tantangan Globalisasi

Globalisasi akan membawa ancaman lebih dibandingkan dengan manfaatnya bagi firma kecil lokal. Oleh sebab itu pengusaha perlu mengambil langkah sebagai persiapan untuk menghadapi tantangan tersebut. Mereka perlu memiliki pengetahuan tentang AFTA, WTO, liberalisasi dan globalisasi agar mereka sadar akan ancaman tersebut. Kajian ini mendapati bahwa hampir separuh dari pengusaha tidak mempunyai pengetahuan akan perkara-perkara di atas. Ini menunjukkan masih banyak pengusaha yang tidak sadar akan ancaman ini dan tidak siap untuk menghadapinya.

g. Bantuan Pemerintah

Banyak program yang telah dijalankan oleh pemerintah baik dalam bentuk bantuan pembiayaan atau latihan untuk IKM. Kementerian Pembangunan Pengusaha dan Koperasi (MEDC) telah didirikan secara khusus untuk memberdayakan pengusaha. Selain MEDC terdapat juga kementerian-kementerian lain dan agensi-agensi pemerintah lain yang menawarkan program-program untuk pengusaha besar maupun

pengusaha dalam industri kecil dan menengah. Sebanyak 43 persen dari pengusaha telah menerima bantuan keuangan dari agensi pemerintah.

Di antara agensi pemerintah yang terlibat adalah KKLW, KESEDAR dan MARA. Rata-rata nilai bantuan yang diterima adalah RM 20,000. Pihak pemerintah telah menganjurkan berbagai program latihan untuk membantu para pengusaha. Sebanyak 57.6 persen firma telah terlibat dalam program latihan. Program latihan ini diikuti oleh pengusaha itu sendiri atau pekerja mereka. Bagi pengusaha yang telah menerima bantuan keuangan dan mengikuti latihan dari pemerintah berpendapat bahwa bantuan keuangan dan program latihan telah memberi manfaat yang positif terhadap kinerja firma mereka.

SIMPULAN

Kajian ini menyimpulkan bahwa permasalahan dan tantangan yang dihadapi oleh IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia adalah sama. Firma sangat bergantung kepada pasar domestik dan dalam era-globalisasi dijangka firma-firma ini akan menghadapi persaingan yang sengit terutamanya apabila dimasuki produk-produk impor. Untuk memastikan IKM dalam bidang pemrosesan makanan agar terus meningkat pada masa mendatang dan berupaya menghadapi tantangan pasar bebas dalam era globalisasi di tingkat regional dan global, potensi dan tantangan yang dihadapi oleh IKM perlu diberi perhatian. Di antara usaha-usaha yang perlu dilakukan adalah:

- IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia mempunyai prospek yang cerah pada masa akan datang dengan melihat pertumbuhan penduduk serta hubungan produk tersebut dengan keperluan manusia.
- Meningkatnya kesadaran firma IKM pemrosesan makanan merupakan peranan yang penting untuk menjadikannya sebagai makanan di rantau Asia Tenggara.
- Kajian juga menunjukkan bahwa sebagian besar firma IKM pemrosesan makanan menghadapi masalah keuangan atau permodalan dan pemasaran. Masalah ini memberi pengaruh negatif kepada proses produksi firma.

Untuk memastikan persiapan firma IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia agar dapat berhasil di pasar global, tindakan yang perlu diperhatikan adalah:

- Pengusaha perlu meningkatkan daya saing produknya sebagai satu kekuatan bersaing di pasaran global.

- Pengusaha perlu memberi penekanan kepada aspek sertifikasi yang berlaku internasional seperti logo halal, program ISO, dan HACCP sebagai satu usaha memperoleh nilai tambah firma dalam konteks mempromosikan produk yang sehat, aman dan berkualitas di pasar global.
- Pengusaha perlu proaktif dalam mencari, menciptakan, dan memanfaatkan peluang pasar melalui peningkatan kualitas produk, penyempurnaan pelayanan, melakukan inovasi dan pembangunan produk, membangun nama (*brand image*), memanfaatkan teknologi informasi, dan menggalakkan program latihan.
- Pengusaha perlu mewujudkan budaya korporasi terutamanya berkaitan dengan aspek produksi yang baik dengan *Good Manufacturing Practises* (GMP) dan *Good Hygenic Practises* (GHP), sehingga secara semua standard kesihatan dan keamanan produk dapat terjaga.
- Pemerintah perlu memiliki komitmen yang tinggi untuk menggalakkan firma IKM pemrosesan makanan dengan mewajibkan pekerja menjalani latihan, memberikan insentif pajak, memacu/memotivasi pengusaha dalam program pameran dagang, melakukan program peningkatan manajemen, membukakan jaringan bekerjasama atau *net working* dengan berbagai pihak yang dapat meningkatkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd. Razak Dan, Mohd Ali Mohd Noor, Faridah Shahadan, Wiyadi. 2004. Daya Saing IKM Makanan Halal dalam Menghadapi AFTA. Kertas kerja dibentangkan: *International Seminar "Empowering Economic and Bisnis in Free Trade Era"*. 14 – 15 Desember 2005. Quality Hotel. Surakarta. Indonesia
- Anonimous. 2003. *Grand Strategi Pengembangan Sentra UKM*. Kementrian Koperasi dan UKM RI. Jakarta.
- Anonimous. 2003. *Pengkajian Dukungan Finansial dan Non Finansial Dalam Pengembangan Sentra bisnis Usaha Kecil dan Menengah*. Kerjasama Kementrian Koperasi dan UKM dengan BPS. Jakarta.
- Atantya H. Mulyanto. 2002. Kendali Mutu Industri Makanan dan Minuman. *Sinar Harapan*. 14 September 2002. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2002. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS
- Badan Pusat Statistik. 2003. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS

- Badan Pusat Statistik. 2004. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS
- Badan Pusat Statistik. 2005. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS
- Fahmi Idris. 2006. *Pertumbuhan Sektor Industri hingga 2005 Mendekati Target*. Kominfor-Newsroom. Kamis 09 Pebruari 2006. Jakarta.
- Faridah Shahadan. 1996. *The Determinants of Technological Innovation Adoption among Bumiputera Small Scale Food Processing Industries in Malaysia*, Tesis Ph.D, University of Sheffield
- Faridah Shahadan, Mohd Fauzi Mohd Jani dan Suhaimi Mohad (2004), *Sektor-sektor Strategik: Sumbangan dan Peranan, Kertas Kerja Dibentangkan di Seminar Pengusaha Showcase*, 2 Julai 2004, Anjuran Kementerian Pembangunan Pengusaha, Hotel Pan Pacific, Kuala Lumpur.
- Faridah Shahadan & Madeline Berma, 2005, *SMEs Competitiveness: Analysis of R&D and Firm Innovation*, Simposium "Indonesia dan Malaysia dalam Era Globalisasi & Desentralisasi (Lokalisasi): Mewujudkan Kemakmuran Bersama" Simposium Kebudayaan Indonesia - Malaysia IX, 10-12 May 2005, Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia.
- Malaysia. 2005, *Rancangan Malaysia ke Sembilan*, Kuala Lumpur: Percetakan Nasional.
- Malaysia. 2000, *Rancangan Malaysia ke Lapan*, Kuala Lumpur: Percetakan Nasional.
- Rustiani, 2000, *Perizinan Usaha Sektor Logam, Kayu/Rotan dan Makanan di Bandung, Yogyakarta dan Medan*. Laporan Penelitian. TAF-USAID.
- SMIDEC, 2002, *SME Development Plan (2001-2005)*, Small and Medium Industries Development Corporation, Kuala Lumpur: Percetakan Nasional.
- Suhendar Sulaeman. 2004. *Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah Dalam Menghadapi Pasar Regional dan Global*. Infokop Nomor 25 Tahun XX, 2004.
- Tuti Buntaran. 2005. *Standarisasi Pengemasan*. Berita Pengemasan Edisi ke 13 April-Mei 2005 Federasi Pengemasan Indonesia. Jakarta.