

**KINERJA DAN KESIAPAN INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH (IKM)
PEMROSESAN MAKANAN DI INDONESIA DAN MALAYSIA
MENGHADAPI TANTANGAN GLOBALISASI**

Wiyadi dan Faridah Shahadan***

*Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Surakarta
Jalan A. Yani, Tromol Pos 1, Pabelan, Surakarta 67102

* Universiti Kebangsaan Malaysia, Bungi, Selangor Darul Eksan
Tel. 60389215360/536615367, Faks. 89251891

ABSTRACT

Small and medium scale industries' (SMI) includes more than 95 percent in the industrial processing sector in Indonesia and more than 85 percent in the industrial processing sector in Malaysia. They have contributed to significantly to economic development for each country. In 1997, the SMI in Indonesia recorded as 42.3 million or 99.90 percent of the total industries are able to absorb workforce as many as 79 million people or 99.40 percent of the total workforce in this sector, contribute to the gross domestic product (GDP) of 56.70 percent, and 19.90 percent or Rp 75.80 trillion of the total export. But the SMI in Malaysia contribution to the processing sector of 17.47 per cent of total output, 19.13 percent of the added value, and 12.27 percent of the total workforce in this sector be merged. The most SMI is the food processing. The SMI companies in the food processing industry are estimated to be still contributing to economic development in the future. In the same time the entrepreneurs face many challenges to maintain their competitiveness. The purpose of this paper is to analyze the performance and development of the food processing in small and medium scale industry in Indonesia and Malaysia. Specifically this paper to analyze 1) the performance and challenge faced by the food processing SMI, 2) the extent to which firms face readiness era of globalization, and 3) some policy implications for developing the food processing industry in Malaysia and Indonesia.

Keywords: *small and medium scale industries', food processing industry, globalization.*

PENDAHULUAN

Industri makanan merupakan industri yang penting dalam pembangunan industri di Malaysia dan Indonesia. Industri ini telah menyumbang secara signifikan kepada pembangunan ekonomi dalam aspek, produksi, penyerapan tenaga kerja dan ekspor. Sungguh pun demikian,

kebanyakan industri pemrosesan makanan adalah industri yang berskala kecil. Sebagai industri berkala kecil, industri pemrosesan makanan terpaksa menghadapi berbagai tantangan untuk berdayasaing di era globalisasi. Indonesia telah mendefinisikan industri kecil sebagai industri yang mempunyai pekerja kurang daripada 20 orang, manakala industri yang

memiliki pekerja antara 20 hingga 99 orang dianggap industri menengah. Malaysia juga telah mendefinisikan industri yang mempunyai pekerja 50 orang atau kurang sebagai industri kecil. Industri menengah adalah industri yang mempunyai pekerja antara 51 hingga 150 orang. Tujuan utama kertas kerja ini adalah untuk menganalisis kinerja dan pembangunan IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia secara komparatif. Perbincangan kertas kerja ini dibagi kedalam enam bagian. Bagian pertama merupakan pendahuluan. Bagian kedua membicarakan kinerja 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 profil dan kontribusi IKM di Jawa Tengah-Indonesia dan IKM di negeri Kelantan-Malaysia. Di bagian akhir kertas kerja ini akan memberikan rumusan dan implikasi kebijakan.

KINERJA INDUSTRI PEMROSESAN MAKANAN

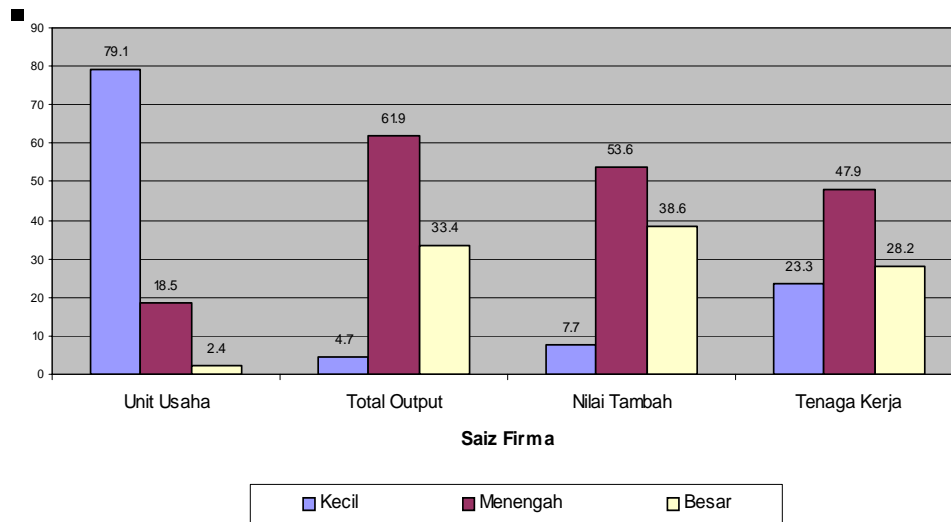
Industri pemrosesan makanan di Malaysia dan Indonesia terus berkembang dari tahun ke tahun. Rata-rata pertumbuhan per tahun industri pemrosesan makanan dan minuman di Malaysia sewaktu Rancangan Malaysia kedelapan adalah 3.7 persen. Industri ini juga merupakan 10 persen dari jumlah industri dan telah menyumbang sebanyak 298.9 ribu orang tenaga kerja (Malaysia, 2006). Peningkatan permintaan merupakan pendorong utama kepada peningkatan pembangunan industri makanan. Selain peningkatan penduduk, peningkatan permintaan adalah disebabkan

perubahan gaya hidup dan peningkatan wanita bekerja. Oleh sebab itu, permintaan terhadap makanan yang telah diproses meningkat. Industri ini juga mendapat bantuan dari pihak pemerintah. Malaysia memang ingin menjadi *HalaHub* utama di dunia.

Seperti Malaysia, produksi industri pemrosesan makanan dan minuman di Indonesia juga terus mengalami peningkatan. Ia merupakan salah satu industri yang memperlihatkan keberhasilan dan salah satu industri yang perkembangannya melebihi target. Pada tahun 2005 pencapaian industri ini adalah 3.66 persen yaitu melebihi target sebanyak 3.4 persen. Dengan menggunakan dasar tahun 1993 (tahun 1993=100). Indeks produksi industri makanan ialah 110.5 dan Indeks industri minuman adalah 241.88 (BPS 2002: 278). Peningkatan nilai produksi industri makanan disebabkan oleh kemampuan mereka memanfaatkan sumber-sumber yang tersedia secara memadai. Menurut Setiaji (2003) peningkatan sumbangan industri makanan disebabkan oleh peningkatan produksi industri pengawetan daging, ikan, dan beberapa subsektor lain. Hal ini didukung oleh produktivitas masyarakat pada industri yang bersangkutan.

Di Malaysia 79.1% perusahaan industri makanan berskala kecil, dan 18.5% berskala menengah. Persentase perusahaan berskala besar hanya 2.4%. Namun demikian sumbangan industri kecil dari segi output sangat kecil (4.7%) dibanding dengan industri menengah dan besar (Gambar 1). Keadaan ini menunjukkan status industri kecil yang masih beroperasi secara kecil-kecilan dengan menggunakan teknologi bertaraf rendah.

Industri pemrosesan makanan di



Sumber: SMIDP 2002

Gambar 1.
Malaysia: Struktur Industri Pemrosesan Makanan

Malaysia hanya berupaya mengeksport 23% dari produksinya. Analisis menurut skala industri, industri kecil hanya berupaya mengeksport 7.4% dari produksinya. Industri menengah dan besar masing-masing telah berupaya mengeksport 20.4% dan 30.9% dari produksi mereka. Jenis industri yang lebih berhasil memasuki pasar ekspor adalah industri produk ikan dan biskuit.

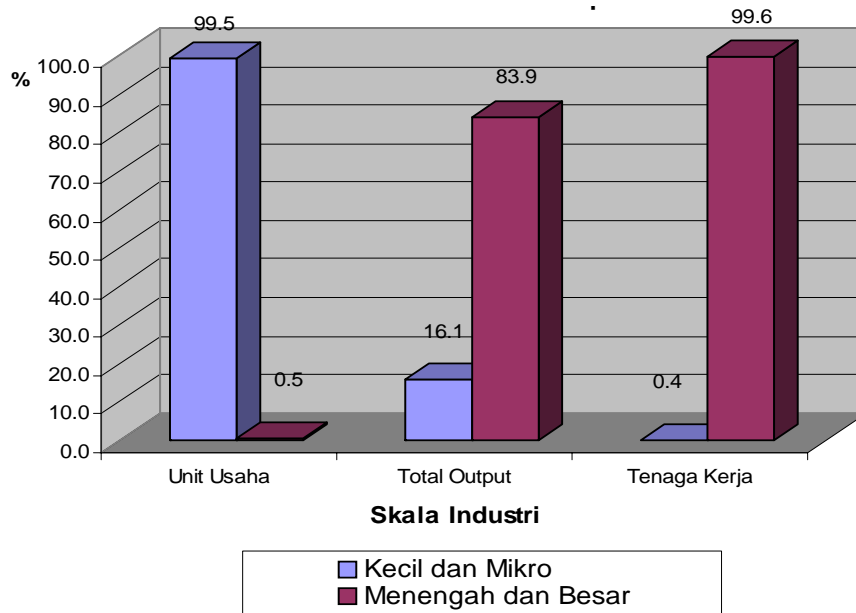
Sumbangan industri makanan di Indonesia dapat dilihat dari industri rumah tangga yang beroperasi menggunakan tenaga kerja keluarga tanpa upah hingga industri besar yang menggunakan banyak tenaga kerja. Menurut Rustiani (1998), industri makanan mudah dimasuki dan telah terbukti bahwa mereka yang kehilangan pekerjaan akan memasuki bidang ini secara kecil-kecilan. Dengan perkataan lain industri ini dapat dimasuki oleh siapa saja.

Menurut data BPS, pada tahun 2004 total industri makanan dan minuman yang berskala besar, menengah, kecil,

maupun mikro telah mencapai 944.948 unit usaha. Jumlah ini mengalami peningkatan yang cukup signifikan dibandingkan tahun 2003 yang hanya mencapai 883.880 unit usaha. Namun masih di bawah tahun 2002 yang jumlahnya mencapai 972.784 unit usaha. Dari sejumlah itu sebanyak 4.419 unit usaha merupakan industri berskala besar dan menengah, 78.449 unit usaha berskala kecil, dan 862.080 unit usaha merupakan industri mikro. Dilihat dari nilai produksi, industri makanan dan minuman berskala besar dan menengah memberikan kontribusi sebesar Rp 173.9 triliun atau 84%, sedangkan yang berskala kecil dan mikro hanya sebesar Rp 33.3 triliun atau 16% (Gambar 2).

PERMASALAHAN DAN TANTANGAN YANG DIHADAPI IKM

Secara umum ciri utama IKM ialah mempunyai modal relatif kecil, adaptabiliti produk yang tinggi, kemampuan



Sumber: Badan Pusat Statistik Indonesia, 2004

Gambar 2.
Indonesia: Struktur Industri Pemrosesan Makanan

manajemen sederhana, jumlah pesaing banyak dan kurang berupaya untuk mengeksport. Atas dasar alasan ini IKM dikatakan mempunyai daya saing yang rendah dibanding dengan industri besar.

1. Permasalahan Dan Tantangan Yang Dihadapi IKM Malaysia

Badan Pengembangan Industri Kecil dan Menengah (SMEDEC, 2002) telah mengidentifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha IKM dalam menghadapi tantangan globalisasi. Permasalahan-permasalahan tersebut adalah a) kapasitas yang terbatas, b) pengetahuan manajemen teknologi yang terbatas, c) produktivitas dan output yang rendah, d) kurang terampil untuk menghadapi suasana bisnis baru, masalah mendapatkan modal dan pembiayaan, kos teknologi informasi dan komunikasi

(ICT) yang tinggi dan pengusaha kurang mempunyai informasi untuk memajukan bisnisnya.

Kebanyakan IKM dalam sektor industri pemrosesan makanan sangat tergantung kepada pasar domestik yang terbatas dan tidak sadar 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 produktivitas dan kualitas output IKM rendah. Beberapa penelitian tentang IKM menunjukkan bahwa masalah utama yang dihadapi oleh pengusaha IKM adalah mendapatkan permodalan. Mereka tidak berupaya mendapatkan permodalan dari lembaga keuangan. Walaupun terdapat bantuan

keuangan yang disediakan oleh pemerintah tetapi kebanyakan pengusaha IKM tidak berupaya mendapatkannya. Oleh sebab itu, modal yang terbatas berpengaruh terhadap produktivitas dan kualitas produksi. Masalah keuangan juga menyebabkan pengusaha kurang memberi perhatian untuk meningkatkan keterampilan pekerjanya melalui pelatihan. Selain masalah permodalan pengusaha IKM juga menghadapi masalah pemasaran. Pasar tertumpu di pasar domestik dan terbatas dikawasan masing-masing. Pemasaran sangat tergantung kepada distributor. Pasar yang terbatas bukan disebabkan oleh kurangnya permintaan, tetapi disebabkan produksi IKM terbatas (Faridah, 1996, Faridah *et.al*, 2004, Faridah dan Madeline, 2005; Abd. Razak Dan *et.al*, 2004)

2. Permasalahan Dan Tantangan Yang Dihadapi IKM Indonesia

BPS (2003) telah mengidentifikasi berbagai permasalahan yang menghambat IKM untuk maju dan mengoptimalkan peluang yang ada, yaitu: a) kurangnya permodalan, b) kesulitan dalam pemasaran, c) persaingan bisnis yang sengit, d) kesulitan mendapatkan bahan mentah, e) kurangnya teknik produksi dan keahlian, f) kurangnya keterampilan dalam manajemen, g) kurangnya pengetahuan manajemen keuangan dan h) Iklim usaha yang kurang kondusif (perijinan, aturan/perundangan),

Hasil penelitian kerjasama antara Kementerian KUKM dengan BPS (2003) menyatakan bahwa sebanyak 72.3 persen IKM yang mengalami masalah bisnis. Modal (51.1%) dan pemasaran (34.7%). Masalah-masalah lain adalah mendapatkan bahan mentah (8.6%), tenaga kerja (1,1%), pengangkutan (0,2%), dan lain-lain (3.9%). Kebanyakan mereka tidak

meminjam bank. Hanya 17.5% yang berupaya meminjam kepada bank. Selainnya mencoba mendapatkan modal melalui pinjaman dari lembaga nonbank seperti Koperasi Simpan Pinjam (KSP) dan keluarga. Prosedur memohon pinjaman dan ketiadaan jaminan merupakan alasan mereka tidak meminjam kepada bank.

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

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa secara umum permasalahan utama yang dihadapi oleh IKM dapat dikelompokkan menjadi tiga, yaitu, a) kurang permodalan (modal usaha dan investasi), b) pasar yang sangat kompetitif (produsen banyak dan harga jual relatif sama atau mendekati biaya produksi), dan c) sulit mendapatkan bahan mentah (harganya tinggi dan sulit didapat). Keadaan tersebut jelas akan menghambat pengembangan IKM dengan baik. Oleh sebab itu, agar IKM dapat berkembang dengan baik diperlukan bantuan bimbingan atau layanan bisnis yang sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh setiap kelompok IKM.

3. Kesiapan Perusahaan IKM Menghadapi Era Globalisasi

Untuk mengembangkan perusahaan IKM khususnya dalam sektor pemrosesan makanan bantuan dari pemerintah, swasta ataupun individu sangat diperlukan (Sulaeman, 2004). Hasil penelitian kerjasama antara Kementerian KUKM dengan BPS (2003) memberikan informasi bahwa jenis layanan yang paling

banyak diharapkan dari lembaga pelayanan bisnis (LPB) atau *business development services provider* (BDSP) adalah: fasilitas permodalan (84.79%), fasilitas perluasan pemasaran (79.64%), fasilitas jasa informasi (76.03%), fasilitas pengembangan desain produk, organisasi dan manajemen (58.51%), fasilitas penyusunan proposal pengembangan usaha (55.93%), fasilitas pengembangan teknologi (54.38%). Sedangkan di Malaysia, untuk menjadikan perusahaan IKM berdaya saing mereka harus meningkatkan produktivitas dan melakukan pengembangan produk. Penelitian dan pengembangan merupakan aktivitas yang perlu dilakukan (Faridah, 2005).

Pentingnya produk yang standard dan berkualitas disadari oleh pengusaha IKM pemrosesan makanan. Kebanyakan mereka bersedia dan terdorong menyediakan dana khusus untuk melakukan penelitian dan pengembangan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Dalam teori manajemen kualitas terpadu, perbaikan proses dalam suatu bisnis dibedakan menjadi dua, yaitu: perbaikan mutualistik yang disebabkan tuntutan pelanggan, dan perbaikan yang didorong kepentingan internal. Perbaikan kelompok pertama biasanya dilakukan sekedar memuaskan tuntutan pelanggan eksternal. Berarti bahwa selama 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 kelompok kedua lebih didorong oleh adanya keinginan pihak manajemen untuk selalu memperbaiki proses manajemen dan produksi. Perbaikan kinerja dapat dicapai oleh perusahaan yang menerapkan perbaikan mutu sebagaimana pada kelompok kedua. Perbaikan

proses bisnis itu harus terukur dan biasanya memerlukan 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 mengidentifikasi bahan yang berbahaya (*hazard*), lalu dicari tahap proses yang sulit pengendaliannya (*Critical Control Point - CCP*). Oleh sebab itu, standard HACCP adalah acuan bagi teknik pengendalian kualitas industri makanan dan minuman. Ia merupakan teknik kendali kualitas yang lebih difokuskan kepada upaya pencegahan dari pengujian produk akhir. Standard ini memberikan kemampuan kepada mereka yang bertanggung jawab di setiap proses untuk mengetahui secepat mungkin terjadinya ketidaksesuaian antara standard yang ditetapkan dengan yang senyatanya. Teknik ini banyak mendapat respon positif untuk produk makanan dan minuman dan diakui lebih sistematis, ilmiah dan pragmatis.

Industri makanan mempunyai banyak industri turunan. Dari hulu sampai hilir, industri ini pun selalu memacu pertumbuhan ekonomi, karena melibatkan banyak tenaga masyarakat dari yang berpendidikan rendah hingga tinggi. Makanan tropika terutama *oriental food* semakin populer di dunia, sehingga memberi peluang besar kepada pengusaha untuk mengekspornya. Namun faktor mutu tetap merupakan tantangan besar yang dihadapi industri makanan dan minuman, terutama apabila bentuknya peraturan *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) yang semakin 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 sebab itu, pengendalian kualitas menjadi faktor utama dan perlu penerapan HACCP. Kesiapan untuk menerapkan HACCP merupakan tantangan bagi pengusaha. Industri ini harus 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 pemantuan, verifikasi, dan sistem rekaman. 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 perusahaan IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia mempunyai kemampuan untuk meningkatkan kualitas dalam menghadapi tantangan pasar yang semakin kompetitif? Dan apakah persiapan yang telah dibuat perusahaan IKM pemrosesan makanan untuk menghadapi tantangan ini?

Selain kualitas produk, masalah kemasan pun perlu diberi perhatian. Karena kemasan produk selain berfungsi melindungi juga sebagai penyimpan, informasi dan promosi serta pelayanan kepada pemakai. Kualitas dan keamanan sangat tergantung dari kualitas kemasan yang digunakan. Undang-undang RI No.7

tahun 1996 tentang pangan mengamanatkan peraturan pengemasan berkenaan dengan keamanan pangan dalam rangka melindungi pemakai.

Sistem standardisasi produk pangan dikembangkan oleh Direktorat Standardisasi Produk Pangan RI melibatkan tim Ahli di bidangnya untuk mengkaji regulasi yang berkenaan dengan keamanan pangan supaya dapat bersaing di pasar global. Penghasil produk pangan wajib menjaga kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Menurut Buntaran (2005) sesuai tugas dan fungsi BPOM serta untuk melindungi masyarakat dari makanan yang tidak memenuhi ketentuan standar dan atau persyaratan, maka akan dipersyaratkan antara lain: (1) jenis bahan yang digunakan dan yang dilarang untuk kemasan pangan, (2) bahan tambahan yang diijinkan dan yang dilarang untuk kemasan pangan; (3) cemaran; dan (4) residu.

Desain kemasan pun merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan penjualan produk. Disain kemasan dapat menjadi pembeda sekaligus daya tarik produk bagi pemakai, sehingga semakin menarik desain kemasan semakin meningkat keuntungan. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam membuat disain kemasan antara lain: adanya konsep produk yang dapat menyampaikan keuntungan bagi konsumen, kemasan produk makanan harus menyampaikan rasa enak, halal, dan aman, membuat kemasan yang mencolok, dan menyampaikan perbedaan produk dengan produk lain, visual dan mudah dimengerti, dapat menjadi pemicu komunikasi dan dapat menyampaikan kekhasan daerah.

Menghadapi era globalisasi banyak institusi swasta maupun pemerintah mengadakan berbagai bentuk pelatihan terutama ditujukan kepada perusahaan

IKM. Para pengusahapun mulai sadar bahwa mengikuti pelatihan maupun mengirim pekerja mengikuti berbagai pelatihan adalah amat penting sebagai persiapan menghadapi tantangan era globalisasi. Sehingga mereka mulai rela membelanjakan sebagian uangnya untuk mengikuti program tersebut.

Menghadapi persaingan yang semakin sengit, pemerintah perlu menggalakkan kerjasama dengan negara lain terutama di peringkat Asean (Abd Razak *et al*, 2005), seperti: membentuk 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 pasar global dan sebagai bentuk persiapan perusahaan IKM pemrosesan makanan menghadapi tantangan era globalisasi. Untuk kepentingan kerjasama ini Indonesia harus menyediakan tenaga kerja dan bahan yang diperlukan.

Perusahaan IKM harus mempunyai adaptabilitas yang tinggi terhadap perubahan dalam teknologi pengemasan, lingkungan, pilihan pemakai, penyimpanan dan pembuangan. Karena mereka terpaksa berhadapan dengan tantangan seperti persaingan semakin sengit, perubahan kondisi politik dan ekonomi, perubahan teknologi, perubahan sosial budaya, kesadaran pemakai, keunggulan kompetitif dan keunggulan komperatif. Oleh sebab itu, pemerintah pun harus berupaya menciptakan iklim usaha yang kondusif agar perusahaan IKM pemrosesan makanan semakin kompetitif di pasar global.

PROFIL DAN KONTRIBUSI IKM PEMROSESAN MAKANAN

Bagian ini akan membicarakan profil pemrosesan makanan di Jawa

Tengah-Indonesia dan IKM di negeri Kelantan-Malaysia. Informasi yang digunakan dalam perbincangan adalah berdasarkan data primer. Datadata tersebut diperoleh dari informasi 100 perusahaan IKM di Jawa Tengah telah di sampel pada tahun 2004 dan 66 perusahaan berskala kecil (mempunyai pekerja 50 orang atau kurang) di Negeri Kelantan yang di sampel pada tahun 2002.

1. Jawa Tengah

Bagian ini mengemukakan profil dan kinerja IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah. Perbincangan tentang kontribusi IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah menggunakan data sekunder yang diperoleh dari BPS dan Dekranas meliputi: jumlah unit usaha, tenaga kerja, nilai tambah, nilai output, dan nilai bahan yang digunakan dalam tahun 1998 - 2003. Sedangkan perbincangan tentang profil IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah menggunakan data primer yang diperoleh dengan memberikan kuesioner kepada 100 orang pengusaha sebagai responden berkenaan dengan peringkat pendidikan, status modal yang digunakan, jangkauan dan daerah pemasaran, permasalahan yang dihadapi, dan bantuan pemerintah.

Industri pemrosesan makanan yang diteliti ialah: makanan berasaskan daging (abon sapi, dendeng sapi, keripik iga, keripik paru, keripik cakar) 19%; makanan berasaskan kacang-kacangan (entingenting, rempeyek kacang, ampang, keripik tempe, mete) sebanyak 24%; makanan berasaskan beras pulut (wajik, rengginan; krasikan, dan tape) sebanyak 17%; emping mlinjo sebanyak 21%; kerupuk 14%; dan makanan berasaskan ikan (bandeng presto, rempeyek teri, rempeyek belut) sebanyak 5%.

Tabel 1.
Jawa Tengah – Kontribusi IKM dalam Industri Pemrosesan Makanan

Tahun	Nisbah Perusahaan IKM Terhadap Total Industri (%)			
	Unit Usaha	Tenaga Kerja	Nilai Tambah	Nilai Produksi
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

Tabel 2.
Jawa Tengah Indonesia - Peringkat Pendidikan Pengusaha

No.	Peringkat Pendidikan Pengusaha	Frekuensi	Persen
01.	SD	59	59
02.	SLP	14	14
03.	SLA Umum/Kejuruan	8	8
04.	Peruruan Tinggi (D ₃ mahupun S ₁)	9	9
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

Berdasarkan tabel 1, dari tahun 1998 – 2003 nisbah jumlah unit usaha IKM pemrosesan makanan berbanding total industri pemrosesan makanan di Jawa Tengah Indonesia relatif sama iaitu lebih dari 99.9%. Sumbngan IKM pemrosesan makanan kepada penyerapan tenaga kerja, nilai tambah, dan output berbanding keseluruhan industri pemrosesan makanan di Jawa Tengah walaupun relatif besar, namun dari tahun 1998 – 2003 nisbahnya semakin menurun. Fenomena ini menggambarkan bahwa perkembangan perusahaan pemrosesan

makanan secara keseluruhan di Jawa Tengah lebih cepat dibanding perkembangan perusahaan IKM.

Dari segi peringkat pendidikan, bahwa dari 100 orang responden yang diteliti ada sebanyak 59 pengusaha yang hanya berpendidikan Sekolah Dasar (59%). Kedua terbanyak berpendidikan pada peringkat Sekolah Lanjutan Pertama (14%). Mereka yang berpendidikan Perguruan Tinggi (9%), dan yang berpendidikan Sekolah Lanjutan Atas (8%). Ini menunjukkan bahwa peringkat pendidikan bukanlah tiket

Tabel 3.
Jawa Tengah Indonesia - Modal Yang Digunakan Dalam Bisnis

No.	Modal Yang Digunakan	Frekuensi	Persen
01.	Modal sendiri	27	27
02.	Kombinasi modal sendiri dengan modal pinjaman	73	73
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

untuk seseorang itu memasuki bidang pemrosesan makanan, namun juga akan berpengaruh kepada pola pikir, pengembangan usaha, dan daya saing dimasa mendatang.

Modal sendiri merupakan sumber modal utama untuk menjalankan bisnis. Dari keseluruhan perusahaan 27% diantaranya membiayai 100% menggunakan modal sendiri. Selebihnya merupakan kombinasi antara modal sendiri dengan modal pinjaman (73%). Hal ini memberikan indikasi betapa banyak para pengusaha yang tergantung kepada modal asing atau modal pinjaman.

Output perusahaan IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah di pasarkan ke berbagai daerah baik di pasar domestik maupun pasar internasional. Dari 100 responden yang diteliti, ada 95

perusahaan atau 95% masih memasarkannya di pasar domestik, yaitu : 47% di pasarkan di pasar lokal, 23% di pasar regional (seluruh pulau Jawa), 25% di pasar nasional (seluruh Indonesia), dan selebihnya hanya 5% dipasarkan di pasar internasional (ekspor).

Kinerja perusahaan IKM pemrosesan makanan dapat didasarkan pada penjualan per tahun, karena perusahaan lebih banyak berskala kecil maka sebagian besar penjualannya kecil. Dari 100 orang responden yang diteliti ada sebanyak 72 orang atau 72% hanya mampu memperoleh penjualan diantara Rp. 50 juta hingga Rp. 200, dan yang memiliki rata-rata penjualan per tahun lebih dari Rp. 1 milyar tidak ada. Jelas ini menunjukkan bahwa sebagian besar masuk kategori industri kecil, sehingga

Tabel 4.
Jawa Tengah Indonesia - Daerah Pemasaran IKM Pemrosesan Makanan

No.	Daerah Pemasaran	Frekuensi	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 : Data primer 2004, diolah

Tabel 5.
Jawa Tengah Indonesia - Besarnya Penjualan Per Tahun

No	Besarnya Penjualan Yang Tercapai	Frekuensi	Persen
01.	Kurang dari Rp. 10 juta	11	11
02.	Rp. 10 juta – Rp. 50 juta	16	16
03.	Rp. 50 juta – Rp. 200 juta	72	72
04.	Rp. 200 juta – Rp. 500 juta	4	4
05.	Rp. 500 juta – Rp. 1 milyar	1	1
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

sulit jika ingin menguasai pasar.

Pemerintah pusat maupun pemerintah kabupaten/kota memiliki komitmen memberikan bantuan bagi pengembangan IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah. Bentuk bantuan yang diterima dan dianggap paling berarti bagi 100 responden yang diteliti, sebagian besar yaitu 49 % menyatakan berbentuk penyuluhan dan pelatihan. Sedangkan bentuk yang lain adalah bantuan permodalan, mengadakan promosi dagang, memberikan bantuan peralatan, dan mencari peluang pasar. Bahkan ada

sebagian kecil yang menyatakan tidak pernah menerima bantuan dari pemerintah yaitu sebanyak 3 responden atau 3 %. Hal ini menunjukkan masih belum meratanya bantuan pemerintah kepada para pengusaha.

Dalam mengelola bisnis, setiap perusahaan memiliki berbagai permasalahan dengan jenis dan peringkat yang berbeda. Secara kumulatif permasalahan yang paling banyak dihadapi perusahaan IKM adalah masalah permodalan yaitu sebanyak 72 responden atau 33.33% dan masalah dan pemasaran sebanyak 66

Tabel 6.
Jawa Tengah Indonesia - Bantuan Pemerintah Yang Diterima IKM

No	Bentuk Bantuan Pemerintah Yang Diterima	Frekuensi	Persen
01.	Fasilitas Permodalan Berupa Pinjaman Lunak	17	17
02.	Fasilitas atau Peralatan	12	12
03.	Partisipasi Dalam Pameran Dagang	15	15
04.	Pelatihan dan Pembinaan	49	49
05.	Mencari Peluang Pasar	4	4
06.	Tidak Pernah Menerima	3	3
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

Tabel 7.
Jawa Tengah Indonesia - Permasalahan Yang Dihadapi Perusahaan IKM

No	Permasalahan Yang Dihadapi Perusahaan IKM	Frekuensi	Persen
01.	Produksi	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 daya manusia	6	2,78
09.	Manajemen	5	2,31
10.	Komunikasi	4	1,85
Jumlah		216	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

responden atau 30.56%. Ini berarti bahwa lebih dari separuh permasalahan berupa masalah permodalan dan pemasaran.

Permasalahan utama bagi IKM pemrosesan makanan di Jawa Tengah ditunjukkan oleh Tabel 8. Walaupun banyak permasalahan yang dihadapi, namun para pengusaha tidak menyatakan semuanya menjadi masalah yang nyata. Sehingga dari 100 responden yang diteliti sebagian besar yaitu 53% menya-

takan permasalahan utamanya adalah pemasaran, 40% menyatakan permasalahan utamanya dalam permodalan, dan selebihnya berkaitan dengan persaingan, pekerja, dan komunikasi. Jelas ini menunjukkan bahwa agar perusahaan IKM berhasil harus berupaya menentukan berbagai kebijakan yang dapat memuaskan kepada pemakai, dan didukung oleh komitmen pemerintah dalam mencari pasar dan memberi bantuan permodalan.

Tabel 8.
Jawa Tengah Indonesia - 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 daya manusia	2	2
05.	Komunikasi	3	3
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah

Kinerja yang dicapai setiap perusahaan IKM berbeda, ini tergantung kepada strategi bersaing yang dijalankan, posisi perusahaan dalam ingatan pemakai, spesifikasi produksi perusahaan, kualitas, dan lain-lain. Menurut informasi yang diperoleh dari pengusaha bahwa faktor yang menentukan keberhasilan sebagian besar adalah kualitas terjaga, ada label halal, dan keamanan (33%), dan peringkat kedua karena harga lebih murah atau kompetitif (22%). Jelas ini me-

nunjukkan bahwa selain harga masalah kualitas kehalalan dan keamanan menjadi pertimbangan utama pemakai.

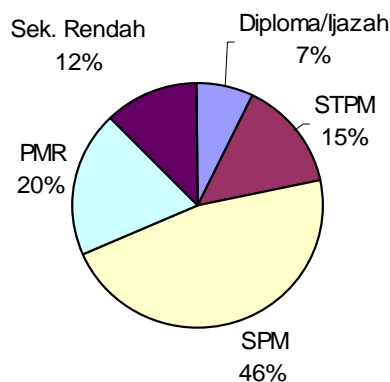
2. Kelantan Malaysia

Dari segi taraf pendidikan formal kebanyakan pengusaha berpendidikan SPM (46.0%). Kemudian berpendidikan PMR (20%). Sedangkan mereka yang berpendidikan Diploma/ijazah hanya 7 % dan lulusan peringkat STPM sebanyak 15% (Gambar 3).

Tabel 9.
Jawa Tengah Indonesia - Faktor Yang Menentukan Perusahaan IKM Berhasil

No.	Permasalahan Yang Mendominasi	Frekuensi	Persen
01.	Harga lebih murah (kompetitif)	22	22
02.	Kulitas terjaga, halal, dan aman	33	33
03.	Output perusahaan dikenal masyarakat	17	17
04.	Rasa sesuai	15	15
05.	Output spesifik (khas daerah)	9	9
06.	Lainnya	4	4
Jumlah		100	100

Sumber : Data primer 2004, diolah



Sumber: Data primer 2004, diolah

Gambar 3.
Kelantan Malaysia-Taraf Pendidikan Pengusaha

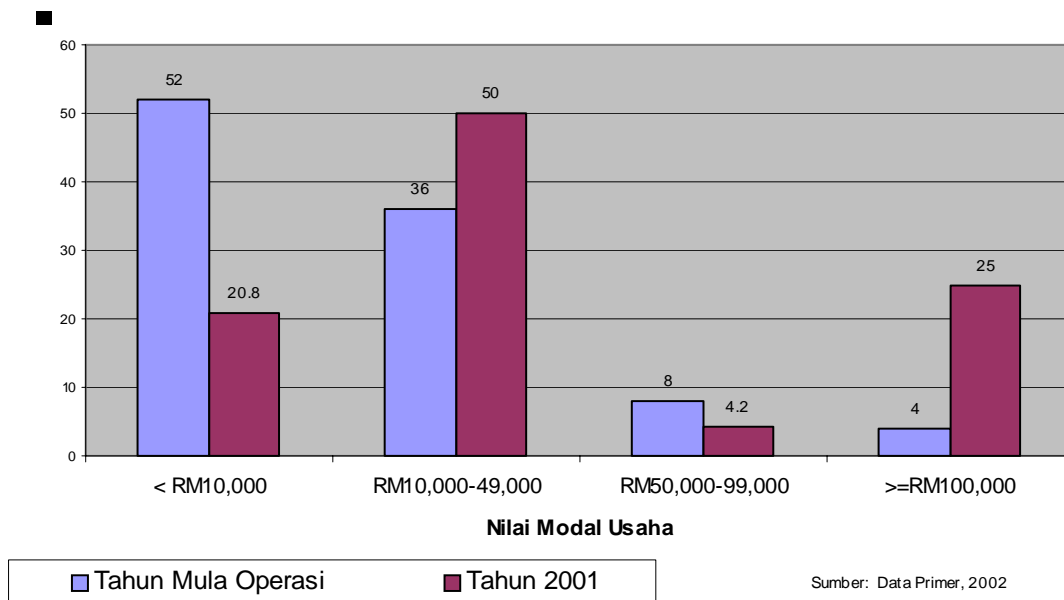
Kebanyakan perusahaan dalam penelitian ini merupakan perusahaan perseorangan (82.5%), manakala perkongsian sebanyak 7.5% dan selebihnya pula merupakan perusahaan perseroan terbatas (10%). Modal sendiri merupakan sumber modal utama untuk mengawali usaha. Dari jumlah perusahaan sebanyak 57.1% membiayai 100% modal awal dengan modal sendiri. Selebihnya merupakan kombinasi antara modal sendiri dengan modal pinjaman. Pinjaman dari sanak saudara merupakan sumber modal yang penting. Terdapat juga empat perusahaan yang mendapatkan permodalan dari agensi pemerintah seperti MARA dan sebuah perusahaan mencari pinjaman dari koperasi.

Analisis tentang modal usaha dilakukan untuk dua periode. Pertama pada saat perusahaan mulai beroperasi dan kedua adalah pada tahun 2001. Terdapat peningkatan modal usaha bagi

perusahaan pada tahun 2001 dibanding tahun mulai beroperasi. Sebanyak 25 persen perusahaan mempunyai modal usaha lebih RM100,000 pada tahun 2001 manakala hanya 4 persen perusahaan yang mempunyai modal usaha lebih RM100,000 pada saat mereka mulai beroperasi (Gambar 4).

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

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



Gambar 4.
Kelantan Malaysia-Persentase Perusahaan Menurut Penjualan

a. Modal

Modal merupakan persoalan pokok untuk memasuki sesuatu perusahaan. Nilai modal yang diperlukan selalu tergantung kepada jenis dan ukuran perusahaan yang dimasuki. Menurut responden, untuk melibatkan diri dalam makanan halal, rata-rata modal minimum yang diperlukan adalah sebanyak RM34,842.65. Pengusaha masih belum berupaya mendapatkan permodalan dari institusi keuangan pemerintah atau swasta. Oleh sebab itu, perusahaan berskala kecil dan produk-sinya terbatas.

b. Tenaga Kerja dan Keterampilan

Untuk melibatkan diri dalam industri pemrosesan makanan, selain dari pengusaha perlu mempunyai keterampilan yang sesuai, mereka juga perlu mempunyai pekerja yang terampil dalam bidang pemrosesan makanan. Kebanyakan perusahaan mempunyai pekerja yang berpendidikan hingga Sijil Pelajaran Malaysia (SPM). Secara keseluruhannya, kebanyakan pekerja berpendidikan SPM (46.5%) dan SRP (27.0%). Persentase pekerja yang berpendidikan sarjana, sarjana muda dan

diploma masing-masing hanya 3.7 persen, 2.5 persen dan 1.4 persen. Oleh karena kebanyakan pekerja berpendidikan sekolah menengah rendah dan keatas, ini menunjukkan bahwa pekerja-pekerja ini dapat diberi latihan yang sewajarnya untuk menambah keterampilan mereka. Walau bagaimana pun kebanyakan pengusaha (70%) tidak mengirim pekerjanya mengikuti pelatihan.

c. Teknologi

Teknologi yang digunakan adalah teknologi yang rendah dibanding dengan perusahaan berskala lebih besar. Pemakaian teknologi yang demikian ini menyebabkan perusahaan tidak berupaya untuk berdaya saing. Penelitian ini mendapati teknologi yang digunakan oleh pengusaha dari sumber domestik sepenuhnya (92.31%). Hanya 2.56 persen perusahaan yang menggunakan teknologi impor sepenuhnya dan lagi 5.13 persen perusahaan menggunakan campuran teknologi lokal dan luar negeri. Selain dari pembelian mesin yang terkini, peningkatan teknologi dapat dilakukan melalui aktivitas penelitian dan pengembangan (P&P) oleh perusahaan.

Tabel 9.
Kelantan Malaysia -Persentase Perusahaan Menurut Penjualan

Penjualan (RM)	Tahun Mulai 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: Data primer 2004, diolah

Namun demikian, penelitian ini mendapati bahwa mayoritas pengusaha makanan halal tidak mementingkan P&P (92.4%).

d. Pasar

Fokus pasar perusahaan adalah pasar lokal. Terdapat dua perusahaan yang berhasil menjual sebagian dari outputnya ke pihak pemerintah. Hanya 7.3 persen dari perusahaan dalam penelitian ini yang telah mengekspor. Kebanyakan pengusaha tidak berencana memasuki pasar ekspor pada masa mendatang. Ini menunjukkan bahwa perusahaan masih belum berupaya untuk mengekspor. Bagi perusahaan yang berencana untuk mengekspor pada masa mendatang, diantara persiapan yang diambil oleh mereka adalah meningkatkan kualitas produk, mencari pasar luar negara, mencari rekan kerjasama dan melaksanakan edagang. Pada saat penelitian dilakukan, semua perusahaan dalam penelitian ini tidak menggunakan e-dagang. Ini menunjukkan bahwa penguasaan teknologi informasi perusahaan adalah rendah. Faktor ini dapat menjadi penghalang kepada daya saing perusahaan. Persen-tase perusahaan yang melakukan pengiklanan dan promosi masing-masing adalah 57.4 persen dan 54.4 persen

e. Produksi

Semua perusahaan dalam penelitian ini adalah perusahaan kecil, oleh sebab itu kuantitas produk yang dihasilkan juga kecil. Namun demikian, terdapat peningkatan jumlah produk yang ditawarkan. Pada permulaan perusahaan beroperasi, kebanyakan perusahaan menghasilkan satu jenis produk saja. Pada tahun 2000, kebanyakan perusahaan menghasilkan 2 produk atau lebih.

Pengusaha mengakui kepentingan inovasi produk untuk menjamin keberhasilan perusahaan dan 59.3 persen dari pengusaha mengakui kepentingan pengakuan ISO 9000 atau ISO 14000 untuk membantu perusahaan lebih berdaya saing.

f. Tantangan Globalisasi

Globalisasi akan membawa lebih ancaman dibanding faedah kepada perusahaan kecil lokal. Oleh sebab itu pengusaha perlu mengambil langkah sebagai persiapan untuk menghadapi tantangan tersebut. Mereka perlu mempunyai pengetahuan tentang AFTA, WTO, Liberalisasi dan Globalisasi agar ia sapat memberi kesadaran akan ancaman tersebut. Penelitian ini mendapati bahwa hampir separuh dari pengusaha tidak mempunyai pengetahuan akan permasalahan 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 permodalan atau pelatihan untuk IKM. Kementerian Pembangunan Pengusaha dan Koperasi (MEDC) telah dibentuk khusus untuk pengembangan pengusaha. Selain MEDC terdapat juga kementerian-kementerian lain dan agensi-agensi pemerintah lain yang menawarkan program-program untuk pengusaha dan pengusaha dalam industri kecil dan menengah. Sebanyak 43 persen dari berpendidikan telah menerima bantuan keuangan dari agensi pemerintah. Diantara agensi pemerintah yang terlibat adalah KKLW, KESE-DAR dan MARA. Rata-rata nilai bantuan yang diterima adalah RM-20,000. Pihak

pemerintah telah menyelenggarakan berbagai program pelatihan untuk membantu para pengusaha. Sebanyak 57.6 persen perusahaan telah terlibat dalam program pelatihan. Program pelatihan ini baik diikuti oleh pengusaha itu sendiri ataupun pekerja mereka. Bagi pengusaha yang telah menerima bantuan keuangan dan mengikuti pelatihan dari pemerintah berpendapat bahwa bantuan keuangan dan program pelatihan telah memberi pengaruh yang positif terhadap kinerja perusahaan.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI KEBIJAKAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa permasalahan dan tantangan yang dihadapi oleh IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia adalah sama. Perusahaan sangat tergantung kepada pasar domestik dan dalam era-globalisasi diperkirakan akan menghadapi persaingan yang sengit terutama jika kemasukan produk-produk impor.

IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia mempunyai prospek yang cerah pada masa yang akan datang, mengingat pertumbuhan penduduk serta berkaitan dengan keperluan manusia. Meningkatnya kesadaran perusahaan IKM pemrosesan makanan memainkan peranan yang penting bagi mencapai tujuan untuk menjadikannya sebagai *HalaHub* makanan di rantau Asia Tenggara. Kertas kerja ini juga menunjukkan bahwa sebagian besar perusahaan IKM pemrosesan makanan menghadapi masalah keuangan atau permodalan dan pemasaran. Masalah ini memberi pengaruh negatif kepada proses produksi perusahaan.

Untuk memastikan persiapan perusahaan IKM pemrosesan makanan di Indonesia dan Malaysia dapat terus berhasil di pasar global, tindakan berikut perlu diberi perhatian :

- 1) Pengusaha perlu meningkatkan daya saing produknya sebagai satu kekuatan bersaing di pasar global.
- 2) Pengusaha perlu memberi penekanan kepada aspek kepiawaian internasional seperti logo halal, program ISO, dan HACCP sebagai satu keupayaan memperoleh nilai tambah perusahaan dalam konteks mempromosikan produk yang sehat, aman dan berkualiti di pasar global.
- 3) Pengusaha perlu proaktif dalam mencari, menciptakan, dan memanfaatkan peluang pasar melalui peningkatan kualiti produk, penyempurnaan pelayanan, melakukan inovasi dan pengembangan produk, membina merk, memanfaatkan teknologi informasi, penggalakan program pelatihan.
- 4) Pengusaha perlu mengujudkan budaya korporasi terutamanya berkaitan dengan penerapan pengendalian yang baik dengan *Good Manufacturing Practises* (GMP) dan *Good Hygenic Practises* (GHP), sehingga secara tersirat mewakili semua standard kesihatan dan keamanan produk.
- 5) Pemerintah perlu memiliki komitmen yang tinggi untuk menggalakkan perusahaan IKM pemrosesan makanan dengan mengirim pekerja mengikuti pelatihan, memberikan insentif pajak, mengirim pengusaha dalam program pameran dagang, melakukan program peningkatan kewirausahaan, membukakan jaringan kerjasama atau *net working* dengan berbagai pihak yang dapat memajukan usaha.

DAFTAR PUSTAKTA

- 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.
- Anonomous. 2003. Pengpenelitian Dukungan Finansial dan Non Finansial Dalam Pengembangan Sentra bisnis Usaha Kecil dan Menengah. Kerjasama Kementrian Koperasi dan UKM dengan BPS. Jakarta.
- Atantya H. Mulyanto. 2004. Kendali Mutu Industri Makanan dan Minuman. Sinar Harapan. 14 September 2004. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2002. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2004. Statistik Indonesia. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2005. Statistik Indonesia. Jakarta.
- Bambang Setiaji. 2003 Analisis Daya Saing Antar Industri di Jawa Tengah. Hasil Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Faridah Shahadan & Madeline Berma, 2005, SMIs 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 Lapan, Percetakan Nasional: Kuala Lumpur
- Malaysia 2006, Rancangan Malaysia ke Sembilan, Percetakan Nasional: Kuala Lumpur
- Rustiani, 2000, Perizinan Usaha Sektor Logam, Kayu/Rotan dan Makanan di Bandung, Yogyakarta dan Medan. Laporan Penelitian. TAF-USAID. .
- SMIDEC, 2002, SMI Development Plan (2001-2005), Small and Medium Industries Development Corporation, Kuala Lumpur: Percetakan Nasional
- Tuti Buntaran. 2005. Standarisasi Pengemasan. Berita Pengemasan Edisi ke 13 April-Mei 2005 Federa si Pengemasan Indonesia. Jakarta.