

## BAB 2 DATA DAN ANALISA

### 2.1 Sumber Data

Pencarian data dan informasi yang diperlukan untuk mendukung proyek Tugas Akhir ini yang diperoleh dari berbagai sumber antara lain:

1. Buku literatur
2. Internet
3. Narasumber yang terkait

### 2.2 Data Umum

#### 2.2.1 Tentang kacang mede

Jambu monyet atau jambu mede (*Anacardium occidentale*) adalah sejenis tanaman dari suku [Anacardiaceae](#) yang berasal dari [Brasil](#) dan memiliki "buah" yang dapat dimakan. Yang lebih terkenal dari jambu mede adalah kacang mede, kacang mete atau kacang mente, [bijinya](#) yang biasa dikeringkan dan digoreng untuk dijadikan berbagai macam panganan. Secara [botani](#), tumbuhan ini sama sekali bukan anggota jambu-jambuan (*Myrtaceae*) maupun kacang-kacangan (*Fabaceae*), melainkan malah lebih dekat kekerabatannya dengan [mangga](#) (suku [Anacardiaceae](#)).

Dalam [bahasa Inggris](#) dinamakan *cashew (tree)*, yang diturunkan dari perkataan [Portugis](#) untuk menamai buahnya, *caju*, yang sebetulnya juga merupakan pinjaman dari nama dalam [bahasa Tupi](#), *acajú*. Sementara nama [marganya](#) (*Anacardium*) merujuk pada bentuk buah semunya yang seperti jantung terbalik.

#### 2.2.2 Data Penjualan Kacang Mede di Indonesia

India adalah negara penghasil dan eksportir terbesar kacang mete dunia. Pada tahun 1994, diperkirakan terdapat 500.000 ha perkebunan mete yang ada di India dengan *volume* produksi mencapai 385.000 ton. Pada bulan April 1994 sampai dengan Maret

1995, India mengekspor kacang mete sebanyak 76.900 ton dengan nilai lebih dari US\$ 400 juta. Pasar utama produk kacang mete India adalah Amerika Serikat, Eropa Barat, Eropa Timur, Timur Tengah, Rusia, Australia dan Jepang. Di kawasan Asia, produsen dan eksportir mete yang menjadi pesaing Indonesia adalah Vietnam. Ekspor kacang mete dari Vietnam setiap tahun cenderung meningkat. Salah satu faktor pendukung kemajuan tersebut adalah kebijaksanaan pemerintah Vietnam yang memberlakukan pajak ekspor yang tinggi bagi perdagangan mete gelondong, sehingga para eksportir cenderung mengolah mete gelondong menjadi kacang mete. Pada tahun 1995, ekspor mete Vietnam mencapai US\$ 100 juta dengan volume ekspor mencapai 100.000 ton. Nilai tersebut cukup tinggi jika dibandingkan dengan Indonesia, di mana pada tahun yang sama, nilai ekspor mete Indonesia hanya mencapai US\$ 21,3 juta dengan volume ekspornya hanya 28.105 ton.

### **Peluang Usaha**

Kacang mete termasuk salah satu produk kacang-kacangan (nuts) yang paling banyak diperdagangkan dan dikelompokkan sebagai komoditi "mewah" (luxury) dibandingkan dengan kacang tanah atau *almond*. Kegunaan utama dari kacang mete adalah kudapan (snacks) dan juga sebagai campuran pada industri gula-gula (confectionary) atau industri roti (baking industry). Pasar utama kacang mete adalah benua Amerika dan Eropa. Negara pengimpor kacang mete terbesar di dunia adalah Amerika Serikat, di mana pada tahun 1984 impor kacang mete Amerika Serikat mencapai 61.714 ton dengan nilai US\$ 283,1 juta. Negara lain yang mengimpor kacang mete adalah Belanda, Jerman dan Inggris. Pada tahun 1994, Belanda mengimpor kacang mete sebanyak 16.901 ton dengan nilai US\$ 65,4 juta, sedangkan Jerman dan Inggris masing-masing mengimpor 10.008 ton dengan nilai US\$ 42,7 juta dan 7.280 ton dengan nilai US\$ 29,3 juta. Pada tahun 1998 (hingga Februari), volume ekspor mencapai 27.015 ton dengan nilai US\$ 25,2 juta. Nilai ekspor tersebut lebih tinggi dari tahun sebelumnya, yakni US\$ 19,1 juta. Peningkatan ekspor tersebut diduga karena semakin banyak biji mete gelondongan yang diolah terlebih dahulu menjadi kacang mete sebelum diekspor. Setelah tahun 1994, ekspor mete cenderung menurun meskipun kembali meningkat pada tahun 1998.

Perbandingan antara total ekspor Indonesia dan total impor beberapa negara utama menunjukkan luasnya peluang pasar. Oleh karena itu, peluang usaha di bidang pengolahan mete masih luas. Apalagi nilai tambah yang didapat dari ekspor mete olahan besar signifikan dibandingkan bila hanya mengekspor mete dalam bentuk gelondong. Untuk itu hal ini perlu terus digalakkan dengan semboyan petik-olah-jual karena akan menambah pendapatan yang diterima.

## **Harga**

Harga jual kacang mete ditentukan kualitas mete yang diolah. Kacang mete biasanya digolongkan menjadi 2 kelompok, yakni kacang mete kualitas A dan kualitas B. Kacang mete kualitas A memiliki biji kacang mete yang utuh lebih dari 80%, sedangkan kacang mete kualitas B memiliki biji kacang mete utuh antara 60% - 75%. Kacang mete yang sudah tidak utuh atau pecah biasanya terjual dengan harga yang rendah. Di tingkat perajin atau pengolah, sebagian besar kacang mete olahan adalah kelompok kacang mete kualitas B dengan jumlah biji utuh kurang dari 80%. Harga mete juga dipengaruhi ukuran dan keutuhan kacang mete. Kualitas kacang mete pada tingkat pengolah di Kabupaten Wonogiri dikelompokkan menjadi beberapa kategori yang mempunyai tingkat harga yang berbeda-beda seperti berikut:

### 1. Super/Utuh

- Super 1 Utuh (kacang mete ukuran besar utuh dan tidak cacat) dengan harga rata-rata per kg Rp. 37.000.

- Super 2 Utuh (kacang mete ukuran kecil utuh dan tidak cacat) dengan harga rata-rata per kg Rp. 35.000.

2. Setengah (kacang mete yang mengalami pecah  $\frac{1}{2}$  atau terbelah jadi 2) dengan harga rata-rata per kg Rp. 17.500.

3. Seperempat (kacang mete yang mengalami pecah  $\frac{1}{4}$  atau terbelah jadi 4) dengan harga rata-rata per kg Rp. 8.750.

4. Menir (kacang mete yang sudah terpecah menjadi bagian kecil-kecil) dengan harga rata-rata per kg Rp. 4.350

Kriteria kacang mete yang berkualitas baik sebagai berikut:

- (a) Kacang mete utuh seluruhnya tanpa cacat, tidak terdapat bintik hitam atau cokelat karena serangan hama atau cendawan
- (b) Kacang mete cukup kering dengan kadar air maksimal 5%
- (c) Kacang mete tua
- (d) Kacang mete tidak tercampur dengan biji yang busuk
- (e) Kacang mete berwarna putih, pucat atau kelabu terang
- (f) Kacang mete tidak tercampur kotoran atau benda-benda asing

Harga jual kacang mete ke pengepul/pedagang besar umumnya lebih rendah dibandingkan dengan harga jual langsung ke konsumen. Pada saat survai penyusunan pola pembiayaan usaha pengolahan mete ini dilakukan yakni pada bulan Juni 2004, harga jual rata-rata kacang mete ukuran super/utuh di tingkat pengolah di Kabupaten Wonogiri berkisar antara Rp. 35.000 - Rp. 37.000,- per kilogram, sedangkan di tingkat pedagang pengecer di pasaran antara Rp. 40.000 – Rp. 42.000. Harga bahan baku berupa mete gelondong rata-rata Rp. 4.500,- per kg. Output sampingan dari pengolahan mete adalah kulit mete yang dapat dijual dengan harga sebesar Rp. 150/ kg. Harga tersebut berfluktuasi dari bulan ke bulan.

### **Jalur Pemasaran**

Jalur pemasaran menggambarkan proses distribusi kacang mete mulai dari produsen hingga sampai ke konsumen. Pemasaran kacang mete dari pengolah biji mete dapat dilakukan melalui dua jalur, yakni: 1. menjual kacang mete ke pedagang besar, kemudian pedagang besar menjual ke industri makanan atau langsung ke pedagang pengecer dan dilanjutkan sampai ke konsumen.

Menjual langsung ke pedagang pengecer di pasar tradisional dan toko atau swalayan. Di Kabupaten Wonogiri, pemasaran produk kacang mete relatif sederhana karena produsen kacang mete di wilayah ini sudah memiliki distributor tetap di beberapa kota seperti Jakarta, Semarang dan Surabaya. Selain itu, pengusaha pengolah kacang mete juga memasarkan kacang mete secara eceran ke pasar-pasar tradisional dan toko atau swalayan ke beberapa kota seperti di Yogya, Solo, Klaten, Sukoharjo dan lain sebagainya. Proses pemasaran kacang mete melibatkan beberapa pihak terkait, antara lain adalah petani, pedagang pengumpul, pengusaha atau pengolah kacang mete, pedagang besar, industri makanan, eksportir, pedagang pengecer (pasar dan toko) dan konsumen. Dalam rangka pemasaran tersebut, pengusaha pada industri pengolahan biji mete di Kabupaten Wonogiri telah menjalin kerjasama dengan beberapa pedagang besar dan industri makanan.

### **2.2.3 Data Perkebunan Kacang Mede di Indonesia**

Di Indonesia, usaha pengolahan kacang mete banyak dikembangkan di wilayah perkebunan seperti di Sulawesi dan Jawa. Kabupaten Wonogiri merupakan salah satu sentra produksi kacang mete di Indonesia, meskipun kapasitas produksi perkebunan mete di wilayah ini relatif lebih rendah bila dibandingkan dengan sentra produksi mete lain seperti yang ada di Sulawesi Tenggara, Nusa Tenggara Timur, dan Sulawesi Selatan. Peluang usaha pengolahan kacang mete di Wonogiri masih terbuka karena bahan baku untuk usaha pengolahan mete relatif mudah didapat. Produksi mete sangat dipengaruhi oleh perubahan musim panen. Kondisi ini menyebabkan hasil produksi jambu mete berfluktuasi. Luas areal perkebunan mete pada tahun 1990 adalah 275.221 ha. Jumlah ini meningkat menjadi 499.959 ha pada tahun 1999, atau dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 6,15% per tahun. Selain peningkatan luas lahan perkebunan mete, produksi mete juga menunjukkan adanya peningkatan selama tahun 1990-1999, di mana pada tahun 1990 produksi mete hanya 29.907 ton dan meningkat menjadi 76.656 ton pada tahun 1999 dengan tingkat pertumbuhan rata-rata per tahun sebesar 9,87%.

Diolah Ditinjau dari sisi kepemilikannya, usaha perkebunan mete di Indonesia didominasi oleh perkebunan swasta yang cenderung meningkat setiap tahun

dibandingkan dengan usaha perkebunan rakyat dan perkebunan negara, baik dari sisi luas lahan maupun dari sisi *volume* produksi. Pada tahun 1999, luas areal perkebunan mete yang dimiliki oleh perusahaan swasta adalah 9.209 ha dengan *volume* produksi 616 ton. Luas lahan perkebunan rakyat hanya 490,75 ha dengan *volume* produksi 79,04 ton.

### 2.3 Kegunaan kacang mede

Tanaman ini dikembangkan terutama untuk dipungut buah sejatinya. Yang dikenal umum sebagai "[buah](#)", yakni bagian lunak yang membengkak berwarna kuning atau merah, sesungguhnya adalah dasar bunga (*receptaculum*) yang mengembang setelah terjadinya [pembuahan](#). Buah sesungguhnya adalah bagian "monyet"-nya yang keras, coklat kehitaman berisi [biji](#) yang dapat diolah menjadi makanan yakni kacang mete yang lezat. Secara tradisional kacang ini biasanya digoreng sebagai nyamikan teman minum [teh](#) atau [kopi](#); sedangkan secara modern kini umum dijumpai sebagai pengisi dan penghias penganan semacam [coklat](#) dan kue-kuean.

Meskipun dianggap sebagai [kacang](#) di dalam dunia boga, dalam ilmu botani kacang mete sebenarnya merupakan biji tunggal dari buah sejatinya. Biji ini dikelilingi oleh cangkang ganda yang mengeluarkan getah yang mengandung [urushiol](#), yang dapat mengakibatkan iritasi pada kulit [manusia](#). Beberapa orang alergi terhadap kacang mete, tetapi sesungguhnya kacang mete jarang mengakibatkan alergi pada manusia jika dibandingkan dengan kacang lainnya.

Dari kacang mete juga dapat diekstrak [minyak](#) yang berkualitas tinggi. Hasil sampingnya, yakni kulit biji, dimanfaatkan untuk pakan unggas. Sejenis minyak juga dihasilkan dari cangkang buah mete (CNSL, *cashew nut shell liquid*), yang dipakai dalam industri dan juga sebagai bahan untuk mengawetkan [kayu](#) atau [jala](#).

Buah semu jambu monyet kadang-kadang juga dijual di pasar. Buah ini agak disenangi orang oleh karena rasanya yang asam segar, akan tetapi sering pula tercampur rasa sepat. Rasa manis dari buah jambu monyet ini memungkinkan untuk dikembangkan sebagai sirup atau di [fermentasi](#) untuk mendapatkan jenis minuman beralkohol. Anggur (sari buah yang agak terfermentasi) dari jambu mede dinikmati pada masa panen, dan dapat

didistilasi untuk dijadikan minuman ber kandungan alkohol tinggi. Buah semu yang tak terolah di wilayah-wilayah produksinya dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

Daun-daun muda jambu monyet disukai sebagai lalap, mentah atau dimasak. Daun yang tua dimanfaatkan sebagai obat penyakit kulit, untuk mengatasi ruam-ruam pada kulit. Semua bagian pohonnya juga dapat dimanfaatkan dalam ramuan obat tradisional, terutama untuk menyembuhkan sakit kulit, untuk pembersih mulut, dan untuk obat pencahar (*purgativa*).

Kayunya berwarna coklat muda dan bernilai rendah, sangat jarang dipergunakan; meski dapat dimanfaatkan sebagai kayu bakar atau kayu perkakas bermutu rendah. Sejenis getah yang mengeras di udara terbuka (gom) dihasilkan dari batang yang dilukai. *Gom* ini dapat menjadi perekat buku yang baik, sekaligus mencegah serangan rayap, yang juga baik untuk merekat kusen atau kayu lapis.

## 2.4 Target Audience

### 2.4.1 Target Primer

a. Demografi :

- Pria dan Wanita
- SES: B-A (menengah - menengah ke atas)
- Umur 25 – 40 tahun.

b. Psikografi :

- Gaya hidup: modern, *up to date*, bersemangat, bebas, simple, ceria.
- Kepribadian: ramah, suka jalan-jalan, suka bergaul, suka sesuatu yang baru, suka berinteraksi.

c. Geografi :

- Tinggal di Kota besar
- Tinggal di Jakarta

## 2.5 Kompetitor

- Kacang mede KASYU



- Kacang mede PIRANHA



- Kacang mede private product HERO
- Kacang mede SYAFRIDA



## 2.6 Analisa SWOT

### *Strength* (Keunggulan)

- Citarasa kacang mede yang enak dan khas.
- Kacang mede sangat di cari pada saat Idul Fitri

### *Weakness* (Kekurangan)

- Tidak punya brand dan promosi.
- Cara mengolahnya yang sedikit sulit.

### *Opportunity* (Kesempatan)

- Tidak semua toko menjual kacang mede .
- Konsumsi kacang mede sudah menjadi tradisi saat hari raya idul fitri.
- Kemasan kacang mede yg sudah ada tidak menarik.

### ***Threat (Ancaman)***

- Masuknya kacang Thailand yang mempunyai kualitas sejenis
- Kacang tanah lokal yang kualitasnya semakin membaik.
- Kacang tanah yang harganya jauh lebih murah.

## **2.7. Data Produk**

### **2.7.1. Nama Produk**

Nama produk kacang mede ini ialah Medelicious, yang berasal dari kata Mede dan *Delicious* yang berarti kacang mede yang lezat.

### **2.7.2. Harga produk**

Harga Produk kelas 1 (utuh): 120.000/Kg

Harga Produk kelas *standart* : 100.000/Kg

### **2.7.3. Data Penjualan**

- *Booth* Supermarket
- Toko di rumah distributor
- *Reseller*



#### 2.7.4. Pengembangan

- Penjualan di Supermarket Kelas A-B
- Toko besar di kota-kota besar di Indonesia
- *Website* Internal khusus penjualan kacang mede