

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dengan hasil pertanian melimpah sehingga memiliki produk pertanian yang cukup besar. Dalam arti luas sektor pertanian sendiri sangat berperan penting dalam perekonomian, sumber bahan baku, sumber bahan pangan dan juga sebagai sumber mata pencaharian bagi mayoritas penduduknya. Pertanian Indonesia memiliki berbagai macam komoditas tanaman. Salah satunya adalah tanaman tahunan, tanaman tahunan sendiri merupakan tanaman yang memiliki masa hidup cukup lama bisa mencapai hingga puluhan tahun bahkan lebih. Tanaman tahunan dapat dipanen setiap tahun namun tergantung pada musim dari tanaman itu sendiri. Contoh jenis tanaman tahunan adalah tanaman industri, tanaman buah-buahan, dan tanaman rempah yang salah satunya adalah tanaman pala.

Pala merupakan tanaman asli Indonesia, karena tanaman ini berasal dari Banda dan Maluku. Tanaman pala menyebar ke Pulau Jawa, pada saat perjalanan Marcopollo ke Tiongkok yang melewati pulau Jawa pada tahun 1271 sampai 1295 pembudidayaan tanaman pala terus meluas sampai Sumatera. Dimana dunia saat itu mengenal Maluku dari hasil pala dan cengkih (Bustaman, 2007).

Pala dikenal sebagai tanaman rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna karena setiap bagian tanaman dapat dimanfaatkan dalam berbagai industri. Biji, fuli dan minyak pala merupakan komoditas ekspor dan digunakan dalam industri makanan dan minuman. Minyak yang berasal dari biji, fuli dan daun

banyak digunakan untuk industri obat-obatan, parfum dan kosmetik. Secara komersial biji pala dan fuli (*mace*) merupakan bagian terpenting dari buah pala dan dapat dibuat menjadi berbagai produk antara lain minyak atsiri dan oleoresin.

Sampai saat ini Indonesia termasuk salah satu negara produsen dan pengeksport biji dan fuli pala terbesar dunia, dengan pangsa pasar dunia sebesar 75% . Pasar utama tujuan ekspor pala Indonesia (dari sisi volume) adalah Vietnam, Amerika Serikat, Belanda, Jerman dan Italia. Produksi pala Indonesia pada tahun 2011 mencapai 15.793 ton, yang dihasilkan dari luas areal produksi 118.345 hektar dan melibatkan 146.331 kepala keluarga (KK) petani pemilik Pala Indonesia sebagian besar dihasilkan oleh perkebunan rakyat yaitu sekitar 99 persen, dengan cara penanganan pasca panen yang masih tradisional dengan peralatan seadanya dan dilakukan kurang higienis.

Pertumbuhan produksi Pala di Indonesia dari tahun ketahunnya mengalami fluktuasi siklus dengan produksi total tertinggi pada tahun 2018 dengan kontribusi terbesar dari Provinsi Maluku Utara sebanyak 3.3582 dan jumlah nilai rata-rata tertinggi berasal dari Provinsi Aceh sebanyak 6.753 ton . Setidaknya ada 7 Provinsi yang menjadi sentra produksi Pala terbesar di Indonesia yaitu Provinsi Aceh, Sumatera Barat, Jawa Barat, Sulawesi Utara, Maluku, Maluku Utara dan Papua Barat. Produksi pala dari masing-masing provinsi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Pala Tahun 2015-2019 di Indonesia

Provinsi	Tahun					Nilai Rata-Rata
	2015	2016	2017	2018	2019	
Aceh	8,410	6,620	6,074	6,273	6,388	6,753
Sumatera Barat	1,451	1,450	999	1,015	1,209	1,225
Jawa Barat	1,056	1,393	1,115	1,319	1,394	1,255
Sulawesi Utara	4,321	4,702	4,874	5,201	5,318	3,909
Maluku	4,582	5,067	5,513	5,774	5,859	5,359
Maluku Utara	7,552	7,444	7,030	8,325	8,567	4,585
Papua Barat	4,641	4,709	4,998	5,675	5,823	5,169
<b>Total</b>	<b>32,013</b>	<b>23,984</b>	<b>25,734</b>	<b>33,582</b>	<b>26,000</b>	<b>28,255</b>

Berdasarkan Tabel 1. dapat dilihat bahwa salah satu provinsi yang menjadi sentra penghasil Pala adalah Provinsi Papua Barat. Salah satu kabupaten yang memproduksi tanaman pala di Provinsi Papua Barat adalah Kabupaten Fakfak dengan jumlah produksi tertinggi pada tahun 2013 yaitu sebanyak 4.187,50 ton dengan luas area sebesar 16.733 ha dan kemudian mengalami penurunan pada tahun 2017 dengan luas area tanam sebesar 17.542 dengan jumlah produksi sebanyak 1.750 ton. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Data Produksi Pala Tahun 2013 Sampai 2017 di Kabupaten Fakfak

Pala		Tahun				
		2013	2014	2015	2016	2017
Luas Area (ha)		16.733	16.733	16.733	16.010	17.542
Produksi (ton)		3.187,50	4.187,50	-	-	1.750

Pada Tabel 2. Dapat dilihat bahwa produksi mengalami peningkatan hanya pada tahun 2013 ke tahun 2014. Sebagai salah satu penghasil buah pala di Kabupaten Fakfak ketahunnya hal ini lah yang mendorong pelaku industri rumahan untuk mengolah Pala menjadi berbagai macam olahan Seperti manisan, asinan, dodol, selai, anggur dan sari buah (sirup) Pala yang biasa dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah yang memproduksi Tanaman Pala.

Selai pala merupakan produk olahan dari daging buah yang kemudian dihaluskan dan dimasak dengan gula hingga kental dan agak padat. Selain untuk bahan pemanis, gula pada selai pala juga berfungsi sebagai pengawet bahan makanan secara alami.

Sirup pala merupakan produk olahan yang terbuat dari daging buah pala, *fully* (bunga pala), biji pala muda, gula pasir, dan air. Biji pala muda dan *fully* (bunga pala) berperan penting dalam pembuatan sirup pala, hal ini untuk memperkuat rasa dan aroma yang khas dari pala. Proses pembuatan sirup pala dibuat seperti sirup pada umumnya yaitu dengan mengambil sari buah pala kemudian dimasak dengan gula hingga mengental, dan yang terakhir adalah memasukan kedalam botol kemasan.

Manisan pala adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah pala sangat cocok untuk dinikmati di berbagai kesempatan. Seperti pada manisan pada umumnya manisan pala terdiri dari 2 macam, yang pertama manisan pala basah dan yang kedua manisan pala kering.

Proses pembuatan manisan pala kering dan manisan pala basah hampir sama pada bagian mengupas kulit buah pala, memotong daging buah pala sesuai selera, kemudian direndam dengan larutan dengan air garam semalam, lalu dimasak dengan air yang sudah dicampurkan dengan gula. Manisan pala basah bisa langsung dikemas sedangkan manisan pala kering harus melalui tahap pengeringan terlebih dahulu dan kemudian dapat dikemas. Manisan pala kering lebih awet dibandingkan dengan manisan pala basah karena memiliki kadar air yang rendah sehingga daya simpan manisan pala kering lebih lama, namun manisan pala kering memiliki kadar gula yang lebih tinggi dibanding manisan pala basah.

Salah satu produk olahan dari Buah Pala yang banyak diminati konsumen di Distrik Fakfak, Kabupaten Fakfak adalah manisan pala dibandingkan produk olahan pala lainnya. Manisan Pala sendiri terbuat dari daging buah pala yang direndam didalam larutan air gula. Manisan pala terbagi menjadi 2 jenis yaitu manisan pala kering dan manisan pala basah. Pada manisan pala yang ada di Distrik Fakfak Kabupaten Fakfak sendiri sebagian besar belum memiliki label hal ini dikarenakan pelaku industri olahan manisan pala belum memiliki informasi dan pengetahuan yang cukup mengenai pemberian label pada olahan manisan pala. Berdasarkan pemaparan permasalahan diatas perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik dan minat beli konsumen terhadap manisan pala, dan juga peneliti ingin melakukan analisis minat beli konsumen terhadap manisan pala di Distrik Fakfak Kabupaten Fakfak.

**B. Tujuan**

1. Mendeskripsikan produk Manisan Pala di Distrik Fakfak, Kabupaten Fakfak.
2. Menganalisis minat masyarakat terhadap Manisan Pala di Distrik Fakfak, Kabupaten Fakfak

**C. Kegunaan**

1. Hasil penelitian tentang minat masyarakat dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi agar produksi manisan pala menjadi lebih baik.
2. Penelitian dapat dijadikan sebagai acuan untuk penelitian-penelitian selanjutnya dengan variabel-variabel terbaru.