

PALA BOOI : PROSPEK PEMBANGUNAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BERBASIS SUMBERDAYA LOKAL

Ariviana Lientje Kakerissa¹, Hendri Dony Hahury²
ariviana.kakerissa@fatek.unpatti.ac.id¹⁾, hendri.hahury@feb.unpatti.ac.id²⁾

Dosen Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pattimura Ambon¹⁾, Mahasiswa Program Doktor Univ. Satya Wacana Salatiga-Dosen Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura Ambon²⁾

ABSTRAK

Pala Booi merupakan sebutan masyarakat negeri Booi, kecamatan Saparua, kabupaten Maluku Tengah bagi tanaman pala milik mereka. Luas areal perkebunan pala di negeri Booi adalah 13 HA dengan jumlah pohon pala sekitar 1274 pohon. Kapasitas panen buah pala adalah 900-1200 buah pala gelondongan (utuh) per pohon atau 37,5–50Kg. Daging buah pala yang dapat dihasilkan adalah 30-40Kg/pohon dan dalam setahun terdapat 3 kali musim panen, sehingga kapasitas panen daging buah pala dalam setahun adalah 120Kg/pohon. Dengan kondisi ini, dapat diperkirakan jumlah daging buah pala yang terbuang di negeri Booi adalah sebanyak 152.880 Kg atau 152,88 ton daging buah pala per tahun. Besaran tersebut mengisyaratkan bahwa pala Booi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan dan turunannya. Keberadaan sumberdaya pala yang melimpah dan ditunjang tradisi “memungut biji pala” sebagai bentuk kearifan lokal masyarakat negeri Booi tentunya merupakan kelebihan tersendiri bagi negeri Booi dalam membangun industri rumah tangga berbasis sumber daya lokal. Namun sampai saat ini, kondisi masyarakat negeri Booi sama sekali belum tersentuh industri rumah tangga berbasis sumberdaya pala. Hasil Studi Kelayakan Bisnis yang dilakukan terhadap aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi dan lingkungan menyimpulkan bahwa Pala Booi sebagai sumberdaya lokal layak untuk dikembangkan menjadi industri rumah tangga masyarakat negeri Booi.

Kata Kunci: *Pala Booi, Industri, Sumberdaya Lokal*

PENDAHULUAN

Pala (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa [pohon](#) yang berasal dari kepulauan [Banda](#), [Maluku](#). Pala merupakan salah satu dari beberapa komoditi unggulan pertanian di Maluku yang belum dikembangkan secara maksimal. Luas areal perkebunan pala di Maluku sebesar 30.357 Ha (BPS provinsi Maluku, 2016).

Pala Booi merupakan sebutan masyarakat negeri Booi, kecamatan Saparua, kabupaten Maluku Tengah bagi tanaman pala milik mereka. Mayoritas tanaman pala di negeri Booi merupakan tanaman yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi sebelumnya (Hahury, 2015). Pemanfaatan tanaman pala di negeri Booi dari waktu ke waktu hanya meliputi biji dan fuli pala sedangkan daging buah, tempurung maupun daun pala tidak dimanfaatkan oleh masyarakat (Kakerissa, 2017). Luas areal perkebunan pala di negeri Booi adalah 13 HA dengan jumlah pohon pala sekitar 1274 pohon. Kapasitas panen buah pala adalah 900-1200 buah pala gelondongan (utuh) per pohon atau 37,5–50Kg. Daging buah pala yang dapat dihasilkan adalah 30-40Kg/pohon

dan dalam setahun terdapat 3 kali musim panen, sehingga kapasitas panen daging buah pala dalam setahun adalah 120Kg/pohon. Dengan kondisi ini, dapat diperkirakan jumlah daging buah pala yang terbuang di negeri Booi adalah sebanyak 152.880 Kg atau 152,88 ton daging buah pala per tahun (Kakerissa dan Hahury, 2017). Besaran tersebut mengisyaratkan bahwa pala memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan dan turunannya.

Penelitian ini bertujuan mengetahui peluang pemanfaatan pala sebagai potensi sumberdaya lokal masyarakat negeri Booi dalam rangka pembangunan industri rumah tangga. Hal ini dimaksudkan agar dapat memberi nilai tambah bagi produk pala itu sendiri, dapat memberikan tambahan penghasilan yang cukup besar bagi petani karena semua bagian pala diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi, serta dapat memberi peluang adanya industri rumah tangga di pedesaan.

KAJIAN TEORI DAN METODE

Pala

Indonesia merupakan produsen pala terbesar di dunia, yaitu mencapai 70%. Negara produsen lainnya adalah Grenada sebesar 20%, kemudian India, Srilangka dan Papua Nugini. Setiap bagian dari tanaman pala dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam keperluan. Hasil proksimat analisis kimia dari buah pala adalah kadar air (83%), protein (0.28%), lemak (0.28%), pectin (6.87%), dan minyak pala (Bustaman, 2015; Analia, 2015). Sedangkan kajian-kajian lainnya, terutama mengenai aspek budidaya, manajemen maupun ekonomi (Bustaman, 2007; Silaya, 2012); Chelsy Mea, 2014).

Berikut manfaat dari tiap bagian tanaman pala :

a. Kulit, batang dan daun

Batang/kayu pohon pala yang disebut dengan "kino" hanya dimanfaatkan sebagai kayu bakar. Kulit batang dan daun tanaman pala menghasilkan minyak atsiri.

b. Fuli

Fuli atau salut biji pala adalah benda untuk menyelimuti biji buah pala yang berbentuk seperti anyaman pala, disebut "bunga pala". Dalam bahasa Inggris disebut mace, dalam istilah farmasi disebut myristicae arillus atau macis. Bunga pala ini dalam bentuk kering banyak dijual di dalam negeri.

c. Biji Pala

Biji pala tidak pernah dimanfaatkan oleh orang-orang pribumi sebagai rempah-rempah. Pada kenyataannya biji pala mengandung minyak atsiri 7-14%. Bubuk pala dipakai sebagai penyedap untuk roti atau kue, puding, saus, sayuran, dan minuman penyegar. Minyaknya juga dipakai sebagai campuran parfum atau sabun. Buah pala sesungguhnya dapat meringankan semua rasa sakit dan rasa nyeri yang disebabkan oleh kedinginan dan masuk angin dalam lambung dan usus. Biji pala sangat baik untuk obat pencernaan yang terganggu, obat muntah-muntah dan lain-lainnya.

d. Daging Buah Pala

Daging buah pala sangat baik dan sangat digemari oleh masyarakat jika telah diproses menjadi makanan ringan, misalnya: asinan pala, manisan pala, marmelade, selai pala, kristal daging buah pala.

Daging Buah Pala

Daging buah memiliki presentase lebih besar dibandingkan dengan bagian yang lain. Buah pala memiliki daging yang cukup tebal dan beratnya lebih dari 70% dari berat buah, berwarna putih kekuning-kuningan, berisi cairan bergetah yang encer dan memiliki sifat astringensia. Buahnya berbentuk peer, lebar, ujungnya meruncing, kulitnya licin, berdaging dan cukup banyak mengandung air.

Tabel 1. Persentase berat dari bagian-bagian buah pala

Bagian buah	Persentase basah (%)	Persentase kering angin (%)
Daging	77,8	9,93
Fuli	4	2,09
Tempurung	5,1	-
Biji	13,1	8,4

Sumber Data: Rismunandar dalam Nurdjannah (2007)

Nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100 gram daging buah pala adalah: kalori (42 kal); protein (0,30 g); lemak (0,20 g); karbohidrat (10,90 g); kalsium (32 mg); fosfor (24); besi (1,50 mg); Vitamin A (29,50 IU); Vitamin C (22 mg); air (88,10 g) (Direktorat Gizi, 1981).

Daging buah pala dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan pangan, antara lain : manisan pala, sari buah, minuman instan, selai, asinan, dodol, cider/anggur, asam cuka, chutney dan jeli.

1. Manisan Pala

Manisan pala terdiri dari manisan basah dan manisan kering.

2. Sari Buah

Buah pala dapat diolah menjadi sari buah karena aroma buahnya yang khas. Kadar tannin dalam buah pala yang menyebabkan rasa sepat dan getir dapat dikurangi dengan perendaman dalam larutan garam sebanyak 5% atau kapur 2% selama 12 jam. Bisa juga dengan penambahan putih telur sebanyak 1%. Sari buah pala dapat disimpan sampai 6 minggu tanpa terjadi pertumbuhan kapang dan penurunan kadar gula.

3. Minuman Instan Pala

Minuman instan pala dapat dibuat dalam dua tahap yaitu proses pembuatan sari buah dan proses pengeringan.

4. Jeli Pala
Buah yang digunakan untuk membuat jeli adalah buah yang sudah cukup tua tapi belum terlalu matang karena mengandung pectin yang cukup tinggi sehingga baik digunakan untuk pembuatan jeli. Ampas yang dihasilkan dapat digunakan untuk pembuatan dodol pala.
5. Dodol Pala
Buah pala yang digunakan untuk membuat dodol adalah buah segar dengan kematangan optimum yaitu umur 6-7 bulan. Ampas sisa penyaringan pembuatan sirup/jeli atau buah pala segar yang dibuat bubur dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat dodol. Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan dodol adalah santan kelapa, gula pasir, gula merah dan beras ketan.
6. Asinan Pala
Daging buah pala yang akan dibuat asinan dicuci bersih beberapa kali kemudian direndam dalam air dingin sehari semalam. Setelah itu dicuci lagi beberapa kali kemudian direndam dalam air garam dicampur dengan sedikit cuka dan sedikit gula. Asinan pala biasa digunakan sebagai campuran gulai.
7. Cider/Anggur Pala
Cider biasanya dibuat dari sari buah apel yang difermentasi, tetapi bisa juga dibuat dari buah lain seperti buah pala. Daging buah pala dapat diolah menjadi cider karena mengandung karbohidrat yang cukup, yaitu 10,9%.
8. Asam Cuka
Daging buah pala digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan asam cuka, karena mengandung karbohidrat sekitar 10,9%. Pembuatan asam cuka ini dapat dilakukan dengan teknik fermentasi.
9. Selai Pala
Buah pala yang masak petik dapat dibuat selai karena aromanya sangat khas. Cara membuat selai pala dengan mengupas buah pala, kemudian dibuat bubur dan dimasak hingga mendidih. Bahan tambahan yang digunakan adalah gula pasir. Agar selai dapat tahan lama, maka dapat diberi bahan pengawet natrium benzoate atau kemasan berikut isinya dipasteurisasi.

Studi Kelayakan Bisnis

Kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha/proyek, disebut dengan studi kelayakan bisnis (Ibrahim, 2009).

Kelayakan merupakan penelitian yang dilakukan secara mendalam untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Sedangkan pengertian bisnis adalah kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk memperoleh keuntungan sesuai dengan tujuan dan target yang diinginkan dalam berbagai bidang, baik jumlah maupun waktunya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengertian studi kelayakan bisnis (*feasibility study*) adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan (Kasmir dan Jakfar, 2012).

Tujuan dari studi kelayakan bisnis antara lain : menghindari resiko kerugian, memudahkan perencanaan, memudahkan pelaksanaan pekerjaan, memudahkan pengawasan, serta memudahkan pengendalian. Studi kelayakan bisnis mencakup aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi dan lingkungan.

Tahapan dalam studi kelayakan dilakukan untuk mempermudah pelaksanaan studi kelayakan dan keakuratan dalam penilaian. Adapun tahap-tahap dalam melakukan studi kelayakan usaha yang umum dilakukan adalah : pengumpulan data dan informasi, melakukan pengolahan data, analisis data, mengambil keputusan, dan memberikan rekomendasi.

Metode

Penelitian dilakukan dengan metode observasi langsung, wawancara, serta studi pustaka. Pengumpulan data menggunakan kuesioner untuk menyaring penilaian masyarakat tentang jenis produk olahan pala yang diinginkan oleh konsumen. Selanjutnya terpilih beberapa jenis produk olahan yang berpeluang untuk dikembangkan. Langkah selanjutnya adalah melakukan studi kelayakan bisnis terhadap produk olahan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hampir semua bagian tanaman pala dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Tingkat kebutuhan dan daya serap di pasaran juga sudah tidak diragukan lagi. Melihat minat dan kebutuhan pasar, serta didukung dengan beragam manfaat yang diperoleh dari tanaman pala, penanganan dan pengembangan

tanaman pala pada skala agrobisnis merupakan peluang usaha yang sangat menjanjikan untuk digeluti.

Dinamika pengelolaan dan pemanfaatan pala di negeri Booi sebagai sumberdaya alam yang melimpah sangat berbanding terbalik dengan realita yang terjadi. Pala yang merupakan tanaman mayoritas sekaligus sumber utama pendapatan komunitas masyarakat negeri Booi selama ini, pemanfaatannya hanya sebatas mengambil biji dan fuli (bunga) pala saja. Padahal berbagai penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan pala dapat meliputi semua bagian tanaman pala. Tanaman pala mempunyai umur produksi 7-80 tahun. Dari satu pohon pala yang berumur sekitar 25-50 tahun akan menghasilkan 160kg buah pala, yang terdiri atas daging buah, biji pala (22.5kg) dan fuli (3kg).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pala Booi memiliki prospek bagi pembangunan industri rumah tangga sebagai sumberdaya lokal masyarakat negeri Booi. Berdasarkan kuesioner yang disebar, produk olahan yang dapat dikembangkan sesuai pilihan masyarakat antara lain : minuman instan pala (0.32), selai pala (0.21), sari buah pala (0.19), dodol pala (0.18), dan produk lainnya (0.10).

Selanjutnya dilakukan Studi Kelayakan Bisnis terhadap produk olahan terpilih yang mencakup aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi dan lingkungan.

Analisis Aspek Hukum

Analisis aspek hukum dimaksudkan untuk meyakini apakah secara hukum (yuridis) rencana bisnis dapat dinyatakan layak atau tidak. Jika suatu rencana bisnis yang tidak layak tetap direalisasikan, bisnis akan mengalami resiko yang besar terutama akan dihentikan oleh pihak yang berwajib atau akan di protes oleh masyarakat. Analisis aspek hukum mengkaji tentang legalitas rencana bisnis yang akan dibangun serta dioperasikan di wilayah tertentu harus memenuhi aturan hukum dan tata peraturan yang berlaku di wilayah tersebut. Di pandang dari sudut sumbernya, bentuk legalitas dapat dibedakan menjadi 2 sumber, yaitu: Kelompok masyarakat yang hidup dan tinggal di negeri Booi, yang menjadi bagian dari sistem dan struktur pemerintahan ataupun kelompok adat/suku yang menguasai tanah ulayat, serta Pemerintah yang merupakan bagian dari struktur dan sistem

pemerintah Indonesia termasuk lembaga pemerintah dari desa sampai negara serta instansi/lembaga/departemen yang membidangi sektor-sektor tertentu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat dan pemerintah negeri Booi, secara hukum menerima rencana pembangunan industri rumah tangga yang akan dibangun dan dengan senang hati akan membantu dalam proses perizinan yang dibutuhkan, antara lain : Izin Mendirikan Bangunan (IMB), Surat Izin Tempat Usaha (SITU), Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Sertifikat Halal, Merek Dagang, serta NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak). Ini berarti secara hukum, industri rumah tangga ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Sosial

Kajian terhadap aspek sosial menyatakan bahwa pemanfaatan limbah daging buah pala sebagai sumber bahan baku bagi industri rumah tangga akan memberikan dampak bagi terciptanya lapangan pekerjaan dan penambahan kesempatan kerja. Dampak sosial lainnya yang kemungkinan dapat diterima masyarakat dengan adanya industri rumah tangga di negeri Booi antara lain : wilayah menjadi semakin ramai, lalu lintas semakin lancar, jaringan komunikasi yang semakin berkualitas, penerangan listrik yang memadai, dan lain sebagainya. Hal ini berarti bahwa industri rumah tangga ini layak untuk dibangun karena memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat.

Analisis Aspek Budaya

Pola penguasaan dan pengusahaan pala di negeri Booi sampai saat ini masih bersifat patrilineal (mengikuti garis keturunan dari ayah) sehingga kepemilikan dusun masih dikuasai keluarga besar (marga/fam/klan) antara 0.5-3Ha. Sistem kepemilikan seperti ini tentunya memiliki konsekuensi tersendiri, khususnya bagi perempuan maupun anggota komunitas negeri Booi yang tidak memiliki dusun. Fenomena ini yang mendasari munculnya kebiasaan “memungut biji pala” sebagai tradisi (kearifan lokal). Tradisi ini berlangsung pada semua dusun dalam petuanan negeri Booi, dan setiap perempuan komunitas negeri Booi bebas mengambil biji pala yang telah jatuh di atas tanah tanpa harus meminta izin terlebih dulu. Tradisi ini masih terus dipertahankan dan dipraktikkan hingga saat ini dan memberikan sumbangan pendapatan yang

signifikan terhadap rumah tangga mereka. Hal ini juga berarti bahwa industri rumah tangga yang direncanakan akan layak dari segi budaya karena dapat tetap menjaga kebiasaan masyarakat setempat dalam memungut biji pala. Tradisi ini pun akan menjamin kelangsungan dan kontinuitas produksi karena bahan baku yang selalu tersedia.

Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran

Pasar dan pemasaran merupakan dua sisi yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain, artinya pasar dan pemasaran memiliki tingkat ketergantungan yang tinggi dan saling mempengaruhi. Peluang dibangunnya industri rumah tangga berbasis sumberdaya lokal pala di Negeri Booi sangat layak di realisasikan karena dilihat dari adanya keinginan konsumen produk olahan daging pala untuk suatu produk baru. Semua strategi pemasaran harus dapat dirancang dengan baik dan dapat dilaksanakan dalam upaya pencapaian hasil penjualan yang ditargetkan.

Dalam menargetkan pasar produk olahan pala ini, maka segmentasi menjadi acuan utamanya. Berdasarkan analisis segmentasi, maka produk olahan pala ini dapat menjangkau semua segmen pasar yang ada, baik dari segi geografi, demografi maupun psikografi. Sehingga target pasar produk ini adalah semua kalangan yang menyukai produk olahan pala dengan range umur 5-60 tahun dan bertempat tinggal di daerah Kecamatan Saparua dan sekitarnya. Strategi pemasaran selanjutnya dapat dikembangkan dengan memperluas pasar ke daerah lain di luar pulau Saparua. Dengan demikian dari segi pasar dan pemasaran, industri ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Teknis

Pemanfaatan limbah daging buah pala sebagai bahan baku utama merupakan langkah strategis yang sangat menguntungkan karena dapat memberikan nilai tambah bagi tanaman pala itu sendiri, di samping pengembangannya menjadi berbagai jenis produk olahan dan turunannya.

Bahan baku utama yang digunakan adalah daging buah pala serta bahan-bahan lain seperti gula pasir, aquades, dan bahan pengawet seperti natrium benzoat. Sedangkan mesin dan peralatan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari mesin parut untuk menghaluskan daging buah pala, pisau untuk mengupas kulit buah pala, baskom untuk menampung daging buah pala, kompor, Panci aluminium, timbangan, saringan,

meja produksi, ember plastik yang dilengkapi keran, dan mesin *cupping*, mesin penggiling buah, mesin pemeras sari buah, mesin *mixer*, mesin *spry dry*, serta mesin kemasan.

Analisa yang dilakukan terhadap aspek ini, ternyata bahwa produk olahan yang terpilih yaitu : minuman instan pala, selai pala, sari buah pala dan dodol pala merupakan produk yang berfungsi sebagai produk turunan. Misalnya untuk membuat minuman instan pala dapat menggunakan sisa bahan dari produk sari buah pala. Ini berarti ada efisiensi bahan baku. Di samping itu pula, dari aspek teknis, ternyata produk olahan yang direncanakan ini memiliki keunggulan dalam beberapa hal yaitu : kemudahan dalam cara pengolahan, memiliki waktu produksi yang singkat, serta menggunakan alat produksi yang mudah untuk dijangkau. Dengan demikian secara teknis industri rumah tangga ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Manajemen

Aspek manajemen dalam perencanaan bisnis berisi gambaran tentang bisnis/proyek dalam masa pembangunan dan bisnis/proyek sudah berjalan. Bisnis/proyek dalam masa pembangunan, berisi kajian lama waktu yang dibutuhkan untuk penyiapan proyek sampai proyek siap beroperasi dan biaya yang dibutuhkan untuk bisnis tersebut. Sedangkan bisnis/proyek sudah berjalan berisi kajian bentuk badan hukum organisasi, struktur organisasi, jumlah karyawan yang dibutuhkan, persyaratan karyawan, proses rekrutment, sistem upah, dan sebagainya.

Analisis aspek manajemen terhadap perencanaan pembangunan industri rumah tangga di negeri Booi menunjukkan bahwa kajian kelayakan sebelum proyek ini dilaksanakan adalah layak secara hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran serta teknis. Sementara kajian terhadap jalannya usaha dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap rencana badan usaha, struktur organisasi serta jumlah karyawan yang dibutuhkan yang melibatkan pemerintah dan masyarakat, akan sangat berpeluang dalam pengelolaan manajemen perusahaan secara baik. Dengan demikian secara manajemen, industri rumah tangga ini layak untuk dibangun.

Analisis Aspek Keuangan

Aspek finansial adalah salah satu poin penting untuk mengetahui kelayakan usaha ini secara finansial. Penelitian ini menggunakan beberapa

asumsi-asumsi dasar yang digunakan untuk menganalisis aspek keuangan, serta beberapa komponen penting seperti biaya variabel, biaya tetap, biaya penyusutan dan pendapatan usaha yang digunakan untuk mengukur aspek ini.

Dari biaya investasi yang telah di jabarkan maka dapat diketahui bahwa total harga investasi adalah Rp. 153.130.000,- dengan nilai penyusutan keseluruhan Rp. 24.616.000,-. Modal usaha yang dibutuhkan sebesar Rp. 19.200.000,- per bulan dengan sumber dana yang di peroleh melalui kredit sebesar 70% dan dana sendiri sebesar 30%. Dari proyeksi laba-rugi dapat dilihat bahwa total penerimaan lebih besar dari pada total pengeluaran artinya produk olahan ini akan tetap mengalami keuntungan hingga tahun ke-3. *Profit on sales* produk olahan pala ini dalam kondisi normal karena bernilai positif, yang artinya perusahaan menjual barang di atas HPP. Pada proyeksi arus kas dapat dilihat bahwa arus kas masuk lebih besar dari pada arus keluar. Hasil dari arus kas masuk dan kas keluar bisa dijadikan informasi yang terdapat dalam laporan arus kas, yang juga dapat memberikan gambaran untuk memprediksi kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba dan arus kas di masa yang akan datang (*future cash flow*). Karena dalam laporan arus kas akan terlihat penggunaan kas yang ada dalam perusahaan dan juga arus kas selama periode tertentu.

Analisis sensitifitas dilakukan untuk mengetahui akibat dari perubahan parameter-parameter produksi terhadap perubahan kinerja sistem produksi dalam menghasilkan keuntungan. Sedangkan analisa BEP yang merupakan suatu titik impas dimana suatu proyek berada dalam posisi tidak menderita kerugian dan juga belum mendapatkan keuntungan. Jumlah penjualan produk olahan pala tiap tahun diperkirakan sudah melebihi BEP sehingga perusahaan nantinya tidak mengalami kerugian.

Net Present Value merupakan metode analisis keuangan. Adapun hasil pengujian untuk setiap indikator nilai NPV yang dihasilkan adalah positif (lebih dari 0). Hal ini berarti investasi yang dilakukan memberikan manfaat bagi perusahaan maka perencanaan bisnis ini layak dijalankan. Sedangkan untuk IRR yang merupakan rasio penanaman modal dalam jangka waktu tertentu dimana total nilai sekarang dari arus kas bersih adalah sama dengan nilai investasinya. Nilai yang diperoleh lebih tinggi dari tingkat suku bunga pinjaman sebesar 14%. Dari hasil pengujian

tersebut, maka dapat dinyatakan bahwa industri olahan pala ini layak untuk dijalankan.

Analisis Aspek Ekonomi

Ada berbagai kajian tentang tanaman pala dan pemanfaatannya, namun kajian tersebut belum menjelaskan tentang pengembangan industri rumah tangga berbasis sumberdaya pala terutama di komunitas negeri Booi. Apalagi secara umum pengusahaan tanaman pala di negeri Booi merupakan perkebunan rakyat sehingga pengembangannya akan berdampak pada kesejahteraan masyarakat negeri Booi itu sendiri. Analisis yang dilakukan terhadap aspek ekonomi ini lebih difokuskan pada dampak ekonomi yang dirasakan oleh masyarakat negeri Booi dengan adanya industri rumah tangga ini. Selain adanya lapangan kerja baru yang memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat negeri Booi itu sendiri, industri ini juga akan memberikan tambahan penghasilan bagi para pemilik dusun, para petani pala, perempuan pemungut biji pala, serta masyarakat setempat yang nantinya ikut terlibat dalam proses produksi.

Analisis Aspek Lingkungan

Secara spesifik, analisis aspek lingkungan bertujuan untuk menganalisis apakah kondisi lingkungan operasional, lingkungan industri, lingkungan jauh memungkinkan untuk menjalankan suatu ide bisnis, menganalisis dampak positif dan negatif terhadap lingkungan-lingkungan tersebut, serta menganalisis usaha-usaha yang dapat meminimalkan dampak negatif bisnis terhadap lingkungan tersebut.

Berdasarkan kajian terhadap dampak lingkungan operasional, lingkungan industri dan lingkungan jauh, ternyata memungkinkan untuk dibangunnya industri rumah tangga ini mengingat di negeri Booi belum ada pemasok, pesaing, perusahaan pesaing, barang substitusi, lingkungan ekonomi, sosial, politik, teknologi dan global yang cukup berarti, yang dapat mengganggu perencanaan bisnis ini. Di samping itu juga, kajian terhadap dampak positif yang ditimbulkan lebih besar dibandingkan dampak negatif yang memang tidak ada. Dengan demikian, industri ini layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menyimpulkan sebagai berikut :

1. Keberadaan sumberdaya pala yang melimpah dan ditunjang tradisi “memungut biji pala”

sebagai bentuk kearifan lokal komunitas negeri Booi tentunya merupakan kelebihan tersendiri bagi negeri Booi dalam membangun industri rumah tangga berbasis sumber daya lokal. Namun sampai saat ini, kondisi masyarakat negeri Booi sama sekali belum tersentuh industri rumah tangga berbasis sumberdaya pala.

2. Hasil Studi Kelayakan Bisnis berdasarkan aspek hukum, sosial, budaya, pasar dan pemasaran, teknis, manajemen, keuangan, ekonomi, serta lingkungan menyatakan bahwa pala Booi yang merupakan sumberdaya lokal masyarakat negeri Booi LAYAK untuk dikembangkan sebagai industri rumah tangga masyarakat negeri Booi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik provinsi Maluku. 2016. *Maluku Dalam Angka*.
- Chelsy Mea. 2014. *Analisis Usaha dan Strategi Pengembangan Agroindustri Manisan Pala di Kelurahan Aermadidi Kabupaten Minahasa Utara (Studi Kasus di UD. Murni)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Departemen Pertanian. Direktorat Jenderal Perkebunan. 2008. *Pedoman Teknis Budidaya Pala*. Jakarta.
- Devi Analia. 2015. *Strategi Pengembangan Pala (Myristica Fragran Haitt) di Kecamatan tanjung Raya Kabupaten Agam (Studi Kasus : Kelompok tani Sabik Tajam Nagari Tanjung Sani)*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang. AGRISEP Vol. 14 No. 1. Maret 2015. Hal. 1-10.
- Hahury Hendri Dony. 2015. *The Dynamics of Nutmeg Farmers on the Saparua Island*, Dokumen Seminar Hasil Penelitian, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- 2016. *Fenomena Sosial-Ekonomi Petani Pala di Negeri Booi, Pulau Saparua*. Dokumen Progress Report Disertasi Program Doktor Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Harian Jurnal Asia (2014). *Meraup untung dari Tanaman Pala*. Tersedia : <http://jurnalasia.com/> 2014/01/07[10 April 2018]
- Ibrahim, Yacob. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Kakerissa Ariviana L. & Hahury Hendri D. 2017. *Kearifan Lokal Dalam Pengembangan Industri Rumah Tangga Berbasis Sumberdaya Lokal Kepulauan (Pendekatan One Village One Product-OVOP)*. Prosiding Seminar Nasional & CFP I Ikatan Dosen Republik Indonesia. Hal. 407-421. Ambon 26 Oktober 2017.
- Kakerissa Ariviana L. 2017. *Penentuan Model Pengembangan Agroindustri Pala Melalui Diversifikasi Produk*. Jurnal Teknik Industri Universitas Bung Hatta. Volume 6 Nomor 2. Hal. 33-46.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Kencana. Jakarta.
- Silaya, TH. 2012. *Agroforestri BerbasisPala (Myristica Sp) di Kepulauan Maluku*. Makalah pada Workshop Nasional Agroforestri Berbasis Pala untuk Kesejahteraan Masyarakat Maluku di Desa Soya, Maluku 5-6 Maret 2012.
- Sjahrul Bustaman. 2015. *Prospek dan Strategi Pengembangan Pala di Maluku*. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian Indonesia, Center for Agricultural Technology Assessment and Development.