

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Landasan Teoritis

#### 1. Minat

Minat merupakan suatu keinginan yang cenderung menetap pada diri seseorang untuk mengarahkan pada suatu pilihan tertentu sebagai kebutuhannya, kemudian dilanjutkan untuk diwujudkan dalam tindakan nyata dengan adanya perhatian pada objek yang diinginkannya itu untuk mencari informasi sebagai wawasan bagi dirinya (Djaali, 2008).

Riyanti (2003) menjelaskan bahwa minat adalah sumber motivasi yang mendorong seseorang untuk melakukan apa yang ingin dilakukan bila seseorang bebas memilih. Ketika seseorang menilai bahwa sesuatu akan bermanfaat, maka akan terbentuk minat yang kemudian hal tersebut akan mendatangkan kepuasan. Ketika kepuasan menurun maka minatnya juga akan menurun sehingga minat tidak bersifat permanen, tetapi bersifat sementara atau dapat berubah-ubah.

Minat adalah rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada paksaan dan merasa senang untuk mempelajarinya. Rasa ketertarikan tersebut bukan karena paksaan tapi kesadaran yang tinggi karena keinginan yang kuat untuk mencapai tujuannya. Purnomo, (2005) menyatakan bahwa minat timbul tidak hanya spontan atau tiba-tiba melainkan muncul sebagai akibat kegiatan partisipasi pengalaman dan kebiasaan pada waktu belajar atau bekerja.

Ciri-ciri bahwa seseorang yang mempunyai minat menurut Susanto (2013) yaitu:

- Minat tumbuh bersamaan dengan dengan perkembangan fisik dan mental
- Minat tergantung pada kegiatan belajar
- Minat tergantung pada kesempatan belajar
- Perkembangan minat mungkin terbatas yang mungkin dikarenakan keadaan fisik yang tidak memungkinkan
- Minat dipengaruhi budaya, jika budaya sudah mulai luntur, mungkin minat juga ikut luntur.
- Minat berbobot emosional. Minat berhubungan dengan perasaan, maksudnya bila suatu objek dihayati sebagai sesuatu yang sangat berharga, maka akan timbul perasaan senang yang akhirnya dapat diminatinya.
- Minat berbobot egosentris, artinya jika seseorang senang terhadap sesuatu, maka akan timbul hasrat untuk memilikinya.

Minat berpengaruh besar terhadap kegiatan yang akan dilakukan seseorang. Minat terhadap kegiatan membuat seseorang melakukan sesuatu kegiatan dengan rasa senang dan

penuh perhatian. Namun sebaliknya tanpa adanya minat membuat seseorang tidak mau untuk melakukan sesuatu kegiatan (Marza, A.R, 2018). Minat dibagi menjadi tiga aspek, yaitu aspek kognitif, aspek afektif dan aspek psikomotor (Marza, A.R, 2018).

a. Aspek Kognitif

Minat pada aspek kognitif meliputi keuntungan dan kepuasan yang dapat diperoleh dari suatu objek yang diminati. Aspek kognitif didasari pada konsep perkembangan dari hal-hal yang berhubungan dengan minat. Seseorang yang memiliki minat terhadap suatu objek akan mengerti mengenai banyak manfaat yang akan diperoleh dari objek yang diminatinya.

b. Aspek Afektif

Aspek afektif merupakan konsep yang menimbulkan aspek kognitif dari minat yang ditampilkan dalam sikap terhadap suatu objek yang diminatinya. Aspek afektif dikembangkan dari pengalaman pribadi, sikap orang tua, guru, dan seseorang atau kelompok yang mendukung objek yang diminatinya. Kepuasan dan manfaat yang telah didapatkannya dari suatu objek yang diminati serta mendapat penguatan respon dari orang disekelilingnya dan lingkungan menyebabkan seseorang akan memiliki minat yang tinggi terhadap suatu objek tersebut.

c. Aspek Psikomotor

Aspek psikomotor lebih tertuju pada proses tingkah laku dalam pelaksanaannya. Seseorang yang memiliki minat tinggi terhadap suatu objek akan berusaha mewujudkannya sebagai pengungkapan ekspresi atau tindakan nyata dari keinginannya.

Indikator minat ada empat, masing-masing indikator sebagai berikut (Wasti, 2013) :

- Perasaan senang, yaitu seseorang yang memiliki perasaan senang atau suka terhadap suatu aktivitas maka akan mempelajari ilmu yang disenanginya secara terus menerus.
- Ketertarikan, yaitu berhubungan dengan daya yang dapat mendorong agar merasa tertarik pada orang, kegiatan, benda atau bisa berupa pengalaman afektif yang dirangsang oleh objek itu sendiri.
- Perhatian, merupakan konsentrasi atau aktivitas jiwa terhadap suatu kegiatan dengan mengesampingkan kegiatan yang lain daripada kegiatan utama.
- Keterlibatan, yaitu ketertarikan terhadap suatu kegiatan yang mengakibatkan seseorang senang untuk melakukan atau mengerjakan kegiatan sehingga membuat mereka terlibat dalam suatu kegiatan.

## **2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Pekebun Melakukan Fermentasi Biji Kakao**

### **a. Umur**

Kemampuan kerja petani dipengaruhi oleh tingkat umur, dengan bertambahnya usia petani maka kemampuan kerja petani akan menurun. Umur mempunyai kaitan yang erat dengan berbagai segi kehidupan organisasi. Tingkat kedewasaan seseorang akan berpengaruh kepada kedewasaan teknis dalam arti keterampilan melaksanakan tugas maupun kedewasaan psikologi. Semakin tua (diatas 50 tahun), semakin lambat untuk menerapkan inovasi, dan cenderung hanya melaksanakan kegiatan-kegiatan rutin semata (Mardikanto, 2009).

### **b. Pendidikan**

Pendidikan adalah suatu jenjang yang meliputi Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Menengah Atas (SMA) atau Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dan Perguruan Tinggi meliputi diploma (D1, D2, D3, dan D4), sarjana (S1) dan Magister (S2). Menurut (Muttakin, 2014:372) Pendidikan merupakan salah satu syarat memperlancar dalam pembangunan pertanian Keterbatasan pendidikan yang dimiliki seseorang dapat menjadi kendala pembangunan yaitu terdapat cara berpikir serta mengambil keputusan petani yang berpendidikan tinggi akan lebih rasional dalam berpikir dibandingkan dengan petani yang berpendidikan rendah.

### **c. Pengalaman Bertani**

Menurut Sita, 2015, pengertian usaha tani adalah kegiatan yang mengorganisir sarana produksi pertanian dan teknologi dalam suatu usaha yang menyangkut bidang pertanian. Muttakin, 2014, mengatakan bahwa pengalaman bertani adalah lamanya seseorang berprofesi sebagai petani. Lubis *dalam* Sita, 2015, mengatakan pengalaman bertani merupakan salah satu faktor yang mendorong petani memilih alternatif terbaik sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

### **d. Luas Lahan**

Muttakin, 2014, mengatakan bahwa tanah merupakan faktor produksi, sama halnya dengan modal, tenaga kerja dan manajemen yakni sebagai tempat dilaksanakannya proses usahatani sampai diperolehnya hasil produksi. Menurut Damihartini dan Jahi, 2005, tanah ataupun lahan adalah sumberdaya alam fisik yang mempunyai peranan sangat penting bagi petani.

### **e. Interaksi Penyuluh**

Interaksi merupakan suatu hubungan antara dua individu atau lebih, dimana kelakuan individu yang satu memberikan efek (mempengaruhi, mengubah, atau memperbaiki) kelakuan individu yang lain atau sebaliknya. Pekebun melakukan hubungan atau komunikasi dengan penyuluh tentang kegiatan usahatani yang dimilikinya (Jafri, 2015).

### **f. Harga Jual**

Menurut Kotler dan Amstrong, 2014, harga jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan mark up yang digunakan untuk menutup biaya overhead pabrik perusahaan. Harga jual merupakan penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan didefinisikan secara sempit sebagai jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. Atau dapat didefinisikan secara luas harga sebagai jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakannya.

### **g. Pemasaran**

Pemasaran pertanian merupakan kegiatan bisnis yang menjual produk hasil pertanian sesuai kebutuhan dan keinginan konsumen dengan harapan konsumen pada saat mengkonsumsi produk yang dibeli. Menurut Nisa, 2015, pemasaran merupakan cara petani untuk menjual hasil produksinya. Indikator pemasaran dilihat melalui jaminan pasar, yaitu adanya hal-hal yang menjamin pemasaran hasil yang dapat memudahkan petani dalam melakukan pemasaran, diukur dengan melihat adanya jaminan pembelian dan jaminan harga dan sistem pemberdayaan.

Pekebun kakao melakukan pemasaran biji kakao baik hasil fermentasi maupun nonfermentasi ke berbagai pihak. Adapun alur pemasaran yang biasa dilakukan menurut Rokhmah (2017) adalah :

Pekebun            Pedagang            Pedagang Besar            Pabrik Coklat

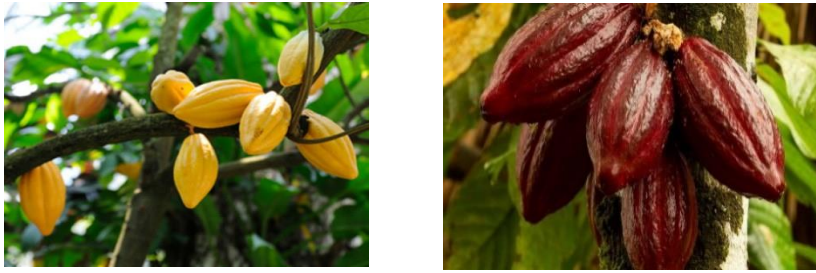
### **h. Teknik Fermentasi**

Teknik fermentasi merupakan teknik penting dalam proses bioteknologi tradisional dan modern. Teknik fermentasi tradisional menggunakan mikroorganisme untuk menghasilkan berbagai produk makanan seperti keju, yoghurt, kecap, tempe, roti, dan sake. Menurut Apriyanto (2016) dan Afoakwa, (2014), asam-asam organik pada fermentasi akan menginduksi reaksi enzimatik yang ada di dalam biji kakao sehingga terjadi perubahan biokimia yang akan membentuk senyawa yang memberi aroma, rasa, dan warna pada kakao.

## **3. Tanaman Kakao**

Tanaman kakao yang memiliki nama ilmiah *Theobroma cacao* L. ini merupakan satu-satunya diantara 22 jenis marga *Theobroma*, suku *sterculiaceae* yang diusahakan secara komersial. Tanaman kakao merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dikembangkan dalam rangka peningkatan sumber devisa negara dari sektor nonmigas.

Divisi            : Spermatophyta  
Anak Divisi : Angiospermae  
Kelas            : Dicotyledoneae  
Anak Kelas : Dialypetalae  
Bangsa            : Malvales  
Suku              : Sterculiaceae  
Marga            : *Theobroma*  
Jenis              : *Theobroma cacao* L.



Gambar 1. Tanaman Kakao

Jenis kakao yang banyak dibudidayakan adalah jenis/varietas :

- a. Criollo (Criollo Amerika Tengah dan Amerika Selatan) yaitu tipe tanaman kakao yang menghasilkan biji kakao kering premium yang dikenal sebagai *fine flavour cocoa*, *choiced cocoa*, *endel cocoa*, serta kakao mulia. Kakao criollo dibedakan atas 2 jenis, yaitu; *Central American Criollos* dan *South American Criollos*. *Cacao endel* memasok kurang dari 7 % produksi kakao dunia yang dihasilkan oleh negara Ekuador, Venezuela, Trinidad, Grenada, Jamaika, Sri Lanka serta Indonesia.
- b. Forastero yaitu tipe tanaman yang menghasilkan biji kakao kering bermutu sedang yang dikenal sebagai *ordinary cocoa* atau kakao baku serta *bulk cocoa*. 93% produksi kakao di dunia merupakan jenis *bulk cacao* yang dihasilkan dari negara di Afrika Barat, Brazil dan Dominica.
- c. Trinitario yaitu tipe hibrida yang berasal dari persilangan alami Criollo dan forastero sehingga sangat heterogen dengan biji kering yang dihasilkan bisa *endel cocoa* maupun *bulk cocoa* yang artinya kakao jenis ini dapat menghasilkan biji kakao *fine flavour* maupun *bulk cocoa*.



Gambar 2. Jenis-jenis Kakao

#### 4. Pekebun

Menurut UU Nomor 16 Tahun 2006, pekebun adalah perorangan warga negara Indonesia atau korporasi yang melakukan usaha perkebunan. Perkebunan merupakan usaha pemanfaatan lahan kering dengan menanam komoditi tertentu. Berdasarkan jenis tanamannya, perkebunan dapat dibedakan menjadi perkebunan dengan tanaman musim, seperti perkebunan tembakau dan tebu, serta perkebunan tanaman tahunan, seperti perkebunan kelapa sawit, karet, kakao, kopi, cengkeh, dan pala.

Berdasarkan pengelolaannya, perkebunan dapat dibagi menjadi :

- a. Perkebunan rakyat, yaitu suatu usaha budidaya tanaman yang dilakukan oleh rakyat yang hasilnya sebagian besar untuk dijual, dengan area pengusahaan dalam skala yang terbatas luasnya.
- b. Perkebunan besar, yaitu suatu usaha budidaya tanaman yang dilakukan oleh perusahaan yang berbadan hukum dikelola secara komersial dengan areal pengusahaan yang sangat luas. Perkebunan Besar terdiri dari Perkebunan Besar Negara (PBN) dan Perkebunan Besar Swasta (PBS).

#### 5. Fermentasi Biji Kakao

Fermentasi adalah inti dari proses pengolahan biji kakao. Fermentasi menentukan cita rasa kakao dan olahannya. Tujuan dilakukannya fermentasi adalah selain untuk menghilangkan lendir buah kakao dan mematikan biji, juga menciptakan rasa coklat yang enak, tidak sepat, dan tidak pahit. Fermentasi biji kakao dilakukan secara tradisional dengan melibatkan *mikroorganisme indigenous*. Mikroorganisme itu dapat berupa bakteri maupun ragi yang terdapat pada buah atau pulp kakao yang menghidrolisis senyawa-senyawa pada pulp menjadi senyawa yang beraroma.

Proses fermentasi terbagi 3 tahapan perubahan struktur kimia (Albertini , 2015) yaitu: tahap anaerob terjadi pada 24-36 jam pertama. *Yeast* akan mengkonversi gula menjadi alkohol dalam kondisi rendah oksigen dan pH dibawah empat, tahap *Lactobacillus lactis* yang keberadaannya mulai dari awal fermentasi, tetapi hanya menjadi dominan antara 48 dan 96 jam. *Lactobacillus lactis* mengkonversi gula dan sebagian asam organik menjadi asam laktat, dan tahap bakteri asam asetat, dimana keberadaan bakteri asam asetat juga terjadi selama fermentasi, tetapi menjadi sangat signifikan terhadap peningkatan aerasi. Bakteri asam asetat berperan dalam mengkonversi alkohol menjadi asam asetat. Konversi tersebut akibat reaksi eksotermik yang sangat kuat yang berperan dalam peningkatan suhu. Proses ini dilakukan dengan cara memeram biji kakao pada wadah tertutup selama lima hingga tujuh hari dengan disertai pembalikan setiap dua hari sekali.



Gambar 3. Fermentasi Biji Kakao

## 6. Keuntungan dalam Melakukan Fermentasi Biji Kakao

Keuntungan dalam melakukan fermentasi biji kakao merupakan kelebihan yang didapat ketika melakukan fermentasi biji kakao dengan baik dan higienis. Adapun keuntungan dilakukannya fermentasi biji kakao yaitu :

- a. Fermentasi pada pengolahan biji kakao menghendaki terjadinya perubahan kimiawi dalam biji. Perubahan kimia tersebut dikehendaki selain agar dapat terbentuknya komponen prekursor (calon) aroma dan memperbaiki cita rasa juga untuk menghasilkan warna coklat yang menarik (Afoakwa, 2014).
- b. Fermentasi yang sempurna menentukan cita rasa biji kakao dan produk olahannya. Fermentasi sempurna yang dimaksud adalah fermentasi selama 5-8 hari sesuai dengan varietas kakaonya. Jika fermentasi yang dilakukan kurang atau tidak sempurna, selain cita rasa khas coklat tidak terbentuk, juga seringkali dihasilkan citarasa yang tidak dikehendaki, seperti rasa masam, pahit, dan kelat.
- c. Proses fermentasi akan menghasilkan kakao dengan cita rasa setara dengan kakao yang berasal dari Ghana. Selain itu, kakao Indonesia memiliki kelebihan tidak mudah meleleh sehingga cocok untuk *blending* (proses dimana beberapa jenis kakao yang berbeda bisa dicampur dan mendapatkan paduan rasa yang tepat).



## B. Hasil Pengkajian Terdahulu

Adapun beberapa kajian terdahulu yang relevan terhadap penelitian minat pekebun kakao dalam melakukan fermentasi biji kakao diantaranya yaitu:

Tabel. 2 Hasil Pengkajian Terdahulu

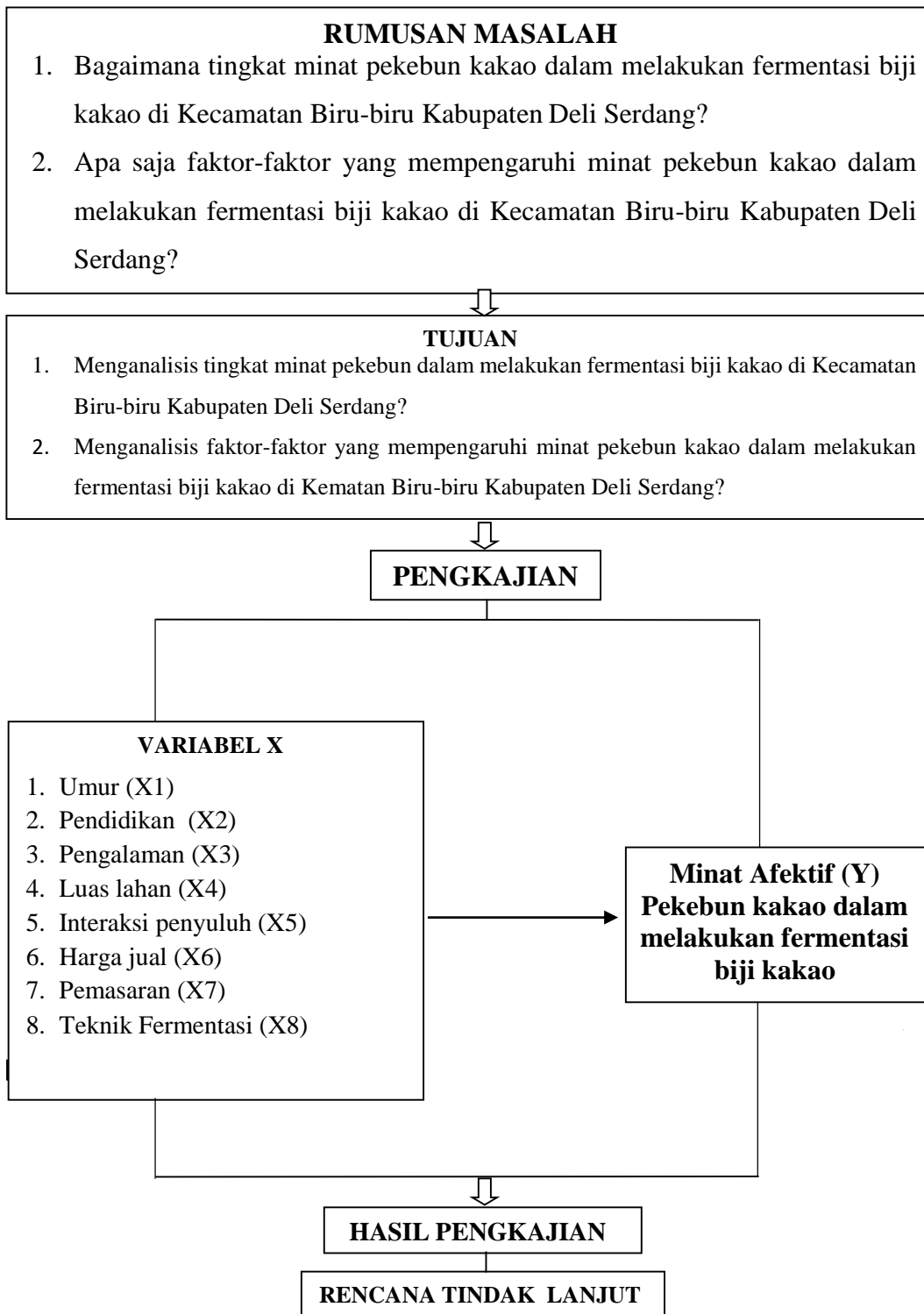
No	Penulis	Judul	Hasil
1.	Nadila Aningtyaz	Minat Wanita Tani (KWT) Pada Pertanian Perkotaan Melalui Budidaya Sayuran Secara Vertikultur Di Kecamatan Serpong Kota Tangerang Selatan ”	menyimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi minat wanita tani berbudidaya sayuran secara vertikultur terdiri dari fungsi kelompok tani , lingkungan keluarga , lingkungan masyarakat, dan kegiatan penyuluhan.
2.	Arianul Haq	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Petani Dalam Berbudidaya Cabai Besar Di Desa Pattiro Deceng Kecamatan Camba Kabupaten Maros”	menyimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi minat petani secara nyata adalah harga , luas lahan, pengalaman berusahatani dan tingkat pendidikan.
3.	Panurat	“Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Petani Dalam Berusahatani Padi di Kecamatan Kakas Kabupaten Minahasa”	menyimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi minat petani dalam berusahatani padi secara nyata adalah luas lahan, pengalaman, bantuan dan pendidikan.
4.	Mutmainnah	“Presepsi dan Minat Petani Dalam Pemanfaatan Refugia Dalam Pengendalian Hama Tanaman Padi Di Desa Bilaporah Kecamatan Socah Bangkalan”	menyimpulkan bahwa minat petani terhadap penggunaan varietas unggul padi dipengaruhi oleh pendidikan, umur dan persepsi.

Lanjutan tabel 2.

No	Penulis	Judul	Hasil
5.	Christina Angelina Silaban	“Minat Petani Kakao Dalam Melakukan Fermentasi Biji Kakao Di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat”	menyimpulkan bahwa minat petani kakao dalam melakukan fermentasi biji kakao dipengaruhi oleh pendidikan non formal, pengalaman , interaksi penyuluh , harga jual, pemasaran dan teknik fermentasi.

### C. Kerangka Pikir

Kerangka pikir ini menggambarkan pengaruh antara variabel bebas terhadap variabel terikat yaitu, umur, pendidikan, pengalaman, luas lahan, interaksi penyuluh, harga jual , pemasaran dan teknik fermentasi serta langkah-langkah yang dilaksanakan dalam pengkajian tugas akhir ini. Berikut gambar kerangka pikir pengkajian tingkat minat pekebun dalam melakukan fermentasi biji kakao di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli serdang.



Gambar 4. Kerangka Pikir Minat Pekebun Kakao Dalam Melakukan Fermentasi Biji Kakao Di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang

#### **D. Hipotesis**

Adapun hipotesis dari pengkajian mengenai minat pekebun kakao dalam melakukan fermentasi biji kakao di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli serdang adalah sebagai berikut:

1. Diduga minat pekebun kakao dalam melakukan kegiatan fermentasi biji kakao di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang berada dalam kategori rendah.
2. Diduga ada faktor –faktor yang mempengaruhi minat pekebun kakao dalam melakukan fermentasi kakao di Kecamatan Biru-biru Kabupaten Deli Serdang.