

I. TINJAUAN PUSTAKA

1.1. Landasan Teori

1.1.1. Definisi Persepsi

Oxford Dictionaries (2013), menyatakan persepsi adalah kemampuan untuk melihat, mendengar, atau mengetahui sesuatu melalui indera. Mulyana (2004) menyatakan bahwa persepsi menyangkut kondisi yang mencakup kegiatan mental (otak), penafsiran objek, tanda, orang serta pengalaman yang bersangkutan. Adesina dan Zinnah (1993) menyatakan bahwa persepsi adopter terhadap inovasi teknologi mempengaruhi proses adopsi inovasi teknologi yang diusulkan. Jika persepsi adopter positif, maka inovasi teknologi tersebut cenderung lebih cepat diadopsi.

Persepsi sosial dapat diartikan sebagai proses perolehan, penafsiran, pemilihan, dan pengaturan informasi indrawi tentang orang lain. Apa yang diperoleh, ditafsirkan, dipilih, dan diatur adalah informasi indrawi dari lingkungan sosial, serta yang menjadi fokusnya adalah orang lain (Sarwono 1996).

Persepsi (*Perception*) adalah proses di mana individu mengatur dan mengintegrasikan kesan-kesan sensoris mereka guna memberikan arti bagi lingkungan mereka. Namun apa yang diterima seseorang biasanya bisa berbeda dari realitas objektif. Walaupun seharusnya tidak perlu ada, perbedaan tersebut sering timbul (Robbins, 2008).

Menurut Sobur (2009), persepsi dalam arti sempit ialah penglihatan, bagaimana cara seseorang melihat sesuatu, maka dapat diartikan bahwa petani memiliki pandangan tersendiri terhadap pengolahan kakao. Robbins (2003) mengungkapkan bahwa kebutuhan atau motif yang tidak terpuaskan merangsang seseorang menggunakan suatu pengaruh yang kuat pada persepsinya dan pengalaman cenderung berperan dalam membentuk persepsi seseorang terhadap suatu hal.

Persepsi didefinisikan sebagai suatu proses yang ditempuh individu untuk mengorganisasikan dan menafsirkan kesan-kesan indera mereka agar memberikan makna bagi lingkungan mereka (Robbins, 2003).

Persepsi pada intinya merupakan suatu interpretasi dari hasil panca indera

dalam suatu objek walaupun hasilnya berbeda dan dalam keadaan sadar. Di sini objek yang dimaksud adalah persepsi petani dalam pemanfaatan biji kakao menjadi selai Cokelat, sehingga persepsi tokoh masyarakat yang sesuai dalam masalah ini sangat berpengaruh dalam kehidupan masyarakat sekitar untuk memahami produk apa saja yang bisa dibuat inovasi-inovasi terbaru dari tanaman kakao.

Menurut Sarwono (2000), dalam bukunya “Pengantar Umum Psikologi” terdapat enam faktor yang menyebabkan perbedaan persepsi, yaitu:

1. Perhatian, biasanya seseorang tidak menangkap seluruh rangsang yang ada di sekitar kita sekaligus, tetapi memfokuskan perhatian pada satu atau dua obyek saja. Perbedaan fokus antara satu orang dengan orang lain menyebabkan perbedaan persepsi.
2. Set adalah harapan seseorang akan rangsang yang akan timbul.
3. Kebutuhan-kebutuhan sesaat maupun yang menetap pada diri seseorang akan mempengaruhi persepsi seseorang. Kebutuhan yang berbeda akan menyebabkan persepsi yang berbeda pula.
4. Sistem nilai yang berlaku dalam suatu masyarakat berpengaruh terhadap persepsi.
5. Ciri kepribadian akan mempengaruhi persepsi pula.
6. Gangguan kejiwaan dapat menimbulkan kesalahan persepsi yang disebut halusinasi. Berbeda dari ilusi, halusinasi bersifat individual, hanya dialami oleh penderita yang bersangkutan saja.

1.1.2. 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 dikembanguaskan 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.

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 Trinitario cocoa*. 93% produksi kakao di dunia merupakan jenis *bulk cacao* yang dihasilkan dari negara di Afrika Barat, Brazil dan Dominica.
- c. 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*.

1.1.3. Petani

Menurut Undang-Undang Nomor 16 Tahun 2006 Tentang Sistem Penyuluhan Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan yang dimaksud dengan petani adalah perorangan warga Negara Indonesia beserta keluarganya atau korporasi yang mengelolah usaha dibidang pertanian, wanatani, minatani, agropasture, penangkaran satwa dan tumbuhan, di dalam dan disekitar hutan, yang meliputi usaha hulu, usahatani, agroindustri, pemasaran, dan jasa penunjang.

Menurut Eric R. Wolf, Petani adalah Penduduk yang secara eksistensial terlibat dalam cocok tanam dan membuat keputusan yang otonom tentang proses tanam. Kategori itu dengan demikian mencakup penggarapan atau penerima bagi hasil maupun pemilik penggarap selama mereka ini berada pada posisi pembuat

keputusan yang relevan tentang bagaimana pertumbuhan tanaman mereka. Namun itu tidak memasukkan nelayan atau buruh tani tak bertanam.

Menurut A.T. Mosher (1997) bahwa, energi matahari menimpa permukaan bumi di mana-mana dengan atau tanpa manusia. Di mana saja terdapat suhu yang tepat serta air yang cukup, maka tumbuhlah tumbuh-tumbuhan dan hiduplah hewan, manusialah yang datang mengendalikan keadaan ini, ia mengecap kegunaan dari hasil tanaman dan hewan, ia mengubah tanaman-tanaman dan hewan serta sifat tanah supaya lebih berguna baginya, dan manusia yang melakukan semua ini disebut petani.

Menurut Fadholi Hermanto pengertian tentang petani yang mengatakan bahwa “Petani adalah setiap orang yang melakukan usaha untuk memenuhi sebagian atau seluruh kebutuhan kehidupannya di bidang pertanian dalam arti luas yang meliputi usaha tani pertanian, peternakan, perikanan (termasuk penangkapan ikan), dan mengutamakan hasil laut”.

Lebih jauh mengungkapkan bahwa petani mempunyai banyak sebutan, anggota fungsi, kedudukan dan peranannya yaitu antara lain sebagai berikut:

1. Petani sebagai pribadi
2. Petani sebagai kepala keluarga / anggota keluarga
3. Petani sebagai guru
4. Petani sebagai pengelola usaha tani
5. Petani sebagai warga sosial kelompok
6. Petani sebagai warga Negara
7. Dan lain-lain

Fungsi, kedudukan dan peranan di atas harus selalu diemban oleh petani dalam kehidupannya sebagai petani yang baik. Dalam kamus Sosiologi karangan Soerjono Soekanto dikatakan bahwa yang dimaksud dengan petani (*peasant*) adalah seseorang yang pekerjaan utamanya bertani untuk konsumsi diri sendiri atau keluarganya.

1.1.4. Pemanfaatan Biji Kakao Menjadi Selai Cokelat

Kakao (*Theobroma cacao* L) merupakan salah satu komoditas perkebunan di Indonesia yang memiliki peranan penting bagi perekonomian nasional untuk peningkatan devisa negara. Namun demikian, mutu kakao Indonesia khususnya

produksi biji kakao perkebunan rakyat masih rendah

Untuk memenuhi ketentuan pasar internasional tersebut perlu menjaga mutu biji kakao dengan kesiapan teknologi dan sarana pascapanen yang cocok untuk kondisi petani agar dapat menghasilkan biji kakao dengan mutu sesuai kebutuhan pasar. Uraian di atas menunjukkan bahwa untuk menjaga mutu biji kakao tersebut, teknologi fermentasi biji kakao menjadi sangat penting dan mutlak dilakukan oleh para petani di Indonesia karena harga biji kakao sangat ditentukan berdasarkan harga pasar internasional difermentasi atau tidaknya biji kakao yang diperdagangkan.

Ketentuan SNI Biji kakao tersebut telah ditindaklanjuti dengan Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT.140/9/2012, tentang pedoman penanganan pascapanen kakao. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan dan mempertahankan mutu biji kakao dan mampu mengangkat kakao nasional agar dapat bersaing baik di pasar domestik maupun global serta berkontribusi dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Untuk menghasilkan biji kakao yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, tidak hanya tergantung pada varietas dan lingkungan pertumbuhan tanaman kakao saja, tetapi yang terutama adalah bagaimana para petani kakao mengolah biji kakao tersebut untuk menjaga mutu yang lebih baik. Salah satu faktor yang sangat menentukan mutu biji kakao adalah difermentasi atau tidaknya biji kakao tersebut. Namun ketentuan dan kebijakan tersebut belum berjalan dengan baik karena walaupun diwajibkan tapi tidak ada sanksi yang diberlakukan bila ketentuan tersebut dilanggar oleh pelaku yang bersangkutan.

Penelitian di sektor perkebunan khususnya komoditi kakao penting dilakukan karena kakao merupakan salah satu komoditas yang mempunyai peran penting bagi perekonomian nasional, sebagai salah satu komoditi unggulan dan penyumbang devisa negara peringkat ketiga di sektor perkebunan.

Permasalahan yang ada bahwa produksi kakao hasil perkebunan Indonesia masih banyak diekspor ke negara tertentu dalam bentuk biji yang belum diolah atau belum difermentasi yang biasa disebut biji asalan dan pada umumnya biji asalan ini berasal dari hasil perkebunan kakao rakyat. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan bahwa sekitar 90 % dari total produksi perkebunan kakao di Indonesia

merupakan biji kakao yang belum difermentasi, sedangkan harga ekspor biji kakao ditetapkan di pasar internasional berdasarkan biji kakao fermentasi (Ditjenbun, 2012).

Menurut Listiyati Dewi (2014) mengatakan bahwa keinginan petani untuk dapat segera memperoleh uang pembayaran biji kakao menjadi salah satu kendala sedangkan jika biji kakao terlebih dahulu difermentasi dianggap menunggu terlalu lama.

Senada dengan itu hasil penelitian menunjukkan bahwa rendahnya produktivitas dan mutu biji kakao yang dihasilkan perkebunan kakao rakyat disebabkan karena kurangnya perhatian petani itu sendiri terhadap mutu (Siahaan, Saut, dkk., 2014). Mutu kakao hasil petani perkebunan kakao rakyat di sentra-sentra perkebunan terutama karena petani pada umumnya menjual kakao hasil perkebunan tanpa melalui proses fermentasi dan sortasi terlebih dahulu. Hal ini diperkuat dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa petani kakao rakyat memiliki kecenderungan untuk mengolah dan menjual tanpa fermentasi dan tidak memperhatikan kualitas (John Davit 2013).

Untuk menghasilkan mutu yang baik dengan pengolahan kakao, maka dari itu pemanfaatan kakao dilakukan dengan cara pembuatan selai. Selai merupakan produk makanan dengan konsistensi gel atau semi padat yang dibuat dari bubur buah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan biji kakao yang diolah menjadi selai sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

Berikut adalah proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat dan selai cokelat adalah sebagai berikut :

1. Pembersihan Biji Kakao

Biji kakao dibersihkan dari kotoran yang tidak diinginkan. Toleransi sanitasi lingkungan pada tahap ini relatif tidak terlalu ketat dibandingkan tahapan proses selanjutnya. Pembersihan biji kakao umumnya dilakukan secara mekanis. Namun di tingkat petani di Indonesia, pembersihan biji umumnya dilakukan secara manual. Mekanisme pembersihan secara mekanis memanfaatkan perbedaan sifat fisik (ukuran) dan sifat magnet (logam dan nonlogam) antara biji kakao dan kontaminan-kontaminannya sebagai dasar proses pembersihan. Kontaminan padat dari bahan anorganik akan menyebabkan pencemaran produk (sulit dicerna),

kesulitan proses lanjut, dan kerusakan mesin (*keausan*). Beberapa peralatan dasar untuk pembersihan biji secara mekanis adalah pengayak bertingkat, penghisap debu (*siklon*), dan perangkap logam dengan sistem magnet.

2. Penyangraian

Penyangraian bertujuan untuk membentuk aroma dan cita rasa khas coklat dari biji kakao serta untuk memudahkan mengeluarkan lemak dari dalam biji. Melalui proses fermentasi dan pengeringan yang tepat, biji kakao akan mengandung cukup banyak senyawa calon pembentuk cita rasa dan aroma khas coklat, antara lain asam amino dan gula reduksi. Selama penyangraian, kedua senyawa tersebut akan bereaksi membentuk senyawa *Maillard*. Senyawa gula non reduksi (sukrosa) akan terhidrolisis oleh air membentuk senyawa gula reduksi dan kemudian akan melanjutkan reaksi *Maillard*. Selain ditentukan oleh keberadaan senyawa calon pembentuk aroma dan cita rasa, kesempurnaan reaksi sangrai juga dipengaruhi oleh panas, waktu, dan kadar air. Selama proses penyangraian, air akan menguap dari biji, kulit yang menempel di permukaan inti biji terlepas, inti biji menjadi coklat, dan beberapa senyawa menguap, antara lain asam, *aldehid*, *furan*, *pirazin*, *alcohol*, dan *ester*.

Sumber panas untuk proses penyangraian umumnya diperoleh dari pembakaran minyak dari sebuah tungku. Energi panas disalurkan melalui dinding silinder bagian luar secara konduksi. Dengan demikian, kontaminasi asap hasil pembakaran minyak ke dalam silinder dapat dicegah. Uap air dari inti biji akan terperangkap di dalam silinder, sebaliknya udara dari lingkungan luar silinder tidak dapat masuk ke dalam silinder. Proses pemindahan panas dan massa uap air di dalam silinder berlangsung secara seimbang sehingga lingkungan di dalam silinder dipertahankan sangat lembab dan panas. Suhu dan kelembaban udara di dalam silinder yang terkontrol akan menghasilkan distribusi suhu yang beragam untuk semua jenis ukuran pecahan biji sehingga penyangraian lebih terkontrol. Biji gosong pada ukuran biji kecil, seperti umumnya terjadi pada penyangraian konvensional, tidak terjadi.

Uap air yang terbentuk di dalam silinder berfungsi sekaligus sebagai media sterilisasi mikroba yang tersisa di dalam biji. Untuk lebih mengefektifkan fungsi sterilisasi, uap air bersuhu tinggi secara berkala disemprotkan ke dalam

silinder terutama pada akhir proses sangrai. Dengan cara ini, tekan uap air di dalam silinder meningkat sehingga daya basmi terhadap bakteri tahan panas semakin tinggi, karena uap air mampu mendifusi ke dalam pori-pori biji dengan sempurna.

3. Pemecahan dan Pemisahan Kulit

Biji kakao yang telah disangrai kemudian dipecah untuk memisahkan kulit dengan inti biji. Karena inti biji bersifat elastis, pecahan biji mempunyai ukuran yang relatif besar dan seragam. Sebaliknya, kulit biji karena sifatnya yang rapuh mempunyai ukuran yang lebih halus. Dengan perbedaan ukuran fisik yang mencolok, keduanya mudah dipisahkan menggunakan hembusan kipas. Pecahan inti biji yang lebih berat akan tertampung di bawah, sedang pecahan kulit yang halus dan ringan akan terhisap ke dalam kantong sistem penyaring udara.

4. Pengempaan

Lemak kakao dikeluarkan dari inti biji dengan cara dikempa. Inti biji kakao yang masih panas dimasukkan ke dalam alat kempa hidrolis dengan dinding silinder diberi lubang-lubang sebagai penyaring. Cairan lemak akan keluar melewati lubang-lubang tersebut, sedangkan bungkil inti biji akan tertahan di dalam silinder. Rendemen lemak yang diperoleh dari pengempaan antara lain dipengaruhi oleh suhu inti biji, kadar air, ukuran partikel inti biji, kadar protein inti biji, tekanan kempa, dan waktu pengempaan. Lemak kakao merupakan lemak nabati alami yang mempunyai sifat unik, yaitu tetap cair pada suhu di bawah titik bekunya. Oleh karena itu, pabrik makanan coklat menggunakan teknik tempering khusus dengan mengubah struktur kristal lemak kakao sedemikian rupa sehingga lemak kakao tetap padat meskipun sudah mencapai titik lelehnya 34-35°C.

Lemak kakao mempunyai warna putih-kekuningan dan mempunyai bau khas coklat. Lemak ini mempunyai sifat rapuh (*brittle*) pada suhu 25°C dan tidak larut dalam air, sedikit larut dalam alkohol dingin. Lemak kakao larut sempurna dalam alkohol murni panas dan sangat mudah larut dalam *chloroform*, *bensen*, dan *petroleum eter*. Lemak kakao mempunyai tingkat kekerasan (pada suhu kamar) yang berbeda, bergantung asal dan tempat tumbuh tanamannya. Lemak kakao dari Indonesia, khususnya dari Sulawesi, mempunyai tingkat kekerasan yang lebih tinggi dibandingkan lemak kakao asal Afrika Barat. Sifat ini sangat disukai oleh pabrik makanan coklat karena produknya tidak mudah meleleh saat didistribusikan

ke konsumen.

5. Bubuk Cokelat

Bungkil inti biji hasil pengempaan dihaluskan dengan alat penghalus (*breaker*). Untuk memperoleh ukuran fraksi yang seragam, setelah penghalusan dilakukan pengayakan. Biji kakao relatif sulit dihaluskan dibanding biji-bijian dari produk pertanian lainnya karena pengaruh kadar lemak. Lemak yang tersisa di dalam bubuk akan meleleh saat dihaluskan karena gesekan, dan menyebabkan komponen peralatan penghalus tidak dapat bekerja secara optimal. Jika suhu penghalusan di bawah 34°C, fraksi gliserida di dalam lemak kakao menjadi tidak stabil dan menyebabkan bubuk menggumpal kembali membentuk bongkahan (*lump*). Untuk itu, selama proses penghalusan suhu operasi harus dikontrol agar diperoleh bentuk bubuk yang stabil, baik warnanya maupun sifat-sifatnya.

6. Selai Cokelat

Proses berikutnya yakni dalam pembuatan selai cokelat yang berasal dari bahan utama yakni bubuk cokelat serta bahan tambahan dari masakan dapur seperti gula pasir, susu kental manis cokelat, vanili, tepung terigu, dan mentega. Yang dilakukan dengan proses pencampuran dalam satu wadah dan dimasak secara bersamaan.

1.1.5. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Petani Dalam Pemanfaatan Biji Kakao Menjadi Selai Cokelat

1. Faktor Internal

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 (di atas 50 tahun), semakin lambat untuk menerapkan inovasi, dan cenderung hanya melaksanakan kegiatan-kegiatan rutin semata (Mardikanto, 2009).

b. Pendidikan Formal

Tingkat pendidikan petani merupakan salah satu determinan yang dapat mempengaruhi produktivitas hasil pertanian. Simanjuntak (1998) mengemukakan

bahwa jenjang pendidikan dapat ditempuh oleh seseorang melalui pendidikan formal, seperti SD, SLTP, SLTA, dan Perguruan Tinggi. Masyarakat petani sering dicirikan dengan tingkat pendidikan yang rendah. Tingkat pendidikan yang rendah merupakan salah satu faktor penghambat inovasi teknologi dalam masyarakat.

Menurut Hernanto (1998) menyatakan pendidikan seseorang mempengaruhi cara berpikir ataupun penolakan terhadap hal-hal baru. Maka dapat diartikan perbedaan tingkat pendidikan berpengaruh terhadap cara berpikir masyarakat itu sendiri, karena pola pikir masyarakat yang berpendidikan tinggi berbeda dengan masyarakat yang berpendidikan rendah meskipun perbedaan tersebut tidak langsung berpengaruh terhadap aktivitas usahatani.

Menurut Soehardjoe dkk (1994) menyatakan bahwa pendidikan umumnya akan mempengaruhi cara dan pola pikir petani lebih dinamis. Semakin tinggi tingkat pendidikan petani maka semakin efisien dia bekerja dan semakin banyak pula dia mengikuti pelatihan cara-cara berusahatani yang lebih produktif dan lebih menguntungkan. Senada dengan Soehardjoe dan Patoeng, Banoewidjoyo (2002) mengemukakan bahwa tingkat pendidikan yang dimiliki tenaga kerja bukan saja dapat meningkatkan produktivitas dan mutu kerja yang dilakukan, tetapi sekaligus mempercepat proses penyelesaian kerja yang diusahakan.

Tingkat pendidikan petani dapat mempengaruhi pola pikir petani dalam menerapkan ide-ide baru yang didapat. Petani yang berpendidikan umumnya akan lebih mudah menerima inovasi jika dibandingkan dengan petani yang tidak berpendidikan. Hal ini sesuai dengan pendapat Soekarwatawi (2005), bahwa petani yang berpendidikan lebih cepat mengerti dan memahami penggunaan teknologi baru. Dengan demikian penerapan konsep dalam mengelola usaha taninya lebih baik dan dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

Satriani (2013), menyatakan bahwa tingkat pendidikan akan mempengaruhi kemampuan berpikir dalam menganalisis suatu masalah. Kemampuan petani untuk menganalisis situasi sangat dibutuhkan dalam pemilihan komoditas pertanian yang akan dibudidayakan. Hal ini didukung oleh Rukka (2006), yang mengungkapkan bahwa tingkat pendidikan formal petani sangat berpengaruh terhadap kemampuan dalam merespon suatu inovasi. Tingkat pendidikan yang semakin tinggi diharapkan dapat lebih mudah merubah sikap dan perilaku untuk bertindak lebih rasional.

c. Pendidikan Non Formal

Pendidikan non formal adalah aktivitas belajar di luar sistem persekolahan atau pendidikan formal namun tetap dilakukan secara formal terorganisir (Marzuki, 2012). Oleh karena itu, pendidikan non formal juga sering disebut sebagai pendidikan luar sekolah. Terkadang pendidikan non formal dapat berupa pendidikan tambahan di sekolah atau justru tidak memiliki kaitan sama sekali.

Selanjutnya, Miradj dan Sumarno (2014) mengemukakan bahwa pendidikan non formal merupakan salah satu jalur pendidikan alternatif yang dapat dipilih oleh sebagian masyarakat, selain jalur pendidikan formal. Terkadang karena satu atau berbagai hal terdapat beberapa lapisan masyarakat yang tidak dapat mengikuti pendidikan formal, dan pendidikan non formal menjadi salah satu pengisi kekosongan tersebut.

Dapat disimpulkan bahwa pendidikan non formal adalah pendidikan yang diselenggarakan di luar pendidikan formal namun tetap direncanakan dengan matang dan berorientasi pada pelayanan peserta didik dan pembelajaran yang khusus untuk menangani hal tertentu yang bertujuan agar peserta didik, atau masyarakat dapat memiliki sikap dan cita-cita sosial guna meningkatkan taraf hidup yang lebih baik.

d. Luas Lahan

Untuk memperoleh hasil produksi yang maksimum dari usahatani, petani dapat memadukan faktor produksi, seperti faktor modal dengan luas lahan garapan. Semakin luasnya lahan petani maka akan mempengaruhi petani untuk lebih bersemangat dalam melakukan kegiatan usahatani.

Menurut Sajogyo (1980) mengemukakan bahwa semakin luas lahan usahatani, maka semakin besar presentase penghasilan produksi. Dengan demikian, jelaslah bahwa luas lahan garapan berperan penting terhadap besaran pendapatan petani, sebaliknya petani yang mempunyai lahan sempit atau tidak bertanah merupakan beban usaha pada sektor pertanian.

e. Pengalaman

Pengalaman yang dimiliki oleh seseorang akan berpengaruh terhadap pengambilan keputusan terutama dalam penerimaan suatu inovasi bagi usaha yang dilakukan. Petani yang memiliki pengalaman lebih tinggi cenderung sangat selektif

dalam menerima suatu inovasi (Kusnadi, 2005).

Pengalaman dalam penelitian ini adalah pengalaman petani dalam melakukan usaha tani kakao. Pengalaman berusahatani merupakan salah satu hal yang penting bagi petani kakao karena pengalaman berkaitan dengan keterampilan petani dalam mengelola usahatannya. Pengalaman berusahatani akan mempengaruhi perilaku seseorang dalam mengolah usahatannya. Biasanya orang yang sudah lama berusahatani akan mempunyai banyak pengalaman dibandingkan dengan petani pemula, sehingga akan mempengaruhi cara pengambilan keputusan dalam usahatannya.

Menurut Soekartawi (2006) mengemukakan bahwa pengalaman berusaha tani yang cukup lama akan menjadikan petani lebih berhati-hati dalam proses pengambilan keputusan. Kegagalan yang ia alami akan menjadikannya lebih berhati-hati dalam proses pengambilan keputusan, sebaiknya petani yang kurang berpengalaman akan lebih cepat mengambil keputusan karena lebih berani menanggung resiko.

Menurut Padmowiharjo (1994) mengemukakan bahwa pengalaman berpengaruh terhadap proses belajar. Orang yang mempunyai pengalaman baik dalam proses belajar biasanya akan cenderung lebih optimis dalam melakukan tindakan karena ia telah mengalami kejadian tersebut. Berbeda dengan orang yang mempunyai pengalaman tidak banyak, biasanya mereka akan cenderung lebih pesimis untuk berhasil.

2. Faktor Eksternal

a. Peran Penyuluh

Keberhasilan penyebaran suatu teknologi sebaiknya tidak terlepas dari peran penyuluh yang menjalankan fungsinya sebagai agen pembaharuan. Menurut Rogers dan Schoemaker (1986) mengatakan bahwa peranan yang dijalankan oleh agen pembaharu dalam menyebarkan inovasi antara lain: membangkitkan kebutuhan untuk berubah, mengadakan hubungan untuk perubahan, mengidentifikasi masalah sasaran, memotivasi dan merencanakan tindakan perubahan.

Menurut Mosher (1997) menguraikan tentang peran penyuluh pertanian,

yaitu: sebagai guru, penganalisa, penasehat, sebagai organisator, sebagai pengembang kebutuhan perubahan, penggerak perubahan, dan pemantap hubungan masyarakat petani. Menurut Kartasapoetra (1994) juga menjelaskan tentang peran penyuluh yang sangat penting bagi terwujudnya pembangunan pertanian modern yaitu pembangunan pertanian berbasis rakyat. Peran penyuluh tersebut adalah:

- 1) Sebagai peneliti yaitu mencari masukan terkait dengan ilmu dan teknologi, penyuluh menyampaikan, mendorong, mengarahkan dan membimbing petani mengubah kegiatan usaha taninya dengan memanfaatkan ilmu dan teknologi.
- 2) Sebagai pendidik yaitu meningkatkan pengetahuan untuk memberikan informasi kepada petani, penyuluh harus menimbulkan semangat dan kegairahan kerja para petani agar dapat mengelola usaha taninya secara lebih efektif, efisien, dan ekonomis.
- 3) Sebagai penyuluh yaitu menimbulkan sikap keterbukaan bukan paksaan, penyuluh berperan serta dalam meningkatkan tingkat kesejahteraan hidup para petani beserta keluarganya.

b. Peran Kelompok Tani

Kelompok tani adalah kelembagaan pertanian atau peternak yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan, kesamaan kondisi lingkungan (sosial, ekonomi dan sumber daya) dan keakraban untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha anggotanya serta ditumbuh kembangkan dari, oleh dan untuk petani yang saling mengenal, akrab, saling percaya, mempunyai kepentingan dalam berusaha tani, kesamaan baik dalam hal tradisi, pemukiman, maupun hamparan lahan usaha tani. Kelompok tani merupakan sebuah lembaga yang menyatukan para petani secara horizontal dan dapat dibentuk beberapa unit dalam satu desa, bisa berdasarkan komoditas, areal tanam pertanian dan gender (Syahyuti, 2007).

Menurut Hotman dalam Slamet (1992) semakin sering berhubungan antar anggota semakin senang para anggota untuk bekerja sama. Pemimpin kelompok tani dengan kata lain pengurus dalam kelompok yang memiliki peran sebagai koordinator, di mana mereka yang menjelaskan atau menunjukkan hubungan antara berbagai pendapat dan saran, yang mencoba mengkoordinir kegiatan anggota atau sub kelompok. Selain itu pemimpin juga berperan sebagai penggerak mereka yang

menggerakkan kelompok untuk bertindak atau mengambil keputusan, dan berusaha merangsang atau memberi semangat pada kelompok agar melakukan kegiatan yang telat ditetapkan.

c. Pemasaran

Pemasaran yakni adalah hal yang mengkaitkan kegiatan produksi dengan konsumsi. Adapun pemasaran ini terdiri dari berbagai kegiatan yang melibatkan konsumen, permintaan konsumen, penetapan harga, penerapan produk baru, periklanan, penentuan posisi, analisis pasar, umpan balik, review, pendistribusian, penjualan, komunikasi serta identifikasi perancangan dan juga pengembangan produk. Menurut Kotler & Amstrong, Pemasaran yakni adalah sebuah proses managerial yang diman orang-orang yang berada di dalamnya memperoleh apa yang mereka inginkan atau mereka butuhkan melalui penciptaan dan pertukaran produk-produk yang ditawarkan dan nilai produknya kepada orang lain.

Menurut William J, Pemasaran yakni adalah sistem secara keseluruhan dari kegiatan-kegiatan bisnis atau usaha yakni yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga barang atau jasa yang sesuai, mempromosikan barang dan jasa, dan mendistribusikan barang dan jasa kepada konsumen dan bisa memuaskan konsumen. Menurut Swastha & Irawan, 2008, pemasaran yakni salah satu dari kegiatan pokok yang dilakukan oleh pengusaha yang mana dalam usahanya itu untuk mempertahankan kehidupannya, untuk berkembang dan juga mendapatkan untung yang besar. Menurut KBBI, pemasaran yakni merupakan proses, cara, kegiatan dalam memasarkan barang dagangan; perihal menyebarluaskan di kalangan masyarakat pada umumnya.

1.2. Hasil Penelitian Terdahulu

Pengkajian ini dilakukan tidak terlepas dari hasil pengkajian-pengkajian terdahulu yang pernah dilakukan sebagai bahan perbandingan dan kajian. Adapun hasil pengkajian yang dijadikan perbandingan tidak terlepas dari topik pengkajian mengenai pemanfaatan biji kakao menjadi selai coklat. Pengkajian terdahulu pada kajian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

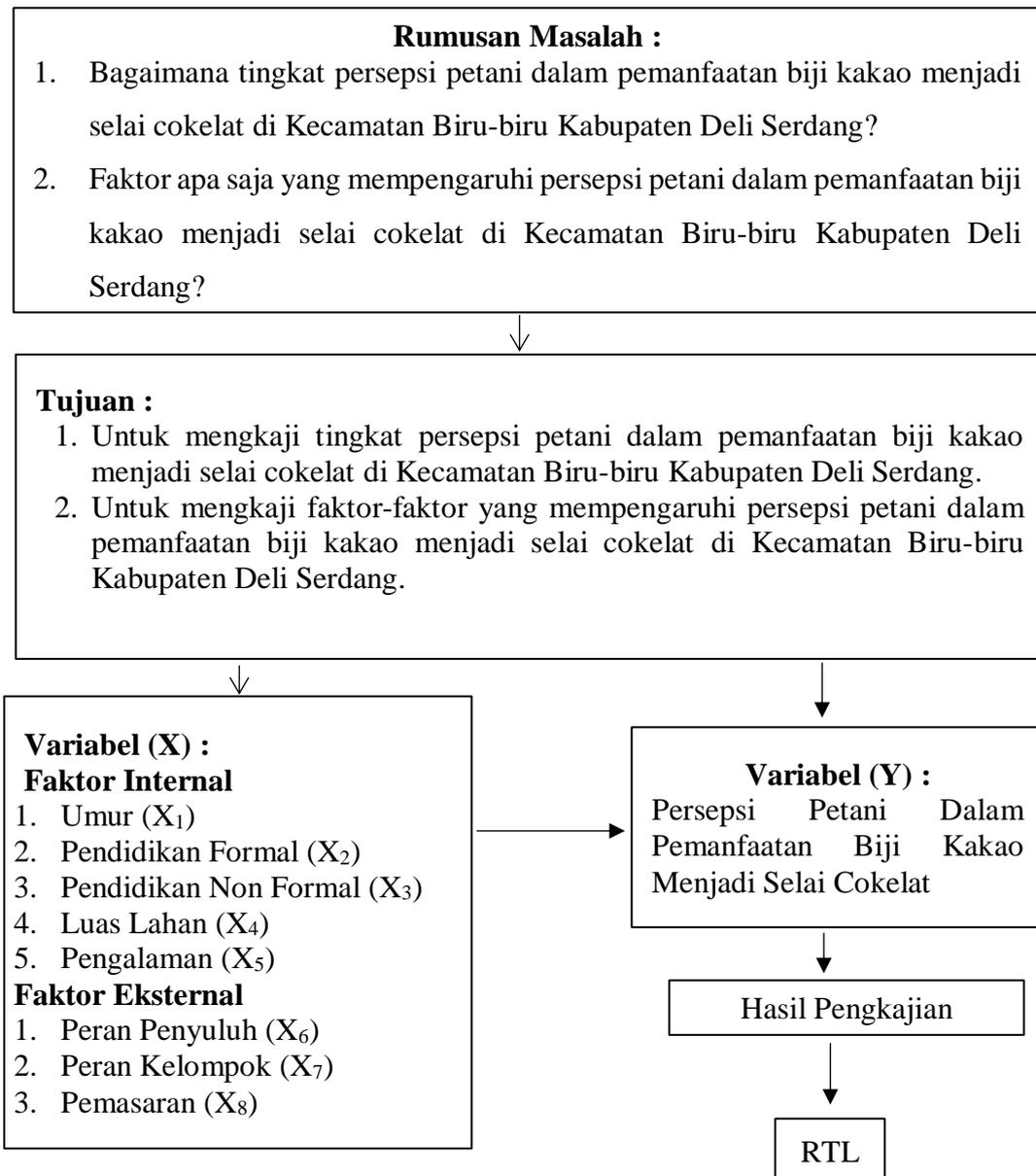
Tabel 1. Hasil Penelitian Terdahulu

NO	NAMA	JUDUL	VARIABEL	HASIL
1	Dinda Nadhifah Aprillia, Prayoga Suryadarma (2020)	Pemanfaatan Biji Kakao Dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat	-	Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa selai cokelat yang diolah dari biji kakao tanpa fermentasi yang disangrai lebih bagus mutunya dibanding selai cokelat yang diolah dari biji kakao fermentasi yang disangrai.
2	Muhammad Farhan Ariza Ritonga (2019)	Persepsi petani dalam penerapan sistem pertanian organik pada budidaya kakao (<i>Theobroma cacao</i> L)	Umur, Pendidikan, Luas Lahan, Pengalaman, Pendapatan, Akses Informasi, Peran Penyuluh Peran Kelompok Karakteristik Inovasi	Tingkat persepsi petani dalam penerapan sistem pertanian organik pada budidaya kakao tergolong dalam kategori tinggi. Artinya petani sudah mulai yakin untuk menerapkan sistem pertanian organik pada budidaya kakao.
3	Widiyastuti, Emi Widiyanti, Sutarto (2016)	Persepsi Petani Terhadap Pengembangan System Of Rice Intensification (Sri) Di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang	Umur, pendidikan formal, pendidikan non formal, pengalaman berusahatani, luas lahan, keterpaan media massa dan lingkungan sosial	Terdapat hubungan sangat signifikan antara Pendidikan nonformal dengan persepsi petani terhadap pengembangan SRI. Terdapat hubungan yang signifikan antara lingkungan sosial dengan persepsi petani terhadap pengembangan SRI.

4.	Audre Fariansyah Kamal (2021)	Persepsi Petani Terhadap Pemanfaatan Internet Sebagai Alternatif Sumber Informasi Pertanian Di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat	Umur, Tingkat Pendidikan, Pengalaman Bertani, Lingkungan Sosial, Peran Penyuluh, Tingkat Kosmopolitan, Sarana dan Prasarana	Tingkat Persepsi Petani Terhadap Pemanfaatan Internet Sebagai Alternatif Sumber Informasi Pertanian di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat termasuk dalam kategori tinggi
5.	Radot Manalu (2018)	Pengolahan biji kakao produksi perkebunan rakyat untuk meningkatkan pendapatan petani.	-	Pelayanan atau bimbingan teknis proses pengolahan biji kakao pascapanen sangat diperlukan dan mutlak dilakukan melalui pemerintah daerah sebagai pendukung perkebunan kakao, tupoksi terkait dengan program pengembangan kakao pada saat ini dan di masa depan harus diarahkan kepada upaya mewujudkan produk kakao yang berdaya saing, sehingga dapat memberikan nilai ekonomi yang lebih baik bagi para pelaku usahanya termasuk petani perkebunan secara berkelanjutan.

1.3. Kerangka Pikir

Penyusunan kerangka pikir pengkajian ini bertujuan untuk mempermudah di dalam pengarahannya penugasan akhir. Kerangka pemikiran persepsi petani dalam pemanfaatan biji kakao menjadi selai coklat dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pikir Persepsi Petani Dalam Pemanfaatan Biji Kakao Menjadi Selai Cokelat

1.4. Hipotesis

Hipotesis merupakan kesimpulan atau dugaan sementara atas masalah yang dirumuskan. Berdasarkan dari rumusan masalah yang ada dapat dibangun hipotesis sebagai bentuk kesimpulan sementara untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah tersebut. Adapun hipotesis dari pengkajian ini adalah :

1. Diduga tingkat persepsi petani dalam pemanfaatan biji kakao menjadi selai coklat di Kecamatan Biru-Biru Kabupaten Deli Serdang masih rendah.
2. Diduga adanya faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi petani dalam pemanfaatan biji kakao menjadi selai coklat Di Kecamatan Biru-Biru Kabupaten Deli Serdang

