

BAB 1. PENDAHULUAN

Potensi hasil hutan dari daerah Riau yang sangat memungkinkan untuk dikelola masyarakat umum adalah Madu Hutan. Populasi lebah madu di daerah Riau tersebar diberbagai wilayah. Wilayah yang kawasan hutannya paling banyak memproduksi madu liar adalah; Kabupaten Indragiri Hulu, Kabupaten Kuansing dan Kabupaten Pelalawan. Di Kabupaten Indragiri Hulu terdapat desa penghasil madu yang jumlahnya mencapai 16 desa. Dengan kearifan lokal madu hutan tersebut dipanen secara lestari oleh komunitas masyarakat sekitar hutan. Kita mendapatkan manfaat langsung dari madu yg kita konsumsi, masyarakat sekitar hutan juga mendapat insentif langsung dari usaha dan kerja keras mereka untuk menjaga hutan di sekitar mereka. Belum lagi lebah hutan mempunyai manfaat sangat penting dalam penyerbukan tumbuhan-tumbuhan di hutan. Akan tetapi masih banyak pemburu madu hutan yang tidak memiliki pemahaman tentang bagai mana penerapan panen lestari dan higienis sesuai standar *Internal Control System* (ICS).

Selama ini pengelolaan madu hutan masih dilakukan secara tradisional. Kualitas madu hutan dari pedalaman Provinsi Riau dipasaran nasional cukup baik, tidak kalah dengan madu Sumbawa dan madu Arab. Akan tetapi dengan pengelolaan yang masih sangat sederhana sekali berdampak kepada penurunan kualitas madu yang telah dipanen dari hutan. Dibeberapa kabupaten pengelolaan madu hutan secara individu atau kelompok telah mendapat perhatian dan bantuan dari pihak pemerintahan setempat, dan ada juga yang masih berjalan secara mandiri. Di Kabupaten Indragiri Hulu terdapat beberapa kelompok pengusaha madu hutan, diantaranya ialah UKM Al-Hikmah di Desa Kembang Harum dan UKM Abdul Malik Desa Cerucup, Kecamatan Pasir Penyu, Kabupaten Indragiri Hulu.

UKM Al-Hikmah mendapatkan suplay madu hutan dari UKM Abdul Malik, selain dari daerah Indragiri Hulu, madu hutan yang diperoleh UKM mitra disuplay dari beberapa daerah Kuantan Sengingi dan Pelalawan oleh kelompok pengelola madu. Meskipun disuplay dari wilayah yang berbeda kualitas madu hutan yang dihasilkan tidak jauh berbeda. Hanya saja terdapat perbedaan dari fisik dan rasa. Perbedaan fisik dan rasa madu hutan tersebut bergantung pada waktu pemanenan dan proses yang dilakukan pasca pemanenan madu. Berbeda lokasi hutan berbeda pula warna madu yang

diperoleh, ada 3 (tiga) jenis warna madu hutan yaitu madu hitam, madu merah, dan madu kuning.

UKM mitra mampu menghasilkan madu hutan minimal 300-500 kg/bulan, sedangkan kapasitas produksi UKM Al-Hikmah masih terbatas yaitu sebesar 300 kg/bulan. Pemanenan madu dilakukan sesuai dengan musim panen. Jika sedang musim bunga, maka kuantitas madu sangat berlimpah, begitu pula sebaliknya. Dalam setiap kali pemanenan dalam kurun waktu 2-3 bulan sekali dihasilkan madu 1,5 ton – 2 ton, dikarenakan keterbatasan modal usaha yang dimiliki oleh UKM Al-Hikmah dan UKM Abdul Malik sebagai penampung madu, UKM mitra hanya mampu menyerap hasil panen dari kelompok masyarakat pengelola madu sekitar 300-500 kg/bulan. UKM Al-Hikmah adalah mitra usaha dari UKM Abdul Malik, dimana keduanya saling berkaitan dalam menjalankan usahanya. UKM Al-Hikmah di samping proses produksi juga bergerak dalam bidang pemasaran madu hutan obat-obatan herbal, sedangkan UKM Abdul Malik menjalankan proses produksi madu yang dihasilkan dari hutan. Hasil produksi UKM Abdul Malik akan dijual kepada UKM Al-Hikmah, dengan jumlah dan harga sesuai kesepakatan diantara kedua belah pihak .

Proses produksi madu hutan yang dilakukan oleh UKM Abdul Malik masih dilakukan secara sederhana sekali. Peralatan yang dipergunakan mulai dari proses pemanenan sampai dengan pengemasan masih menggunakan peralatan konvensional diantaranya adalah; ember penampung, kain pemeras untuk memeras sarang lebah, jerigen untuk pengangkutan dari hutan ke rumah pemanen, corong, drum penampungan yang terbuat dari plastik. Madu murni yang diperoleh dimasukkan ke dalam botol kemasan bersegel berbahan plastik PET, ada juga yang diproses menjadi madu herbal, yaitu madu yang diperkaya dengan racikan bahan herbal. Peralatan yang dipergunakan juga masih sangat standar dan sederhana, seperti; Kualiti besar untuk memasak madu herbal, kompor, dandang besar untuk membuat ekstrak ramuan herbal.

Proses produksi madu murni dilakukan secara sederhana yaitu melalui beberapa tahap: 1) Pemanenan; pemanenan dilakukan oleh seorang pawang, pemanenan dilakukan setiap bulan sekali, pemanenan dilakukan berselang antara sarang satu dengan sarang yang lainnya, hal ini bertujuan agar kegiatan pemanenan dapat dilakukan satu kali setiap bulannya.

Pemanenan biasanya dilakukan dipertengahan bulan atau ketika bulan tampak penuh, tidak sedang hujan atau mendung, bila musim panen bertepatan dengan musim berbunga maka hasil yang diperoleh akan berlimpah. Untuk memanen madu yang bersarang di pohon *sialang* dengan diameter 80cm–150cm dan tinggi 7-12 meter, seorang pawang akan naik melalui tangga dari pantek kayu yang telah dibuat sebelumnya tanpa menggunakan tali pengaman hal ini terlihat sangat beresiko terhadap keselamatan sang pawang madu. Pemanenan dilakukan dengan memotong sarang lebah yang sudah tua, lalu diturunkan dengan menggunakan seutas tali yang telah diberi ember penampung. Sedangkan sarang yang masih muda tetap dipelihara untuk dipanen diwaktu yang akan datang; 2) Pemerasan; Sarang lebah yang telah diturunkan oleh pawang diperas untuk diambil madunya dan ditampung ke dalam ember-ember plastik yang telah dipersiapkan, pemerasan masih dilakukan secara sederhana sekali yaitu dengan menggunakan kain dan mengandalkan kekuatan tangan si pemeras. Setelah diperas madu dituangkan kedalam jerigen untuk kemudian dibawa keluar hutan menuju rumah penampungan sementara.

Proses pemerasan yang dilakukan secara manual terlihat kurang higienis, sisa-sisa lebah dan benda asing tercampur pada hasil pemerasan madu. Hal ini selayaknya menjadi perhatian utama agar didapatkan madu dengan kualitas yang baik dan higienis dengan proses yang lebih efektif. Kualitas madu biasanya masih ditentukan secara naluri/kebiasaan saja oleh seorang pawang. Persentase kadar air madu juga masih diperhitungkan berdasarkan tingkat curah hujan sebelum pemanenan dilakukan. Karena lebah hutan membuat sarang ditempat terbuka sehingga otomatis menjadi lebih terpengaruh akan perubahan musim dibandingkan dengan sarang lebah ternakan yang berada di dalam kotak.

Umumnya madu hutan yang baru dipanen mengandung kadar air lebih dari 24% (24-28%), sedangkan kadar air standar madu hutan yang ditentukan oleh JMHI adalah <24%. Demikian pula kadar air madu yang diperuntukan industri dan farmasi menuntut persentase yang sangat rendah yaitu 18%. Kadar air yang tinggi madu hutan sering kali nilai jualnya jatuh dipasaran atau dibeli dengan harga murah. Tidak hanya itu, madu dengan kadar air yang tinggi cenderung cepat rusak akibat terfermentasi sehingga tidak tahan lama. Hal ini tentunya menjadi permasalahan yang mendasar untuk kedepannya. Lebih jauh lagi untuk meningkatkan harga madu di pasaran, seyogyanya diupayakan

madu dari yang dihasilkan mendapat sertifikasi dari Aliansi Organik Indonesia (AOI). Untuk memenuhi standar sertifikasi AOI, maka selain proses panen ICS, kelompok masyarakat pengelola madu hutan juga harus menerapkan sistem administrasi yang baik misalnya harus ada *log book* yang mencatat secara detail asal usul madu yang dipanen. *Log book* ini diantaranya berisi informasi mengenai wilayah panen madu, termasuk identitas pohon sialang (status kepemilikannya), ada berapa sarang yang dipotong, inspektornya siapa, dan lain sebagainya. Kalau hal itu bisa dijalani, maka AOI akan menerbitkan sertifikat. Kalau sertifikat sudah didapat, maka pasar akan lebih luas lagi karena ada beberapa perusahaan besar yang hanya membeli madu-madu organik yang bersertifikat. Madu hasil produksi UKM mitra baik itu madu murni dan madu herbal belum terdaftar di BPOM dan belum memiliki sertifikasi halal dari MUI. Tentunya hal tersebut akan berpengaruh kepada nilai kepercayaan konsumen akan kualitas produk yang dihasilkan.

Dalam menjalankan usaha diperlukan manajemen yang baik, UKM Al-Hikmah dan UKM Abdul Malik *accounting, -Bookeeping, auditing, perpajakan* belum ada dilakukan. Sedangkan pola manajemen keuangan yang dilakukan saat ini baru sekedar cek pembukuan bulanan dengan cara menghitung hutang piutang selama sebulan. Laba rugi diperoleh dari hasil penjualan yang diperoleh dikurangi biaya operasional dan hutang piutang.

Produksi madu murni dan madu herbal UKM Al-hikmah dan UKM Abdul Malik telah dipasarkan ke berbagai daerah, terutama di wilayah JABODETABEK, Jawa Barat dan pernah mendapat pesanan untuk memenuhi pasar ekspor dengan Negara tujuan, Malaysia, Saudi Arabia dan Belanda, hanya saja produk belum mengantongi persyaratan dagang untuk pasar ekspor, berikut persyaratan-persyaratan sertifikasi yang mendukung kualitas madu yang dihasilkan UKM mitra. Adapun teknik pemasaran yang dilakukan oleh UKM Al-hikmah dan UKM Abdul Malik adalah menjual langsung produksi madunya kepada pemesan yang sudah berlangganan, salah satunya adalah CV. Syifa Inti Herba yang berdomisili di Bogor berdasarkan order yang diterima, ada juga yang dijual secara langsung kepada pengusaha atau perorangan dari berbagai wilayah seperti Medan, Batam dan Dumai termasuk pasar ekspor berdasarkan permintaan yang telah disepakati sebelumnya. Banyaknya permintaan lokal dan peluang ekspor bukan tidak mampu terpenuhi atas dasar kurangnya pasokan madu, akan tetapi UKM mitra

terbentuk dari sisi permodalan, baik itu modal kerja maupun modal untuk inventarisir peralatan yang menunjang usaha kedua UKM mitra ini. Harga Jual Madu dari produksi UKM mitra bervariasi; madu curah Rp 25.000.,40.000,/kg tergantung jenis madu dan musim madu, jika sedang musim panen harga madu biasa standar Rp 25.000/kg, sedangkan jika dijual ke pasar regional harganya naik menjadi Rp 105.000,/kg.

UKM Al-hikmah menyerap tenaga kerja masih dalam lingkungan keluarganya sendiri yang berjumlah 7 orang dan dipimpin oleh seorang peminan, yang terdiri atas 2 orang terapis pengobatan alternatif dan sisanya tenaga pembantu produksi, dimana tingkat pendidikan mereka rata-rata SLTA. Sedangkan UKM Abdul Malik mempekerjakan 5 orang tenaga kerja yang terdiri atas 1 orang pimpinan usaha dan sisanya tenaga produksi yang terlibat dalam proses pemanenan madu hutan.

Fasilitas untuk mendukung kelancaran produksi madu adalah rumah sendiri sebagai ruang serbaguna yaitu untuk ruang hunian keluarga, ruang produksi, ruang administrasi dan ruang pelayanan customer, sehingga terlihat kurang layak. Letak rumah UKM Al-Hikmah berada di jalur lintas Barat 300m dari jalan raya provinsi. Kondisi jalan sangat baik karena sudah diaspal.

Pasokan listrik di UKM ini digunakan untuk keseluruhan kegiatan rumah tangga dan produksi usaha. Kapasitas listrik terpasang adalah 900 watt yang bersumber dari PLTD. Peralatan komunikasi masih menggunakan handphone/telepon genggam, sedangkan telepon kabel belum terpasang, akan tetapi jalur telepon kabel sudah melintasi jalan desa tempat UKM ini berdomisili. Tidak jauh berbeda dengan kondisi UKM Al-Hikmah, UKM Abdul Malik pun masih menggunakan rumah kediaman sendiri dalam menjalankan aktivitas usahanya. Sedangkan untuk pengolahan madu diperlukan ruangan khusus yang bebas dari debu dan kotoran, bersuhu ruang sekitar 20-24⁰C, memiliki ventilasi yang baik, tidak lembab, dan steril. Sehingga dengan demikian kehygienisan madu yang dihasilkan akan senantiasa terjaga mulai dari proses pemanenan lestari dan higienis sesuai standar *Internal Control System* (ICS) sampai dengan proses pengemasan, dan penyimpanan berdasarkan standar mutu produk higienis. Permodalan UKM mitra ini masih mengandalkan modal sendiri yang tidak begitu besar, sehingga sangat menggantungkan terhadap siklus perputaran modal dari usaha yang mereka jalankan.

Pada kegiatan program I_bPE (Iptek bagi Pengembangan Produk Ekspor), perguruan tinggi dalam hal ini bermitra dengan dua Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yaitu UKM Al-Hikmah dan UKM Abdul Malik dan tidak ada hubungan keluarga antara tim pengusul dengan UKM Mitra. Pola hubungan kerja antara UKM Al-Hikmah dan UKM Abdul Malik adalah sistem usaha hulu-hilir. di mana UKM Abdul Malik bertindak sebagai pengumpul madu hutan mulai dari pengaturan jadwal pemanenan madu, membawa madu keluar hutan, pemerasan, sampai pada proses pemerasan saringan penampungan sementara sebagai madu curah, proses evaporasi dan selanjutnya untuk dibawa ke UKM Al-Hikmah untuk diproses lebih lanjut. Sedangkan UKM Al-Hikmah bergerak dalam proses peningkatan mutu madu yang telah dipanen melalui proses evaporasi vacuum untuk yg diproses dalam rangka pemerayaan madu hutan dengan racikan herbal. Selain itu pola kerjasama diantara UKM ini adalah dengan melakukan sistem pemasaran secara bersama dengan mengusung *branding* produk yang sama untuk madu curah. Dengan arti hubungan kerjasama yang mereka lakukan adalah *sharing profit*. Akan tetapi jika terdapat stok produksi yang berlebih dari UKM Abdul Malik maka UKM mampu memenuhi permintaan dari konsumen, begitu pula dengan UKM Al-Hikmah yang memiliki Madu Herbal mampu menjalankan pemasaran secara mandiri sesuai segmentasi pasar yang mampu diserap. Pendanaan program I_bPE jika bersumber dari dua UKM mitra yaitu masing-masing UKM Al-Hikmah Rp 23.000.000, dan UKM Abdul Malik Rp 11.500.000., sedangkan pola kerjasama antara Perguruan Tinggi dengan UKM mitra adalah dalam bentuk penerapan dan pengembangan hasil riset Perguruan Tinggi, sehingga dengan adanya kerjasama ini UKM mitra diharapkan mampu melakukan pengembangan usaha dalam meraih peluang pasar ekspor melalui peningkatan kualitas produk dan pemasaran serta mempercepat alih teknologi dan manajemen perguruan tinggi ke masyarakat industri.