

SALURAN DISTRIBUSI BAYAM POTONG SEGAR DI GAPOKTAN PQR KABUPATEN BANDUNG BARAT

Imam Prasajo¹, Analiasari,² Sutarni.³

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis, ³Politeknik Negeri Lampung

Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung

Telp (0721) 703995, Fax: (90721) 787309

Email¹: Imam.prasajo909@gmail.com

Abstrak

GAPOKTAN PQR memiliki peran dalam pengembangan dan peningkatan kemampuan petani dengan berbagai kegiatan yang menunjang dalam peningkatan pengetahuan petani. Bayam merupakan produk sayuran yang memiliki prospek dengan jumlah permintaan pasar yang tinggi. Tujuan karya tulis ilmiah adalah (1) mendeskripsikan penanganan pasca panen komoditas bayam potong segar di GAPOKTAN PQR Kabupaten Bandung Barat dan (2) menganalisis saluran distribusi komoditas bayam potong segar di GAPOKTAN PQR. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode kualitatif (deskriptif). Hasil dan pembahasan adalah (1) penanganan pasca panen komoditas bayam pra distribusi dan (2) sistem distribusi bayam potong segar secara langsung dan tidak langsung.

Kata Kunci: *Bayam, Saluran Distribusi, Pasca Panen*

Pendahuluan

Bayam (*Amaranthus sp*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan oleh petani. Berdasarkan jumlah 100 g bayam mengandung nutrisi sebanyak 2,3 g protein, 3,2 g karbohidrat, 3 g zat besi dan 81 g kalsium. Bayam kaya akan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboplavin, sodium, kalium dan magnesium (Grubben, 1994). Kualitas suatu produk pangan ditentukan oleh penampilan fisik meliputi bentuk, ukuran, warna, dan tekstur serta kandungan gizi di dalamnya. Penampilan dan kualitas yang baik akan

mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Kandungan gizi dan senyawa lain dalam tanaman seperti vitamin C, karotenoid, maupun senyawa folat dipengaruhi oleh faktor Genotipe, dan jenis pupuk (Hanson, 2011).

Data jumlah produksi tanaman sayuran bayam di Indonesia meningkat pada tahun 2014–2016 dan mengalami penurunan pada tahun 2017. Tabel 1. Data jumlah produksi tanaman sayuran di Indonesia 2018. Tahun 2014, volume produksi bayam di Indonesia sebesar 134.166 ton dan jumlah ini meningkat menjadi 150.093 ton pada tahun 2015. Jumlah produksi juga meningkat pada

tahun berikutnya sebesar 160.267 ton pada tahun 2016. Hal ini disebabkan karena pengaruh iklim yang sangat mendukung untuk produksi sayuran termasuk komoditi bayam. Tahun 2017 volume produksi bayam mengalami penurunan sebesar 101.174 ton.

Tabel 1. Data jumlah produksi tanaman sayuran di Indonesia 2018

Jenis Tanaman	2014	2015	2016	2017
Bawang	1.233.989	1.229.189	1.446.869	1.470.154
Bawang	16.894	20.293	21.15	19.513
Bayam/ <i>Spinach</i>	134.166	150.093	160.267	148.303
Buncis/ <i>Green</i>	318.218	291.333	275.535	279.052
Cabai	800.484	869.954	915.997	1.153.165
Cabai/ <i>Chili</i>	1.875.095	1.915.154	1.961.598	2.359.441
Kangkung/ <i>Kangk</i>	319.618	305.08	297.13	276.982
Lobak/ <i>Radish</i>	31.865	21.479	19.483	22.424
Tomat/ <i>Tomato</i>	916.001	877.801	883.242	962.856
Petai/ <i>Chinese</i>	602.478	600.2	601.204	627.611

Sumber: Badan Statistik Indonesia, 2018

Produk Bayam mempunyai potensi untuk ditingkatkan karena produk bayam sangat diminati oleh masyarakat. Dalam rangka memberikan suatu produk bayam yang baik terhadap konsumen, GAPOKTAN PQR ingin memulai untuk memproduksi komoditi bayam secara kontinyu maka GAPOKTAN PQR harus memperhatikan saluran distribusi, yaitu dengan cara menyeleksi saluran distribusi yang akan digunakan. Distribusi tidak kalah pentingnya dalam keberhasilan pemasaran hasil pertanian, mengingat bahwa daerah produksi jauh dari lokasi konsumen atau pasar, apalagi sifat pertanian yang sangat mudah rusak dan tidak tahan lama (Fitriani, dkk 2012).

Kesalahan dalam memilih saluran distribusi, akan menghambat dalam

menyalurkan barang atau jasa, karena berkembangnya permintaan oleh para konsumen untuk sebuah pelayanan yang lebih baik, kualitas dan keaneka ragaman bersamaan dengan meningkatnya persaingan secara global, membuat GAPOKTAN PQR harus berpikir secara cepat dan tepat bagaimana cara mengatur produksi dalam memnuhi permintaan pasar.

Saluran distribusi merupakan hal yang sangat penting dalam kegiatan perusahaan. GAPOKTAN PQR bekerjasama dengan mitra Cianjur Fresh di daerah Cianjur Jawa Barat, karena produk bayam yang dihasilkan sangat baik dan segar maka Mitra Cianjur Fresh memilih GAPOKTAN PQR sebagai salah satu GAPOKTAN PQR yang dipilih untuk memnuhi permintaan pasar bayam tersebut. Permintaan akan bayam dari Cianjur Fresh kepada GAPOKTAN PQR sebesar 100 kg/ hari permintaan yang cukup tinggi dari mitra Cianjur Fresh. Bayam yang dikirim GAPOKTAN PQR yang dikirim mengalami kecenderungan kehilangan (*Losses*) berat bayam dari 10-30% saat proses distribusi dari GAPOKTAN PQR ke mitra Cianjur fresh. Hal ini disebabkan karena sayuran memiliki laju respirasi. Pengangkutan produk kurang memadai dan terjadi keterlambatan pada jalur pengangkutan menimbulkan kerugian yang cukup besar. Distribusi komoditas hortikultura memiliki rantai yang panjang sehingga

mempengaruhi kualitas komoditas pada saat pengiriman ke tujuan karena sifat dari produk pertanian yang mudah rusak. Berbagai produk mempunyai respirasi berbeda, umumnya tergantung pada struktur morfologi dan tingkat perkembangan jaringan bagian tanaman tersebut (Kays, 1991).

Kehilangan berat pada produk bayam akan bisa mengakibatkan pengiriman bayam secara kontinyu bisa terjadi pembatalan kerjasama antara GAPOKTAN PQR kepada mitra Cianjur Fresh. Keberhasilan setiap komoditi yang dipasarkan sangat tergantung pada kualitas produk yang dihasilkan maka GAPOKTAN PQR perlu melakukan penanganan pasca panen insentif sebelum bayam dikirim ke mitra Cianjur Fresh agar hasil dapat dimaksimalkan dan tidak akan terjadi kehilangan berat (*Losses*) yang sangat besar dan berakibat kerugian untuk hasil produksi bayam.

Tujuan

Tujuan penulisan dari penulisan karya ilmiah ini sebagai berikut (1) mendeskripsikan penanganan pasca panen komoditas bayam potong segar di GAPOKTAN PQR Kabupaten Bandung Barat dan (2) menganalisis saluran distribusi komoditas bayam potong segar di GAPOKTAN PQR.

Metode Pelaksanaan

Data yang digunakan dalam penulisan karya ilmiah ini terdiri dari data

primer dan sekunder yang didapatkan dari pelaksanaan praktik kerja lapang di GAPOKTAN PQR yang beralamat di kampung pengkolan desa cikidang RT.03 RW.08 Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung barat. Jawa Barat pada tanggal 12 Agustus sampai dengan tanggal 13 Oktober 2018. Data primer dan data sekunder digunakan untuk menjawab tujuan. Data primer dan data sekunder diperoleh dari pembimbing lapang atau berdasarkan pengamatan secara langsung. Data sekunder merupakan data yang sudah tersedia sehingga di dapat dari literatur, buku, dan jurnal tentang bayam.

Metode Analisis Data

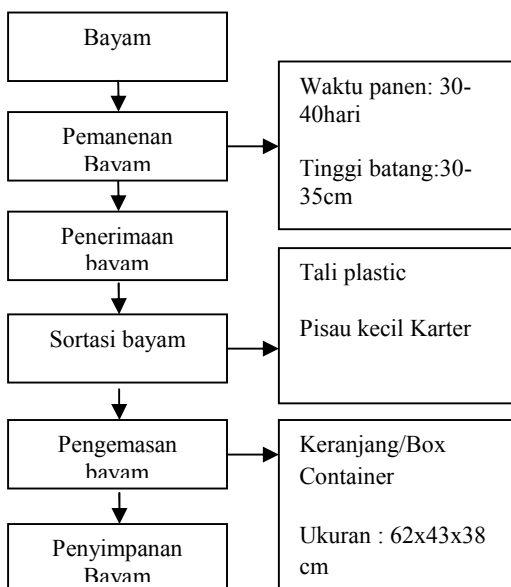
Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Metode kualitatif (deskriptif) metode yang digunakan dalam kegiatan penanganan pasca panen dan distribusi bayam potong segar GAPOKTAN PQR. Diagram alir (*flow chart*) digunakan untuk memetakan kegiatan-kegiatan pasca panen dan proses sistem distribusi bayam.

Hasil dan Pembahasan

1. Penanganan pasca panen komoditas bayam pra distribusi

Kegiatan penanganan pasca panen komoditas bayam yang dilakukan secara langsung oleh petani anggota di GAPOKTAN PQR. Kegiatan dalam pasca panen komoditas bayam meliputi pemanenan bayam, penerimaan, sortasi,

pengemasan, dan penyimpanan. Bayam yang diproduksi adalah jenis benih *amaranth*, benih yang direkomendasikan oleh mitra Cianjur Fresh karena benih bayam *amaranth* sangat diminati oleh konsumen dari warna dan rasa yang berbeda dibandingkan jenis benih yang lain. Diagram alir pasca panen bayam dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pasca panen bayam

Gambar 1 menunjukkan bahwa proses penanganan pasca panen bayam potong segar sebelum bayam di distribusikan.

a). Pemanenan bayam

Kegiatan pemanenan bayam potong segar yang dilakukan oleh anggota GAPOKTAN PQR dengan luas lahan $\pm 800\text{m}^2$ berkisar 8-10 bedengan dalam jangka waktu 30-40 hari setelah tanam, tanaman bayam mulai siap untuk dipanen pada saat tanaman mencapai tinggi batang 30-35cm dan bayam memiliki 3-5 daun

dalam satu batang. Pemanenan dilakukan dengan cara memotong bagian batang bayam 2–3 cm dari permukaan tanah dengan menggunakan alat bantu yaitu: pisau/karter. Bayam yang telah dipanen diletakan pada keranjang/kontainer pengumpulan bayam. Proses pemanenan dilakukan pada pagi hari pada pukul 6 pagi sesuai jam kerja para petani di wilayah Lembang karena saat pemanenan bayam paling baik adalah pada pagi hari untuk menjaga kesegaran bayam karena di wilayah Lembang suhu di pagi hari mencapai suhu 20°C , jika dilakukan pada siang hari suhu udara di wilayah Lembang mencapai 26°C panas bisa membuat bayam akan cepat layu.

Bayam yang layu terjadi secara fisiologis yaitu kerusakan yang disebabkan oleh reaksi enzimatis misalnya: apabila sayuran yang dipotong maka akan berubah warna pada bagian yang terpotong menjadi coklat, warna hijau pada sayuran akan mengalami perubahan warna menjadi menguning dalam penyimpanannya, karena khlorofilnya mengalami degradasi. Kerusakan ini terjadi akibat pengaruh fisik, kimiawi, mikrobiologi, dan fisiologis (Hatton,1986).

Secara fisiologis bagian tanaman yang dipanen dan dimanfaatkan untuk konsumsi segar adalah masih hidup, dicirikan dengan adanya aktivitas metabolisme yang dinamakan respirasi. Respirasi berlangsung untuk memperoleh

energi untuk aktivitas hidupnya. Proses respirasi ini, bahan tanaman terutama kompleks karbohidrat dirombak menjadi bentuk karbohidrat yang paling sederhana (gula) selanjutnya dioksidasi untuk menghasilkan energi. Hasil sampingan dari respirasi ini adalah karbondioksida (CO₂), uap air (H₂O) dan panas. Semakin tinggi laju respirasi maka semakin cepat mengalami perubahan fisiologis yang mengarah pada kemunduran dari produk tersebut (Salunkhe, 1984). Lebih lanjut Phan, *et al*, 1975

Tabel 2. Data Pengelompokan komoditi hortikultura berdasarkan laju respirasi.

Kelompok	Laju Respirasi pada 5°C (mg CO ₂ /kg/jam)	Komoditi
Sangat Sangat Tinggi	>60	Asparagus brokoli, bayam jagung manis

Sumber: Phan, *et al*, 1975

Tabel 2. Komoditi bayam mengalami laju respirasi cukup tinggi mencapai >60 mg/CO₂/Kg/jam. Hal ini dapat membandingkan pemanenan yang tidak tepat dan cara panen yang kurang baik dan pengumpulan hasil panen di tempat yang kurang baik dapat menurunkan kualitas bayam yang dipanen. Laju respirasi berdampak pada berat bayam akan susut atau kehilangan (*Losses*) tentu akan merugikan produk yang dimiliki GAPOKTAN PQR. Komoditas hortikultura harus sesegera mungkin diberi penanganan pasca panen agar kualitasnya tetap terjaga dan memperkecil berbagai

bentuk kehilangan (Kasmire, 1985). Maka perlu penanganan yang tepat untuk komoditi bayam serta penggunaan teknologi yang bertujuan menjaga komoditi bayam GAPOKTAN PQR dapat dikonsumsi segar.

b). Penerimaan bayam

Kegiatan penerimaan komoditas bayam dilakukan setelah proses pemanenan bayam dari lahan petani. Bayam yang diterima untuk siap dikirim ke mitra Cianjur Fresh sebesar 100kg/hari diletakkan di tempat yang teduh atau tidak terkena sinar matahari langsung, agar menghindari daun bayam tidak cepat layu.

c). Sortasi

Sortasi merupakan kegiatan yang dilakukan GAPOKTAN PQR untuk memilih dan memberikan pembeda produk yang baik berdasarkan permintaan Cianjur Fresh, penggolongan terhadap bayam juga dilakukan berdasarkan besar kecilnya daun. Bersamaan dengan penyortiran, bayam diikat menggunakan tali plastik sesuai kemampuan tangan menggenggam. Produk yang baik adalah produk bayam yang bebas dari cacat (batang patah, batang atau daun menguning, daun sobek/bolong) atau kerusakan lainnya yang disebabkan akibat kegiatan pasca panen maupun serangan penyakit. Kegiatan sortasi bertujuan untuk mendapatkan produk bayam segar dan layak untuk dikonsumsi mitra Cianjur Fresh. Jumlah panen yang dilakukan oleh petani ± 110kg

dan akan disortir menjadi 100kg sesuai pesanan yang diminta oleh mitra Cianjur Fresh.

d). Pencucian

Bayam yang telah terkumpul di *packing house* (PH) setelah melewati proses sortasi dan *garding* selanjutnya produk bayam tersebut harus dicuci terlebih dahulu sebelum dipasarkan dengan tujuan untuk mencegah masuknya mikrobakteri dari kotoran yang melekat saat proses pemanenan dan menghilangkan debu dan tanah yang melekat pada batang dan daun. dengan menggunakan air bersih yang mengalir untuk menghindari kontaminasi atau dengan cara memasukan bayam kedalam bak/wadah. Pencucian dengan air berfungsi untuk mengatasi kelebihan panas yang dikeluarkan produk bayam.

e). Pengemasan

Pengemasan produk bayam menggunakan kontainer merupakan unit efisien dalam penanganan produk bayam dari lahan ke gudang penyimpanan. Wadah kontainer mudah disimpan dan memberikan perlindungan terhadap kerusakan mekanis seperti: terpotong, tertekan, benturan, dan gesekan., melindungi produk bayam tidak mudah layu dari paparan sinar matahari langsung karena produk hortikultura sangat mudah mengalami kerusakan mekanis.

Akibatnya susut berat yang lebih besar saat proses transportasi pengiriman

produk bayam. Wadah kontainer yang digunakan memiliki ukuran sedang dengan berat maksimum 30 kg. Produk bayam yang dikemas menggunakan kontainer akan dikirim ke Cianjur Fresh dan ke pasar tradisional pasar ahad, pasar Lembang dan pasar minggu.

f). Penyimpanan

Kegiatan penyimpanan produk untuk mempertahankan daya simpan produk bayam, upaya tersebut mempertahankan komoditi tetap dalam kondisi segar dan sekaligus masih memiliki kualitas yang baik. Penyimpanan dimaksud adalah penyimpanan pada kondisi suhu dingin dan penyimpanan pada kondisi atmosfer terkendali. Penyimpanan tersebut diperlukan terutama bagi komoditi hortikultura yang mudah mengalami kerusakan setelah memasuki periode pasca panen. karena cara penyimpanan tersebut dapat mengurangi laju respirasi dan metabolisme, mengurangi proses penuaan, mengurangi kehilangan air dan pelayuan. Keuntungan dari pelibatan teknologi pasca panen seharusnya tidak hanya dilihat dari harga jual produk, namun juga dilihat dari tingkat penyusutan dan kemampuan akses pasar (Kitinoja, 1995).

2.Sistem Pengangkutan dalam distribusi produk bayam

Hasil produk bayam potong segar GAPOKTAN PQR akan dikirim menggunakan transportasi darat yaitu: mobil bak terbuka/*pick up* dan mobil

tertutup. Mobil bak terbuka/*pick up* biasa digunakan untuk memuat produk lebih banyak kurang lebih 1 ton di bandingkan mobil tertutup. Produk bayam didistribusikan menggunakan alat transportasi darat mobil *pick up*, dimulai dari packing house (PH) menuju jasa pengiriman di daerah Cibodas kemudian dari Cibodas akan dikirimkan ke lokasi Cianjur Fresh. Jarak tempuh pengiriman cukup jauh membutuhkan waktu kurang lebih 4-5 jam dengan kecepatan 80-100km/jam. Pada saat pendistribusian suhu produk bayam yang dibawa akan mengalami laju respirasi kondisi ini akibat akumulasi panas di bawah penutup terpal saat perjalanan.

Panas adalah bentuk energi seperti energi sinar, energi kinetik, energi potensial dan energi kimia. Energi dapat berubah dari satu bentuk ke bentuk lainnya, tetapi total energi di dalam sistem adalah tetap konstan. Energi dilibatkan dalam perubahan-perubahan fase suatu benda. Panas dapat diserap atau dilepaskan bila perubahan fase tersebut terjadi. Energi panas bergerak dari daerah dengan tingkat energi tinggi (panas) ke tingkat energi rendah (dingin). Panas yang dihasilkan ini menyebabkan masalah pada produk hortikultura tersebut (Sudjatha, 2017).

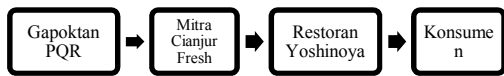
Penyimpanan produk bayam sangat diperlukan terutama bagi komoditi hortikultura yang mudah mengalami kerusakan setelah memasuki periode pasca

panen, karena cara penyimpanan tersebut dapat mengurangi laju respirasi dan metabolisme lainnya, mengurangi proses penuaan, mengurangi kehilangan air dan pelayuan, mengurangi kerusakan akibat aktivitas mikroba, dan mengurangi proses pertumbuhan yang tidak dikehendaki seperti pertunasan, maka GAPOKTAN PQR perlu adanya pengadaan ruang pending agar produk bayam tidak mengalami penurunan berat yang sangat tinggi dan menjaga produk bayam tetap segar setelah panen dan saat penyaluran distribusi bayam.

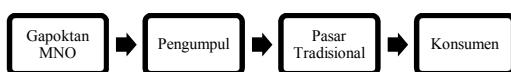
a. Saluran distribusi bayam

Distribusi adalah salah satu elemen bauran pemasaran. Kegiatan pemasaran yang berusaha memperlancar dan mempermudah penyampaian barang dan jasa dari produsen ke konsumen. Distribusi merupakan kegiatan yang paling penting dalam sistem pemasaran karena distribusi efektif dan efisien, maka barang akan cepat dipasarkan dan selanjutnya akan dibeli dan dikonsumsi oleh konsumen. Saluran distribusi yang dilakukan oleh anggota petani GAPOKTAN PQR ada 3 sistem distribusi yaitu: GAPOKTAN PQR - mitra Cianjur Fresh - restoran hingga kekonsumen. Saluran distribusi dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2. Saluran distribusi bayam ke Cianjur Fresh



Proses distribusi bayam potong segar dikirim keluar daerah Lembang. Saluran distribusi ini dilakukan karena pemesanan bayam yang cukup tinggi ke mitra Cianjur Fresh. Pemesanan produk bayam potong segar melalui *purchase order* (PO) yang dilakukan setiap pagi melalui telepon selular atau melalui aplikasi sosial media (*whatsapp*). Kesepakatan harga yang diterima oleh GAPOKTAN PQR sudah ditetapkan hanya sampai ke mitra saja. Harga yang telah disepakatkan dari GAPOKTAN PQR kepada Mitra Cianjur Fresh sebesar Rp.12.000/kg. Bayam yang tersebut dalam 1 hari pengiriman mencapai 100kg/hari. Proses distribusi bayam GAPOKTAN PQR menggunakan jasa pengiriman, setiap pengiriman produk bayam dikenakan margin sebesar Rp.500/kg. Dapat dilihat pada Gambar 3. Gambar 3. Saluran distribusi bayam ke pengumpul.



Proses sistem distribusi dari GAPOKTAN PQR – pengumpul – pasar tradisional – konsumen GAPOKTAN PQR menjual produk bayam kepada pengumpul dengan harga sebesar Rp 4000. Pengumpul langsung mengambil bayam atau memanen produk bayam itu sendiri di lahan anggota GAPOKTAN PQR. Jumlah


hasil yang di jual kepada pengumpul sebesar 800 kg. pengumpul akan mendistribusikan kembali ke pasar tradisional wilayah Lembang seperti: pasar ahad, pasar Lembang dan pasar minggu. Produk bayam yang diterima pada salah satu pasar tersebut akan di ecer kembali sampai ke tangan konsumen. Produk bayam yang dijual ke pengumpul adalah sisa produk yang tidak masuk dalam kategori bayam yang di inginkan oleh mitra Cianjur Fresh atau produk bayam yang tersedia sudah mulai habis maka akan digantikan produk bayam yang baru untuk memenuhi pemesanan mitra Cianjur Fresh. Saluran disitribusi GAPOKTAN PQR ke pasar tradisional dapat dilihat pada Gambar 4



Sistem distribusi dari GAPOKTAN PQR – pasar tradisional – konsumen adalah proses ketiga dari sistem distribusi yang dilakukan oleh GAPOKTAN PQR. GAPOKTAN PQR ingin memasarkan langsung produk tersebut ke pasar tradisional tanpa melalui proses ke pengumpul. Produk bayam yang dijual ke pasar tradisional dengan harga Rp 5000 /kg mengikuti harga jual di pasar. Bayam 1kg bisa mendapatkan 3-4 ikat bayam, dalam distribusi ini bayam akan jual kembali oleh para pengecer sayuran di pasar dengan harga Rp 2000/ikat bayam.


Referensi



- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. Data Jumlah Produksi Tanaman Sayuran di Indonesia. Badan Pusat Statistik.
- Grubben GJH. 1994. Amaranthus L. In Plan Resources of South East Asia. Siemonsma, J.S and K.Piluek (Eds). Prosea. Bogor. 82-86.
- Kays. S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. Avi Book. New York.
- Hatton, T.T. 1986. Persyaratan masing-masing komoditi dalam Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika. Terjemahan oleh Prof.Ir.Kamariyani, UGM 1986. Kasmire. *Pastharvest Technology Of Hortikultural Crops. Cooperative Extension, University Of California. Division Of Agriculture and Natural Resources*.
- Kasmire. 1985. *Preparation For Fresh Market Of Vegetables, In Kader, Adel A., et.al. (Eds). Pastharvest Technology Of Hortikultural Crops. Cooperative Extension, University Of California. Division Of Agriculture and Natural Resources*.
- Kitinoja, L. 2001. *Postharvest Handling of Fruits and Vegetables: Intended for Cold Storage*. IARW India.
- Salunkhe, D. K. and Desai, B. B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Vegetables*, Vol. II. CRC Press Inc., Florida.
- Sudjatha, W. Wayan Wisaniyasa, Ni. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press.


saluran distribusi bayam po 


5 menit yang lalu


7% Risiko dari plagiarisme
MEDIUM

Parafrase 0%
Kutipan salah 0%
Concentration 

 Bagikan 

 Deep **\$ 1.00**

 Publish and earn

 View report **\$ 3.48**