

# Wilhelmus Bali Mema

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 28-Aug-2024 08:47AM (UTC+0530)

**Submission ID:** 2439497877

**File name:** Wilhelmus\_Bali\_Mema.docx (136.66K)

**Word count:** 1038

**Character count:** 6707

**ANALISIS PRODUKSI VANILI DI INDONESIA**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**WILHELMUS BALI MEMA**

**2017310113**

**2**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI**

**MALANG**

**2024**

## RINGKASAN

Indonesia merupakan negara penghasil vanili terbesar kedua di dunia dan pengembangan produksi vanili di Indonesia perlu mendapat perhatian karena Indonesia merupakan negara agraris yang berbasis pertanian sebagai mata pencaharian sebagian besar petani Indonesia. Indonesia telah dikenal sebagai penghasil vanili terbesar kedua dunia sementara Madagaskar menduduki posisi utama. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana produksi vanili di Indonesia, maka perlu dilakukan penelitian tentang produksi vanili di masa lalu dan kemungkinan kenaikan produksi vanili di masa depan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan komparatif dengan negara pesaing yaitu Madagaskar. Dari hasil analisis data masa lalu selama 30 tahun (1993 - 2023) dapat diketahui bahwa produksi vanili Indonesia cukup berfluktuatif, artinya terjadi kenaikan dan penurunan produksi yang cukup tajam, sehingga menunjukkan kurangnya perhatian terhadap kestabilan produksi vanili di Indonesia. Dalam upaya meningkatkan produksi vanili di Indonesia, perlu dilakukan perbandingan data produksi vanili Indonesia dengan negara pesaing yaitu Madagaskar dikenal sebagai penghasil vanili terbesar dunia. Dari hasil analisis data produksi Indonesia dan Madagaskar, terlihat bahwa produksi vanili Indonesia tertinggal cukup jauh dengan Produksi vanili madagaskar. Untuk melihat kemungkinan Indonesia dapat mengejar ketertinggalan dari Madagaskar, maka dilakukan skenario peningkatan produksi vanili Indonesia sebesar 50 %. Dari hasil skenario meningkatnya produksi vanili sebesar 50 %, ternyata produksi vanili Indonesia di masa depan (hingga 2050) tidak dapat mengimbangi kemajuan produksi Madagaskar. Namun demikian, Indonesia tetap mempunyai peran dalam penyedia vanili dunia, yaitu sebagai produsen vanili terbesar kedua sesudah Madagaskar.

**Kata Kunci : vanili, produksi, Indonesia, Madagaskar**

# 1 BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Vanili (*Vanilla planifolia*) adalah salah satu komoditi agribisnis Indonesia yang berasal dari tanaman jenis genus Vanili, terutama diperoleh dari buah vanili berdaun datar (Chambers et al., 2019). Vanili adalah bahan favorit dan umum digunakan dalam makanan, minuman, minyak esensial, dan parfum (Arya et al., 2021).

Produsen vanili terbesar dunia saat ini adalah Madagaskar, sebesar 75 % dari keseluruhan produsen vanili dunia dan dianggap sebagai salah satu rempah termahal kedua di dunia karena merupakan salah satu tanaman yang paling padat karya (Baharuddin et al., 2023). Meskipun vanili merupakan campuran dari sekitar 200 senyawa, rasa dan aroma khasnya berasal dari senyawa vanilin (SambaVanilli, 2023). Dikatakan selanjutnya, penelitian saat ini berfokus pada potensinya untuk meningkatkan kesehatan dan mencegah penyakit.

Produksi vanili di Indonesia telah diekspor ke berbagai negara, salah satunya menggunakan merek La Dame in Vanilla yang telah diekspor ke berbagai negara baik grosir maupun eceran, antara lain Arab Saudi (KSA), Turki, Ceko, Belanda, Italia, dan Jerman (inaexport, 2022). Dikatakan selanjutnya, vanili digunakan dalam industri roti dan es krim, namun sebenarnya hampir semua industri makanan dan minuman menggunakan vanili sebagai bahan penyedap atau aroma pada makanan dan minuman, walaupun dalam dosis yang kecil saja. dijelaskan kemudian, selain produk yang dihasilkan oleh La dame, ia juga menghasilkan Vanilla Bean, Vanilli Bean Paste dan Vanilli Extract. Lebih jauh disampaikan, La dame in Vanilli juga memproduksi olahan vanili lainnya yaitu Vanilli Collagen Peptides, Vanilla Sugar, Vanilli Sea Salt, dan Vanilli Pound Cake Mix.

Menurut New York Vanilli (2024), Indonesia merupakan produsen vanili kedua terbesar dunia. Dengan demikian, Indonesia mempunyai posisi penting dalam perdagangan vanili dunia. Dalam hal ini menunjukkan bahwa Indonesia mempunyai kekuatan perdagangan dalam komoditi vanili dunia. Apalagi vanili merupakan penyedap makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh hampir semua orang di dunia, ketersediaan vanili (alami) terlalu sedikit (kurang dari 1%) untuk memenuhi kebutuhan vanili baik industri maupun rumah tangga (Wahyudi, 2021). Dikatakan selanjutnya, selama ini vanili Indonesia sebagian besar diperdagangkan sebagai komoditas di pasar internasional (ekspor) dan domestik dan bagi produsen yang sebagian besar merupakan petani kecil, kondisi ini menciptakan ketidakpastian usaha dan nilai tambah.

Hasil penelitian Wahyudi et al. (2021), maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang sejauh mana produksi vanili Indonesia, sebagai komoditi ekspor juga dapat membantu petani vanili terutama di wilayah pedesaan terpencil di Indonesia. Hal ini perlu dilakukan mengingat pentingnya vanili dalam kehidupan manusia sehari-hari. Vanili yang merupakan istilah yang sering diasosiasikan dengan rasa kesederhanaan atau kepolosan, sering digunakan untuk menggambarkan sesuatu yang mendasar atau tanpa hiasan. Namun,

vanili lebih dari sekadar rasa atau konsep vanili memiliki makna yang kaya dan beragam dalam berbagai aspek kehidupan manusia.

Vanilli merupakan penyedap rasa berharga yang berasal dari buah anggrek yang termasuk dalam genus *Vanilla*. Vanili adalah bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan kue, makanan penutup dan minuman.

Vanili merupakan salah satu rempah paling berharga di dunia, dipandang dari sudut ekonomi. Proses budidaya dan pengolahan buah vanili yang memakan banyak tenaga kerja turut menyebabkan tingginya harga vanili.

Vanili adalah aroma populer dalam wewangian dan aromaterapi karena sifatnya yang menenangkan dan membuat rileks yang digunakan dalam produk lilin beraroma vanili, minyak esensial, dan produk kebersihan untuk menciptakan suasana menenangkan dan meningkatkan rasa sejahtera.

Selain kegunaan kuliner dan aromatiknya, vanili juga menawarkan potensi manfaat kesehatan. Ia dipercaya memiliki sifat antioksidan dan dapat membantu mengurangi peradangan dalam tubuh. Selain itu, vanili digunakan dalam pengobatan tradisional karena efeknya yang menenangkan dan sebagai obat alami untuk mengatasi kecemasan dan stres..

Tingginya manfaat vanili, dalam upaya untuk lebih meningkatkan produksi vanili di Indonesia, maka perlu dilakukan penelitian lebih jauh tentang kondisi produksi vanili di Indonesia, melihat hasil produksi vanili Indonesia di masa lalu dan penelitian ini akan berfokus kepada upaya kenaikan produksi vanili di Indonesia serta upaya-upaya lainnya untuk menjadikan posisi Indonesia sebagai produsen vanili terbesar pertama di dunia.

## 1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang dihadapi dalam produksi vanili di Indonesia adalah :

1. Indonesia belum menjadi produsen vanili pertama dunia padahal sumber daya alam dan tenaga kerja telah memadai

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Menganalisis produksi vanili Indonesia di masa lalu, yaitu rekam jejak produksi vanili sejak tahun 1992 hingga 2022 (30 tahun)
2. Menganalisis potensi produksi vanili di Indonesia di masa depan, hingga 2050
3. Menganalisis kemungkinan kenaikan produksi vanili di Indonesia melalui skenario kebijakan vanili yang diberikan oleh Pemerintah

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui produksi vanili Indonesia sejak tahun 1992 hingga 2022 dan produksi vanili Madagaskar sebagai negara penghasil vanili tertinggi di dunia.
2. Mengetahui manfaat mempelajari vanili sebagai produk pertanian yang berpotensi
3. Dapat mengetahui strategi meningkatkan produksi dari pengalaman Madagaskar sebagai penghasil vanili tertinggi dunia.
4. Dapat melakukan upaya peningkatan produksi vanili sehingga dapat bersaing dengan Madagaskar

# Wilhelmus Bali Mema

## ORIGINALITY REPORT

7%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://eprints.umm.ac.id">eprints.umm.ac.id</a> Internet Source	1%
2	<a href="http://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a> Internet Source	1%
3	<a href="http://repository.upi.edu">repository.upi.edu</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://rayyanjurnal.com">rayyanjurnal.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://sinta.unud.ac.id">sinta.unud.ac.id</a> Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

# Wilhelmus Bali Mema

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---