

# 17515

*by* Helky Semenaky

---

**Submission date:** 27-Jun-2022 02:41AM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1863553853

**File name:** JURNAL\_HELKY\_SEMENAKY.docx (926.78K)

**Word count:** 2544

**Character count:** 15802

*JOM FAKULTA PERTANIAN INSTIPER Yogyakarta, Vol.1, No. 1, Juni 2022*  
KAJIAN PRODUK LOKAL BERBASIS SALAK DI KECAMATAN TURI  
KABUPATEN SLEMAN

*Helky Semenaky<sup>1</sup>, Arum Ambarsari, SP, MP<sup>2</sup>, xDr. Ir. Danang Manumono., MS<sup>3</sup>*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kajian produk lokal berbasis salak di Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman guna untuk mengetahui perbandingan dan besarnya nilai tambah dari pengolahan salak menjadi dodol salak, keripik salak dan jenang salak. Metode penentuan lokasi menggunakan metode purposive sampling, Metode data yang digunakan adalah Deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi keripik salak adalah Rp 7.022/kg, jenang salak yaitu Rp 10.048/kg dan dodol salak Rp 5.972/kg. Nilai tambah jenang salak lebih besar daripada keripik ataupun dodol salak hal ini disebabkan oleh hasil input jenang lebih besar meskipun harganya paling rendah.

Kata Kunci : Industri, Proses pembuatan, Nilai Tambah dan Perbandingan

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

<sup>2</sup> Dosen Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

<sup>3</sup> Dosen Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

<sup>8</sup> Salak merupakan salah satu komoditas yang menguntungkan untuk dikembangkan karena dapat ditanam secara tumpang sari dengan tanaman buah-buahan lainnya, tajuk tanaman yang rendah dan lebar sehingga dapat menahan hujan dan perakarannya mampu menahan erosi, pemanenan dapat dilakukan sepanjang tahun, umur produksi sangat panjang, pemasaran buahnya sangat mudah bagi kebutuhan di dalam negeri dan luar negeri, dan dapat di konsumsi sebagai buah segar maupun produk turunan atau olahan serta mengandung gizi yang cukup banyak dan tidak mengandung lemak. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (industri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (industri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan industri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian dengan cara mengolah menjadi produk lanjutan. (Masyhuri, 1994).

Tujuan pengolahan salak itu sendiri adalah untuk meningkatkan keawetan pada salak itu sehingga layak dikonsumsi dan memanfaatkan buah salak agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Berikut data terinci tentang luas tanam dan produksi dan produktifitas salak di kabupaten Sleman dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel.1.1. Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh per Kecamatan di Kabupaten Sleman, 2022

| Salak Pondoh/ <i>Zalacca Pondoh</i> |  |  |   |
|-------------------------------------|--|--|---|
| Kecamatan kabupaten sleman          | Tanaman Produktif<br><i>Productive Crop</i><br>(Rumpun <i>Clusters</i> ) | Produksi<br><i>Production</i><br>(Kot) | Rata-rata Produksi<br><i>Average Production</i><br>(Kg/Rumpun <i>Clusters</i> ) |
| 1. Moyudan                          | 0,49   | 103                                    | 210,16  |
| 2. Minggir                          | 0,80   | 165                                    | 206,73  |
| 3. Seyegan                          | 1,51   | 351                                    | 233,27  |
| 4. Godean                           | 0,52   | 114                                    | 218,76  |
| 5. Gamping                          | 0,31   | 58                                     | 189,74  |
| 6. Melati                           | 0,11   | 20                                     | 191,15  |
| 7. Depok                            | -  | -                                      | -   |
| 8. Brebah                           | -  | -                                      | -   |
| 9. Prabanan                         | -  | -                                      | -   |
| 10. Kalasan                         | 3,85   | 848                                    | 220,49  |
| 11. Ngablak                         | 0,61   | 136                                    | 224,26  |
| 12. Ngaglik                         | 5,61   | 1.344                                  | 239,55  |
| 13. Sleman                          | 38,05  | 9.656                                  | 253,80  |
| 14. Tempel                          | 580,91   | 149.493                                | 257,34  |
| 15. Turi                            | 1.795,31   | 472.299                                | 263,07  |
| 16. Pakem                           | 236,85   | 57.864                                 | 244,31  |
| 17. Cangkringan                     | 20,81  | 4.542                                  | 218,24  |
| Jumlah/ <i>Total</i>                | 2.685,72   | 696.995                                | 259,52  |
| Tahun/ <i>Year</i> 2013             | 4.813.559  | 662.321                                | 13,76   |
| Tahun/ <i>Year</i> 2012             | 4.381.956  | 493.764                                | 11,27   |

Sumber : Dinas Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan Kabupaten Sleman

Source : *Agriculture, Fishery, and Forestry Service of Sleman Regency*

Sumber : Dinas Pertanian, Perikanan, dan Kehutanan Kabupaten Sleman

Pada umumnya buah-buahan mempunyai karakteristik mudah rusak sehingga umur simpannya relatif pendek. Kerusakan ditandai oleh bau busuk dan daging buah menjadi lembek serta berwarna kecokelat-cokelatan, bersifat musiman dan harga jual yang rendah. Keadaan ini semakin membebani para petani salak yang umumnya masih tergolong kelas menengah ke bawah. Untuk menghadapi masalah tersebut harus dicari upaya untuk memperpanjang masa simpan buah sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya. Melimpahnya buah salak di kabupaten sleman menimbulkan permasalahan pada saat panen raya tiba. Tidak sedikit petani salak yang menjual produksi salaknya dengan harga yang rendah, bahkan banyak yang tidak terjual karna busuk. Akibatnya, para petani mengalami kerugian. Hal ini membuat perlu adanya penanganan dengan membuat usaha pengolahan salak yang lebih untuk mengatasi permasalahan tersebut agar nilai ekonominya lebih tinggi dan dapat bertahan lebih lama. Di Kabupaten Sleman saat ini sudah banyak muncul beberapa industri pengolahan salak pondoh. Berikut ini beberapa industri pengolahan salak yang terdapat di Kabupaten Sleman dapat dilihat pada Tabel 2 di bawah ini.

Tabel.1.2. Jumlah Unit Usaha Pengolahan Salak Pondoh di Kabupaten Sleman.

2022

| No | Jenis Usaha       | Jumlah Usaha (unit) | Presentase (%) |
|----|-------------------|---------------------|----------------|
| 1  | Kripik Salak      | 3                   | 15,79          |
| 2  | Suwar suwir salak | 1                   | 5,26           |
| 3  | Wajik Salak       | 4                   | 21,05          |
| 4  | Dodol Salak       | 8                   | 42,1           |
| 5  | Manisan Salak     | 1                   | 5,26           |
| 6  | Olahan salak      | 1                   | 5,26           |
| 7  | Jenang Salak      | 1                   | 5,26           |
|    | Jumlah            | 19                  | 100            |

Sumber Arsip dinas perindustrian, perdagangan dan koperasi Kab. Sleman

Pada tabel 2 dapat diketahui bahwa industri pengolahan salak yang paling banyak terdapat di Kabupaten Sleman adalah industri pengolahan dodol salak (42,1%) sebanyak 8 unit usaha, Wajik salak (21,05%) sebanyak 4 unit usaha, kripik salak (15,79%) sebanyak 3 unit usaha dan yang lainnya masing-masih 1 unit usaha sebesar (5,26%).

Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah melakukan proses pengolahan dan pengawetan terhadap salak segar menjadi berbagai produk olahan salak agar dapat memberikan nilai ekonomis. Hasil pengolahan salak tersebut dapat memiliki nilai tambah yaitu memperpanjang waktu simpan buah salak dan meningkatkan nilai jualnya.

#### Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana pembuatan dodol salak , kripik salak dan jenang salak di daeran penelitian?

Berapa nilai tambah yang dihasilkan akibat dari usaha pengolahan salak sampai menjadi dodol salak, keripik salak dan jenang salak?

Bagaimana perbandingan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, keipik salak dan jenang salak ?

## METODOLOGI PENELITIAN

### A. Metode Penelitian

Pada penelitian ini metode yang digunakan untuk menentukan daerah penelitian adalah studi kasus yaitu mempelajari secara mendalam mengenai keadaan kehidupan sekarang dengan latar belakangnya secara mendalam hanya pada satu unit sosial (Ginting, 2006). Lokasi penelitian terpilih yaitu Industri Kecil Pengolah Buah Salak dimana yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah pemilik usaha pengolahan salak.

### B. Metode Penentuan lokasi dan sampel

Pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Menurut Arikunto (2006) *purposive sampling* adalah tehnik mengambil sampel dengan tidak berdasarkan random, daerah atau strata, melainkan berdasarkan atas adanya pertimbangan yang berfokus pada tujuan tertentu. Berdasarkan teori tersebut penentuan lokasi penelitian dilaksanakan pada usaha atau industri pengolahan salak pondoh di kecamatan Turi Kabupaten Sleman Yogyakarta. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa di kecamatan tersebut terdapat industri pengolahan salak pondoh menjadi produk turunan.

Tabel 3.1 Industry Pengolahan Salak Pondoh Menjadi Keripik Salak, Dodol Salak dan Manisan Salak di Kabupaten Sleman 2022

| No | Kecamatan  | Indusri Pengolahan Salak Pondoh |             |              |
|----|------------|---------------------------------|-------------|--------------|
|    |            | Keripik salak                   | Dodol Salak | Jeneng salak |
| 1  | Moyudan    | ..                              | ..          | ..           |
| 2  | Mingir     | ..                              | ..          | ..           |
| 3  | Seyegan    | ..                              | ..          | ..           |
| 4  | Godean     | ..                              | ..          | ..           |
| 5  | Gamping    | ..                              | ..          | ..           |
| 6  | Melati     | -                               | -           | -            |
| 7  | Depok      | ..                              | ..          | ..           |
| 8  | Brebah     | -                               | -           | -            |
| 9  | Prabanan   | -                               | -           | -            |
| 10 | Kalasan    | ..                              | ..          | ..           |
| 11 | Ngemplak   | -                               | -           | -            |
| 12 | Ngatik     | ..                              | ..          | ..           |
| 13 | Sleman     | ..                              | ..          | ..           |
| 14 | Tempel     | 2                               | -           | -            |
| 15 | Turi       | 1                               | 8           | 1            |
| 16 | Pukem      | 1                               | -           | -            |
| 17 | Canekriman | -                               | -           | -            |

Sumber : dinas perindustrian kabupaten Sleman 2022

### **C. Metode Penentuan Sampel**

Sampel yang ditentukan dalam menganalisis Nilai tambah Salak Pondoh dalam penelitian ini yaitu usaha yang memproduksi dikecamatan Turi yang berupa pengolahan Salak Pondoh menjadi Keripik Salak, Dodol salak dan Jenang Salak. Metode penentuan sampel ini secara *proprsiv sampling* yaitu pengambilan sampel dilakukan secara sengaja pada usaha pengolahan Salak yang telah diketahui lokasi usahanya sebanyak 3 sampel yaitu, produk kripik salak “candimas”, Jeneng Salak”Krisna” dan Dodol Salak “Berlian”. Dengan adanya sampel yang di ambil dalam penelitian ini, pertimbangan, peneliti memiliki beberapa pertimbangan yang di ambil. Untuk industry Keripik Salak “CandiMas” dan Jenang Salak”Krisna” karena terdapat satu industry pengolahan salak pondoh menjadi keripik salakdan jenang salak yang terdapat di Kecamatan Turi. Selain itu industry ini juga sudah memiliki ijin usaha yang terdaftar di dinas perindustrian Kabupaten Sleman. Sedangkan pertimbangan pemilihan sampel industry pengolahan salak pondoh menjadi dodol dikarenakan Produk industry ini memiliki Inovasi tersendiri yaitu berupa dodol salak Original, dan dodol salak slimut Coklat. Selain itu industry ini juga sudah memiliki ijin usaha yang terdaftar di dinas perindustrian Kabupaten Sleman.

Dengan diambilnya ketiga sampel industry diatas karena sampel yang diambil sudah memiliki kriteria atau sudah menjawab tujuan atau yang dibutuhkan peneliti. Prosedur Pengambilan dan pengumpulan data Prosedur pengambilan data Observasi , Pencatatan, Wawancara, pengumpulan data. Data penelitian berasal dari dua suber Data Primer Data Sekunder Metode Analisis Data, Untuk mengidentifikasi masalah (1), dengan menggunakan metode analisis deskriptif yaitu mengenai proses pengolahan dodol salak, keripik salak dan manisan salak dengan menggunakan data / informasi yang diperoleh di daerah penelitian sedangkan untuk mengidentifikasi masalah (2 dan 3), dianalisis dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah yaitu metode Hayami . metode ini dapat dilihat pada table 3.2 .

Tabel 3.2 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

| Variabel                                      | Nilai                    |
|---|--------------------------|
| <b>I. Output, Input dan Harga</b>             |                          |
| 1. Output (kg)                                | (1)                      |
| 2. Input (kg)                                 | (2)                      |
| 3. Tenaga Kerja (HOK)                         | (3)                      |
| 4. Faktor Kompos                              | (4) = (1) / (2)          |
| 5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)            | (5) = (3) / (2)          |
| 6. Harga Output                               | (6)                      |
| 7. Upah tenaga Kerja (Rp/Blok)                | (7)                      |
| <b>II. Perencanaan dan Keuntungan</b>         |                          |
| 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)                   | (8)                      |
| 9. Sumbangan Input lain (Rp/Kg)               | (9)                      |
| 10. Nilai Output (Rp/Kg)                      | (10) = (4) x (6)         |
| 11. a. Nilai tambah (Rp/Kg)                   | (11a) = (10) - (9) - (8) |
| b. Rasio nilai tambah (%)                     | (11b) = (11a/10) x 100%  |
| 12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)        | (12a) = (5) x (7)        |
| b. Pangsa tenaga kerja (%)                    | (12b) = (12a/11a) x 100% |
| 13. a. Keuntungan (Rp/Kg)                     | (13a) = 11a - 12a        |
| b. Tingkat keuntungan (%)                     | (13b) = (13a/11a) x 100% |
| <b>III. Biaya dan Peroleh Faktor Produksi</b> |                          |
| 14. Margin (Rp/Kg)                            | (14) = (10) - (8)        |
| a. Pendapatan tenaga kerja                    | (14a) = (12a/14) x 100%  |
| b. Sumbangan input lain                       | (14b) = (9/14) x 100%    |
| c. Keuntungan perusaha                        | (14c) = (13a/14) x 100%  |

Sumber : Sudiyono, 2004

Kriteria nilai tambah (NT) adalah

Jika  $NT > 0$ , berarti pengolahan salak pondoh memberikan nilai tambah yang positif.

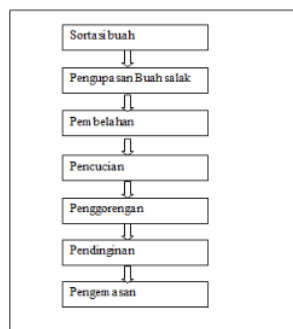
Jika  $NT < 0$ , berarti pengolahan salak pondoh memberikan nilai tambah yang negatif.

#### D. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### a. Gambaran Proses Produksi

##### 1. Produksi Keripik Salak Pondoh

Didalam peroduksi, terdapat beberapa tahapan yang perlu di lakukan sebelum memulai kegiatan produksi atau pengolahan, untuk itu kita perlu melakukan tahanan-tahapan seperti gambar dibawah ini.

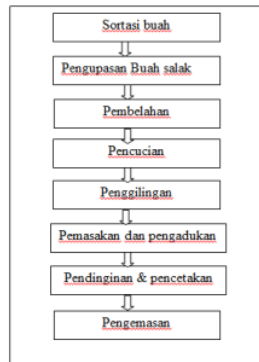


Gambar 5.2 Kerangka Proses Pembuatan Keripik Salak "C"



## 2. Produk Jenang salak pondoh

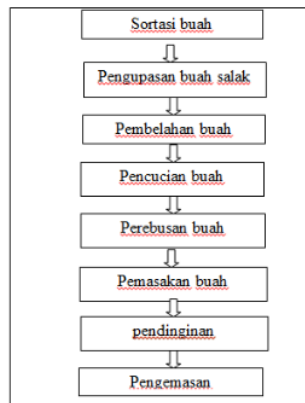
Didalam peroduksi, terdapat beberapa tahapan yang perlu di lakukan untuk mempermudah dalam melaksanakan kegiatan produksi atau pengolahan, untuk itu kita perlu melakukan tahananpan-tahapan seperti gambar dibawah ini.



Gambar 5.10. Kerangka Produksi Jenang Salak

## 3. Produk Dodol Salak Pondoh

Didalam peroduksi, terdapat beberapa tahapan yang perlu di lakukan untuk mempermudah dalam melaksanakan kegiatan produksi atau pengolahan, untuk itu kita perlu melakukan tahananpan-tahapan seperti gambar dibawah ini.



Gambar 5.17 Kerangka Produksi Dodol Salak

b. Biaya Produksi

Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dalam perhitungan ini harga pokok produksi dapat dilihat daribesarnya biaya – biaya produksi yang terdiri dua yaitu biaya modal kerja dan biaya investasi.

c. Biaya modal kerja

Biaya modal kerja merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk operasional perusahaan dalam proses produksi, sehingga usaha dapat terus berjalan setiap harinya.

d. Biaya bahan baku

Tabel. 5.4 Biaya Bahan Baku disetiap Industri Pengolahan Salak

| Nama usaha | Jenis olahan | 1 hari (kg) | 1 mgu (kg) | 1 Bln (kg) | Harga (Rp/kg) | Total biaya Rp/hari | Total biaya Rp/mgu | Total biaya Rp/bln |
|------------|--------------|-------------|------------|------------|---------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Mamuga     | Keripik      | 50          | 250        | 1.000      | 6.000         | 300.000             | 1.500.000          | 6.000.000          |
| Manise     | Jenang       | 40          | 120        | 480        | 2.000         | 80.000              | 240.000            | 960.000            |
| Berlian    | Dodol        | 50          | 150        | 600        | 2.000         | 100.000             | 300.000            | 1.200.000          |

Sumber : Analisis Data primer 2022

e. Biaya Tenaga Kerja

Tabel. 5.5 Kebutuhan tenaga kerja dan biaya dalam satu bulan kerja

| Nama Usaha               | Tenaga Kerja |   |    |   | JLM TK | JMLH            |        |           | Upah (Rp/Hk/Goreng) | Total (Rp/Bln) |
|--------------------------|--------------|---|----|---|--------|-----------------|--------|-----------|---------------------|----------------|
|                          | DK           |   | LK |   |        | Hk/Goreng/Bulan | Lk     | P         |                     |                |
|                          | LK           | P | LK | P |        |                 |        |           |                     |                |
| Keripik Salak 'CandiMas' |              |   | 5  | 5 | 100    |                 | 30.000 | 3.000.000 |                     |                |
| Jenang Salak 'KRISNA'    | 1            | 1 | 2  | 4 | 12     | 75.000          | 30.000 | 1.980.000 |                     |                |
| Dodol Salak 'Berlian'    | 1            | 1 | 2  | 4 | 12     | 65.000          | 30.000 | 2.220.000 |                     |                |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Keterangan : Upah Tenaga kerja di Keripik Salak

Setiap produksi 5 kali goreng.

Jadi dalam satu minggu 5 hari kerja.

Dalam 1 bln terdapat 100 kali goreng.

f. Biaya Bahan Baku Penolong (Tambahan)

Selain bahan baku utama yaitu Salak Pondoh, adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam pengolahan keripik salak, jenang salak, dan dodol salak memiliki bahan tambahan atau komposisi yang berbeda-beda, tergantung dari jenis olahannya.

Tabel.5.6 Biaya bahan penolong keripik salak “Candimas”

| No | Nama Bahan    | satuan    | Jlh Bal | Harga /Kg/lt (Rp) | Jmlah (Rp/Bulan) |
|----|---------------|-----------|---------|-------------------|------------------|
| 1  | Minyak goreng | lt        | 96      | 13.000            | 1.248.000        |
| 2  | Gass 12 kg    | kg        | 6       | 145.000           | 870.000          |
| 3  | Kemasan       |           |         |                   |                  |
|    |               | 50 gram   | 400     | 2500              | 1.000.000        |
|    |               | 250 gram  | 160     | 3000              | 480.000          |
|    |               | 500 gram  | 80      | 3500              | 280.000          |
|    |               | 1000 gram | 20      | 5000              | 100.000          |
|    | Total         |           |         |                   | 3.798.000        |

Sumber: *Analisis Data Primer 2022*

Tabel. 5. 7 Biaya bahan baku penolong Jenang salak “Krisna”

| No | Nama Bahan     | satuan | Jlh Bal | Harga /Kg/lt (Rp) | Jmlah (Rp/Bulan) |
|----|----------------|--------|---------|-------------------|------------------|
| 1. | Tepung Ketan   | kg     | 48      | 9.000             | 432.000          |
| 2. | gula pasir     | Kg     | 96      | 12.000            | 1152.000         |
| 3. | kelapa         | buah   | 60      | 5.000             | 300.000          |
| 4. | kayu bakar     | ikat   | 12      | 25.000            | 300.000          |
| 5. | kawat          | pcess  | 360     | 250               | 90000            |
| 6. | plastik parsel | pcess  | 720     | 250               | 180000           |
| 7. | mika           | pcess  | 720     | 250               | 180000           |
| 8. | label          | lembar | 48      | 2.250             | 108.000          |
|    | Total          |        |         |                   | 2.742.000        |

Sumber: *Analisis Data Primer 2022*

Tabel 5.8 Biaya Bahan Baku Penolong Dodol salak “Berlian”

| No | Nama Bahan          | satuan     | Jumlah Bhn/Ba | Harga /Kg/t (Rp) | Jmlah (Rp/Bulan) |
|----|---------------------|------------|---------------|------------------|------------------|
| 1. | tepung ketan 500 gr | kg         | 3             | 9.000            | 27.000           |
| 2. | gula pasir          | kg         | 24            | 12.000           | 288.000          |
| 3. | kelapa              | biji/butir | 12            | 4.000            | 48.000           |
| 4. | Coklat              | Kg         | 36            | 47.000           | 1.692.000        |
| 5. | Garam               | Bungkus    | 1             | 4.000            | 4.000            |
| 6. | Gas 3kg             | tabung     | 6             | 20.000           | 120.000          |
| 7. | plastik kemasan     | pack       | 192           | 800              | 153.6000         |
| 8. | Kertas              | pcs        | 36            | 1.500            | 54.0000          |
| 9. | Sticker             | pcs        | 120           | 250              | 30.0000          |
|    | Total               |            |               |                  | 2.416.600        |

Sumber; *Analisis Data Primer 2022*

Modal yang dikeluarkan oleh para pengusaha merupakan modal sendiri atau berasal dari tabungan. Biaya modal kerja merupakan biaya-biaya operasional dalam sekali produksi. Adapun yang termasuk dalam biaya modal kerja yaitu biaya bahan baku, biaya penolong dan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama proses produksi. Dengan diketahuinya biaya yang termasuk dalam modal kerja dari setiap sample penelitian pada masing-masing usaha dapat dijelaskan secara rinci pada tabel berikut:

Tabel 5.9 Biaya Modal Kerja Sebulan

| No. | Biaya Modal Kerja | Jenis Produk | Biaya Bahan Baku (Rp) | Biaya TK (Rp) | Biaya Bahan Baku Penolong (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-----|-------------------|--------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|-------------|
| 1.  | Candimas          | Keripik      | 6.000.000             | 3.000.000     | 3.978.000                      | 12.978.000  |
| 2.  | Krisna            | Jenang       | 960.000               | 1.980.000     | 2.742.000                      | 5.622.000   |
| 3.  | Berlian           | Dodol        | 1.200.000             | 2.220.000     | 2.416.600                      | 5.836.600   |

Sumber: *Analisis Data Primer 2022*

Tabel di atas merupakan jumlah modal kerja dari biaya bahan baku, biaya pendukung dan biaya tenaga kerja dari setiap usaha dan produk olahannya yang dihitung dalam skala perbulan. Adapun asumsi per bulan 4 minggu dan berdasarkan hari kerja per minggu setiap usaha yang berbeda antara lain usaha keripik salak Manunggal 5 hari kerja per minggu dengan asumsi 4 minggu per bulan sebanyak 20 hari kerja. Sedangkan jenang salak Manise dan dodol salak Berlian 3 hari kerja per minggu dengan asumsi 4 minggu perbulan sebanyak 12 hari kerja.

g. Biaya Modal Investasi

Modal Minvestasi merupakan modal awal usaha yang dikeluarkan untuk berlangsungnya kegiatan industri dan digunakan untuk jangka waktu panjang dan dapat berulang-ulang dalam menjalankan usaha.

Tabel 5.10 Biaya Modal investasi keripik salak “Candimas”

| No | Nama Barang   | Jml | UE(Thn) | Harga/ Unit   | Total         | Biaya Penyusutan (Rp/Bulan) |
|----|---------------|-----|---------|---------------|---------------|-----------------------------|
| 1  | facuum frying | 1   | 20      | Rp 50.000,000 | Rp 50.000,000 | Rp 208,333                  |
| 2  | siler         | 1   | 12      | Rp 3.500,000  | Rp 3.500,000  | Rp 24,306                   |
| 3  | spiner        | 1   | 8       | Rp 2.000,000  | Rp 2.000,000  | Rp 20,833                   |
| 4  | ember         | 1   | 3       | Rp 20.000     | Rp 20.000     | Rp 556                      |
| 5  | gunting       | 1   | 1       | Rp 10.000     | Rp 10.000     | Rp 833                      |
| 6  | pisau         | 5   | 2       | Rp 7.000      | Rp 35.000     | Rp 1,458                    |
| 7  | keranjang     | 10  | 2       | Rp 12.000     | Rp 120.000    | Rp 5,000                    |
| 8  | peper kater   | 1   |         |               |               |                             |
| 9  | siler plasti  | 1   | 7       | Rp 200.000    | Rp 200.000    | Rp 2,381                    |
| 10 | etalase       | 1   | 20      | Rp 800.000    | Rp 800.000    | Rp 3,333                    |
| 11 | timbangan     | 1   | 6       | Rp 250.000    | Rp 250.000    | Rp 3,472                    |
| 12 | kompom        | 1   | 3       | Rp 250.000    | Rp 250.000    | Rp 6,944                    |
| 13 | gass          | 1   | 10      | Rp 350.000    | Rp 350.000    | Rp 2,917                    |
|    | Total         |     |         |               |               | Rp 280,367                  |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Tabel 5.11 Biaya modal investasi Jenang Salak “Khrisna”

| No | Nama barang    | Jml | UE(Thn) | Harga Rp/unit | Total      | Biaya Penyusutan (Rp/Bh) |
|----|----------------|-----|---------|---------------|------------|--------------------------|
| 1  | Wajan          | 1   | 2       | Rp 300.000    | Rp 300.000 | Rp 12.500                |
| 2  | Ember plastik  | 3   | 1       | Rp 30.000     | Rp 90.000  | Rp 7.500                 |
| 3  | Pengaduk       | 2   | 2       | Rp 30.000     | Rp 60.000  | Rp 2.500                 |
| 4  | Pisau          | 2   | 1       | Rp 10.000     | Rp 20.000  | Rp 1.666                 |
| 5  | Timbangan      | 1   | 7       | Rp 250.000    | Rp 250.000 | Rp 2,976                 |
| 6  | Gilingan dagin | 1   | 3       | Rp 250.000    | Rp 250.000 | Rp 6,944                 |
| 7  | Tungku         | 1   | 8       | Rp 100.000    | Rp 100.000 | Rp 1,041                 |
| 8  | Etalase        | 1   | 20      | Rp 900.000    | Rp 900.000 | Rp 3,750                 |
| 9  | Meja pengenu   | 1   | 5       | Rp 200.000    | Rp 200.000 | Rp 3,333                 |
| 10 | Siler          | 1   | 7       | Rp 280.000    | Rp 280.000 | Rp 3,333                 |
| 11 | Nampian        | 5   | 12      | Rp 35.000     | Rp 175.000 | Rp 1,215                 |
| 12 | master ice     | 2   | 15      | Rp 200.000    | Rp 400.000 | Rp 2,222                 |
|    |                |     |         |               |            | Rp 48,980                |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Tabel 5.12 Biaya modal investasi Dodol Salak “Berlian”

JOM FAKULTA PERTANIAN INSTIPER Yogyakarta, Vol.1, No. 1, Juni 2022

| No    | Nama Barang    | Jml | UE (Rp) | harga (Rp/pcs) | Total        | Biaya Penyusutan (Rp/Bln) |
|-------|----------------|-----|---------|----------------|--------------|---------------------------|
| 1     | wajan          | 2   | 7       | Rp 700.000     | Rp 1.400.000 | Rp 16,666                 |
| 2     | ember plastik  | 3   | 5       | Rp 30.000      | Rp 90.000    | Rp 1.500                  |
| 3     | Spatula        | 5   | 7       | Rp 20.000      | Rp 100.000   | Rp 8,333                  |
| 4     | pisau          | 4   | 3       | Rp 50.000      | Rp 200.000   | Rp 5,555                  |
| 5     | timbangan      | 1   | 5       | Rp 60.000      | Rp 60.000    | Rp 1.000                  |
| 6     | kompot         | 2   | 15      | Rp 550.000     | Rp 1.100.000 | Rp 6,111                  |
| 7     | gunting        | 6   | 10      | Rp 6.000       | Rp 36.000    | Rp 300                    |
| 8     | panci besar    | 1   | 5       | Rp 650.000     | Rp 650.000   | Rp 10,833                 |
| 9     | etalase        | 1   | 20      | Rp 900.000     | Rp 900.000   | Rp 3,750                  |
| 10    | boks           | 1   | 7       | Rp 160.000     | Rp 160.000   | Rp 1,904                  |
| 11    | säer           | 1   | 15      | Rp 150.000     | Rp 150.000   | Rp 833                    |
| 12    | nampan plastik | 5   | 3       | Rp 50.000      | Rp 250.000   | Rp 6,944                  |
| 13    | tabung gas     | 8   | 11      | Rp 150.000     | Rp 1.200.000 | Rp 9,090                  |
| 14    | baskom         | 4   | 10      | Rp 200.000     | Rp 800.000   | Rp 6,666                  |
| 15.   | parutan kelapa | 1   | 8       | Rp 350.000     | Rp 350.000   | Rp 3,645                  |
| 16    | telenan        | 1   | 2       | Rp 20.000      | Rp 20.000    | Rp 833                    |
| 17.   | Panci sedang   | 1   | 5       | Rp 300.000     | Rp 300.000   | Rp 5,000                  |
| 18    | serok          | 1   | 3       | Rp 12.000      | Rp 12.000    | Rp 333                    |
| 19.   | toples plastik | 1   | 10      | Rp 60.000      | Rp 60.000    | Rp 500                    |
| Total |                |     |         |                |              | Rp 89,796                 |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Modal usaha yang digunakan untuk memulai tersebut merupakan modal pribadi. Namun untuk usaha kripik salak mesin yang digunakan merupakan mesin milik kelompok sehingga setiap anggota iuran sebesar Rp 1.000.000. Nantinya hasil dari penjualan kripik salak akan dibagi dengan kelompok sesuai dengan kesepakatan.

Tabel di atas menunjukkan perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) merupakan semua biaya yang dikorbankan dalam proses produksi atau upaya pengubahan bahan baku hingga menghasilkan suatu produk. Untuk perhitungan harga pokok produksi adalah penjumlahan biaya yang tergolong dalam modal kerja dan penyusutan dari biaya modal investasi dalam sebulan dengan jumlah hari kerja menggunakan asumsi 4 minggu per bulan dapat di lihat pada tabel berikut:

Tabel 5.13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Keripik Salak, Jenang Salak dan Dodol Salak dalam satu bulan

| No. | Nama Usaha | Jenis Olahan | Uraian           |                       | Nilai (Rp) |
|-----|------------|--------------|------------------|-----------------------|------------|
|     |            |              | Biaya Modal (Rp) | Biaya Penyusutan (Rp) |            |
| 1.  | Candimas   | Keripik      | 12.978.000       | 280.367               | 13.258.367 |
| 2.  | Krisna     | Jenang       | 5.622.000        | 48.980                | 5.670.980  |
| 3.  | Berlian    | Dodol        | 5.836.600        | 89.796                | 5.926.396  |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Dengan diketahuinya harga pokok produksi tersebut, adapun hal yang diketahui bahwa di dalam harga pokok produksi tersebut adalah jumlah dari biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pelaksanaan produksi. Adapun biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan bahan pendukung yang termasuk ke dalam biaya perhitungan biaya modal kerja. Adanya nilai penyusutan dari modal investasi yang digunakan pada pengolahan ataupun penyusutan nilai pada peralatan yang digunakan untuk proses produksi.

h. Hasil Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan atau pekerjaan yang dilakukan untuk menambah nilai guna atau nilai tambah dengan mendapatkan produk baru sehingga menghasilkan barang yang berbeda dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Hasil produksi dapat dikatakan sebagai hasil akhir dari pengolahan produk yang ditantikan dalam proses produksi. Seperti halnya dalam pengolahan salak pondoh dalam penelitian ini memiliki beberapa produk yang dihasilkan, seperti : kripik salak, jenang salak, dan dodol salak yang dihasilkan dalam bentuk (kg). Adapun hasil dari pengolahan salak pondoh yang diperoleh dari masing-masing olahan disetiap usahanya dapat dilihat pada tabel berikut dengan asumsi kerja 4 minggu dalam satu bulan.

Tabel 5.14 Produksi kripik, Jenang dan Dodol Salak dalam Satu Bulan

| No | Bahan Baku (Bahan Kg) |        |       | Hasil Produksi (Bln Kg) |        |       | Faktor Konversi |        |       |
|----|-----------------------|--------|-------|-------------------------|--------|-------|-----------------|--------|-------|
|    | Kripik                | Jenang | Dodol | Kripik                  | Jenang | Dodol | Kripik          | Jenang | Dodol |
| 1. | 1000                  | 480    | 600   | 100                     | 180    | 96    | 0.1             | 0.37   | 0.16  |

Sumber: *Analisis Data Primer 2022*

i. Harga Jual Produk

Harga jual merupakan jumlah nilai yang ditawarkan dalam upaya mendapatkan suatu nilai dari penjualan barang atau jasa yang dimiliki untuk dapat sebagai bahan pertimbangan konsumen membeli barang atau jasa yang dipasarkan. Pemasaran merupakan distribusi yang dilalui produk dari produsen hingga konsumen akhir. Pemasaran yang dimaksud dalam

penelitian ini adalah distribusi yang dilalui hasil produk setiap usaha hingga sampai ke konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap kali produksi. Produk yang dihasilkan langsung didistribusikan kepada konsumen dengan berbagai cara, seperti dengan menjual langsung melalui toko yang dimiliki, dijual kepada reseller di daerah penelitian maupun di luar daerah penelitian.

j. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian dari jumlah produksi dengan harga jual produksi tersebut. Penerimaan yang dimaksud merupakan harga jual yang diperoleh dari total jumlah produk yang dihasilkan dan belum termasuk laba bersih yang diterima karena dipengaruhi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Tabel 5.15 Harga Jual Produk Per Satuan dan Penerimaan dalam Sebulan

| No    | Jenis Usaha        | Kemasan | Satuan | Hasil produksi /bulan (kg) | Jumlah (pcs/bulan) | Harga (Rp/pcs) | Total (Rp/Bulan) |
|-------|--------------------|---------|--------|----------------------------|--------------------|----------------|------------------|
| 1.    | Kripik salak       | 50      | gr     | 100                        | 400                | 10.000         | 4.000.000        |
|       |                    | 250     | gr     |                            | 160                | 45.000         | 7.200.000        |
|       |                    | 500     | gr     |                            | 80                 | 85.000         | 6.800.000        |
|       |                    | 1000    | gr     |                            | 20                 | 170.000        | 3.400.000        |
| Total |                    |         |        |                            |                    |                | 21.400.000       |
| 2.    | Jenang salak       | 250     | gr     | 180                        | 720                | 12.000         | 8.640.000        |
| Total |                    |         |        |                            |                    |                | 8.640.000        |
| 3.    | Dodol salak ori    | 200     | gr     | 96                         | 300                | 11.000         | 3.300.000        |
|       | Dodol salak coklat | pcs     | dus    |                            | 180                | 20.000         | 3.600.000        |
| Total |                    |         |        |                            |                    |                | 6.900.000        |

Sumber: *Analisis Data Primer 2022*

k. Perbandingan dan Nilai Tambah

Perbandingan nilai tambah yang dihasilkan dari dari masing-masing industry pengolahan salak menjadi produk Keripik Salak, Jenang Salak dan Dodol Salak dapat dilihat pada table 5.16 untuk melihat secara rinci.

Tabel. 5.16 Perbandingan dan Nilai Tambah Produk Olahan Salak



*JOM FAKULTA PERTANIAN INSTIPER Yogyakarta, Vol.1, No. 1, Juni 2022*

| No   | Variabel                                   | Nilai | Keripik | Jenang | Dodol  |
|--|--|-------|---------|--------|--------|
| <b>I. Output, Input dan Harga</b>              |  |       |         |        |        |
| 1  | Hasil produksi (Output) (kg)               | A     | 100     | 180    | 96     |
| 2  | Bahan baku(Input)                          | B     | 1.000   | 480    | 600    |
| 3  | Tenaga Kerja (HOK)                         | C     | 100     | 72     | 80     |
| 4  | Faktor Konversi (A/B)                      | D     | 0,1     | 0,37   | 0,16   |
| 5  | Koefesien Tenaga Kerja (HOK/kg) = (C/B)    | E     | 0,1     | 0,15   | 0,13   |
| 6  | Harga output (Rp/kg)                       | F     | 170.000 | 48.000 | 75.000 |
| 7  | Upah tenaga kerja (Rp/HOK)                 | G     | 30.000  | 30.000 | 40.000 |
| <b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>           |  |       |         |        |        |
| 8  | Harga bahan baku (Rp/Kg)                   | H     | 6.000   | 2.000  | 2.000  |
| 9  | Sumbangan input lain (Rp/Kg)               | I     | 3.978   | 5.712  | 4.026  |
| 10   | Nilai Output (Rp/Kg) = (DxF)               | J     | 17.000  | 17.760 | 12.000 |
| 11   | a. nilai tambah(Rp/Kg) = (J-I-H)           | K     | 7.022   | 10.048 | 5.972  |
|  | b. Rasio nilai tambah (%) = (K/Jx100)      | L     | 41,3    | 56,57  | 49,76  |
| 12   | a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg) = (ExG) | M     | 3.000   | 4.500  | 5.200  |
|  | b. Pangsa tenaga kerja (%) = (M/Kx100)     | N     | 42,72   | 44,78  | 87,07  |
| 13   | a. Keuntungan (Rp/Kg) = (K-M)              | O     | 4.022   | 5.548  | 772    |
|  | b. Tingkat keuntungan (%) = (O/K x100)     | P     | 57,27   | 55,21  | 12,92  |
| <b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b> |  |       |         |        |        |
|  | Marjin (Rp/Kg) = (J-H)                     | Q     | 11.000  | 15.760 | 10.000 |
| 14   | a. Pendapatan tenaga kerja = (M/Qx100)     | R     | 27,27   | 28,55  | 52     |
|  | b. Sumbangan input lain = (I/Q x100)       | S     | 36,16   | 36,24  | 40,28  |
|  | c. Keuntungan pengusaha = (O/Qx100)        | T     | 36,56   | 35,20  | 7,72   |

Sumber: Analisis Data Primer 2022

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi keripik salak adalah sebesar Rp 7.022/kg, nilai tambah dari proses pengolahan salak menjadi jenang salak yaitu sebesar Rp 10.048/kg sedangkan nilai tambah dari proses pengolahan salak menjadi dodol sebesar Rp 5.972/kg. Maka jika dibandingkan nilai tambah jenang salak lebih besar daripada keripik ataupun dodol salak, hal ini disebabkan oleh hasil input jenang lebih besar meskipun harganya paling rendah.

Berdasarkan hasil analisis, nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan keripik salak yaitu sebesar 41,3%, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jenang salak yaitu sebesar 56,57% dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dodol salak yaitu sebesar 49,76% dan dapat menguntungkan bagi para pelaku usaha. Namun demikian kegiatan pengolahan ini dinilai masih relative kecil, hal ini dipengaruhi oleh bahan baku yang diolah masih relative sedikit dan jumlah tenaga kerja yang masih sedikit.

**KESIMPULAN**

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada agroindustry keripik salak, jenang salak dan dodol salak di Kecamatan Turi dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:
2. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi keripik salak adalah sebesar Rp 7.022/kg, jenang salak yaitu sebesar Rp 10.048/kg dan dodol salak sebesar Rp 5.972/kg. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik salak, jenang salak dan dodol salak dalam 1 kilogram penggunaan bahan baku.
3. Nilai tambah jenang salak lebih besar daripada kripik ataupun dodol salak hal ini disebabkan oleh hasil input jenang lebih besar meskipun harganya paling rendah.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arsip Dinas Perindustrian Kab. Sleman, 2022 Rekapitulasi Data Industri Kecil.  
Kabupaten Sleman.

Hayami, et all. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A  
Prospectif from a Sunda Village*, Bogor.

Masyhuri. 1994. Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan  
Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam  
*Journal Agro Ekonomi Vol VII / No. 1 Juni / 2000*. Jurusan Sosial  
Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.

Soekartawi. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada,  
Jakarta.

Sudiyono, Armand. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press, Malang.

Suryana, A. 1990. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju  
Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

## ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

9%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

[ejournal.uniks.ac.id](http://ejournal.uniks.ac.id)

Internet Source

4%

2

[www.neliti.com](http://www.neliti.com)

Internet Source

4%

3

[www.scribd.com](http://www.scribd.com)

Internet Source

3%

4

[adoc.tips](http://adoc.tips)

Internet Source

3%

5

[pustaka.unpad.ac.id](http://pustaka.unpad.ac.id)

Internet Source

2%

6

[jurnal.polinela.ac.id](http://jurnal.polinela.ac.id)

Internet Source

2%

7

[ojs.uho.ac.id](http://ojs.uho.ac.id)

Internet Source

1%

8

[repository.unib.ac.id](http://repository.unib.ac.id)

Internet Source

1%

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 45 words

Exclude bibliography  On

# 17515

---

## GRADEMARK REPORT

---

FINAL GRADE

# /100

GENERAL COMMENTS

## Instructor

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

PAGE 7

---

PAGE 8

---

PAGE 9

---

PAGE 10

---

PAGE 11

---

PAGE 12

---

PAGE 13

---

PAGE 14

---

PAGE 15

---

PAGE 16

---

PAGE 17

---

PAGE 18

---