

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

Helky Semenaky¹, Arum Ambarsari, SP, MP², xDr. Ir. Danang Manumono., MS³

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

¹ Mahasiswa Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

² Dosen Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

³ Dosen Fakultas Pertanian INSTIPER Yogyakarta

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 <i>Productive Crop</i> (Rumpun/ <i>Clusters</i>)	Produksi <i>Production</i> (Kwt)	Rata-rata Produksi <i>Average Production</i> (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. Ngemplak	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 ?

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 Kabupaten Sleman	Indusri Pengolahan Salak Pondoh		
		Keripik salak	Dodol Salak	Jeneng salak
1	Moyudan	-	-	-
2	Minggir	-	-	-
3	Seyegan	-	-	-
4	Godean	-	-	-
5	Gamping	-	-	-
6	Melati	-	-	-
7	Depok	-	-	-
8	Brebah	-	-	-
9	Prabanan	-	-	-
10	Kalasan	-	-	-
11	Ngemplak	-	-	-
12	Ngablak	-	-	-
13	Sleman	-	-	-
14	Tempel	2	-	-
15	Turi	1	8	1
16	Pakem	1	-	-
17	Cankriangan	-	-	-

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 pemgolahan 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 penelitionsedangkan 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
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1).
2. Input(Kg)	(2).
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3).
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output	(6).
7. Upah tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7).
II. Penerimaan dan Keuntungan	
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%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
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 pengusaha	(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.

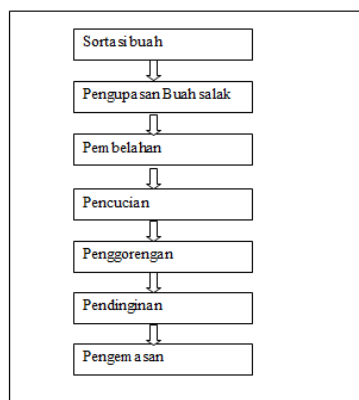
Jika $NT < 0$, berarti pengolahan salak pondoh memberikan nilai tambah yang negatif.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Proses Produksi

1. Produksi Keripik Salak Pondoh

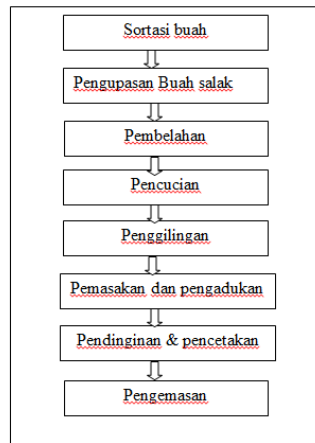
Didalam peroduksi, terdapat beberapa tahapan yang perlu di lakukan sebelum memulai kegiatan produksi atau pengolahan, untuk itu kita perlu melakukan tahapan-tahapan seperti gambar dibawah ini.



Gambar 5.2 Kerangka Proses Pembuatan Keripik Salak “C

2. Produk Jenang salak pondoh

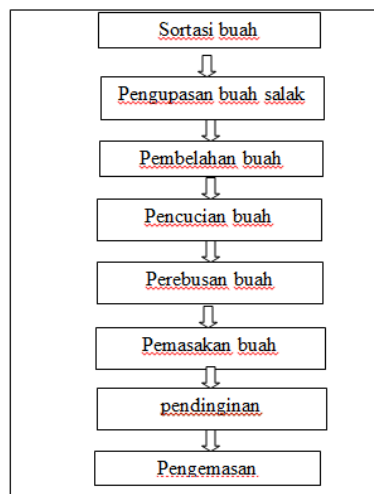
Didalam peroduksi, terdapat beberapa tahapan yang perlu di lakukan untuk mempermudah dalam melaksanakan kegiatan produksi atau pengolahan, untuk itu kita perlu melakukan tahanan-tahapan seperti gambar dibawah ini.



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 tahanan-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 oprasional 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
Manunggal	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 Hk/Goreng/Bulan	Upah (Rp/Hk/Goreng)		Total (Rp/Bln)
	DK		LK				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/Bd	Harga /Kg/lt (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	5.836.000

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-ualng dalam menjalankan usaha.

Tabel 5.10 Biaya Modal investasi keripik salak “Candimas”

No	Nama Brang	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/Bln)
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 pengem	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	Nampan	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(Thn)	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	1	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	kompore	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	siler	1	15	Rp 150,000	Rp 150,000	Rp 833
12	nampan plastil	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 perubahan 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 di lakukan untuk menambah nilai guna atau nilai tambah dengan mendapatkan produk baru sehingga menghasilkan brang yang berbeda dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Hasil produksi dapat dikatakan sebagai hasil ahir dari pengolahan produk yang di nantikan dalam proses produksi. Seperti halnya dalam pengolahan salak pondoh dalam penelitian ini memiliki beberapa produk yang di hailkan, 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 (Bulan/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 dipasarka 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 Kripik 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

No	Variabel	Nilai	Keripik	Jenang	Dodol
I. Output, Input dan Harga					
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
II. Penerimaan dan Keuntungan					
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/Kx100)	P	57,27	55,21	12,92
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Marjin (Rp/Kg) =(J-H)	Q	11.000	15.760	10.000
	a. Pendapatan tenaga kerja =(M/Qx100)	R	27,27	28,55	52
	b. Sumbangan input lain =(I/Qx100)	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 kripik 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.