

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sub sektor hortikultura buah-buahan merupakan salah satu bidang yang mampu memberikan kontribusi penting bagi perekonomian Indonesia dan dari tahun ke tahun menunjukkan peningkatan yang nyata sehingga pemerintah memberikan prioritas terhadap pengembangan sub sektor tersebut.

Sleman merupakan salah satu sentra produksi salak di Yogyakarta. Salak ini lebih dikenal dengan nama salak pondo. Karakteristik rasanya yang manis, daging buah tebal, dan aromanya harum, salak pondoh banyak disukai konsumen daerah di Yogyakarta bahkan sampai keluar daerah.

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).

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. 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. 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

Pendekatan konsep pengembangan produk lokal ini memberikan peluang kepada masyarakat untuk berperan dan berinisiatif dalam menentukan dan mengolah sumberdaya lokal, baik sumberdaya manusia maupun sumberdaya alam untuk menciptakan mata rantai perekonomian. Pengembangan produk yang

bertumpu pada sumberdaya lokal seperti ini diharapkan mampu menyerap tenaga kerja dari masyarakat lokal dan menciptakan lapangan kerja baru yang berdampak pada meningkatnya perekonomian lokal, sehingga mampu bersaing dengan wilayah disekitarnya untuk mengurangi adanya disparitas wilayah.

B. Perumusan Masalah

Kecamatan Turi merupakan kecamatan yang masih menghasilkan salak di Kabupaten Sleman. Namun masih memiliki berbagai permasalahan, Belum adanya kejelasan mengenai pengembangan industri pengolahan salak serta pemanfaatan hingga memperoleh nilai tambah dari produk industri.

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini meliputi :

1. Bagaimana proses pembuatan dan pengembangan salak menjadi kripik salak, dodol salak dan jenang salak?
2. Bagaimana nilai tambah dari pemanfaatan salak sebagai produk awal hingga produk industri?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi proses pembuatan kripik salak , dodol salak dan jenang salak di daeran penelitian
2. Mengkaji perbandingan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan salak menjadi kripik salak, dodol salak dan jenang salak

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini sebagai jalan untuk mengidentifikasi dan mengetahui perbandingan nilai tambah salak menjadi produk industri di Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.

2. Bagi Instansi

Hasil penelitian ini bisa menjadi tolok ukur Kabupaten Sleman terutama Kecamatan Turi untuk melihat sejauh mana potensi buah salak untuk pengembangan untuk industri.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini dapat menjadi wawasan keilmuan mengenai pengembangan industri salak sebagai penganekaragaman konsumsi berbasis sumber daya lokal di Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.