

**KAJIAN USAHA PRODUK LOKAL BERBASIS SALAK DI
KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN
SKRIPSI**



Disusun Oleh :

HELKY SEMENAKY
15/17515/EP

**FAKULTAS PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA
2022**

**KAJIAN USAHA PRODUK LOKAL BERBASIS SALAK DI
KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN
SKRPSI**



Disusun Oleh :

HELKY SEMENAKY
15/17515/EP

**JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**KAJIAN USAHA PRODUK LOKAL BERBASIS SALAK DI
KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN**

Disusun Oleh :

HELKY SEMENAKY

15/17515/EP

Telah dipertanggungjawabkan di depan Dosen Penguji program studi Agribisnis,
Fakultas Pertanian, Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Pada tanggal 17 Juni 2022

Dosen Pembimbing : Arum Ambarsari, S.P., M.P



Dosen Penguji : Dr. Ir Danang manumono, M.S.



Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Dimas Deworo Puruhito. S.P., M.P.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan berkat, rahmat, dan karunia yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi. Skripsi yang berjudul **“KAJIAN USAHA PRODUK LOKAL BERBASIS SALAK DI KECAMATAN TURI, KABUPATEN SLEMAN”** disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata (S-1) pertanian Fakultas pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

Terselesaikannya skripsi ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini diucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Dimas Deworo Puruhito., S.P., M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Instiper Yogyakarta.
2. Arum Ambarsari, S.P., M.P. Selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian dan selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan masukan, motivasi dan bantuan.
3. Bapak Dr. Ir. Danang manumono, M.S. Selaku Dosen Penguji.yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing skripsi ini dengan baik.
4. Ayah Asianus asing, Ibu Ani Maria, dan Sodara yang selalu memberikan dukungan dan doa, terimakasih atas semua kasih sayang yang telah diberikan selama ini.

5. Rakan saya Uji Romadhani, S.P, dan teman- teman lain yang selalu mendukung . kalian Luar biasaa. Sukses buat kita semua. aamiin
6. Semua pihak yang telah banyak membantu baik secara langsung atau tidak langsung penulis ucapkan terimakasih.

Skripsi ini tentu saja masih jauh dari sempurna, sehingga penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik demi perbaikan skripsi ini. Semoga Skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Yogyakarta, 24 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABLE	vii
DAFTAR GAMAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	4
A. Tinjauan Pustaka	4
B. Landasan Teori	9
C. Kerangka Pemikiran	13
III. METODE PENELITIAN	14
A. Metode Penelitian	14
B. Metode Penentuan Lokasi dan Sempel	14
C. Jenis Dan Sumber Data	15
D. Teknik Pengambilan dan Pengumpulan data	15
E. Metode Analisis Data	16

	F. Konseptualisasi dan Pengukuran Variabel	16
IV.	DESKRIPSI DAERAH PENELITIAN	18
	A. Kondisi Umum Lokasi Penelitian	18
	a. Kabupaten Sleman	19
	b. Kecamatan Turi	22
V.	HASIL PENELITIAN	26
	A. Identitas Industri	26
	B. Proses Produksi	27
	C. Biaya Produksi	39
	D. Hasil Produksi	47
	E. Harga Jual Produk	49
	F. Nilai Tambah	49
	G. Penerimaan dan Keuntungan	50
	H. Perbandingan dan Nilai Tambah	51
VI	Kesimpulan dan Saran.....	53
VII.	DAFTAR PUSTAKA	54
VIII.	LAMPIRAN – LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	12
Tabel 4.2 Luas Daerah dan Pembagian Wilayah Kabupaten Sleman 2021.....	19
Tabel 4.3 Luas wilayah, penduduk dan kepadatan penduduk per km² Tahun 2021.....	20
Tabel 4.4 Banyaknya Penduduk Menurut Jenis kelamin dan Sex ratio per Kecamatan di Kabupaten Sleman 2021.....	21
Tabe.4.5 Banyaknya Padukuhan, RW,RT perdesa di kecamatan Turi.....	22
Tabel 4.6 Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Kecamatan Turi 2021.	23
Tabel 4.7 Jenis Pekerjaan di Kecamatan Turi tahun 2022.....	23
Tabel 4.8 Banyaknya Industri Berdasarkan Jenis Menurut Desa di Kecamatan turi, 2021.....	24
Tabel 4.9 Luas Panen, Produksi Buah-Buahan di Kecamatan Turi 2021.....	25
Tabel. 5.10 Biaya Bahan Baku disetiap Industri Pengolahan Salak.....	40
Tabel. 5.11 Kebutuhan tenaga kerja dan biaya dalam satu bulan kerja.....	41
Tabel.5.12 Biaya bahan penolong keripik salak “Candimas”.....	42
Tabel. 5. 13 Biaya bahan baku penolong Jenang salak “Krisna”.....	42
Tabel 5.14 Biaya Bahan Baku Penolong Dodol salak “Berlian”	43
Tabel 5.15 Biaya Modal Kerja Sebulan.....	43
Tabel 5.16 Biaya Modal Investasi Keripik Salak “Candimas”	44

Tabel. 5.17 Biaya Modal Investasi Jenang Salak “Khrisna”	45
Tabel. 5.18 Biaya Modal Investasi Dodol Salak “Berlian”	45
Tabel 5.19 Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Keripik Salak, Jenang Salak dan Dodol Salak dalam satu bulan.....	46
Tabel 5.20 Produksi keripik, Jenang dan Dodol Salak dalam Satu Bulan	47
Tabel 5.21 Harga Jual Produk Per Satuan dan Penerimaan dalam Sebulan.....	49
Tabel. 5.22 Perbandingan dan Nilai Tambah Produk Olahan Salak.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 kerangka pemikiran.....	13
Gambar 5.2 Struktur Organisasi Industri Keripik Salak “CandiMas“	26
Gambar 5.3 Kerangka Proses Pembuatan Keripik Salak “CandiMas”	28
Gambar 5. 4 Buah Yang Sudah Disortasi.....	28
Gambar 5.5 Pengupasan Buah Salak.....	29
Gambar 5.6 Pembelahan Buah salak.....	29
Gambar 5.7 Daging Buah Yang sudah dicuci.....	30
Gambar 5.8 Proses Penggorengan.....	30
Gamabr 5.9 Spiner.....	31
Gambar 5.10 Kemasan Keripik Salak.....	31
Gambar 5.11. Kerangka Produksi Jenang Salak.....	32
Gambar 5.12 Buah Yang Sudah di Sortasi.....	32
Gambar 5. 13 Pengupasan Buah salak.....	33
Gambar 5.14 buah yang sudah dicuci.....	33
Gambar 5.15 Buah Salak Yang di Giling.....	34
Gambar 5.16 Jenang Salak yang didinginkan.....	35
Gambar 5.17 Kemasan Jenang Salak.....	35
Gambar 5.18 Kerangka Produksi Dodol Salak.....	36
Gambar 5.19 Buah Sebelum di Sortasi.....	36
Gambar 5. 20 Panci Perebusan Daging Buah Salak.....	37
Gambar 5.21 Wajan dan kompor Untuk Proses Pemasakan Dodol.....	38
Gambar 5.22 Dodol Salak Matang.....	38
Gambar 5.23 Pembentukan dodol.....	38
Gmabar 5.24 Kemasan Dodol salak original dan Dodol Coklat.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran
Halaman

Lampiran 1. Kuisioner Penelitian	64
Lampiran 2. Dokumentasi	69

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui strategi pengembangan 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.

Untuk mengidentifikasi masalah, dengan menggunakan metode analisis deskriptif yaitu mengenai proses pengolahan dodol salak, keripik salak dengan menggunakan data / informasi yang diperoleh di daerah penelitian.

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