

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN  
BERBAHAN BAKU SALAK PADA SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA

Agnes Yulia Rizki Herliska/20130220065  
Francy Risvansuna F, SP .MP/ Ir.Eni Istiyanti, MP  
Program Studi Agribisnis  
Fakultas Pertanian\  
Universits Muhammadiyah Yogyakarta  
2017

**ABSTRACT**

*This research aims to determine the cost, income, profit and added value of processed products made from raw salacca in Sleman regency. Place of research is determined by purposive method that is in Sleman regency. Respondents in this research amounted to 13 homeindustries consisting of 5 industries in Turi sub-district and 8 industries in Tempel sub-district determined by census method. The data used include primary and secondary data. Technique of collecting data by obervation and direct interview by using questionnaire. Quantitative analysis was used to know the cost, income, profit and added valued. The results of the analysis for salacca processed homeindustry into bark chips for one month requires a fee of Rp 11.063.604,- with income of Rp 10.220.722, -, and profit of Rp 8.533.896,-. While the processed salacca industry becomes candied salacca fruits cost Rp 1.633.674,- with income of Rp 1.222.181,- and profit of Rp 716.326,-. The results showed that the added value of the processing of salacca fruit one kilogram for the home industry of salacca chips amounted to Rp 11.452,-, while the home industry of candied salacca fruits yielded greater added value of Rp 25.932, -*

*Keywords: home industry, salacca fruit processing, income, and added value*

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Subsektor yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian adalah industri pengolahan hasil pertanian (pangan). Pengembangan industri makanan diharapkan memberikan nilai tambah produk pertanian dan membuka kesempatan kerja dan sumber devisa serta menyediakan produk makanan yang beragam. Hal ini mengindikasikan bahwa subsektor hortikultura merupakan subsektor yang mempunyai prospek yang baik di masa mendatang sehingga dapat diandalkan memajukan perekonomian Indonesia (Ibrahim, dkk, 2003 dalam Aningtyas 2011).

Di Indonesia, ada banyak jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, salah satunya adalah buah salak. Buah salak merupakan salah satu tanaman buah yang diminati masyarakat luas dan mempunyai potensi untuk diusahakan dan buah salak ini tergolong komoditas hortikultura yang bersifat buah musiman serta mempunyai karakter mudah rusak sehingga umur simpannya relatif pendek.

Produktivitas buah salak yang terdapat di hampir seluruh provinsi di Indonesia menjadi sumber pendapatan petani dan daerah. Daerah yang paling tinggi memberikan sumbangan terhadap produksi buah salak di Indonesia yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatra utara, dan D I Yogyakarta. Menurut data dari BPS produktivitas buah salak di Indonesia pada tahun 2015

mencapai 962.205 ton. Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah di Yogyakarta yang masyarakatnya mayoritas membudidayakan salak. Di Kabupaten Sleman sendiri masyarakat yang membudidayakan salak menjadikan usaha budidaya tersebut penghasilan utama maupun tambahan, mengingat buah salak merupakan buah musiman. Banyaknya masyarakat yang membudidayakan salak mengakibatkan ketika panen raya harga buah salak menjadi rendah. Hal ini menyebabkan masyarakat yang mengusahakan atau membudidayakan salak terkadang merugi. Selain itu, salak merupakan salah satu produk pertanian yang mudah rusak (*perishable*). Salak yang sudah dipanen tidak dapat disimpan terlalu lama dalam suhu ruangan karena buah salak bisa mengalami kerusakan. Kerusakan buah salak ditandai oleh bau busuk dan daging buah menjadi lembek serta berwarna kecokelat-cokelatan.

Salah satu upaya untuk menghadapi masalah umur simpan salak yang relatif pendek tersebut adalah dengan meningkatkan kegiatan pengolahan hasil pertanian. Pengolahan hasil pertanian merupakan langkah yang tepat untuk meningkatkan pendapatan dan menambah variasi olahan buah salak dan memiliki potensi sebagai peluang usaha yang menjanjikan (Ashari, 2006). Mengolah hasil pertanian diharapkan selain mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) juga akan meningkatkan daya awet buah salak dan memberikan keuntungan bagi pengolah, sehingga ketika panen raya yang melimpah buah salak tidak terbuang dengan percuma dengan kata lain semua buah salak dapat dimanfaatkan. Berbagai inovasi pengolahan dan pemanfaatan buah salak sudah semakin beragam. Banyak produk-produk olahan yang berbahan baku dari salak banyak diminati oleh masyarakat luas karena lebih praktis.

Kabupaten Sleman merupakan sentra produksi salak dengan jumlah produksi yang melimpah sehingga di kabupaten tersebut terdapat beberapa usaha olahan salak. Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel adalah dua kecamatan di Kabupaten Sleman yang masyarakatnya mengusahakan olahan salak. Industri rumah tangga yang mengolah olahan salak tersebar di beberapa desa pada kedua kecamatan tersebut. Pengusaha industri rumah tangga olahan salak mendapatkan bahan baku dari warga atau masyarakat sekitar Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel. Meskipun masyarakat sekitar sudah banyak yang membudidayakan salak, jika salak belum musim atau hanya sedikit, produsen olahan salak harus membeli dengan harga tinggi, agar mendapatkan bahan baku. Harga tertinggi salak mencapai Rp.9.000,- per kilogram sedangkan biasanya jika musim salak produsen olahan salak bisa mendapatkan bahan baku dengan harga cukup murah sekitar Rp.3.000,- hingga Rp. 5.000,- per kilogram. Ketika musim panen raya salak tiba, produsen olahan salak memanfaatkannya dengan meningkatkan produksinya. Hal ini merupakan peluang agar pada waktu salak tidak musim atau produktivitas salak rendah, produsen olahan salak masih mempunyai stok produk.

Produk olahan salak yang banyak diproduksi oleh industri rumah tangga di Kabupaten Sleman adalah keripik salak dan manisan salak. Proses produksi olahan salak ini menggunakan tenaga kerja dalam keluarga sebanyak 2 – 5 orang. Alat yang digunakan untuk melakukan proses produksi keripik salak dan manisan salak berbeda. Produksi keripik salak menggunakan alat semi *modern* yaitu mesin *vacuum frying* untuk menggoreng buah salak agar nutrisi didalam keripik salak

tidak hilang dan keripik dapat tahan lama dan mesin *sealer* untuk mengemas kemasan *aluminium foil*. Waktu yang diperlukan untuk satu kali penggorengan kurang lebih selama 2 jam. Sedangkan untuk memproduksi manisan salak menggunakan alat yang lebih sederhana yaitu alat yang masih tradisional, misalnya untuk proses pemotongan salak menggunakan pisau, dan untuk merebus manisan menggunakan panci. Selain itu proses pembuatannya juga lebih mudah dan tidak memakan waktu yang lama sehingga dalam sehari dapat memproduksi beberapa kali.

Setelah diproduksi, hasil olahan salak yaitu kripik salak dan manisan salak dikemas, kemasan kripik salak menggunakan kemasan *aluminium foil* berukuran 80 gram dan dijual dengan harga Rp.16.000,- per bungkus. Sedangkan manisan salak menggunakan cup dijual dengan harga Rp. 4000,- Produk hasil olahan salak kebanyakan dijual ke warung-warung sekitar Kabupaten Sleman dan pasar lokal di Yogyakarta.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu adanya kajian lebih dalam terkait :

- 1) Berapa besar biaya, pendapatan dan keuntungan dari usaha industri rumah tangga olahan salak di Kabupaten Sleman Yogyakarta ?
- 2) Berapa besar nilai tambah produk manisan salak dan kripik salak dari usaha industri rumah tangga olahan salak di Kabupaten Sleman Yogyakarta ?

## **B. Tujuan**

1. Mengetahui biaya, pendapatan dan keuntungan dari produk olahan salak dalam skala industri rumah tangga di Kabupaten Sleman Yogyakarta.
2. Mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari produk olahan salak dari usaha industri rumah tangga di Kabupaten Sleman Yogyakarta.

## **C. Kegunaan**

Adanya kegunaan penelitian ini diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Bagi pemerintahan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menyusun suatu kebijakan yang lebih baik dimasa yang akan datang, terutama dalam pengembangan usaha manisan dan kripik salak pada industri rumah tangga maupun usaha kecil lainnya dalam bidang pertanian serta untuk lebih memberdayakan masyarakat lokal supaya bisa lebih mandiri.
2. Bagi produsen olahan salak penelitian ini berguna untuk mengetahui kondisi usahanya dari segi ekonomi, serta menjadi bahan acuan untuk memulai atau merintis usaha.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Dasar**

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah diskriptif yaitu dengan mendeskripsikan, memaparkan dan menganalisis kondisi objektif lapangan serta menggali fakta-fakta yang berkaitan dengan analisis nilai tambah olahan salak menjadi manisan salak dan keripik salak.

Penelitian ini akan menggambarkan keadaan keseluruhan industri rumah tangga yang mengusahakan olahan produk berbahan baku salak. Peneliti mengumpulkan data tentang biaya, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah pada industri rumah tangga olahan salak. Selanjutnya yaitu data yang diperoleh dari lapangan disusun dan dianalisis.

#### **B. Metode Pengambilan Sampel**

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* atau sengaja yaitu metode penelitian yang dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu. Alasan memilih lokasi di Kabupaten Sleman adalah pada kabupaten tersebut terdapat beberapa kecamatan yang masyarakatnya mengusahakan usaha olahan berbahan baku salak. Data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Sleman tahun 2015 terdapat 3 kecamatan di Kabupaten Sleman yang memproduksi olahan salak keripik dan manisan seperti data pada tabel 4 dan yang dipilih sebagai lokasi penelitian yaitu Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi. Hal ini dikarenakan 2 Kecamatan tersebutlah yang banyak

terdapat pengolahan manisan dan keripik salak pada skala industri rumah tangga.  
Tabel 1. Industri rumah tangga olahan salak di Kabupaten Sleman

Nama Kecamatan	Jumlah pengusahaan	Jenis Olahan
Turi	5	Keripik dan manisan salak
Tempel	8	Keripik dan manisan salak

Penentuan responden yang diambil secara sensus yaitu semua industri rumah tangga yang memproduksi keripik dan manisan salak yang berada di dua kecamatan tersebut yakni Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi dijadikan responden. Responden yang diambil sebanyak 13 responden terdiri dari 5 responden dari Kecamatan Turi dan 8 dari Kecamatan Tempel.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diambil dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu produsen olahan salak dengan membuat daftar pertanyaan terlebih dahulu atau kuisioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku literatur, jurnal-jurnal serta data dari instansi yang terkait penelitian ini, yaitu BPS kota Yogyakarta, Dinas Pertanian, dan DISPERINDAGKOP Kabupaten Sleman.

### D. Asumsi

Dalam penelitian ini terdapat beberapa asumsi yang digunakan untuk mempermudah penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Seluruh produk keripik salak dan manisan salak diasumsikan terjual.
2. Selama penelitian teknologi yang digunakan diasumsikan sama.
3. Responden yang memiliki pengolahan manisan dan keripik salak sewa tempat sendiri diasumsikan dibagi dua.

### E. Pembatasan masalah

1. Data yang diambil merupakan data produksi dalam satu bulan sebelum penelitian di Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.
2. Harga input dan output sesuai dengan harga yang berlaku di daerah penelitian.

### F. Definisi Operasional dan pengukuran variable

1. Industri rumah tangga adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 orang dalam proses produksinya. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya.
2. Produk olahan salak yaitu berupa manisan salak dan keripik salak yang dihasilkan dari proses produksi dari buah salak segar.
3. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan manisan dan keripik salak yaitu buah salak yang dihitung dalam satuan kg.

4. Bahan Pendukung adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Seperti gula, minyak, asam sitrun (citun acid), isi gas, kemasan, sedotan, plastik cup dan stiker.
5. Tenaga kerja adalah sejumlah orang/karyawan yang melakukan proses produksi keripik dan manisan salak.
6. Harga adalah sejumlah uang yang dibayarkan konsumen untuk memperoleh keripik dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
7. Biaya produksi merupakan semua pengorbanan yang dikeluarkan untuk faktor-faktor produksi dan bahan penunjang produksi yang dapat digunakan dalam proses produksi dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).
8. Biaya Eksplisit adalah biaya yang benar-benar harus dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk berupa keripik salak dan manisan salak dinyatakan dalam rupiah (Rp).
  - a) Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli buah salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
  - b) Biaya bahan pendukung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan pendukung kelengkapan proses produksi olahan salak seperti gula, minyak, asam sitrun (citun acid), isi gas, kemasan, sedotan, plastik cup dan stiker yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
  - c) Biaya penyusutan alat adalah biaya peralatan yang dihitung dengan cara pengurangan harga beli alat dengan harga jual alat sekarang dibagi dengan umur ekonomis alat dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
  - d) Biaya tenaga kerja luar keluarga adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
  - e) Biaya Lain-lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan produksi agar menambah nilai jual bagi olahan salak (Rp). Biaya lain-lain yang dikeluarkan seperti untuk transportasi, listrik, dan iuran kelompok.
9. Biaya Impisit adalah biaya yang tidak benar-benar dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk berupa keripik salak dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
  - a) Biaya sewa tempat milik sendiri adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar bangunan atau tempat yang digunakan untuk proses produksi olahan salak berlangsung dan diperhitungkan dalam biaya yang tidak nyata dikeluarkan.
  - b) Biaya tenaga kerja dalam keluarga adalah biaya yang digunakan untuk membayar upah tenaga kerja tetapi tidak secara nyata dikeluarkan.
  - c) Biaya bunga modal Sendiri adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengusaha guna untuk mendukung proses produksi olahan salak (Rp), dan dengan menggunakan suku bunga bank BRI 9% pertahun.
10. Penerimaan adalah hasil yang diperoleh industri pengolahan dari penjualan keripik salak dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
11. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari industri pengolahan setelah dikurangi oleh seluruh pengorbanan yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.

12. Keuntungan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya total dan dinyatakan dengan rupiah (Rp)
13. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan penunjang ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam industri pengolahan salak yang dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kilogram buah salak

#### G. Teknik Analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui gambaran umum mengenai biaya, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah dari usaha industri rumah tangga olahan salak serta menjelaskan keadaan industri rumah tangga yang berada dilokasi penelitian yang diuraikan secara deskriptif. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis pendapatan dan analisis nilai tambah. Untuk lebih jelas dan terperinci akan dijabarkan sebagai berikut :

##### 1. Biaya Produksi

Biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan : TC = biaya total (*total cost*)  
 TIC = biaya implisit total (*total implisit*)  
 TEC = biaya eksplisit total (*total explicit*)

##### 2. Penerimaan

$$TR = Q \times P$$

Keterangan : TR = Total penerimaan  
 Q = jumlah output yang diperoleh dalam produksi (unit)  
 P = Harga output (Rp/unit)

##### 3. Pendapatan

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan : NR = *Net Revenue*/Pendapatan (Rp)  
 TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)  
 TEC = *Total explicit cost*/Biaya ekplisit (Rp)

##### 4. Keuntungan

Keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :  $\pi$  = Keuntungan  
 TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)  
 TC = *Total cost*/biaya total (Rp)

##### 5. Nilai tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah, digunakan metode analisis nilai tambah, dengan format sebagai berikut :

Tabel 2. Analisis perhitungan nilai tambah



No	Keterangan	Simbol
1.	Output (pcs/bln)	
2.	Input bahan baku (kg/bln)	
3.	Input Tenaga Kerja (jam/bln)	
4.	Faktor konversi	(1)/(2)
5.	Koefisien tenaga kerja	(3)/(2)
6.	Harga Produk (Rp/pcs)	
7.	Upah tenaga kerja (Rp/jam)	
8.	Input bahan baku	
9.	Input lain (Rp/kg bahan baku)	
10.	Nilai produksi (Rp/cup/botol/kg)	(4)x(6)
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(10)-(8)-(9)
	b. Rasio Nilai tambah %	(11)/(10)
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(5)x(7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja %	(12)/(11)
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(11)/(12)
	b. Tingkat keuntungan	(13)/(10)

Sumber : Sudiyono 2004

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Profil Industri Rumah Tangga Olahan Salak

Pengolahan salak menjadi keripik salak dan manisan salak sudah lama dilakukan oleh beberapa masyarakat terutama di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel di Kabupaten Sleman. Kegiatan ini dilakukan karena sebelumnya kegiatan pengolahan salak ini merupakan salah satu program dari DISPERINDAGKOP dan dinas pertanian yaitu melatih kelompok wanita tani salak (KWT) agar lebih bisa memanfaatkan salak ketika panen raya, serta mendapatkan pendapatan yang lebih. Seperti yang telah diketahui bahwasannya mayoritas pekerjaan utama masyarakat di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel adalah petani salak. Kegiatan pelatihan pengolahan salak ini masih dilanjutkan oleh beberapa masyarakat di dua kecamatan tersebut. Setelah mendapat pelatihan, ibu-ibu petani salak mencoba meneruskan dan mengembangkan usaha pengolahan salak. Sampai saat ini terdapat 13 industri rumah tangga di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel. Kegiatan pengolahan salak menjadi keripik dan manisan awalnya hanya sebagai kerja sampingan para ibu-ibu petani salak untuk mengisi waktu luang ketika sudah tidak mempunyai kegiatan setelah pulang dari sawah. Produk yang dihasilkan hanya dipasarkan di Agrowisata yang terdapat sekitar kedua Kecamatan tersebut untuk oleh-oleh, dan sampai akhirnya DISPERINDAGKOP mencoba untuk mengajak masyarakat yang mengolah keripik dan manisan untuk bisa memasarkannya lebih luas. Adanya dukungan dari dinas terkait sangat membantu perekonomian masyarakat, karena para petani salak sering merugi ketika panen raya yang disebabkan harga

salak yang sangat rendah. Keberlangsungan industri rumah tangga keripik dan manisan salak mampu menambah produk khas dari Kabupaten Sleman. Bahkan masyarakat yang memproduksi olahan salak sering diundang ke pameran-pameran yang diadakan oleh pemerintah daerah, guna untuk memperkenalkan produk yang telah diproduksi masyarakat.

### **B. Profil Pengusaha olahan salak**

Kegiatan pengolahan salak menjadi keripik dan manisan salak dalam industri rumah tangga di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengusaha itu sendiri diantaranya usia, tingkat pendidikan, lama usaha, dan pekerjaan. Dari 5 pengusaha keripik salak semua alat atau mesin yang digunakan untuk proses produksi adalah bantuan dari dinas perindustrian, perdagangan dan koperasi, tetapi berbeda dengan responden pertama yang bernama bu Sujarwati, beliau mendapatkan mesin dari dinas pertanian beliau sudah menjalankan usaha industri keripik salak ini selama 6 tahun lamanya, pertama beliau menjalankan usaha atas pelatihan dari dinas daerah termasuk dinas perindustrian, perdagangan dan koperasi untuk KWT (kelompok wanita tani salak) dan beliaulah yang menjadi ketuanya dan sudah beberapa kali memproduksi tetapi pada akhirnya beliau sendiri yang menjalankan usaha ini dikarenakan anggotanya memilih untuk kembali kepekerjaan awal yaitu petani salak. Setelah bu Sujarwati berhenti bekerja, beliau memilih fokus untuk mengolah olahan salak dan sekarang beliaulah satu-satunya industri olahan salak di Desa Kembang Arum Turi Sleman yang masih bertahan hingga sekarang. Responden kedua yaitu bapak Sarno, beliau sudah 9 tahun menjalankan usaha industri olahan salak di Desa Projayan, beliau adalah satu-satunya laki-laki dari 5 pengusaha keripik salak, Pak Sarno adalah ketua kelompok petani salak di Desa Projayan di Kecamatan Turi, beliau merupakan orang yang berpengaruh dalam keberlangsungan awal usaha olahan salak menjadi keripik di Kecamatan Turi. Hal ini dikarenakan beliaulah ketua kelompok petani salak pertama yang anggotanya mendapat pelatihan dan bantuan mesin dari dinas perindustrian, perdagangan dan koperasi, selain itu pihak dinas juga mempercayakan kepada beliau untuk mengembangkan dan memperkenalkan kepetani-petani lainnya. Tetapi sama seperti hal nya responden pertama, anggota kelompok beliau beberapa lebih memilih untuk menjadi petani salak, sehingga secara tidak langsung beliaulah yang lebih dominan untuk bertanggung jawab dalam usaha olahan salak hingga sekarang. Meskipun dalam kesehariannya untuk memproduksi keripik salak dibantu oleh sang istri, keluarga dan salah satu tetangganya. Responden ketiga adalah bu maisyaroh beliau baru menjalankan usahanya sekitar 2 tahun, beliau menjalankan usahanya tidak sendirian, beliau menjalankan usahanya dengan 4 anggota kelompok tani wanita di dusun Candi bangunrejo. Beliau mendapatkan bantuan mesin dari DISPERINDAGKOP atas bantuan mahasiswa KKN yang merekomendasikan dan membuat proposal untuk dinas terkait. Agar KWT didesa tersebut mendapatkan pelatihan dan bantuan dari dinas. Pada tahun 2015 awal mulainya usaha industri pengolahan olahan keripik salak dan berlanjut hingga

sekarang.

Responden ke-4 adalah bu Ida, beliau salah satu anggota dari kelompok wanita tani di dusun salamrejo, beliau mengusahakan industri ini awalnya dengan anggota kelompok tani wanitanya, tetapi setelah berjalan setahun membuka usaha industri olahan salak dengan kelompok wanita tani, beliau ingin membuka sendiri industri olahan salak dikarenakan menurut bu Ida, produksi yang dilakukan kelompok wanita taninya kurang rutin sehingga jika mesin kurang dimanfaatkan akan sangat sia-sia. Dan dengan kesepakatan bersama anggota kelompok lainnya bu ida mendirikan usaha pengolahan keripik salak miliknya sendiri, tetapi karena dalam proses produksinya bu Ida menggunakan mesin milik kelompok, maka sesuai kesepakatan dengan kelompok, bu Ida membayar iuran uang kas kelompok sebesar 15% dari keuntungan yang beliau dapatkan. Iuran uang kas ini dialokasikan untuk mesin ketika mesin rusak. Sedangkan ketika kelompok wanita tani memproduksi, beliau juga ikut serta dalam proses produksinya.

Industri rumah tangga pengolahan manisan salak awalnya sama seperti industri rumah tangga keripik salak, semua responden mendapatkan pelatihan terlebih dahulu dari DISPERINDAGKOP. Pelatihan dilakukan kepada setiap kelompok wanita tani di beberapa desa di Kabupaten Sleman, dari pelatihan tersebut beberapa melanjutkannya dan akhirnya memproduksi sendiri. Di Kecamatan Turi dan Tempel terdapat 8 pengusaha manisan, dari 8 pengusaha tersebut semua memiliki alat atau peralatan untuk proses produksi sendiri hal ini dikarenakan alat yang digunakan sangatlah sederhana sehingga industri manisan salak sebagian besar adalah milik perorangan. Tetapi satu responden yang memproduksi dengan anggota kelompok tani wanita di desanya. pengusaha manisan salak ini baru menjalankan usahanya kurang lebih 2 tahun. berikut ini adalah tabel identitas pengusaha industri rumah tangga di Kabupaten Sleman :

Tabel 3. Identitas pengusaha industri rumah tangga keripik dan manisan salak di Kabupaten Sleman pada tahun 2017

No.	Uraian	Olahan berbahan baku salak			
		Keripik Salak		Manisan salak	
		Jumlah	Presentase (%)	Jumlah	Presentasse (%)
1.	Usia				
	41-46	2	40	3	37,5
	47-52	3	60	5	62,5
	Jumlah	5	100	8	100
2.	Jenis Kelamin				
	L	1	20	-	-
	P	4	80	8	100
	Jumlah	5	100	8	100
2.	Tingkat Pendidikan				
	SMP	-	-	3	37,5

	SMA	1	20	3	37,5
	PT	4	80	2	25
	Jumlah	5	100	8	100
3.	Lama Usaha				
	1 – 3 tahun	2	40	7	87,5
	4 – 6 tahun	2	40	1	12,5
	> 6 tahun	1	20	-	-
	Jumlah	5	100	8	100
4.	Pekerjaan Utama				
	Petani Salak	4	80	5	62,5
	Industri Olahan salak	1	20	1	12,5
	Ibu rumah tangga	-	-	2	25
	Jumlah	5	100	8	100

Tabel 13 menjelaskan bahwa hampir sebagian besar pengusaha keripik dan manisan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel memiliki usia sekitar 47-52 tahun dengan persentase sebanyak 60% dan 62,5%. Pengusaha olahan keripik ataupun manisan salak masing-masing memiliki pengusaha dengan usia paling tua yaitu 52 tahun dan mereka sudah menjalankan usaha olahan salak ini sudah lebih dari 5 tahun. Usia termuda pengusaha keripik salak yaitu 45 tahun sedangkan untuk pengusaha manisan salak memiliki usia termuda 41 tahun, pengusaha ini sudah menjalankan usaha olahan manisan salak ini 2 tahun. Bila dilihat dari usia produktif, pengusaha olahan salak yang berada di kedua kecamatan tersebut masih memiliki usia produktif sehingga proses pengolahan salak menjadi keripik dan manisan dapat dilakukan secara optimal. Lalu untuk jenis kelamin pengusaha keripik sebagian besar memiliki jenis kelamin perempuan sejumlah 4 pengusaha dengan persentase 80 % dan 1 pengusaha berjenis kelamin laki-laki dengan presentase 20%. Pengusaha manisan salak semua berjenis kelamin perempuan, ibu-ibu pengusaha manisan salak merupakan ibu-ibu anggota kelompok wanita tani salak dari berbagai desa didua Kecamatan Turi dan Tempel, sebagian besar suami ibu-ibu pengusaha manisan salak ini merupakan petani salak sehingga sebelum mengolah manisan salak ibu-ibu pengusaha manisan salak membantu suaminya ke sawah. berbeda dengan 2 reponden yang menjadi ibu rumah tangga, suami 2 responden tersebut tidak bekerja sebagai petani salak sehingga 2 responden tersebut lebih dominan mengolah manisan salak.

Menurut tingkat pendidikannya, pengusaha keripik salak lebih tinggi dibandingkan tingkat pendidikan manisan salak. Pengusaha keripik salak memiliki tingkat pendidikan lulusan perguruan tinggi terdapat 4 pengusaha dengan presentase 80%, Tingkat pendidikan pengusaha olahan salak yang tinggi menjadi keuntungan bagi pengusaha olahan salak sehingga dapat mengembangkan dan meningkatkan inovatif dan variatif produknya, serta mempunyai fikirannya yang lebih luas akan masa depan produknya. Berdasarkan

tabel 13 diatas, pengusaha keripik dan manisan salak yang berada di Kecamatan Turi dan Tempel mayoritas sudah menjalankan kegiatan produksi kurang dari 5 tahun. Pengusaha keripik salak menjalankan usahanya paling lama selama 9 tahun. Dilihat dari lamanya pengalaman yang dimiliki pengusaha keripik salak ini, menjadikan proses kegiatan produksi akan berjalan dengan baik dan lancar. Hal ini dikarenakan pengusaha olahan salak sudah mempunyai kebiasaan dalam memproduksi olahan salak secara berulang-ulang sehingga menghasilkan produk yang baik pula dan kemungkinan terjadinya kesalahan sangat rendah. Sedangkan pengusaha yang belum lama menjalankan usahanya terdapat 2 pengusaha keripik salak, masing-masing sudah menjalankan usahanya selama 2 tahun dengan presentase sebesar 40%. Pengusaha manisan salak yang baru menjalankan usaha olahan salak terdapat 7 pengusaha dengan presentase 87,5% dan pengusaha yang paling lama yaitu 1 responden sudah menjalankan selama 6 tahun.

Selain mengolah olahan salak, pengusaha industri olahan salak sebagian besar memiliki pekerjaan utama sebagai petani salak. Dari 5 pengusaha keripik salak, yang mempunyai pekerjaan utama sebagai petani salak terdapat 4 pengusaha dengan presentase 80% dan 1 responden memilih menjadikan usaha olahan salak ini pekerjaan utamanya. Usaha olahan salak menjadi keripik salak ini awalnya seperti kebanyakan pengusaha lainnya, yaitu sebagai pekerjaan sampingan, karena awalnya 1 responden tersebut bekerja dikantor penerbangan. Tetapi setelah berhenti bekerja, beliau mengikuti pelatihan dari dinas, beliau mencoba mengembangkan usaha olahan salak dan hingga sekarang fokus kepada industri rumah tangga olahan salak ini. Beliau beranggapan bahwa dengan membuka usaha olahan salak dapat membantu masyarakat sekitar terutama membantu petani salak untuk memanfaatkan buah salak ketika panen raya tiba. Pekerjaan utama untuk pengusaha manisan salak sebagian besar sama seperti pengusaha keripik salak yaitu petani salak, tetapi ada 2 responden ibu rumah tangga, suami 2 responden tersebut tidak bekerja sebagai petani salak tetapi 2 responden tersebut mengikuti pelatihan yang diadakan oleh dinas dan mengembangkan pelatihan tersebut sehingga hingga sekarang 2 responden tersebut lebih dominan mengolah manisan salak.

Tabel 4. Identitas keluarga industri rumah tangga keripik dan manisan salak di Kabupaten Sleman tahun 2017.

No.	Uraian	Pengusaha keripik dan manisan salak			
		Keripik Salak		Manisan Salak	
		Jumlah	Presentase (%)	Jumlah	Presentase (%)
1.	Usia				
	≤ 15 tahun	5	20,8	10	28,6
	16-59	19	79,2	25	71,4
	Jumlah	24	100	35	
2.	Jenis Kelamin				
	L	16	66,7	21	60

	P	8	33,3	14	40
	Jumlah	24	100	35	100
3.	Tingkat Pendidikan				
	Tidak sekolah	1	4,2	2	5,7
	SD	2	8,3	5	14,3
	SMP	3	12,5	4	11,4
	SMA	7	29,2	13	37,1
	Perguruan Tinggi	11	45,8	11	31,4
	Jumlah	24	100	35	100

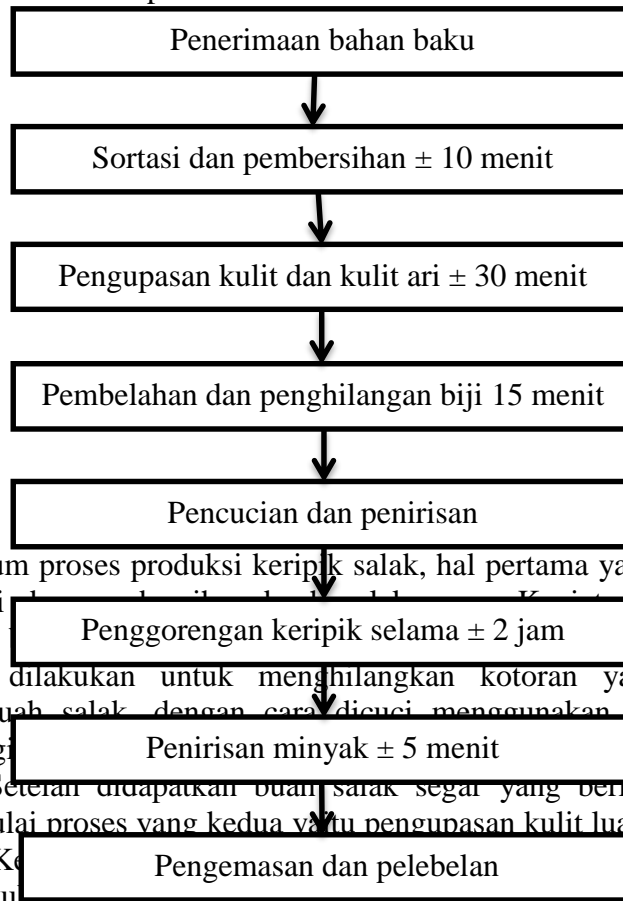
Berdasarkan tabel 14 diatas, dapat diketahui identitas keluarga dari pengusaha olahan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel, Kabupaten Sleman dilihat dari usia anggota keluarga, paling banyak pada usia produktif dengan rentang usia 16 sampai 59 tahun, pada keluarga pengusaha keripik sebanyak 19 orang atau presentase sebesar 79,2 % dan pengusaha manisan lebih banyak yaitu 25 orang dengan presentase 71,4%. Sedangkan untuk usia dibawah 15 tahun sejumlah 15 orang yang terdiri dari 5 orang keluarga pengusaha keripik dan 10 orang keluarga pengusaha manisan. Lalu untuk jenis kelamin jumlah antara laki-laki dan perempuan tidak terlalu jauh. Jumlah laki-laki pada keluarga pengusaha keripik salak 16 orang atau persentasenya 66,7%, dan jumlah perempuan sebanyak 8 orang atau presentase sebesar 33,3%. Sedangkan untuk keluarga pengusaha manisan salak, jumlah keluarga laki-laki sebanyak 21 orang dengan presentase 60% dan jumlah keluarga berjenis kelamin perempuan sebanyak 14 atau 40%. Tingkat pendidikan untuk keluarga pengusaha olahan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel paling banyak terdapat di tingkat pendidikan perguruan tinggi dan SMA. Untuk keluarga pengusaha keripik salak paling banyak perguruan tinggi sejumlah 11 orang atau presentase sebesar 48,5%. Sedangkan pengusaha manisan paling banyak tingkat pendidikan SMA terdapat 13 orang atau dengan presentase 37,1%.

### C. Proses produksi olahan salak

#### 1. Keripik salak

- a) Alat yang digunakan dalam proses produksi keripik salak menggunakan alat yang semi modern yaitu dengan menggunakan :
  - 1) Mesin *Vacuum Frying* adalah mesin penggoreng hampa udara yang digunakan untuk menggoreng buah salak.
  - 2) *Spinner* digunakan untuk meniriskan minyak pada keripik setelah digoreng menggunakan mesin *vacuum frying*.
  - 3) *Sealer aluminimum foil* digunakan untuk mengepress kemasan *aluminium foil*.
  - 4) Timbangan digital digunakan untuk menimbang keripik.
  - 5) Pisau untuk membelah menjadi dua salak

b) Proses pembuatan keripik salak



Sebelum proses produksi keripik salak, hal pertama yang harus dilakukan adalah sortasi dan pembersihan. Kegiatan sortasi dilakukan secara visual untuk memastikan kualitas buah salak yang akan diproses. Dalam kegiatan pembersihan dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada permukaan buah salak dengan cara dicuci menggunakan air bersih. Tujuan dilakukan kegiatan ini adalah untuk mendapatkan buah salak yang baik dan berkualitas. Setelah itu, proses yang kedua yaitu pengupasan kulit luar dan kulit ari buah salak segar. Kegiatan ini dilakukan dengan cara manual.

Proses yang ketiga merupakan proses pembelahan daging buah salak menjadi 2 bagian. Kegiatan ini dilakukan manual menggunakan pisau untuk mendapatkan potongan daging buah yang seragam. Setelah daging buah salak di belah menjadi 2 bagian, proses yang keempat yaitu pencucian dan penirisan buah salak. Lalu setelah buah salak segar sudah bersih dan ditiriskan barulah proses kelima dilakukan. Proses produksi yang kelima adalah penggorengan buah salak, penggorengan ini menggunakan mesin *vacuum frying* dengan menggunakan suhu sekitar 87-90°C dan memerlukan minyak goreng sekitar 65 liter, minyak 65 liter bisa digunakan untuk menggoreng keripik hingga 100x penggorengan. Tetapi setelah beberapa kali penggorengan pengusaha menyaring minyak agar minyak tetap bersih dan sisa-sisa keripik hilang serta menambah minyak goreng jika minyak goreng didalam mesin mengalami penyusutan, sehingga dalam sebulan dapat menggunakan hingga 80 liter minyak goreng. Kapasitas mesin *vacuum frying* dalam sekali penggorengan adalah 10 kilogram buah salak segar, dari 10 kilogram salak segar akan menjadi 1 kilogram keripik salak.

Proses produksi keenam adalah penirisan minyak, kegiatan mengeringkan atau menghilangkan minyak goreng yang masih melekat di keripik salak setelah

penggorengan. Penerisan minyak menggunakan mesin *spinner*. Tujuan penggunaan mesin *spinner* ini adalah untuk mengurangi kadar minyak yang ada pada keripik salak agar keripik lebih kering, lebih renyah dan daya simpan lebih lama. Proses yang terakhir yaitu pengemasan dan pebelan kemasan. Kemasan yang digunakan untuk mengemas keripik salak yaitu *aluminium foil*, pengemasan tersebut bertujuan untuk melindungi keripik salak agar tidak mudah rusak dan dapat lebih tahan lama. Setelah dimasukkan ke dalam *aluminium foil* yang sudah diberi label dengan merk dagang pengusaha industri olahan salak serta ditimbang, lalu kemasan dipress menggunakan *sealer* agar kedap udara.



Gambar 2. Keripik salak yang belum dimasukkan dalam kemasan.



Gambar 3. Keripik salak yang sudah dimasukkan ke dalam kemasan 80 gram.

### c) Pemasaran keripik salak

Proses pemasaran keripik salak yang terjadi pada pengusaha keripik salak ini sebagian besar masih memasarkan di sekitar daerah tempat tinggal di Agrowisata di Kabupaten Sleman dan ditoko oleh-oleh kota Yogyakarta. Dengan adanya desa wisata dan tempat agrowisata salak pondoh tersebut membantu industri rumah tangga olahan salak ini untuk memperkenalkan produknya dan memasarkan produknya. Terdapat satu produk dengan merk *crystal* sudah dipasarkan melalui *online*. Terkadang ada pula beberapa konsumen yang mendatangi rumah produksi hanya sekedar untuk membeli keripik salak.

### 2. Manisan salak

#### a. Alat-alat yang digunakan untuk produksi

- 1) Panci *stainless steel* digunakan untuk merebus buah salak dan merebus sirup (kuah) manisan salak.
- 2) Pisau digunakan untuk membelah daging buah salak menjadi 4 bagian.
- 3) Kompor gas digunakan untuk memasak manisan salak
- 4) Dandang *stainless steel* digunakan untuk mengukus manisan yang sudah dalam kemasan cup, yang bertujuan untuk menyeterilkan manisan.
- 5) Pengaduk digunakan untuk mengaduk sirup(kuah) manisan dan mengaduk buah salak yang direbus
- 6) Cup *sealer* digunakan untuk proses pengemasan dalam cup.

#### a. Proses pembuatan manisan salak



Proses pertama dalam pembuatan manisan salak adalah pengupasan kulit luar salak dan kulit ari pada buah salak. Pengupasan dilakukan secara manual tanpa menggunakan bantuan alat. Setelah dikupas dan dibersihkan kulit arinya salak di cuci dan dibelah menjadi 2 bagian. Setelah dibelah proses selanjutnya buah salak direndam menggunakan air kapur kurang lebih 1-2 jam setelah di rendam, ditiriskan setelah itu dicuci kembali dengan air bersih lalu baru buah salak direbus. Proses ketiga pembuatan sirup (kuah) manisan. Pembuatan sirup ini dengan cara mencampurkan air bersih, gula, dan asam sitrat (citrin acid) lalu direbus hingga mendidih.

Tahap selanjutnya adalah pengemasan, pengemasan dilakukan dengan masukan beberapa potongan salak, sekitar 4-5 potong buah salak yang sudah direbus kedalam kemasan cup dan masukan pula air sirup (kuah) manisan kedalam cup bila sudah terisi kemasan cup dipress menggunakan mesin *cup sealer*. Menggunakan *cup sealer* tidak bisa dengan sembarangan, karena bila ketika mengepres dan kemasan masih ada udara yang masuk, maka manisan akan cepat basi. Setelah sudah dipastikan tidak ada kebocoran pada kemasan, kemasan di kukus menggunakan dandang *stainless steel* agar kemasan steril dan manisan tidak terkontaminasi. Setelah itu manisan salak yang sudah siap dijual didiamkan selama sehari untuk melihat apakah warna kuah dan buah salak berubah, jika berubah warna menjadi kecoklatan itu pertanda bahwa manisan tidak layak jual.



Gambar 4. Manisan salak yang belum dimasukkan kedalam cup



Gambar 5. Manisan salak yang sudah dimasukkan kedalam cup

#### b. Pemasaran manisan salak

Proses pemasaran manisan salak yang terjadi pada pengusaha keripik salak ini sangat sederhana, karena masih memasarkan di sekitar daerah tempat tinggal dan beberapa sudah masuk ditoko oleh-oleh di Yogyakarta. Proses memasarkan keripik salak memiliki 2 alur pemasaran yaitu sebagai berikut :

##### 1) Produsen → Konsumen

Beberapa pengusaha keripik salak menjual produknya secara langsung kepada konsumen. Biasanya pengusaha mengikuti pameran yang diadakan oleh

pemerintah daerah dan menerima pesanan dari masyarakat sekitar ketika ada hajatan atau ada acara.

2) Produsen → Pengecer → Konsumen

Pengusaha manisan salak menjual ke toko oleh-oleh yang berada di daerah sekitar tempat produksi dan ditoko oleh-oleh diluar Kabupaten Sleman.

#### **D. Analisis Biaya Industri Rumah Tangga Olahan Salak**

Industri rumah tangga olahan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel mengolah dua produk yaitu keripik dan manisan salak. Dalam proses produksinya pengusaha olahan keripik memproduksi setiap hari, dan sekali produksi memerlukan waktu kurang lebih 3 jam dimulai dari penyiapan bahan baku. Sedangkan untuk manisan pengusaha memproduksi manisan seminggu sekali. Untuk memperoleh pendapatan dan keuntungan, pengusaha olahan salak tidak bisa terlepas dari biaya-biaya untuk proses produksinya seperti biaya implisit dan biaya eksplisit. Berikut merupakan biaya-biaya yang digunakan dalam satu bulan produksi :

##### 1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang digunakan dalam industri rumah tangga olahan salak meliputi biaya bahan baku, biaya pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain. Adapun biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan salak dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut :

##### a. Biaya bahan baku dan bahan pendukung

Bahan baku dan bahan pendukung merupakan hal yang paling utama dalam proses produksi olahan salak menjadi keripik salak dan manisan salak, karena bila tidak ada bahan baku dan bahan pendukung tidak akan tercipta produk olahan salak ini. Adapun biaya bahan baku dan pendukung dalam proses produksi olahan salak keripik salak dan manisan salak pada Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel, Kabupaten Sleman dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 5. Rata-rata penggunaan dan biaya bahan baku dan bahan pendukung industri rumah tangga keripik salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Bahan baku dan pendukung	Keripik Salak		
	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
Buah salak (kg)	988	3.000	2.964.000
Minyak Goreng (liter)	64	12.500	800.000
Isi Gas (tabung)	7	130.000	910.000
Kemasan <i>aluminium foil</i> (lembar)	1.235	1.078	1.358.500
Stiker (buah)	1.300	770	1.009.000
Jumlah	-	-	7.041.500

Tabel 6. Rata-rata penggunaan dan biaya bahan baku dan bahan pendukung industri rumah tangga manisan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Bahan baku dan pendukung	Manisan Salak		
	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
Buah salak (kg)	60	3.000	180.000
Gula (kg)	15	12.075	181.125
Isi gas (melon)	2	18.000	36.000
Asam Sitrat (gram)	100	-	1.442
Citrun acid (gram)	100	-	5.625
Kemasan cup (buah)	600	280	124.875
Stiker (lebel)	600	161	96.875
Plastik cup sealer	½	-	69.063
Sedotan (bungkus)	23	-	17.125
Jumlah	-	-	706.781

Dari tabel 15 dan 16 diatas dapat dilihat bahwa bahan baku utama yang digunakan untuk membuat olahan salak yaitu keripik dan manisan salak adalah buah salak. Buah salak yang diperlukan untuk sebulan proses produksi keripik salak rata-rata 988 kg, dalam sehari pengusaha keripik salak dapat memproduksi sekitar 40 kg. Bahan baku yang digunakan diperoleh dari masyarakat sekitar tempat produksi. Oleh karena itu dalam sehari pengusaha dapat memproduksi kurang lebih 4x penggorengan dengan sekali penggorengan memerlukan 10 kg buah salak. Pengusaha biasanya membeli salak dari petani dengan harga Rp. 3.000,- perkilogram sehingga biaya yang harus dikeluarkan Rp. 2.964.000,-/bulan.

Bahan pendukung keripik salak ada dua yaitu minyak goreng dan gas LPG. Mesin *vacuum frying* yang digunakan mempunyai kapaistas 10 kg bahan baku salak segar untuk menggoreng dan membutuhkan minyak goreng 65 liter. Dengan suhu penggorengan 87-90°C, menggoreng menggunakan mesin *vacuum frying* tidak membuat kandungan dalam minyak goreng cepat rusak sehingga dapat digunakan 100x penggorengan. Tetapi harus tetap dijaga kebersihan minyaknya. Setelah beberapa kali penggorengan, minyak goreng disaring, kemudian bila minyak goreng mengalami penyusutan dari jumlah sebelumnya, maka minyak goreng akan ditambah. Sehingga dalam sebulan rata-rata pengusaha menggunakan 64 liter dan biaya yang dikeluarkan untuk membeli minyak goreng rata-rata sebesar Rp. 800.000,-. Minyak goreng yang digunakan semua pengusaha keripik salak adalah minyak goreng bimoli dengan harga Rp. 12.500,- perliter. Menurut pengusaha keripik salak, minyak goreng bimoli adalah minyak yang berkualitas bagus dan jernih, karna jika menggunakan minyak lain yang berkualitas rendah dibawah kualitas bimoli bisa mempengaruhi warna dan aroma

keripik salak. Untuk pemakaian gas LPG, pengusaha industri rumah tangga olahan salak khususnya pada keripik salak menggunakan gas LPG 12 kg dengan harga 130.000,- pertabung dan rata-rata penggunaan 7 gas LPG dalam sebulan produksi dengan biaya Rp.910.000,-. Hal ini dikarenakan satu tabung gas LPG 12 kg dapat digunakan selama 3 hari.

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan manisan salak sama dengan pembuatan keripik salak yaitu buah salak segar. buah salak yang digunakan dalam pembuatan manisan salak dalam sebulan produksi rata-rata 60 kg dengan biaya yang harus dikeluarkan berkisar Rp. 180.000,-. Pengusaha manisan salak membeli dari petani salak dengan harga yang sama dari pengusaha keripik salak yaitu Rp. 3.000,- perkilogram. Hal ini dikarenakan ketika sebulan sebelum penelitian dilakukan waktu musim panen raya sehingga pengusaha mendapatkan harga yang cukup murah. Pembuatan manisan salak juga tidak dapat dipisahkan dari bahan pendukung. Bahan pendukung pembuatan manisan salak adalah gula, asam sitrat dan sitrunsit. Pengusaha industri rumah tangga manisan salak menggunakan gula pasir sebagai pemanis, pemanis yang umum digunakan dalam pembuatan manisan atau sirup (kuah) manisan. Gula pasir yang digunakan harga rata-rata sebesar Rp. 12.075,- per kilogram dan dalam sebulan proses produksi rata-rata membutuhkan 15 kg dengan biaya yang harus dikeluarkan sebesar Rp. 181.125,-. Pengusaha manisan salak hanya menggunakan kurang lebih 2 LPG ukuran 3 kg, harga pertabungnya Rp. 18.000,- sehingga dalam sebulan produksi dengan biaya sebesar rata-rata Rp. 36.000,-. Hal ini dikarenakan dalam sebulan hanya 4x produksi atau dengan kata lain seminggu sekali produksi. Sedangkan untuk asam sitrat dan citrun acid memiliki kegunaan yang sama, sehingga pengusaha manisan salak hanya menggunakan satu diantara dua jenis larutan bahan pelengkap. Kegunaannya adalah untuk memberi rasa asam atau untuk mengatur keasaman pada manisan salak untuk mengimbangi rasa manis gula disamping itu asam sitrat dan citrun acid mempunyai kegunaan untuk memperpanjang umur simpan. Pemakaian kedua bahan pendukung tersebut dengan dosis yang sama, yaitu rata-rata dalam sebulan hanya menggunakan 100 gram. Bila kedua larutan tersebut digunakan berlebihan maka manisan akan berasa asam dan tidak enak, oleh sebab itu pemakaiannya hanya sedikit untuk menyeimbangi rasa.

Selanjutnya untuk biaya kemasan, biaya stiker (lebel) serta biaya sedotan dan biaya plastik sealer khusus untuk manisan salak. Biaya kemasan yang dikeluarkan pengusaha keripik salak setiap bulannya rata-rata sebesar Rp.1.358.500,-, kemasan yang digunakan adalah alumunium ukuran 80 gr. Pengusaha keripik salak menggunakan *alumunium foil* yang bertujuan agar keripik lebih tahan lama dan tidak mudah rusak. Biaya untuk stiker (lebel) rata-rata sebesar Rp.1.009.000,- perbulan. Stiker (lebel) ini digunakan sudah mencantumkan nama dagang, volume, bahan yang digunakan, tanggal kedaluarsa, ijin depkes atau ijin BPOM dan yang paling penting lebel halal. Pengusaha manisan salak setiap bulannya mengeluarkan biaya untuk kemasan rata-rata

Rp.124.875,-, biaya stiker setiap bulannya sebesar Rp.96.875,-,biaya sedotan dan plastik sealer dikeluarkan pengusaha manisan salak rata-rata sejumlah Rp. 17.125,- dan Rp. 69.063,-. Plastik sealer digunakan untuk menutup kemasan cup dengan cup sealer agar rapat dan tidak terkontamnsasi.

b. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)

Proses produksi olahan salak menjadi keripik dan manisan salak menggunakan tenaga kerja, yang berasal dari tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja luar keluarga merupakan tenaga kerja yang harus diberi upah dan dibayarkan secara nyata karena tenaga tersebut bukan berasal dari anggota keluarga pengusaha olahan salak.

Tabel 7. Rata-rata biaya tenaga kerja luar keluarga pada industri rumah tangga manisan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

	TKLK		
	Jumlah HKO	Upah	Nilai
Keripik Salak	40,60	34.400	1.388.000
Manisan Salak	12,75	25.625	324.375

Dalam proses pembuatan keripik salak tenaga kerja diberi upah rata-rata Rp. 34.400,- perhari. Kegiatan tenaga kerja dalam sehari yaitu mulai dari pengupasan kulit luar buah salak segar hingga pengemasan hasil produksi yaitu keripik salak. Dalam sebulan pengusaha olahan salak dapat memproduksi keripik salak setiap hari, dimulai dari hari senin hingga sabtu. Jumlah hari kerja yang digunakan untuk membuat keripik salak rata- rata 40,60 HKO dengan jumlah biaya rata-rata sebesar Rp. 1.388.000 per bulan.

Upah tenaga kerja untuk pembuatan manisan salak berbeda dengan upah pembuatan keripik salak, dalam sehari upah tenaga kerja luar keluarga rata-rata sebesar Rp. 25.625,-. Proses produksi manisan salak dilakukan seminggu sekali, dalam seminggu tenaga kerja untuk pembuatan manisan bekerja hanya 3 hari, sehingga rata-rata 12,75 HKO dengan biaya rata-rata sebesar Rp. 324.375,-. Kegiatan yang dilakukan tenaga kerja untuk proses produksi manisan salak mulai dari pengupasan buah salak hingga pengemasan manisan. Pengupasan buah salak yang dan pengemasan paling banyak memakan waktu, karena pengupasan buah salak yang dilakukan secara manual dan tidak hanya kulit luarnya saja, tetapi kulit ari buah salak segar juga harus dikupas.

c. Biaya Penyusutan Alat

Alat yang dihitung penyusutanya dalam pengolahan Keripik salak dan manisan salak memiliki perbedaan. Proses pembuatan keripik salak,

menggunakan alat semi modern yaitu mesin *vacuum frying*, mesin *spinner* dan alat *sealer*. Sedangkan untuk membuat manisan menggunakan alat yang sederhana, yaitu panci *stainless steel*, dandang *stainless steel*, pisau, pengaduk, dan *cup sealer*. Besarnya biaya penyusutan pada industri rumah tangga pengolahan salak dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 8. Rata-rata penyusutan alat pada industri rumah tangga keripik salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Penyusutan Alat	Industri rumah tangga pengolahan keripik salak
<i>Vacuum Frying</i>	292.500
<i>Spinner</i>	39.000
<i>Sealer</i>	30.000
Timbangan Digital	5.361
Pisau	417
Jumlah	367.278

Tabel 9. Rata-rata biaya penyusutan alat pada industri rumah tangga manisan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Penyusutan Alat	Industri rumah tangga pengolahan manisan salak
Panci <i>stainless steel</i>	6.675
Dandang <i>stainless steel</i>	5.666
<i>Cup Sealer</i>	4.583
Kompor gas	6.875
Pisau	417
Pengaduk	578
Jumlah	24.788

Biaya penyusutan pengolahan keripik dan manisan salak bisa dilihat pada tabel 18 dan 19 alat-alat yang dihitung penyusutannya pada pengolahan keripik meliputi mesin *vacuum frying*, *spinner*, *sealer*, dan pisau. Mesin *vacuum frying* adalah mesin penggoreng keripik yang hampa udara, membuat hasil penggorengan keripik renyah dan kering. Setelah keripik matang atau sudah kering, keripik salak ditiriskan menggunakan mesin *spinner*, mesin ini berfungsi untuk mengurangi kadar minyak goreng pada keripik, jika kadar minyak tidak dikurangi mengakibatkan keripik salak beraroma tengik atau tidak enak dan bila sudah seperti itu keripik salak tidak layak dikonsumsi. Alat *sealer* digunakan oleh pengusaha keripik salak untuk mengepres kemasan *aluminium foil* agar tidak ada udara yang masuk kedalam kemasan sehingga keripik salak dapat bertahan lebih lama sebelum dikonsumsi. Alat yang terakhir adalah pisau, pisau berfungsi

untuk membelah buah salak segar menjadi 2 bagian sebelum dimasukan kedalam mesin *vacuum frying*. Rata-rata besarnya biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik salak dalam jangka waktu sebulan adalah Rp. 367.278,- Sedangkan rata-rata biaya penyustan alat yang digunakan untuk memproduksi manisan salak sebesar Rp. 24.788,- perbulan. Biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik salak lebih besar dibandingkan dengan pengusaha manisan salak, hal ini dikarenakan alat yang digunakan untuk memproduksi manisan salak lebih sederhana, seperti panci *stainless steel*, dandang *stainless steel*, pisau, *cup sealer*, pengaduk, dan *kompore gas*. Panci digunakan untuk merebus buah salak dan merebus sirup (kuah) manisan, dandang berfungsi untuk mengukus manisan salak yang sudah dimasukan ke cup serta sudah di sealer agar manisan salak menjadi steril. Pisau digunakan untuk memotong buah salak segar sebelum diolah, pengaduk dibutuhkan guna mengaduk air rebusan buah salak dan sirup (kuah) manisan. Kompor gas merupakan alat yang paling penting, kompor berfungsi untuk memasak manisan salak dan yang terakhir adalah cup sealer, *cup sealer* digunakan untuk mengepres atau menutup kemasan cup yang sudah di beri isi manisan salak sebelum disterilkan. Menggunakan cup sealer harus teleiti karena menutup cup yang sudah diberi isi manisan harus benar-benar menutup dan tidak ada udara yang masuk. Bila pada kemasan cup terdapat udara masuk, manisan salak sudah pasti tidak akan bertahan lama dan warna buah cepat salak berubah karena sudah terkontaminasi udara dari luar.

#### d. Biaya Lain-Lain

Biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh pengusaha olahan salak ini untuk mendukung kegiatan produksi. Penggunaan bahan lain- lain sebenarnya sedikit berpengaruh terhadap proses produksi produk olahan salak, akan tetapi dengan adanya bahan lain-lain dapat memberi nilai jual yang tinggi bagi produk olahan salak yaitu keripik dan manisan salak. biaya lain-lain yang diperlukan dalam satu bulan produksi keripik dan manisan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 10. Biaya lain-lain pada industri rumah tangga keripik salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Biaya Lain-Lain	Keripik Salak		
	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
Transportasi*	-	-	130.000
Listrik	-	-	170.000
Iuran Kelompok			280.000
Jumlah			580.000

Tabel 11. Biaya lain-lain pada industri rumah tangga manisan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Biaya Lain-Lain	Manisan Salak		
	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
Listrik	-	-	38.750
Transportasi*	-	-	33.125
Jumlah		-	71.785

\*) Transportasi hanya untuk penjualan atau pemasaran produk.

Dari tabel 20 dan 21 diatas dapat dilihat Biaya transportasi digunakan untuk menjual produk manisan dan keripik salak ke toko oleh-oleh yang ada di Kota Yogyakarta. Biaya transportasi yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik salak dalam sebulan rata-rata sebesar Rp. 130.000,- dan untuk pengusaha manisan salak mengeluarkan lebih sedikit dibandingkan biaya transportasi pengusaha keripik salak yaitu sebesar Rp. 33.125,- perbulan. Hal ini dikarenakan pengusaha keripik salak mengirim keripik salak ketoko oleh-oleh seminggu sekali atau sesuai dengan permintaan toko oleh-oleh. Sedangkan pengusaha manisan salak menjual produknya di toko oleh-oleh dan di acara-acara pameran yang diadakan oleh pemerintah daerah, tetapi lebih sering konsumen sendiri yang datang langsung rumah pengusaha manisan salak untuk membeli produk manisan tersebut. Biaya listrik yang dikeluarkan pengusaha keripik salak sebulan rata-rata Rp. 170.000,-, sebagian besar mesin yang digunakan untuk proses produksi keripik salak menggunakan listrik. Sedangkan untuk manisan salak menggunakan listrik hanya untuk alat *sealer* sehingga dalam sebulan hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp. 38.750,-.

Biaya iuran kelompok ini dikeluarkan untuk pengusaha keripik yang menggunakan alat atau mesin milik kelompok dalam proses produksinya. Dalam sebulan pengusaha keripik salak mengeluarkan biaya antara Rp. 400.000 hingga Rp. 500.000,- tetapi iuran kelompok ini tergantung dengan kesepakatan kelompoknya, untuk responden pertama dan kedua yaitu pak sarno dan bu Sujarwati mempunyai kesepakatan iuran kas kelompok ini 5% dari penghasilan dan dibayarkan seminggu sekali. Responden ke- 3 dan ke- 5 tidak ada iuran kelompok hal ini dikarenakan usaha industri keripik salak ini adalah industri pengolahan bersama atau kelompok, dan responden yang ke-4 yaitu bu Ida memiliki kesepakatan pula untukn membayar 15% dari penghasilannya untuk iuran kelompok dikarenakan beliau memproduksi bergantian dengan industri kelompoknya. Pembayaran iuran kelompok ini dilakukan seminggu sekali Sehingga rata-rata pengusaha keripik salak mengeluarkan biaya untuk iuran kelompok sebesar Rp. 280.000,-. Biaya iuran kelompok ini sebagian besar dialokasikan untuk perawatan mesin dan simpanan kelompok.

e. Total Biaya Eksplisit industri rumah tangga olahan salak



Total biaya eksplisit industri rumah tangga olahan salak merupakan penjumlahan antara, biaya bahan baku, biaya bahan pendukung biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, dan biaya lain-lain,. Adapun total biaya eksplisit olahan salak dapat dilihat dari tabel :

Tabel 12. Rata-rata biaya eksplisit pada industri rumah tangga pengolahan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Uraian	Keripik Salak	Manisan salak
Bahan Baku dan Pendukung	7.041.500	706.781
TKLK	1.388.000	324.375
Penyusutan Alat	367.278	24.788
Biaya Lain-lain	580.000	71.875
Jumlah	9.376.778	1.127.816

Dilihat pada tabel 22 pengeluaran biaya eksplisit yang paling tinggi pada setiap bulannya adalah keripik salak yaitu sebesar Rp. 9.376.778,- sedangkan untuk manisan salak sebesar Rp. 1.127.816,-

## 2. Biaya Implisit

Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan untuk mendukung proses produksi produk olahan salak. Biaya implisit dalam industri rumah tangga olahan salak meliputi biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri, dan biaya modal sendiri. Adapun biaya implisit yang dikeluarkan dapat dijelaskan sebagai berikut :

### a. Biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK)

Tenaga kerja dalam keluarga yang digunakan oleh pengusaha olahan salak, baik manisan salak maupun keripik salak adalah pengusaha itu sendiri, istri dan anak ataupun saudara dari pengusaha itu sendiri.

Tabel 13. Rata –rata biaya tenaga kerja Dalam keluarga pada industri rumah tangga pengolahan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

	TKDK		
	Jumlah HKO	Upah	Nilai
Keripik Salak	37,25	34.400	1.291.500
Manisan Salak	11,81	25.625	304.688

Rata-rata pengusaha olahan salak lebih banyak menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK). Biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dalam keluarga dalam sebulan rata-rata sejumlah Rp 1.291.500,- dengan 37,25 HKO. Sedangkan untuk pengusaha manisan salak dalam sebulan mengeluarkan lebih sedikit biaya, yaitu sebesar Rp. 304.688,- dengan 11,81 HKO.

b. Biaya sewa tempat milik sendiri

Tempat produksi industri rumah tangga olahan salak menggunakan tempat atau bangunan milik pengusaha sendiri sehingga biaya sewa tempat milik sendiri ini tetap dihitung masuk dalam biaya implisit. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya sewa tempat produksi yang di asumsikan seolah-olah pengusaha menyewa. Biaya rata-rata sewa tempat sendiri yang dikeluarkan dalam industri rumah tangga di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel dalam setahun berkisar Rp.1.500.000,- hingga Rp.6.000.000,-. Harga sewa tempat produksi ini tergantung pada luas tempat yang disewa. Rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk sewa tempat produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik salak perbulan Rp. 325.000,- sedangkan untuk pengusaha manisan salak lebih kecil yaitu sebesar Rp. 195.708,- perbulan. Hal ini dikarenakan pengusaha manisan salak tidak membutuhkan tempat yang luas untuk tempat produksi.

c. Bunga modal sendiri

Biaya bunga modal sendiri merupakan biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan pengusaha industri rumah tangga olahan salak guna untuk mendukung proses produksi. Perhitungan biaya bunga modal sendiri ini dari total biaya eksplisit yang dikeluarkan untuk keperluan produksi olahan salak dikalikan dengan suku bunga pinjaman. Suku bunga pinjaman yang digunakan oleh pengusaha olahan salak adalah suku bunga pinjaman dari Bank Rakyat Indonesia (BRI). Hal ini dikarenakan hampir semua pengusaha menggunakan bank BRI. Suku bunga yang berlaku sebesar 9% pertahun atau 0,75 % perbulan. Biaya rata-rata bunga modal sendiri pada industri rumah tangga keripik salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel adalah Rp. 70.326,- perbulan. Sedangkan untuk industri rumah tangga manisan salak sebesar Rp. 8.459,-.

d. Total Biaya Implisit dalam Industri rumah tangga olahan salak

Total biaya implisit merupakan penjumlahan dari biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri dan biaya bunga modal sendiri yang secara tidak nyata dikeluarkan. Berikut ini adalah total biaya implisit industri rumah tangga olahan salak di Kecamatan Turi dan Kecamatan Tempel :

Tabel 14. Rata-rata biaya Implisit pada industri rumah tangga pengolahan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Uraian	Keripik Salak	Manisan salak
TKDK	1.291.000	304.688
Sewa tempat sendiri	325.000	192.708
Bunga modal sendiri*	70.326	8.459
Jumlah	1.686.826	505.854

\*) bunga modal sendiri menggunakan bunga modal BRI 0,75% perbulan.

Berdasarkan tabel 24, jumlah biaya implisit yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik salak dalam sebulan sejumlah Rp. 1.686.826,- dan biaya yang dikeluarkan pengusaha manisan salak lebih sedikit yaitu Rp. 505.854,- perbulan.

### E. Penerimaan

Penerimaan dari pengolahan salak menjadi keripik dan manisan salak diperoleh dari perkalian antara jumlah produk dengan harga jual yang berlaku di daerah penelitian. Masing- masing produk keripik dan manisan salak memiliki harga yang berbeda-beda. Berikut ini tabel penerimaan dalam satu bulan produksi industri rumah tangga olahan salak :

Tabel 15. Rata-rata penerimaan industri rumah tangga pengolahan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Uraian	Keripik salak	Manisan Salak
Produksi pcs /cup	1.495	600
Harga (Rp)	15.891	3.916
Penerimaan (Rp)	23.757.500	2.350.000

Pada tabel 25 diatas dapat dilihat penerimaan pengusaha keripik salak dalam jangka waktu sebulan rata-rata sebesar Rp. 23.757.500,- yang berasal dari penjualan rata-rata keripik salak sebanyak 1.495 pcs dengan rata-rata harga jual Rp. 15.891,-perbungkus. Sedangkan untuk penerimaan pengusaha manisan salak rata-rata sebesar Rp. 2.350.000,- perbulan. Penerimaan tersebut berasal dari penjualan manisan salak dalam satu bulan sebanyak 600 cup dengan harga jual Rp. 3.916,- per cup.

### F. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan dari penjualan produk olahan salak diperoleh dari perhitungan selisih antara penerimaan dengan jumlah biaya eksplisit. Sedangkan untuk keuntungan diperoleh dari perhitungan dari total pendapatan dikurangi dengan jumlah total biaya. Rata-rata pendapatan dan keuntungan yang diperoleh dari penjualan produk olahan salak dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 16. Rata-rata pendapatan dan keuntungan industri rumah tangga pengolahan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Uraian	Olahan Salak	
	Keripik salak	Manisan Salak
Penerimaan	19.597.500	2.350.000
Biaya Eksplisit	9.376.778	1.127.819
Biaya Implisit	1.686.826	505.854
Total Biaya	11.063.604	1.633.674
Pendapatan	10.220.722	1.222.181
Keuntungan	8.533.896	716.326

Pada tabel 26 diatas dapat dilihat dari penerimaan keripik salak rata-rata Rp. 19.597.500,- perbulan, dikurangi biaya eksplisit rata-rata sebesar Rp. 9.376.778,- barulah diketahui pendapatan rata-rata perbulan pengusaha keripik salak yaitu sebesar Rp. 10.220.722,-. Setelah mengetahui pendapatan, dari penerimaan dikurangi total biaya sebesar Rp. 11.063.604,- pengusaha salak akan mendapatkan keuntungan setiap bulannya yaitu Rp. 8.533.896,-.

Dari tabel 26 dapat dilihat bahwa pendapatan pengusaha manisan salak rata-rata sebesar Rp. 1.222.181,-. didapat dari rata-rata penerimaan produk manisan salak dalam sebulan sebesar Rp. 2.350.000,- dikurangi dengan biaya eksplisit rata-rata sebesar Rp. 1.127.819,-. Sedangkan keuntungan rata-rata yang diperoleh Rp. 716.326,- per bulan dari pengurangan antara rata-rata penerimaan dengan rata-rata total biaya industri rumah tangga olahan salak sebesar Rp. 1.633.674,- per bulan.

### G. Analisis Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah dari proses pengolahan bisa didapat dari pengurangan biaya bahan baku dengan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Besarnya nilai tambah keripik salak dan manisan salak untuk setiap 1 kilogram bahan baku salak dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 17. Analisis Nilai tambah pada industri rumah tangga keripik salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Variabel	Nilai
	Keripik salak
Output (pcs/bulan)	1.235
Bahan Baku (kg/bln)	988
Faktor konversi	1,25
harga produk (Rp/pcs)	16.000
Input Bahan Baku	3.000
Input lainnya	5.548
Nilai produksi	20.000
Nilai Tambah (Rp/kg)	11.452
Rasio Nilai tambah (%)	57

Dari tabel diatas, terlihat bahwa dengan menggunakan bahan baku buah salak segar 988 kg menghasilkan keripik salak 1.253 pcs. Apabila harga output sebesar Rp. 16.000,- dan faktor konversinya sebesar 1,25 maka nilai produksinya Rp. 20.000,-. Nilai produksinya ini dialokasikan untuk bahan baku yang berupa salak segar sebesar Rp. 3.000,- dan input-input lainnya pada industri rumah tangga pengolahan salak menjadi keripik sebesar Rp. 5.548,-. Setiap 1 kg buah salak segar yang sudah melalui pengolahan akan menambah nilai produk sebesar Rp. 11.452,- dan rasio nilai tambahnya 57 %.

Tabel 18. Analisis Nilai tambah pada industri rumah tangga manisan salak di Kabupaten Sleman selama satu bulan produksi pada bulan maret 2017

Variabel	Nilai
	Manisan Salak
Output (pcs/bulan)	600
Bahan Baku (kg/bln)	60
Faktor konversi	10,00
harga produk (Rp/pcs)	3.938
Input Bahan Baku	3.000
Input lainnya	10.443
Nilai produksi	39.375
Nilai Tambah (Rp/kg)	25.932
Rasio Nilai tambah (%)	66

Berdasarkan tabel 28 dapat dilihat dengan menggunakan bahan baku buah salak segar 60 kg menghasilkan manisan salak sebanyak 600 cup. Dengan harga output sebesar Rp. 3.875,- dan faktor konversinya sebesar 10,00 maka nilai produksinya adalah Rp. 39.375,-. Nilai produksi manisan salak ini digunakan untuk bahan baku yang berupa salak segar sebesar Rp.3.000,- dan input-input lainnya pada industri rumah tangga pengolahan salak menjadi manisan salak Rp. 10.443,-. Dengan demikian setiap satu kilogram buah salak segar yang telah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 25.932,- dan rasio nilai tambahnya 66 %.

Hasil yang diperoleh dari perhitungan nilai tambah kedua olahan salak yaitu keripik salak dan manisan salak memiliki nilai tambah yang sangat berbeda. Nilai tambah dari keripik salak sebesar Rp. 11.452,- sedangkan manisan salak lebih besar yaitu sebesar Rp. 25.932,-. Perbedaan ini dikarenakan biaya input lain yang digunakan pengusaha manisan salak nilainya lebih besar dan lebih banyak dibandingkan keripik salak.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan berbahan baku salak pada skala industri rumah tangga di Kabupaten Sleman dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi keripik salak dalam sebulan sebesar Rp. 11.063.604,- dan untuk pengusaha manisan salak membutuhkan biaya total rata-rata sebesar Rp.1.633.674,- perbulan untuk proses produksi.
2. Pendapatan rata-rata yang diterima oleh pengusaha olahan salak menjadi keripik salak dalam sebulan produksi yaitu Rp. 10.220.722,- dan keuntungan rata-rata yang diperoleh pengusaha keripik salak sebesar Rp. 8.533.896,- per bulan. Dalam sebulan pengusaha manisan salak mendapatkan rata-rata pendapatan sebesar Rp. 1.222.181,- dan untuk keuntungan rata-rata yang diperoleh sebesar Rp. 716.326,- per bulan.
3. Nilai tambah keripik salak dari setiap 1 kilogram buah salak segar sebesar Rp. 11.452,- sedangkan nilai tambah manisan salak setiap 1 kilogram salak buah segar sebesar Rp.25.932,-

### **B. Saran**

Dalam industri rumah tangga olahan salak di Kabupaten Sleman menghasilkan nilai tambah yang tinggi untuk masing-masing olahan keripik maupun manisan. Tetapi kurangnya pemasaran mengakibatkan olahan salak kurang dikenal oleh masyarakat luar kota. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan pemasaran yang lebih luas. Serta untuk mempercantik tampilan produk khususnya manisan salak seharusnya perlu diberikan kemasan seperti kardus atau plastik dengan pita di atasnya dengan isi 3 atau 6 manisan salak dalam satu paket, sehingga lebih praktis untuk dibawa oleh konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, Budidaya salak. online. <https://books.google.co.id/books>.diakses 24 mei 2017
- Arnando S, 2011, Nilai tambah produk olahan berbahan baku singkong pada skala industri rumah tangga di desa dayeuhluhur kecamatan dayeuhluhur kabupaten cilacap. Tidak dipublikasikan
- Ashari S, 2006. Meningkatkan Keunggulan Berbuah Tropis Indonesia. Yogyakarta. dalam jurnal Nurmedika, dkk
- BPS.2015. Stastistik produksi hortikultura dalam Laporan Tahunan Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian. Online.<http://bps.go.id/> diakses pada tanggal 26 januari 2017
- BPS.2016.Produktivitas buah salak di Indonesia.Online.<https://www.bps.go.id/> diakses tanggal 31 januari 2017
- BPS.2016.Kabupaten Sleman dalam angka tahun.Online.[Http://www.bps.go.id/](http://www.bps.go.id/) diakses tanggal 31 januari 2017
- Dinas Perindustrian, Perdagangan dan koperasi Kabupaten Sleman. 2015. Daftar kelompok tani pengolah salak.
- Dinas Kependudukan. 2016.Online. <http://kependudukan.jogjaprovo.go.id/> [diakses pada tanggal 16 maret 2017](#)
- Estiasih Teti, Ahmadi. 2009. Sumber bahan buku baca.hlm 87-89. Dalam Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta
- Norman W. Desrosier.1988.Sumber bahan baca.hlm 172.*Dalam Teknologi Pengangwetan Pangan*.UI-Press.Jakarta

Nurmedika, Maharwati M, & Max Nur Alam (2013). Analisis pendapatan dan nilai tambah keripik nangka pada industri rumah tangga tiara di Kota Palu.

Rukmana, R. 2002. Komoditas Unggulan dan Prospek Agribisnis. Kanisius. Yogyakarta. dalam Skripsi Ulfah M 2006

Kabupaten Sleman dalam angka, 2016. <http://www.slemankab.go.id/profil-kabupaten-sleman/geografi/letak-dan-luas-wilayah> diakses pada tgl 24 januari 2017

Soekartawi, 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali press. Jakarta. Online. [www.kajianpustaka.com/ekonomi/biaya-produksi.html?m=12012](http://www.kajianpustaka.com/ekonomi/biaya-produksi.html?m=12012) diakses tgl 20 april 2016

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM. Malang.

Tuso W & Rukavina B (2015). Analisis Pendapatan dan nilai tambah usaha tahu pada industri rumah tangga “wijiwnto” di Desa Ogurandu Kecamatan Bolando Lambunu Kabupaten Parigi Moutong

Ulfah M. 2006. Nilai Tambah Usaha Pertanian Berbahan Baku Garut Di Kecamatan Pengasih Kabupaten Kulon Progo (Studi Kasus). Skripsi FP UMY Yogyakarta. Tidak dipublikasikan

Wikipedia. 2017. Klasifikasi industri. Online. [https://id.wikipedia.org/wiki/Kategori:Klasifikasi\\_Industri](https://id.wikipedia.org/wiki/Kategori:Klasifikasi_Industri) diakses pd tgl 26 januari 2017

Wikipedia. 2017. buah salak. Online. <https://id.wikipedia.org/wiki/Salak> diakses 28 desember 2017



