

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 kripik 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 kripik salak dan manisan salak berbeda. Produksi kripik 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 keripik 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 keripik 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 keripik 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.