

## II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Jenis Buah salak

Salak (*Salacca edulis L. atau S.zalaca gaertn.Voss.*) merupakan salah satu komoditas buah tropis asli Indonesia yang banyak tersebar di seluruh Kepulauan Nusantara. Kini tanaman buah salak sudah banyak dibudidayakan. Sentra tanaman salak diantaranya terdapat di Magelang, Yogyakarta, Bali, Ciamis dan Tasikmalaya. Tanaman salak termasuk keluarga palem-paleman (*arecaceae*). Ciri khas dari tanaman buah salak ini adalah tulang daun atau pelepahnya yang berduri tajam dan buah salak bertandan muncul dari pelepah daun. Tanaman buah salak ini tidak membutuhkan perawatan yang khusus. Daging buah salak kebanyakan berwarna putih kusam atau kekuningan. Namun ada jenis salak yang daging buahnya berwarna kemerahan. Buah salak memiliki rasa yang khas yaitu sepat. Tetapi adapula beberapa varietas unggul yang mempunyai rasa manis dan tidak sepat. Buah salak mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Antara lain sebagai berikut :

Tabel 1. Nilai gizi pada buah salak per 100 gram atau 59% bagian salak yang dapat dikonsumsi (Bdd/Food Edible)

Komponen	Jumlah
Energi	368 kkal
Protein	0,8 gram
Lemak	0,4 gram
Karbohidrat	90,3 gram
Kalsium	38 mg
Fosfor	31 mg
Besi	3,9 mg
Vitamin C	8,4 mg

Sumber : dinas pertanian dalam buku agromedia budidaya salak

Dari seluruh jenis salak ada beberapa yang buahnya tidak layak dikonsumsi secara langsung karena rasanya sangat sepat dan kandungan gulanya sedikit. Buah salak yang mempunyai rasa sepat tersebut yang biasanya dimanfaatkan menjadi manisan dan asinan karena jarang dikonsumsi sebagai buah segar. Jenis salak yang sering dikonsumsi sebagai buah segar diantaranya :

a. Salak Pondoh

Salak pondoh merupakan salah satu jenis salak yang paling terkenal dan paling banyak beredar di masyarakat. Salah satu kelebihan salak ini adalah rasanya yang tidak sepat dan manis. Kulit salak pondoh ini mudah di kupas serta daging buah salak ini akan terasa renyah dan manis. Produksi buah salak pondoh relatif tinggi mencapai 7-10 kilogram/pohon/tahun. Di sentra salak pondoh di Yogyakarta dan Magelang terdapat beberapa jenis salak pondoh, tetapi yang paling terkenal adalah salak pondoh super yang ukurannya paling besar diantara salak pondoh lainnya ukurannya mencapai 100 gram/buah dan salak pondoh yang paling manis adalah jenis salak pondoh lumut.

b. Salak Bali

Salak Bali berasal dari Pulau Bali, rasa salak bali ketika masih muda manis sedikit asam. Dan ketika sudah tua salak bali memiliki rasa manis, renyah dan tekstur seperti pasir atau yang sering disebut masir. Tetapi salak bali ini ketika tua tidak mengeluarkan aroma seperti salak pondoh. Bentuk buah salak bali hampir lonjong, warna kulit buah coklat kehitaman, dan berukuran sedang dengan sisik halus. Biji salak terkadang tidak menyatu dengan daging buah serta menyisakan ruang di antara biji dan daging buahnya. Ketika buah salak digoyang akan mengeluarkan bunyi.

c. Salak Condet

Salak Condet merupakan salah satu jenis salak yang terkenal di Jakarta tempo dulu. Salak ini berasal dari daerah cagar budaya Condet Jakarta Timur. Salak satu keistimewaan salak condet adalah aromanya wangi yang tajam. Aroma salak condet ini paling harum dibandingkan dengan salak jenis lain. Bentuk buah salak ini sama dengan buah salak pada umumnya. Hanya saja rasanya bervariasi dari kurang manis sampai manis.

d. Salak Gading

Salak Gading berasal dari Yogyakarta tepatnya di Kabupaten Sleman. Kulit salak ini berwarna kuning atau sering disebut kuning gading oleh sebab itu, salak ini dinamai dengan nama salak gading. Ukuran buah salak ini relatif besar dibandingkan dengan ukuran buah salak pada umumnya. Ketika tua salak gading ini mengeluarkan aroma yang khas.

e. Salak Padang Sidempuan

Salak ini berasal dari daerah tapatuli selatan. Buah salak padang sidempuan yang bentuknya bulat telur, kulit buah berwarna hitam kecoklatan dan bersisik besar.

f. Salak gula pasir

Salak gula pasir merupakan salah satu kultivar dari salak bali. Kelebihan dari salak gula pasir ini adalah rasa daging buahnya yang sangat manis hampir mendekati rasa manis gula pasir karena itulah salak ini dinamai salak gula pasir. Bentuk buah salak pasir ini sama dengan salk bali tetapi ukuran buahnya lebih kecil.

g. Salak Manonjaya

Salak manonjaya berasal dari daerah Manonjaya, Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat. Salak ini juga bisa ditemui di sepanjang pesisir pantai utara didaerah Garut, Jawa Barat sampai ke daerah Cilacap Jawa Tengah. Kulit buah salak ini termasuk kulit yang paling tebal diantara kulit salak pada umumnya.

Dari jenis salak-salak diatas masih banyak jenis salak lainnya dari berbagai kota di Indonesia dengan ciri khasnya masing-masing. Meskipun di Indonesia masih banyak tetapi hanya beberapa Provinsi di Indonesia yang produktivitas buah salak yang tinggi. Berikut adalah tabel produksi di Indonesia sumber Badan Pusat Statistik Indonesia :

Tabel 2. Produktivitas tahun 2014 dan 2015 buah salak di Indonesia

Provinsi	Produksi buah salak (ton)	
	2014	2015
Aceh	232	179
Sumatera Utara	354.087	192.585
Sumatera Barat	2.446	1.766
Riau	1.966	1.569
Jambi	921	864
Sumatera Selatan	1.221	1.251
Bengkulu	1.129	1.588
Lampung	4.697	3.984
Kep. Bangka Belitung	789	1.417
Kep. Riau	635	694
Dki Jakarta	56	436
Jawa Barat	69.299	56.981
Jawa Tengah	441.841	471.463
Di Yogyakarta	75.751	73.283
Jawa Timur	66.802	105.019
Banten	1,960	2,171
Bali	69.271	27.204
Nusa Tenggara Barat	25	52
Nusa Tenggara Timur	988	1.139
Kalimantan Barat	812	681
Kalimantan Tengah	1.091	776
Kalimantan Selatan	794	677
Kalimantan Timur	7.111	3.737
Kalimantan Utara	-	83
Sulawesi Utara	3,064	2,452
Sulawesi Tengah	949	1,464
Sulawesi Selatan	9.282	9.774
Sulawesi Tenggara	800	478
Gorontalo	4	4
Sulawesi Barat	63	119
Maluku	605	1.088
Maluku Utara	58	130
Papua Barat	162	87
Papua	51	10
Indonesia	1.118.962	965.205

Sumber : BPS

Tabel 2 menunjukkan produktivitas buah salak di Indonesia pada tahun 2014 dan 2015, dari data diatas produksi buah salak pada tahun 2014 sebesar 1.118.962 ton dan pada tahun 2015 menurun sebesar 965.205 ton. Provinsi Jawa

Tengah merupakan penyumbang produksi salak di Indonesia terbesar pertama, terbukti dari data BPS yang menunjukkan pada tahun 2014 produktivitasnya sebesar 441.841 ton dan pada tahun 2015 meningkat sebanyak 471.463 ton. Produksi salak terbesar yang kedua yaitu Provinsi Sumatra Utara dengan produksi salak salak tidak memerlukan banyak air tetapi juga tidak bisa kekurangan air.

## 2. Industri rumah tangga

Pada tahun 2014 sebesar 354.087 ton, pada tahun 2015 produktivitasnya menurun menjadi 192.585 ton. D I Yogyakarta termasuk dalam penyumbang produktivitas salak ketiga dengan jumlah 75.751 ton pada tahun 2014, dan 73.283 ton untuk tahun 2015. Penurunan produktivitas salak diberbagai daerah ini dikarenakan berbagai faktor penyebab, salah satunya iklim dan cuaca yang tidak menentu mengakibatkan tanaman salak tidak bisa berbuah, mengingat tanaman

Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan antara produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran, dan distribusi produk pertanian. Berdasarkan pandangan para pakar social ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agrobisnis yang disepakati, yaitu sub sistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, serta sarana dan pembinaan. Berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, industri dapat dibedakan menjadi 4 yaitu :

- a. Industri besar adalah industri dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang. Ciri industri besar adalah memiliki modal besar yang dihimpun secara kolektif dalam bentuk pemilikan saham,

- b. Industri sedang adalah industri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 20 sampai 99 orang. Ciri industri sedang adalah memiliki modal yang cukup besar, tenaga kerja memiliki keterampilan tertentu, dan pimpinan perusahaan memiliki kemampuan manajerial tertentu.
- c. Industri kecil adalah industri yang tenaga kerjanya berjumlah sekitar 5 sampai 19 orang. Ciri industri kecil adalah memiliki modal yang relatif kecil, tenaga kerjanya berasal dari lingkungan sekitar atau masih ada hubungan saudara.
- d. Industri rumah tangga adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 orang. 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.

### 3. Analisis Usaha

Menurut Supriadi dan Suriono 2012 dalam Ulfah 2 Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung apakah usaha tersebut menguntungkan atau merugikan, serta memberi gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha. Maka dari itu, penting dilakukan analisa usaha pada usaha pengolah hasil pertanian untuk mengetahui bagaimana keadaan atau kondisi laba rugi pada usaha tersebut.

Investasi dalam industri pengolahan mempunyai beberapa tujuan, tetapi yang menjadi tujuan utama adalah untuk mencapai laba yang maksimum guna kelangsungan hidupnya. Laba yang maksimum akan dapat diwujudkan apabila

perusahaan mampu menekan biaya produksi dan operasi serendah mungkin, menentukan harga jual sedemikian rupa, dan meningkatkan volume penjualan sebesar mungkin.

Biaya produksi adalah akumulasi dari semua biaya-biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi dengan tujuan untuk menghasilkan suatu produk atau barang. Biaya produksi ini diperlukan untuk mendukung proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan kepada konsumen. Biaya terbagi 4 macam yaitu biaya tetap, biaya variable, biaya eksplisit dan biaya implisit. Menurut Galiraso 2002 dalam aningtyas 2011, biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak bertambah dan berkurang dengan adanya perubahan jumlah produk yang dihasilkan. Misalnya biaya gaji karyawan, dan penyusutan alat produksi. Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah tergantung dari banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan, misalnya biaya bahan baku. Biaya eksplisit adalah semua pengeluaran yang nyata dikeluarkan yang digunakan untuk membayar faktor produksi yang dibutuhkan untuk produksi. Biaya implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dibayar secara nyata, misalnya upah tenaga kerja dalam keluarga. Menurut Soekartawi (2006) menyebutkan bahwa total biaya adalah jumlah dari total biaya eksplisit dan total biaya implisit dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

$$TC = TC_{\text{eksplisit}} + TC_{\text{implisit}}$$

Keterangan : TC : *Total Cost* ( Total Biaya)  
 TFC : *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)



TVC : *Total Variable Cost* (Total Biaya Variable)

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan : TR : Total Revenue

Q : Jumlah Produksi

P : Harga Produk

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dimana total penerimaan sendiri didapat dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk itu sendiri. Pendapatan dapat dihitung dengan :

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan : NR : Pendapatan

TR : Penerimaan

TEC : Biaya Eksplisit

Keuntungan adalah selisih antara nilai penerimaan dengan biaya total dihitung dengan :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :  $\pi$  : Keuntungan

TR : Penerimaan

TC : Biaya Total

#### 4. Konsep nilai tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk

pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis dipengaruhi oleh kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, dan tenaga kerja. Faktor pasar dipengaruhi oleh harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja, dan nilai input lain selain transportasi dan tenaga kerja. Keuntungan dari proses pengolahan hasil pertanian yaitu dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil pertanian, dan dapat meningkatkan pendapatan serta dengan melakukan pengolahan hasil pertanian dapat menyerap tenaga kerja sehingga pengangguran semakin berkurang. Berikut adalah tabel analisis perhitungan nilai tambah :

Tabel 3. 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 : Sudyono 2004

## B. Penelitian Terdahulu

Penelitian tentang analisis nilai tambah produk olahan singkong di Desa Banjarejo Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul yang telah dilakukan oleh Aningtyas (2011). Hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai

tambah tertinggi pada produk olahan singkong adalah criping. Dengan menggunakan bahan baku 40 kg, menghasilkan nilai produk sebesar Rp 4.353 per kg sehingga diperoleh nilai tambah sebesar 2.773 dan rasio nilai tambah sebesar 63,70.

Menurut Ulfah, (2006), menjelaskan bahwa rata-rata biaya total pengolahan emping garut di Kecamatan Pengasih Kabupaten Kulon Progo sebesar Rp.680.349 untuk memproduksi bulan juni 2006 dan Rp.936.761 untuk memproduksi emping pati garut selama juni 2006. Rata-rata pendapatan yang diperoleh pengrajin emping garut selama bulan juni sebesar Rp.333.869 dan rata-rata yang diperoleh pengrajin emping pati garut selama juni sebesar Rp.651.977. Rata-rata keuntungan pengrajin emping garut sebesar Rp.159.641 dan rata-rata keuntungan yang diperoleh pengrajin emping pati sebesar Rp.461.418. Sedangkan rata-rata biaya total nilai tambah emping garut dari setiap 1 kg bahan baku garut sebesar Rp.960, sedangkan nilai tambah emping-pati garut setiap 1 kg bahan baku garut sebesar Rp.1.867.

Arnando, (2011), Nilai tambah produk olahan berbahan baku singkong pada skala industri rumah tangga di Desa Dayeuhluhur Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Penelitian tersebut menggunakan analisis nilai tambah dan pendapatan. Hasil dari penelitian tersebut menjelaskan bahwa Di Desa Dayeuhluhur terdapat 21 industri olahan singkong. Pada olahan singkong Biaya paling besar pada industri pengolahan singkong berturut-turut yaitu industri tepung tapioka (mesin), industri kremes (parut), industri keripik, industri tepung tapioka (manual) dan industri kremes (rajang). Untuk pendapatan yang paling

besar dari pengolahan singkong berturut-turut adalah industri keripik singkong, industri tepung tapioka (mesin), industri kremes (parut), industri tepung tapioka (manual) dan industri kremes (parut). Urutan nilai tambah dari pengolahan singkong yang paling besar yaitu industri keripik, industri kremes (Rajang), industri kremes (parut), industri tepung tapioka (mesin) dan industri tepung tapioka (manual).

Menurut Nurmedika, Maharati M dan Max Nur Alam (2013) dalam penelitian yang berjudul Analisis pendapatan dan nilai tambah keripik nangka pada industri rumah tangga tiara di Kota Palu. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga Tiara dalam memproduksi keripik nangka selama Bulan Juli Tahun 2012 sebesar Rp.58.500.000, pendapatan sebesar Rp. 36.307.614,25 dan nilai tambah sebesar Rp. 33.169/kg.

Menurut Tusso Wijono dan Rukavina Baksh (2015) dalam penelitiannya yang berjudul analisis pendapatan dan nilai tambah usaha tahu pada industri rumah tangga “wajianto” di Desa Ogurandu Kecamatan Bolono Lambunu Kabupaten Parigi Moutu]ong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga “wajianto” dalam memproduksi tahu selama Bulan Agustus Tahun 2014 sebesar Rp.28.000.000, pendapatan sebesar Rp.10.414.786,6 dan nilai tambah sebesar Rp.10.337,72/kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 kg kedelai akan menghasilkan 0,7 kg tahu.

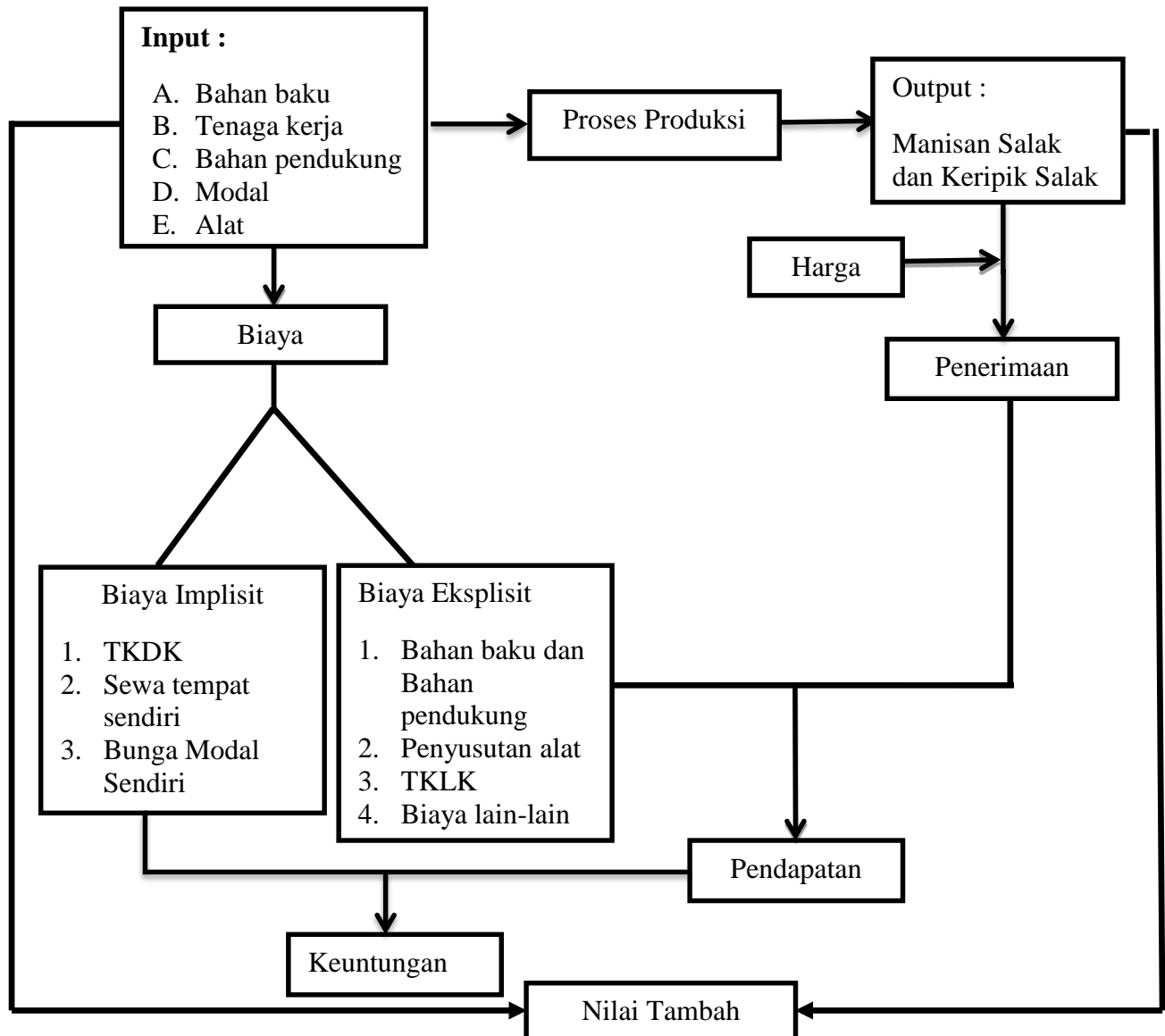
### C. Kerangka pemikiran

Buah salak merupakan produk pertanian yang bersifat *perisable* (mudah rusak). Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi produk pertanian yang *perisable* seperti buah salak adalah dengan melakukan pengolahan hasil pertanian. Melakukan pengolahan hasil pertanian selain mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) juga akan meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dari produk tersebut serta meningkatkan permintaan terhadap komoditas pertanian yang digunakan sebagai bahan baku industri pengolahan hasil pertanian seperti buah salak. Pengolahan produk pertanian menjadi produk lain yang mempunyai nilai tambah merupakan salah satu cara dalam meningkatkan pendapatan dalam bidang pertanian.

Biaya olahan salak adalah nilai faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan output yaitu manisan salak dan keripik salak. Biaya dalam produksi merupakan pengeluaran yang dilakukan industri pengolahan untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan baku yang akan digunakan untuk menghasilkan produk. Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi antara lain: tenaga kerja bahan pendukung dan bahan baku, modal, dan alat.

Keberhasilan pengolahan hasil pertanian buah salak dapat dilihat dari penerimaan, pendapatan, dan keuntungan. Penerimaan adalah jumlah produk yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual produk. Dari penerimaan ini akan diketahui pendapatan yang diperoleh industri pengolahan. Menurut Soekartawi (2006) menyebutkan bahwa pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi

berlangsung. Analisis biaya dan penerimaan tersebut untuk mengetahui besarnya pendapatan dan keuntungan yang diperoleh industri pengolahan manisan dan keripik salak di Kabupaten Sleman. Menghitung keuntungan industri pengolahan salak ini dengan menghitung selisih antara pendapatan dengan total biaya implisit yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah produk manisan dan keripik salak dapat dilihat dari keuntungan dibandingkan dengan seberapa besar jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi, sehingga dapat dilihat nilai tambah tiap satu satuan bahan baku. Untuk mengetahui alur dalam penelitian ini dapat dilihat dengan bagan kerangka pemikiran sebagai berikut :



Gambar 1. Alur Kerangka

