

**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KAKAO SKALA INDUSTRI
KECIL DI GRIYA COKELAT NGLANGGERAN DESA NGLANGGERAN
KECAMATAN PATUK KABUPATEN GUNUNGKIDUL**

Skripsi

**Diajukan Kepada Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Sebagai Bagian dari Persyaratan yang Diperlukan Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Pertanian**

**Nadya Frani Wulan Yuniarti
20150220025**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik serta hidayah-NYA yang begitu besar sehingga penelitian tentang nilai tambah produk olahan kakao skala industri kecil di Griya Cokelat Nglanggeran, Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul. Pengumpulan data di lapangan dilaksanakan selama bulan Juni 2019. Shalawat serta salam tak lupa penulis haturkan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW yang menjadi suri tauladan penulis dalam melakukan kebaikan, salah satunya dalam penyelesaian penelitian ini.

Penelitian dalam rangka penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan karena bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Dr. Ir. Triwara Buddhi S, MP selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dalam penyelesaian skripsi.
2. Ir. Lestari Rahayu, MP selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dalam penyelesaian skripsi.
3. Dr. Ir. Triwara Buddhi S, MP selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan dukungan dan masukan dalam perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
4. Kedua orang tua, Bapak Suprawoto dan Ibu Eni Yaniarti dan adik Mustika Frani Dwi Marsha tersayang yang telah memberikan dukungan, do'a, serta semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
5. Pihak Griya Cokelat Bapak Sugeng Handoko, Ibu Surini, dan karyawan produksi yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dalam penyusunan skripsi.
6. Teman-teman terdekat : Laras Nurpanjawi, Fitri Astutik, Yogana Pinasti, Mega Titisari, Resti Meilani, Dinna Kusumawati dan Gardian Triana Wanda Putra . Teman-teman Agribisnis A 2015 dan seluruh Agribisnis 2015 yang telah mendukung dan menyemangati dalam penyelesaian skripsi

7. Rekan-rekan kerja Kedai Digital 9 Godean (Ridha, Siska, Mas Oki, Mas Adi, Mas Ditya) yang telah memberi semangat dan dukungan.
8. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran untuk penyempurnaan.

Yogyakarta, Juli 2019

Nadya Frani Wulan Y

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis saya, skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun diperguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain. Kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya setelah mendapatkan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangan dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing.
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
5. Pernyataan ini saya buat sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini. Serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 24 Juli 2019

Yang membuat pernyataan



Nadya Frani Wulan Yuniarti

20150220025

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kegunaan Penelitian.....	3
II.KERANGKA PENDEKATAN TEORI	5
A. Tinjauan Pustaka	5
B. Kerangka Pemikiran	12
III.METODE PENELITIAN	15
A. Teknik Pengambilan Sampel	15
B. Teknik Pengumpulan Data	16
C. Asumsi dan Pembatasan Masalah	17
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	17
E. Teknik Analisis Data	20
IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	23
A. Sejarah perkembangan Griya Cokelat Nglanggeran	23
B. Lokasi Griya Cokelat	24
C. Visi dan Misi Griya Cokelat.....	24
D. Struktur Organisasi	25
E. Aset Griya Cokelat Nglanggeran	28
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Industri Griya Cokelat Nglanggeran	30
B. Proses Produksi olahan kakao.....	32
C. Analisis Biaya Usaha Olahan Kakao di Griya Cokelat.....	41
D. Penerimaan	63
E. Analisis Pendapatan dan Keuntungan	64
F. Analisis Nilai Tambah.....	66
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	73

A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	74
Daftar Pustaka	75
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

1. Perkembangan Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao di Indonesia	1
2. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami.....	12
3. Cara Menghitung Nilai Tambah	21
4. Aset Griya Cokelat Nglanggeran.....	28
5. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	43
6. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	44
7. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	44
8. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019.....	45
9. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	46
10. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao chocobar di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	47
11. Penggunaan biaya bahan baku dan bahan pendukung produk olahan kakao bakpia cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	48
12. Biaya Penyusutan alat pada pengolahan produk olahan kakao di Griya Cokelat	49
13. Biaya tenaga kerja luar keluarga di Griya Cokelat Nglanggeran dalam satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	51
14. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	54
15. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	55
16. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	56
17. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	57
18. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	58
19. Biaya lain-lain pada pengolahan produk chocobar di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	59
20. Biaya lain-lain pada pengolahan produk bakpia cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran pada bulan Mei 2019	60
21. Biaya Ekplisit produksi produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran dalam satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	61

22. Total Biaya Implisit Produksi Produk Olahan Kakao di Griya Cokelat Nglanggeran	62
23. Tabel penerimaan dalam satu bulan produksi yang ada di Griya Cokelat	63
24. Pendapatan dan keuntungan produk olahan kakao di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	64
25. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	66
26. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix classic di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	67
27. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ffee di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	68
28. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-tawa di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	69
29. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocomix-ice di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	70
30. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Besar di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019 ...	71
31. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Chocobar Kemasan Kecil di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019 ...	72
32. Analisis Nilai Tambah Produk olahan kakao Bakpia Cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran selama satu bulan produksi pada bulan Mei 2019	73

DAFTAR BAGAN

1. Kerangka Pemikiran.....	14
2. Struktur Organisasi Griya Cokelat Nglanggeran	25
3. Proses produksi Chocomix seluruh varian	33
4. Proses produksi Chocobar	37
5. Proses pembuatan bakpia coklat.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner Penelitian	74
2. Analisis Biaya Chocomix	78
3. Analisis Biaya Chocobar	80
4. Analisis Biaya Bakpia Cokelat	83