

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH INDUSTRI
OLAHAN TERONG BELANDA DI KABUPATEN WONOSOBO**

Skripsi



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

Disusun Oleh :

Elita Khairunnisaa

20150220143

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2019**

Skripsi yang berjudul :
**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH INDUSTRI
OLAHAN TERONG BELANDA DI KABUPATEN WONOSOBO**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Elita Khairunnisaa
20150220143

Dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 25 Juli 2019

Skripsi tersebut telah diterima sebagai bagian
persyaratan yang diperlukan guna memperoleh
derajat Sarjana Pertanian

Yogyakarta, 01 Agustus 2019

Pembimbing Utama,

Penguji,

Francy Risvansuna F, S.P., M.P.
NIK. 19720629 199804 133 046

Dr. Ir Triwara Buddhi S, M.P.
NIK. 19590712 199603 133 022

Pembimbing Pendamping,

Ir Eni Istiyanti, M.P.
NIK. 19650120 198812 133 003

Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Dekan,

Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D.
NIP. 19680820 199203 2 018

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT, yang tiada Tuhan selain Dia serta yang menguasai alam semesta. Sholawat serta salam semoga tetap tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat dan pengikutnya yang senantiasa istiqomah di jalan-Nya.

Berkat Rahmat dan Inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo”. Pengumpulan data di lapangan dilaksanakan selama bulan April – Mei 2019.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang telah banyak memberikan bantuan moril maupun materiil. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ibunda, Ayahanda dan seluruh keluarga yang selalu memberikan do’a, dorongan, dan motivasi untuk penulis.
2. Ibu Francly Risvansuna F, SP. MP selaku pembimbing utama, Ibu Ir. Eni Istiyanti, MP selaku pembimbing pendamping, dan Ibu Dr. Ir. Triwara Buddhi S, MP selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan bimbingan dan motivasi dengan sabar, tulus dan ikhlas.
3. Segenap pelaku industri olahan terong belanda di Kabupaten Wonosobo atas bersedianya memberikan informasi yang penulis butuhkan.
4. Teman-teman Agibisnis D 2015 atas bantuan dan dorongannya.
5. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi masih jauh dari kesempurnaan mengingat keterbatasan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta waktu, sehingga penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari semua pihak untuk lebih menyempurnakan penelitian ini.

Yogyakarta, Agustus 2019

Elita Khairunnisaa

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 di perguruan 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, dan penilaian saya setelah mendapatkan arahan 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 kelas 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, Agustus 2019

Yang membuat pernyataan

Elita Khairunnisaa
20150220143

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Manfaat	5
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Kerangka Berfikir	20
III. METODE PENELITIAN	23
A. Metode Penentuan Responden	23
B. Teknik Pengumpulan Data	24
C. Asumsi dan pembatasan masalah	25
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	25
E. Teknik Analisis Data	28
IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN	32
A. Letak Geografis	32
B. Keadaan Penduduk	34
C. Mata Pencarian	36
D. Keadaan Pertanian	37
E. Keadaan Industri	39
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Profil Industri Olahan Terong Belanda	41
B. Proses Produksi	50
C. Identitas Pelaku Industri Olahan Terong Belanda	59
D. Identitas Anggota Keluarga Pelaku Industri	65
E. Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah	68
VI. PENUTUP	96
A. Kesimpulan	96
B. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

1. Format Perhitungan Nilai Tambah.....	17
2. Industri Olahan Buah Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	24
3. Format Analisis Nilai Tambah	31
4. Jumlah Penduduk per Kecamatan.....	34
5. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur per Kecamatan	35
6. Penduduk Angkatan Kerja Berdasarkan Tingkat Pendidikan	35
7. Lapangan Pekerjaan Utama di Kabupaten Wonosobo.....	36
8. Jumlah Penduduk Berdasarkan Status Pekerjaan Utama	37
9. Produksi Tanaman Pangan per Kecamatan	38
10. Produksi Tanaman Hortikultura per Kecamatan	38
11. Jumlah Industri Berdasarkan Jenis per Kecamatan	39
12. Frekuensi Pembuatan Produk di Industri Tumbasita	44
13. Usia Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	60
14. Jenis Kelamin Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	61
15. Jenis Pekerjaan Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	62
16. Tingkat Pendidikan Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	63
17. Pengalaman Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	64
18. Usia Anggota Keluarga Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	66
19. Pendidikan Anggota Keluarga Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	67
20. Pekerjaan Anggota Keluarga Pelaku Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	68
21. Bahan Baku Terong Belanda Produk Olahan di Kabupaten Wonosobo.....	69
22. Biaya Bahan Tambahan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo... 71	
23. Biaya Bahan Baku dan Bahan Tambahan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	72
24. Biaya Penyusutan Alat Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	74

25. Jumlah Tenaga Kerja Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	76
26. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	78
27. Biaya Lain – lain Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	80
28. Biaya Sewa Tempat Milik Sendiri Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	81
29. Biaya Bunga Modal Sendiri Industri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	82
30. Biaya Eksplisit Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	83
31. Biaya Implisit Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	84
32. Total Penerimaan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	85
33. Pendapatan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	86
34. Keuntungan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	87
35. Nilai R/C Ratio Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	88
36. Nilai BEP Harga Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	90
37. Nilai BEP Produk Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo.....	91
38. Nilai Tambah Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo	92

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pemikiran.....	22
2. Proses Produksi Manisan Terong Belanda.....	51
3. Proses Produksi Sari Buah Terong Belanda.....	54
4. Proses Produksi Dodol dan Wajik Terong Belanda.....	56
5. Proses Produksi Manisan Labu Siam.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

1. Identitas Pelaku Industri.....	102
-----------------------------------	-----