

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salak (*Salacca Edulis Reinw*) merupakan tanaman khas Indonesia, hal ini tercermin dari ragam jenis Salak yang dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah. Di Indonesia telah diketahui beragam tanaman Salak dengan rasa buahnya yang berbeda-beda satu sama lainnya. Salak tersebut antara lain, Salak Bali, Salak Banjarnegara, Salak Codet, Salak Tasikmalaya, Salak Pondoh, Salak Madura dan masih banyak sebagainya. Dari berbagai jenis Salak tersebut, Salak Pondoh merupakan Salak yang disukai banyak orang atau konsumen karena memiliki kelebihan dibandingkan jenis buah Salak lainnya. Salak Pondoh asli Yogyakarta ini di sukai karena rasa manis tidak asam atau sepat walaupun buahnya masih muda (Nasrulloh 2006).

Salak Pondoh memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Banyak masyarakat menyukai buah ini sehingga konsumsi Salak untuk pasar lokal cukup tinggi. Untuk Daerah Istimewa Yogyakarta, Kabupaten Sleman merupakan Kabupaten dengan jumlah produksi Salak Pondoh terbesar dibandingkan dengan Kabupaten/Kota yang lainnya. Secara rinci jumlah produksi tiap Kabupaten/Kota dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Produksi Salak di Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2009

No.	Kabupaten/ Kota	Luas panen (Rumpun)	Produksi (kuintal)	Produktivitas (kg/Rumpun)
1.	Kulonprogo	83.188	21.376	25,70
2.	Bantul	2.902	450	15,51
3.	Gunungkidul	1.273	100	7,85
4.	Sleman	4.642.602	603.791	13,00
5.	Yogyakarta	0	0	0
	Jumlah	4.729.965	625.717	62,06

Sumber : BPS Daerah Istimewa Yogyakarta 2010

Permintaan buah Salak di Daerah Istimewa Yogyakarta tidak hanya berasal dari pasar lokal, tetapi juga berasal dari pasar ekspor seperti, China, Singapura dan Amerika Serikat. Hal ini mendorong perkembangan budidaya Salak Pondoh terutama di Kabupaten Sleman tumbuh sangat pesat, tersebar di hampir semua Kecamatan di Kabupaten tersebut. Usahatani Salak Pondoh di Kabupaten Sleman juga banyak yang dikembangkan menjadi agrowisata Salak Pondoh.

Kecamatan Turi Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah yang masyarakatnya banyak membudidayakan Salak Pondoh. Hal ini disebabkan oleh kondisi geografis yang cocok untuk mengusahakan budidaya tanaman Salak Pondoh. Banyaknya produksi Salak Pondoh yang diusahakan oleh masyarakat, mengakibatkan nilai jual Salak Pondoh menjadi rendah pada saat panen raya tiba. Tidak sedikit petani yang menjual produksi Salak Pondoh dengan harga rendah. Bahkan terkadang banyak yang tidak terjual dan akhirnya busuk, akibatnya para petani mengalami kerugian. Pada saat belum musim panen raya seperti sekarang ini, harga Salak Pondoh dapat

mencapai Rp 10.000 per Kg, namun ketika sedang panen raya harga dapat turun menjadi Rp 2.000 per Kg.

Oleh karena itu, perlu ada upaya untuk meningkatkan nilai hasil Salak Pondoh terutama ketika harga Salak Pondoh segar sedang turun. Salah satu yang dilakukan adalah melalui pengolahan buah Salak Pondoh segar menjadi produk olahan sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Salak Pondoh dapat diolah menjadi produk olahan seperti Wajik, Sirup, Dodol, Suwar-suwar, Bakpia bahkan Salak Pondoh Salak sehingga bisa memberikan nilai tambah bagi petani Salak Pondoh. Selain itu, produk olahan ini mempunyai masa simpan yang lebih lama dengan nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi dibanding buah Salak Pondoh segar.

Olahan Salak Pondoh yang banyak diusahakan di Kecamatan Turi adalah Kopi Salak Pondoh, Wajik Salak Pondoh dan Dodol Salak Pondoh. Jumlah industri rumah tangga olahan Salak Pondoh tersebar di beberapa Desa.

Tabel 2. Industri rumah tangga di Kecamatan Turi 2015

No.	Kelurahan	Industri rumah tangga
1.	Bangunkerto	8
2.	Donokerto	19
3.	Girikerto	6
4.	Wonokerto	5
Jumlah		40

Sumber :Data industri rumah tangga 2015 Kecamatan Turi

Berdasarkan tabel di atas desa yang banyak mengusahakan industri rumah tangga olahan Salak Pondoh adalah di Desa Donokerto. Kebanyakan industri rumah

tangga yang ada di Desa Donokerto merupakan warisan atau melalui pelatihan-pelatihan pengolahan Salak Pondoh yang diadakan oleh masyarakat. Namun kebanyakan pengolahan masih menggunakan alat tradisional dalam menjalankan produksinya, misalnya masih menggunakan tungku kayu bakar, proses penjemuran masih mengandalkan sinar matahari, pengupasan dan pemotongan menggunakan pisau, pengemasan masih sangat sederhana serta dalam proses produksi bahan baku hanya mengambil dari warga masyarakat sekitar yang sudah terbiasa menyuplai Salak Pondoh. Selain itu tenaga kerja yang digunakan berkisar antara 1-4 orang dalam keluarga. Kebanyakan produk hasil usaha dijual ke warung-warung sekitar, warga masyarakat sekitar dan memungkinkan menjual ke luar kota bila ada pesanan, itu pun melalui tangan ke 2 dalam proses penjualannya. Hal ini menunjukkan bahwa proses promosi yang ada masih sangat sederhana, yaitu hanya mencantumkan identitas produsen dikemasan produk. Oleh karena itu, perlu adanya kajian lebih dalam terkait industri rumah tangga di Desa Donokerto dari berbagai produk olahan Salak Pondoh.

B. Tujuan

Berdasarkan permasalahan diatas, adapun tujuan diadakanya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan profil usaha pengolahan Salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.
2. Mengetahui biaya, pendapatan dan keuntungan dari usaha olahan Salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.
3. Mengetahui nilai tambah dari usaha olahan Salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.

C. Kegunaan Penelitian

Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan secara ringkas mengenai aspek-aspek yang berpengaruh dengan olahan berbahan baku Salak Pondoh pada skala industri rumah tangga dan khususnya menambah pengalaman dalam melakukan penelitian ilmiah. Bagi petani Salak Pondoh, hasil penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan dalam pemasaran Salak Pondoh saat musim panen raya. Bagi pelaku industri rumah tangga, semoga penelitian ini bisa dipakai sebagai informasi yang bermanfaat. Bagi Pemerintah setempat guna menjadi bahan pertimbangan untuk lebih memberdayakan masyarakat lokal supaya bisa lebih mandiri serta bagi mahasiswa sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.