

# ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN DODOL SALAK DI DESA TAMARENJA KABUPATEN DONGGALA

Ni Kade Widiani<sup>1</sup> Max Nur Alam, dan Abdul Muis<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Magister Agribisnis Pascasarjana Universitas Tadulako

<sup>2</sup>Dosen Pembimbing Program Studi Magister Agribisnis Pascasarjana Universitas Tadulako

## Abstract

*This research aims to analyzed incomes and value added of Processed Dodol Salak in Tamarenja Village Donggala Regency, as one of the alternatives to reduce production losses thorny palm as a result of damage at the time of the storage period is done. This research is a qualitative descriptive. The population in this research is the home industry of processed dodol salak in the village Tamarenja Donggala Regency that the research sample, so that the method used census methods. Analyzed using analysis of income and value added. Results of this research is that the net income (profit) of processed home industry dodol salak Rp 1,142,575 per four times the production process for a month and added value obtained by Business Group from home industry business is Rp 32 815 per kilograms of raw materials used. Therefore the domestic industry of processed dodol salak in Tamarenja Village Donggala Regency conducted by KUB Jami'tun Khaerat can increase income and add value*

**Keywords:** Income, Value Added of Dodol Salak

Desa Tamarenja merupakan salah satu desa yang terdapat di wilayah Kecamatan Sindue Tobata Kabupaten Donggala. Desa tersebut merupakan penghasil buah salak (*Salaccaedilis* R.). Desa Tamarenja cukup strategis dalam pengembangan komoditas hortikultura, khususnya komoditi salak, karena memiliki potensi iklim yang baik dan cocok untuk pembudidayaan buah salak (*Salaccaedilis* R.), serta dari segi pariwisata memiliki potensi alam yang dapat menarik minat para wisatawan baik berupa wisatawan lokal maupun wisatawan asing sehingga memungkinkan prospek pengembangan produksi dan pemasaran buah salak (*Salaccaedilis* R.).

Buah Salak tergolong komoditas yang bersifat musiman dan mudah rusak sehingga memberikan kerugian bagi para petani, hal ini dinyatakan oleh Hapsari, dkk (2008) bahwa salak tergolong komoditas hortikultura yang umumnya bersifat musiman, salak yang berpola respirasi

klimatek mempunyai karakter mudah rusak sehingga umur simpan relatif pendek. Apabila waktu panen raya tiba serta sifat produk salak yang waktu penyimpanannya relatif pendek, maka para petani cenderung menjual hasil produk salak dengan harga murah agar tidak mengalami kerugian akibat terjadinya kerusakan selama masa simpan yang dilakukan oleh petani. Dalam menghadapi hal tersebut maka diperlakukan perpanjangan masa simpan produk salak dengan cara melakukan proses pengolahan salak menjadi dodol. Dengan cara tersebut selain dapat memperpanjang masa simpan produk salak maka dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan nilai ekonominya

Berbagai permasalahan dalam pengembangan pertanian diketahui bahwa peluang petani di perdesaan untuk meningkatkan kesejahteraannya antara lain melalui peningkatan nilai tambah hasil pertaniannya. Hal ini dapat terlaksana apabila petani di perdesaan dapat menguasai proses

pengolahan sampai dengan pemasaran hasil komoditas yang diusahakan, atau dengan penerapan sistem agribisnis secara utuh. Berdasarkan permasalahan yang terdapat di Desa Tamarenja Kabupaten Donggala maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Pendapatan Usaha serta Nilai Tambah Olahan Dodol Salak di Desa Tamarenja Kabupaten Donggala.

## METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata Kabupaten Donggala pada kelompok Usaha Bersama (KUB) Jami'atun Khaerat. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Desa Tamarenja adalah desa sentra produksi Salak dan olahan dodol salak di Kecamatan Tobata. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Juni sampai dengan Agustus Tahun 2016. Penetapan Populasi dilakukan dengan metode sensus, yaitu mengambil seluruh populasi sebagai responden penelitian pada usaha industri rumah tangga KUB Jamia'tun Khaerat desa Tamarenja Kecamatan Sidue Tobata. Dasar pemilihan metode sensus dalam penentuan sampel penelitian dikarenakan jumlah populasi tergolong kecil dengan jumlah responden sebanyak 10 orang, terdiri atas Ketua, Sekretaris dan Bendahara serta 7 orang anggota. yang tergabung dalam KUB Jamia'tun Khaerat yang mengolah salak mentah menjadi dodol salak.

### Metode Analisis Data

Data yang telah diperoleh kemudian diolah, ditabulasi dan dianalisis agar dapat menjawab permasalahan yang ada di Desa Tamarenja Kabupaten Donggala Metode analisis yang akan digunakan adalah :

1. Analisis Pendapatan usaha olahan dodol salak secara matematis dapat ditulis

$$\Pi = TR - TC \dots \dots \dots (1)$$

Dimana :  $TR = Y \times P_y$

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

$\Pi$  = Pendapatan (diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

TR = Penerimaan Total (Total Revenue, diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

TC = Biaya Total (Total Cost, diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

Y = Produksi (diukur dalam satuan kilogram atau kg)

$P_y$  = Harga Produk (diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

FC = Biaya Tetap (Fixed Cost, diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

VC = Biaya Variabel (Variabel Cost, diukur dalam satuan rupiah atau Rp)

1. Analisis Nilai Tambah salak menjadi dodol salak menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami, dimana pada akhirnya akan diperoleh hasil berupa produksi, nilai output, nilai tambah, balas jasa tenaga kerja, dan keuntungan pengolahan. Rumus yang digunakan untuk menghitung nilai tambah (Hayami dalam Valentina, 2009), yaitu :

- a. Nilai tambah bruto (NTb)

$$NTb = Na - BA, \text{ atau } NTb = Na - (Bb + Bp) \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir Dodol Salak (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku Dodol Salak

(Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

**b. Nilai Tambah Netto (NTn)**

$$NTn = NTb - NP \dots\dots\dots(3)$$

Dimana :

$$NP = \frac{\text{Nilai awal} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis(tahun)}}$$

Keterangan :

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan peralatan yang digunakan (Rp)

**c. Nilai Tambah per Bahan Baku**

$$NTbb = NTb : \Sigma bb \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan :

NTbb = Nilai tambah per bahan baku yang digunakan (Rp/kg)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\Sigma bb$  = Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Karakteristik Responden**

Hasil wawancara dengan responden diperoleh karakteristik internal usaha responden meliputi umur, tingkat pendidikan terakhir, pengalaman berusaha, dan jumlah tanggungan keluarga.

**a. Umur**

Hasil penelitian pada usaha industri olahan dodol salak di Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata pada ibu ketua Kelompok Usaha Bersama (KUB) Jamia'tun Alkhaerat diperoleh informasi bahwa umur responden (ketua KUB) 36 tahun. Dengan melihat usia responden masih merupakan usia produktif. Menurut Tjiptoherijanto (2009), yang tergolong usia produktif adalah usia 15 sampai 64 tahun. Umur seseorang akan mempengaruhi tingkat kemampuan kerja baik secara fisik maupun secara mental. Suratiyah (2006) mengemukakan bahwa

umur seseorang dapat menentukan kinerja orang tersebut. Umur merupakan salah satu indikator kematangan berfikir, pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh seseorang berbanding lurus terhadap umur yang dimilikinya.

**b. Tingkat pendidikan**

Tingkat pendidikan formal dari pengelola KUB Usaha industri rumah tangga, yaitu S-1, sehingga mereka lebih berpikir rasional dan berpotensi untuk mendukung mencapai kemajuan pengembangan agribisnis usaha olahan dodol salak di desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata. Tingkat pendidikan berpengaruh terhadap kemampuan dan pola pikir responden dalam mengelola usaha industri rumah tangga dodol salak, semakin tinggi tingkat pendidikan akan berdampak pada semakin baiknya perencanaan pengelolaan usaha olahan salak menjadi dodol salak, dan lebih mudah menerima dan menyerap teknologi baru serta lebih berani mengambil resiko usaha dibandingkan dengan pendidikan yang lebih rendah. Semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin berkembang wawasan berfikirnya dan keputusan yang diambil semakin baik dalam menentukan cara-cara berusaha tani yang lebih produktif.

**c. Jumlah tanggungan**

Jumlah tanggungan keluarga responden pada home industri kelompok usaha bersama (KUB) Jamia'tun Alkhaerat di desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata diperoleh informasi bahwa jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan kepala keluarga adalah sebanyak 3 orang. Kondisi ini memberikan gambaran bahwa jumlah tanggungan keluarga responden relatif kecil.

Hal ini cukup menguntungkan bagi responden karena pendapatan yang diperoleh tidak banyak untuk kebutuhan konsumsi keluarga, sehingga bisa dialihkan untuk modal usaha industri yang dikelolanya.

#### **d. Pengalaman Usaha**

Pengalaman responden dalam berusaha dodol salak di desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata, yaitu 5..tahun. Pengalaman usaha dodol salak merupakan unsur pribadi yang dapat menambah pengetahuan dan keterampilan serta mempengaruhi seseorang dalam menentukan suatu tindakan. Pengalaman seseorang dalam berusaha dodol salak setidaknya dapat menggambarkan tingkat pengetahuan yang dimiliki responden terhadap kegiatan pengolahan hasil pertanian (dodol salak) berbeda-beda setiap orang. Pengalaman berusaha dodol salak merupakan salah satu faktor yang turut menentukan keberhasilan pengusaha dalam mengelola usaha dan bisa mengatasi hal-hal yang bisa menghambat usahanya, dapat menerapkan masukan teknologi dengan tepat sehingga mampu mendapatkan hasil yang lebih baik.

## **2. Struktur Organisasi Kelompok Usaha Bersama (KUB)**

Pelaksanaan usaha Agroindustri pengolahan dodol salak berskala kecil yang dipimpin oleh Ibu Aniran, memiliki struktur organisasi yang cukup sederhana, terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Penerapan peran organisasi ini masih belum teratur dan terarah sesuai dengan peran dan

fungsi masing-masing untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Belum ada pembagian tugas/kerja yang jelas, masih terjadi rangkap tugas antara masing-masing anggota dalam menjalankan usaha olahan salak menjadi dodol salak, dalam pelaksanaannya pembagian tugas dan wewenang serta tanggung jawab terkadang masih tumpang tindih.

## **3. Proses Produksi Dodol Salak**

Kegiatan produksi dilakukan secara sederhana dengan menggunakan pisau untuk mengupas kulit salak dan pada saat penggilingan salak masih menggunakan blender biasa, dan menggunakan tenaga manusia pada saat pengupasan kulit buah salak serta pengrebusan/mengukus dan memasak adonan salak menggunakan Kompor Gas. Uraian kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi pengolahan dodol salak adalah sebagai berikut :

### **a. Pengadaan Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dodol salak yaitu : salak, gula merah, gula pasir, tepung beras, tepung ketan dan mentega sebagai bahan baku, komposisi penggunaan bahan dalam setiap satu kali proses produksi untuk 20 kg salak pondoh, kebutuhan bahan tambahan untuk gula merah 0,08 kg, gula pasir 8 kg, tepung beras 1 kg, tepung ketan 1 kg dan mentega 0,8 kg. Kebutuhan jumlah bahan tambahan atau bahan penolong ini bisa disesuaikan menurut selera serta dari bahan baku yang digunakan. Penggunaan bahan baku salak menjadi dodol salak jelasnya terlihat pada Tabel .1.

**Tabel 1. Penggunaan Bahan Baku Untuk Pengolahan Salak Pondoh Menjadi Dodol salak Dalam Satu Kali Proses Produksi, Tahun 2015**

| No.                           | Bahan Baku            | Volume<br>(Kg/Unit/HOK) | Harga Satuan<br>Rp/kg/unit/HOK) | Jumlah<br>(Rp) |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|---------------------------------|----------------|
| <b>I Bahan Baku</b>           |                       |                         |                                 |                |
| 1                             | Salak                 | 20                      | 5.000                           | 100.000        |
| 2                             | * Gula merah          | 0,08                    | 20.000                          | 1.600          |
| 3                             | * Gula Pasir          | 8                       | 18.000                          | 144.000        |
| 4                             | * Tepung beras        | 1                       | 16.000                          | 16.000         |
| 5                             | * Tepung ketan        | 1                       | 20.000                          | 20.000         |
| 6                             | * Mentega             | 0,8                     | 12.000                          | 9.600          |
| <b>Jumlah I</b>               |                       |                         |                                 | <b>291.200</b> |
| <b>II Bahan Baku penolong</b> |                       |                         |                                 |                |
| 1                             | LPG 3 Kg              | 3                       | 17.500                          | 52.500         |
| 2                             | Karet pengikat        | 0,1                     | 50.000                          | 5.000          |
| 3                             | Plastik kemasan       | 100                     | 200                             | 20.000         |
| 4                             | Plastik gula (1/2 kg) | 0,5                     | 15.000                          | 7.500          |
| <b>Jumlah II</b>              |                       |                         |                                 | <b>85.000</b>  |
| <b>Jumlah I + II</b>          |                       |                         |                                 | <b>376.200</b> |

Sumber: Data primer setelah diolah, 2016

Tabel 1 menjelaskan bahwa bahan baku yang terbesar digunakan dalam satu kali proses produksi dodol salak adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu sebesar Rp. 291.200. Jumlah biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian gula merah sebesar Rp. 1.600. jumlah bahan baku penolong yang dikeluarkan sebesar Rp 85.000,- Total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk pengolahan dodol salak adalah sebesar Rp 376.200,-. Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku terjadi fluktuasi terutama untuk pembelian bahan baku utama yaitu salak pondoh apabila kondisi produksi salak yang kurang atau belum panen yang mencapai antara Rp 18.500-19.000/kg.

#### b. Penggunaan Peralatan

Total biaya peralatan yang dikeluarkan usaha agroindustri pengolahan

dodol salak sebesar Rp. 4.405.000. Biaya peralatan yang terbesar untuk pembelian oven Rp 1.500.000. dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian sendok pengaduk dengan harga Rp 75.000.

#### c. Proses Produksi

Proses produksi pengolahan dodol salak pada dasarnya memiliki tahapan yang sama, adalah sebagai berikut :

##### 1) Pengupasan dan pencucian

Salak yang telah dipilih dikupas dengan menggunakan pisau, kemudian dicuci dengan air sehingga bersih dari seluruh kotoran. Kemudian dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat pada salak benar-benar bersih.

##### 2) Perajangan / pengirisan dan pengrebusan(pengukusan)

Salak yang telah dicuci bersih diiris (dirajang) untuk mengeluarkan biji salak dengan memakai pisau Salak yang telah

dikeluarkan bijinya ditampung dalam Waskom dan selanjutnya dilakukan pengrebusan/pengukusan selama  $\pm 1,5$  jam di atas kompor yang menggunakan LPG 3 kg sebagai bahan bakar.

**3) Pengulekan/penghalusan bahan dan pencampuran bahan penolong**

Proses pengulekan/penghalusan bahan bertujuan untuk menghaluskan bahan salak hasil rebusan selama 1,5 jam, semua bahan penolong dimasukan dengan komposisi bahan yang telah ditentukan dengan menggunakan blender sampai kondisi adonan menjadi *ress* (semua bahan sudah tercampur dan tidak terasa bila dipegang dengan jari tangan). Kemudian adonan siap untuk dimasak selama 3,5 jam.

**4) Pencetakan dan Pengemasan**

Sebelum dilakukan pencetakan bentuk dodol salak diangin-anginkan sampai dingin, lalu dicetak berbentuk bulat silender (bentuk Sosis) menggunakan plastik gula  $\frac{1}{2}$  kg yang telah dipersiapkan dengan ukuran panjang dan lebar  $\pm 10$  cm,

selanjutnya dilakukan pengikatan pada kedua ujung. Dodol salak yang telah diikat kedua ujungnya dimasukkan dalam kemasan plastik *polyetilen* ukuran kecil. Untuk dodol salak dengan berat 200 gram dapat dikemas dalam plastik ukuran 15 cm x 10 cm sebanyak 200 gr (8 biji) dengan harga Rp 10.000). Daya tahan dodol salak dapat bertahan  $\pm 5$  bulan dan paling lama bisa sampai 7 bulan dan masih layak dikonsumsi atau tidak berbau tergantung proses pengolahan bahan baku dan proses penyimpanan dilakukan dengan baik.

**4. Analisis Usaha Dodol Salak Pondoh**

**a. Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan atau pendapatan yang diperoleh dari usaha dodol Salak di Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata selama satu bulan dengan cara menghitung selisih antara jumlah total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan, jelasnya terlihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Rincian Penerimaan, Biaya Produksi dan Pendapatan/Keuntungan Usaha Dodol Salak Pondoh per Bulan (4 kali proses produksi) di KUB Jamia'tun Alkhaerat Desa Tamarenja, Tahun 2016**

| No        | Uraian                           | Nilai (Rp)        |
|-----------|----------------------------------|-------------------|
| <b>I</b>  | <b>Penerimaan (TR)</b>           |                   |
|           | a. Produksi (kg)                 | 80                |
|           | b. Harga (Rp/kg)                 | 50.000            |
|           | <b>Jumlah Penerimaan (a+b) I</b> | <b>4.000.000</b>  |
| <b>II</b> | <b>Biaya Produksi (TC)</b>       |                   |
|           | a. Biaya Tetap (FC)              |                   |
|           | 1. Penyusutan Alat               | 100.305,56        |
|           | <b>Jumlah Biaya Tetap (FC)</b>   | <b>100.305,56</b> |
|           | b. Biaya Variabel (VC)           |                   |
|           | 1. Bahan Baku                    | 1.164.800,00      |
|           | 2. Bahan Baku Penolong           | 211.000,00        |

|                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| 3. Biaya Tenaga Kerja                        | 1.350.000,00        |
| <b>Jumlah Biaya Variabel (VC)</b>            | <b>2.725.800,00</b> |
| <b>Jumlah Total Biaya (TC= a+b) II</b>       | <b>2.826.105,56</b> |
| <b>III Pendapatan/keuntungan (II)</b>        |                     |
| <b>II=Penerimaan (TR)-Biaya (TC), (I-II)</b> | <b>1.173.894,44</b> |

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2016.

Tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah penerimaan usaha dodol salak pondoh per bulan mencapai Rp 4.000.000,- dari jumlah produksi bulanan mencapai 80 kg/bulan (20 kg/minggu) dengan harga Rp 50.000/kg. Tahun 2015 produksi dodol salak mengalami penurunan yang diakibatkan kondisi iklim kemarau yang berdampak pada ketersediaan bahan baku terbatas dan harga yang relatif mahal, sehingga membuat agroindustri dodol salak tidak mampu memproduksi setiap minggu, agroindustri ini hanya mampu memproduksi 80 kg/ bulan atau 938 kg/tahun dengan harga jual Rp 50.000/kg. Jumlah biaya produksi (total biaya) usaha dodol salak pondoh di Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata yang dikeluarkan oleh kelompok usaha dodol salak sebesar Rp 2.826.105,56,-/bulan. Muljadi, (1995) dalam Rahman. S, (2015) mengemukakan bahwa besar kecilnya biaya yang dikeluarkan tiap unit kegiatan berbeda-beda tergantung cara pengalokasian, produktivitas, dan besarnya produksi.

Biaya tetap usaha pengolahan dodol salak, yaitu meliputi biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi yang dihitung berdasarkan umur ekonomis. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan dodol salak ini cukup sederhana dalam melakukan proses produksi. Biaya tetap dalam proses produksi usaha industri rumah tangga KUB Jamia'tun Alkhaerat di desa Tamarenja hanya mencakup biaya

penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 1.203.667/tahun atau 100.306/bulan. Biaya variabel yang digunakan dalam usaha pengolahan dodol salak, yaitu meliputi biaya bahan baku, bahan baku penolong dan biaya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi, sebagaimana terlihat pada Tabel 7. Biaya tenaga kerja merupakan komponen biaya yang cukup besar yaitu mencapai 49,53%, kemudian diikuti oleh pembelian bahan baku utama merupakan komponen biaya terbesar kedua dalam usaha pengolahan dodol mencapai 42,73% dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dodol salak. Tingkat upah tenaga kerja ditentukan pada tingkat upah yang berlaku, lama kerja dan jumlah hari kerja. Secara keseluruhan jumlah biaya yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan dodol salak adalah sebesar Rp 2.826.105,56,-.

Menurut Gasperz (1999) dalam Valentina, (2009) mengemukakan bahwa pada dasarnya biaya yang diperhitungkan dalam jangka pendek adalah biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost). Penggunaan bahan baku utama salak pondoh sebanyak 80 kg maka usaha pengolahan salak memperoleh nilai produksi dodol salak sebesar Rp.4.000.000 dan pendapatan bersih yang diterima KUB Jamia'tun Khaerat desa Tamarenja sebesar Rp 1.173.894,44/bulan, dalam 1 bulan empat kali proses produksi. Pengolahan usaha

Dodol salak ini termasuk usaha yang masuk katagori padat modal, itu dibuktikan dengan biaya yang dikeluarkan mencapai 42,73% untuk pengadaan bahan baku pengolahan dodol salak dalam empat kali proses produksi.

Meningkatnya penerimaan yang berdampak pada peningkatan keuntungan usaha dodol salak di lokasi penelitian ini ditunjang oleh proses pengolahan yang cukup baik dengan kualitas produk yang cukup baik. Giska dkk (2012), mengemukakan bahwa pengolahan hasil yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Salah satu tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas. Bila pengolahan hasil dilakukan, maka banyak

tenaga kerja yang diserap. Dengan keterampilan mengolah hasil, maka akan terjadi peningkatan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar. Konsekuensi logis dari hasil olahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi..

#### **b. Analisis Nilai Tambah Usaha Dodol**

##### **Salak**

Analisis nilai tambah usaha pengolahan salak pondoh menjadi dodol salak dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi dodol salak, perhitungan analisis nilai tambah salak terlihat pada Tabel 3.

**Tabel 3 Analisis Nilai Tambah Salak Menjadi Dodol Salak Di KUB Jamia'tun Alkhaerat Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata, Kabupaten Donggala, Tahun 2015.**

| No                              | Uraian                             | Nilai (Rp)           |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| <b>Usaha Olahan Dodol Salak</b> |                                    |                      |
| 1                               | Nilai Produksi akhir (Rp)          | 4,000,000.00         |
| 2                               | Nilai Bahan baku (Rp)              | 1,164,800.00         |
| 3                               | Jumlah Bahan baku (kg)             | 80.00                |
| 4                               | Biaya Penolong (Rp)                | 211,000.00           |
| 5                               | Biaya penyusutan (Rp)              | 100,305.56           |
| 6                               | Biaya Antara (Rp)                  | 1,375,800.00         |
| 7                               | Nilai Tambah Bruto (Rp)            | 2,624,200.00         |
| 8                               | Nilai Tambah Netto (Rp)            | 2,523,894.44         |
| 9                               | Nilai tambah per bahan baku(Rp/kg) | 32,802.50            |
| 10                              | Nilai tambah Tenaga Kerja          | 141.512,50           |
| <b>Jumlah</b>                   |                                    | <b>12.174.395,00</b> |

*Sumber Data Primer, 2015*

Tabel 3 menjelaskan analisis nilai tambah bruto sebesar Rp 2.624.200 merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Analisis nilai tambah salak dengan produk akhir dodol salak yang diterima oleh KUB Jamia'tun Alkhaerat Desa Tamarenja

adalah nilai yang diberikan atau dijual dari usaha olahan dodol salak kepada konsumen.

Besarnya biaya antara yang dikeluarkan oleh kelompok usaha KUB Jamia'tun Alkhaerat sebesar Rp 1.375.800 , yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya bahan baku, dan biaya bahan penolong, yang

masing-masing sebesar Rp. 1.164.800, dan Rp 211.000. Semakin besar biaya antara maka nilai tambah bruto yang diciptakan akan semakin kecil. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh dan juga sebaliknya.

Besarnya nilai tambah netto pada petani salak (Tabel 3) sebesar Rp 2.542.575 diperoleh dari selisih antara nilai tambah bruto sebesar Rp 2.624.200 dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 100.305,56,-. Nilai tambah per bahan baku untuk mengetahui produktivitas bahan baku yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan salak. Nilai tambah per bahan baku dodol salak pada usaha industri rumah tangga di Desa Tamarenja Kecamatan Sidue Tobata Kabupaten Donggala, yaitu sebesar Rp 32.815/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku salak pondoh yang digunakan dalam proses produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 32.802,50. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 2,624,200 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 80 kg.

Rasio nilai tambah ini usaha olahan salak menjadi dodol salak yang dinyatakan dalam (%) menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai output, artinya jika rasio nilai tambah  $> 50\%$  maka nilai tambah lebih besar dari pada nilai output dan nilai tambah tergolong tinggi, sedangkan jika rasio nilai tambah  $\leq 50\%$ , maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dari nilai outputnya dan nilai tambah tergolong rendah. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan salak menjadi dodol salak adalah 65,61 %, hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah tergolong tinggi.

Hasil analisis nilai tambah usaha industri rumah tangga dodol salak pondoh yang dikelola oleh KUB Jamia'tun Alkhaerat desa Tamarenja untuk 4 kali proses produksi (1 bulan) di peroleh hasil sebanyak 400 bungkus dibutuhkan bahan baku salak sebanyak sebanyak 80 kg dengan harga Rp 5.000/kg. Komposisi kebutuhan bahan baku dan bahan penunjang lainnya serta tenaga kerja yang digunakan sebagaimana tercantum pada Tabel 4.9. Harga dodol salak pondoh adalah Rp 10.000.-/bungkus.

Telah dijelaskan sebelumnya bahwa nilai tambah per bahan baku dodol salak pada usaha industri rumah tangga di desa Tamarenja Kecamatan Sidue Tobata Kabupaten Donggala, yaitu sebesar Rp 32.802,50/kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku salak pondoh yang digunakan dalam proses produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 32.802,50. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 2,624,200 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 80 kg.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahman (2015) Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung (Analysis of Added Value of Corn Chips Agro-industry) yang dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Angggrek di Desa Kaloling Kecamatan Gantarangkeke Kabupaten Bantaeng diperoleh hasil Penerimaan selama satu bulan untuk 24 kali proses produksi sebesar Rp 7.200.000 dikurangi dengan total biaya sebesar Rp 3.904.785 sehingga didapatkan keuntungan usaha sebesar Rp 3.657.215. Dilihat dari skala industri, agroindustri *chips* jagung menguntungkan dan tergolong sebagai industri rumah tangga (home

industry). Sedangkan nilai tambah yang tercipta pada agroindustri chips jagung sebesar Rp 7.698 dengan imbalan tenaga kerja Rp 3.405 dan keuntungan sebesar Rp 4.294 setiap kali proses produksi. Hal ini sejalan dengan pendapat Hernanto (2003) bahwa penerapan teknologi akan berpengaruh terhadap biaya dan penerimaan petani.

Menurut Langitan, (1994) dalam Rahman (2015) mengemukakan bahwa kegiatan agroindustri dinilai dapat meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai pengorbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Lebih lanjut Langitan (1994) dalam Rahman (2015) salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. Hakikatnya nilai tambah merupakan nilai produksi dengan bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam proses produksi.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha industri rumah tangga pengolahan salak menjadi dodol salak yang dilakukan oleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) Jamia'tun Alkhaerat Desa Tamarenja Kecamatan Sindue Tobata Kabupaten Donggala dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapatan bersih (keuntungan) yang diterima Usaha Industri Rumah Tangga olahan dodol salak sebesar Rp

1.173.894,44 per empat kali proses produksi selama satu bulan.

2. Nilai tambah yang diperoleh Kelompok Usaha Bersama (KUB) dari Usaha Industri Rumah Tangga sebesar Rp 32.802,50 per kilogram bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh Kelompok usaha bersama (KUB) pengolahan dodol salak dalam 1 kg penggunaan bahan baku dan nilai ratio nilai tambah sebesar 65,61% artinya usaha dodol salak memberikan nilai tambah yang cukup tinggi.

### Rekomendasi

- a. Usaha industri rumah tangga olahan dodol salak pondoh dalam memproduksi dodol salak tidak hanya dengan cita rasa satu jenis, tetapi masih bisa menggunakan aneka cita rasa olahan seperti cita rasa balado atau perpaduan dari berbagai cita rasa dengan tujuan agar dapat meningkatkan selera konsumen.
- b. Dalam sistem pemasaran produk sebaiknya usaha olahan dodol salak selain melalui agen penjualan juga memasarkan sendiri ke konsumen dengan cara membangun outlet penjualan produk dodol salak sehingga usaha industri rumah tangga bisa memperoleh penerimaan yang lebih besar.
- c. Untuk meningkatkan pendapatan usaha sebaiknya usaha industri rumah tangga olahan dodol salak tidak hanya satu jenis produk saja akan tetapi dengan berbagai macam produk dari bahan baku salak, seperti manisan salak dan lain-lain.
- d. Kepada pihak Pemerintah, kecamatan sampai tingkat provinsi hendaknya lebih memperhatikan dan mengembangkan usaha industri rumah tangga olahan salak

menjadi dodol salak, melalui pemberian bantuan kredit pinjaman dengan bunga rendah dan pembinaan dan peningkatan kualitas SDM melalui pelatihan atau magang serta pengawasan terhadap kualitas produk yang aman konsumsi melalui pemberian sertifikasi Prima, karena usaha ini mampu memberikan keuntungan bagi pengelola usaha dodol salak.

dipublikasikan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

## DAFTAR PUSTAKA

- Giska dkk, 2012. *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Usaha Usaha Industri Tahu di Kota Medan*. Artikel Penelitian Program Studi. Fakultas Pertanian. USU E-Mail : Giska\_agri08@yahoo.com
- Hapsari H., Djuwendah E., Karyani T., 2008. Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya. Universitas Padjadjaran. Jurnal Agrikultura, Volume 19, Nomor 3 Tahun 2008 ISSN 0853-2885. Halaman 208-215.
- Rahman S, 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung (Analysis of Added Value of Corn Chips Agro-industry)*. Artikel Penelitian. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (3) 2015. online Indonesian Food Technologists 2015 [www.journal.ift.or.id.108](http://www.journal.ift.or.id.108). Fakultas Pertanian, Universitas Islam Makassar, Makassar. Korespondensi (syamrah\_uim@yahoo.com). Halaman 108-111.
- Suratiyah Ken, 2006. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hernanto, F. 2003. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Valentina, 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganya (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur). Skripsi. Tidak