
**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN MANGGIS
DI KELOMPOK WANITA TANI SRI LESTARI DESA SOMONGARI
KECAMATAN KALIGESING KABUPATEN PURWOREJO**

Nurul Fajriyah¹⁾, Uswatun Hasanah¹⁾, dan Dyah Panuntun Utami¹⁾

¹⁾Universitas Muhammadiyah Purworejo

email : nurulfajriyah216@gmail.com

Diterima 11 Juli 2019; layak diterbitkan 10 Desember 2019

Abstrak

Tujuan pada penelitian ini 1) proses pembuatan teh kulit manggis, serbuk murni kulit manggis, serbuk kulit manggis instan, kapsul serbuk kulit manggis, dan jus buah manggis di desa Somongari kecamatan Kaligesing kabupaten Purworejo, 2) besarnya nilai tambah produk olahan manggis menjadi teh kulit manggis, kapsul kulit manggis, serbuk murni kulit manggis, serbuk instan kulit manggis dan jus manggis di Kelompok Wanita Tani Sri Lestari Desa Somongari Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus, data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Sampel sejumlah 5 orang terdiri dari informan kunci dan informan biasa. Analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian diketahui bahwa proses : 1) Teh kulit manggis yaitu manggis segar kemudian dibelah (ambil kulitnya), dicuci, dirajang, dijemur, diSortir dan terakhir dipacking (kemas), 2) Kapsul kulit manggis yaitu manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci, dijemur, digiling, diayak, masukkan serbuk kedalam kapsul dan terakhir dipacking, 3) Serbuk murni kulit manggis yaitu manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci, dijemur, digiling, diayak dan dipacking (kemas), 4) Serbuk instan kulit manggis yaitu manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci, dijemur, digiling, diayak, masak serbuk dengan ditambah gula jawa dan air sampai dengan membentuk kristal dan terakhir packing (kemas), 5) Jus manggis yaitu manggis segar dicuci, dibelah ambil daging buah dan pisahkan bijinya, perebusan (koktail) kemudian blender dan direbus kembali terakhir packing. Hasil nilai tambah teh kulit manggis sebesar Rp 32.177,03, kapsul kulit manggis Rp 315.190,96, serbuk murni kulit manggis Rp 64.598,85, serbuk instan kulit manggis Rp 72.484,21 dan jus manggis Rp 37.926,81.

Kata kunci: proses, nilai tambah, manggis

1. PENDAHULUAN

Buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) merupakan salah satu buah tropis yang digemari masyarakat Indonesia. Pada masa panen, limbah kulit buah manggis menjadi melimpah dan terbuang sia-sia. Padahal limbah

tersebut dapat dimanfaatkan menjadi produk makanan atau minuman serta obat-obatan. Di dalam kulit buah manggis terkandung nutrisi, seperti karbohidrat (82,50%), protein(3,02%), dan lemak(6,45%). Selain itu, kulit buah manggis juga mengandung senyawa

yang berperan sebagai antioksidan seperti antosianin(5,7-6,2 mg/g), xanton dan turunannya (0,7-34,9 mg/g) (Gupita, 2012:210).

Selain kulit manggis, buah manggis juga dapat diolah menjadi minuman seperti jus atau sirup. Kandungan yang terdapat pada daging buah anatara lain kalori, air, protein, lemak, karbohidrat, serat, abu, natrium, kalium, fosfor, besi, niasin, vitamin b1,b2 (Qosim, 2015:10).

Buah manggis mempunyai karakter yang mudah rusak sehingga umur simpan buah harus diperpanjang sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya. Salah satu upaya untuk membangun daya saing manggis, diperlukan adanya pengolahan buah manggis segar menjadi produk olahan. Di kecamatan Kaligesing tepatnya desa Somongari terdapat industri pengolahan manggis yang dilakukan oleh KWT Sri Lestari. KWT tersebut mengolah buah manggis mulai dari buah hingga kulitnya. Kulit buah manggis tersebut diolah menjadi berbagai produk seperti; teh kulit manggis, serbuk murni kulit manggis, serbuk kulit manggis instan, dan kapsul. Dengan adanya nilai tambah tersebut diharapkan tercipta prospek bisnis yang menguntungkan. Namun demikian, Kelompok Wanita Tani tersebut belum menganalisis nilai tambah masing-masing produk olahan manggis tersebut.

Penelitian tentang produk olahan manggis oleh Jupri (2016) menunjukkan nilai tambah jus manggis sebesar Rp 46.681, serbuk kulit manggis sebesar Rp 2.665 dan pewarna makanan sebesar Rp 7.390. Narakusuma dkk (2013) menunjukkan nilai tambah kapsul herbal ekstrak manggis sebesar Rp 153.723,

tepung kulit manggis Rp 56.144, dodol biji manggis Rp 72.500, dan koktail sebesar Rp 18.043. Roni Kastaman (2007) menunjukkan bahwa olahan daging buah maupun kulit buah dari buah manggis, keduanya memiliki nilai tambah yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan dijual dalam bentuk buah segar.

Berdasarkan latar belakang, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) proses pembuatan teh kulit manggis, serbuk murni kulit manggis, serbuk kulit manggis instan, kapsul serbuk kulit manggis, dan jus buah manggis di desa Somongari kecamatan Kaligesing kabupaten Purworejo, 2) besarnya nilai tambah produk olahan manggis menjadi teh kulit manggis, kapsul kulit manggis, serbuk murni kulit manggis, serbuk instan kulit manggis dan jus manggis di Kelompok Wanita Tani Sri Lestari Desa Somongari Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo.

2. METODE PENELITIAN

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive sampling) yaitu lokasi penelitian dipilih di Kelompok Wanita Tani Sri Lestari Desa Somongari, kecamatan Kaligesing, kabupaten Purworejo dengan pertimbangan desa tersebut mempunyai produksi manggis tertinggi di kecamatan Kaligesing. Pengambilan sampel dilakukan secara purposive sampling, dengan jumlah 1 orang responden informan kunci dan 4 orang informan pendukung.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Studi kasus adalah penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu

fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas (Nazir, 1988:63). Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Untuk menganalisis proses pembuatan produk olahan manggis

menggunakan analisis deskriptif. Untuk menganalisis nilai tambah produk olahan manggis menggunakan metode Hayami (1987:44) sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Analisis Nilai Tambah

No	Keterangan	Rumus Perhitungan
I. INPUT, OUTPUT DAN HARGA		
1	Output (kg/proses)	1
2	Input (kg/proses)	2
3	Tenaga kerja (HKO/proses)	3
4	Faktor konversi	1: 2
5	Koefisien tenaga kerja	3: 2
6	Harga output (Rp/kg)	6
7	Upah rata-rata (Rp/kg)	7
II. NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN		
8	Harga input (Rp/kg)	8
9	Nilai input lain (Rp/kg)	9
10	Nilai Output (Rp/kg)	4 x 6
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	10 : 8 : 9
	b. Rasio nilai tambah (Rp/kg)	11a : 10
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	5 x 7
	b. Bagian tenaga kerja (%)	12a : 11a
13	a. Keuntungan	11a - 12a
	b. Tingkat keuntungan (Rp/kg)	13a - 11a
III. BALAS JASA FAKTOR PRODUKSI		
14	Margin	10 - 8
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	12a : 14
15	b. Sumbangan input lain (%)	9 : 14
	c. Keuntungan pengolah (%)	13a : 14

Sumber: Hayami (1987:44)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi Olahan Manggis

a. Teh Kulit Manggis

Proses pembuatan teh kulit manggis sangat mudah. Pertama pilih manggis yang baik dengan ciri-ciri sudah benar-benar masak ditandai dengan kulit berwarna merah keunguan dan tidak busuk. Selanjtnya manggis dibelah (pisahkan dengan daging buahnya),

kemudian kulit dirajang menggunakan pisau atau parang setelah itu cuci kulit manggis menggunakan air bersih, cuci kulit manggis sampai bersih. Langkah selanjutnya siapkan alas untuk menjemur kulit manggis. Penjemuran dilakukan dibawah sinar matahari langsung selama \pm 13 - 14 hari tergantung cuaca saat penjemuran. Kulit manggis sudah siap diangkat apabila terdengar bunyi "klik" saat dipatahkan.

Proses selanjutnya adalah seleksi kulit manggis yang layak dikemas, setelah proses seleksi selesai langkah selanjutnya adalah pengemasan. Pengemasan menggunakan standing plastik dengan berat 100 gram, beri label.

b. Kapsul Kulit Manggis

Proses pembuatan kapsul serbuk kulit manggis dimulai dengan memilih buah manggis yang matang, ditandai dengan kulit berwarna merah keunguan. Selanjutnya belah manggis lalu pisahkan dengan daging buah, kemudian ambil kulit manggis bagian lunaknya dengan cara dikerok menggunakan sendok. Kulit lunak tadi dicuci sampai bersih menggunakan air bersih untuk kemudian dijemur \pm selama 13-14 hari dibawah sinar matahari langsung. Proses yang keenam adalah penggilingan kulit manggis menggunakan mesin giling yang hasilnya menjadi serbuk kulit manggis. Selanjutnya serbuk tersebut diayak agar serbuk yang kasar tidak ikut terkemas. Proses yang terakhir adalah memasukkan serbuk tersebut ke dalam silica (kapsul), proses ini dilakukan secara manual dan selanjutnya masukkan kapsul yang sudah terisi tadi kedalam botol tutup rapat kemudian proses terakhir adalah menempelkan stiker pada kemasan. Setiap satu botol berisi 50 kapsul, berat satu kapsul adalah kurang lebih 500 mg.

c. Serbuk Murni Kulit Manggis

Langkah pertama proses pembuatan serbuk murni adalah memilih manggis sama dengan teh kulit manggis dan kapsul kulit manggis. Kedua belah manggis menggunakan pisau/parang, pisahkan dengan daging buah dan ambil

bagian kulit lunaknya. Proses keempat cuci kulit tadi menggunakan air bersih sampai kulit tersebut benar-benar bersih. Selanjutnya lakukan penjemuran dibawah sinar matahari langsung selama \pm 13 – 14 hari jika cuaca mendukung. Keenam, giling kulit manggis yang sudah kering menggunakan mesin giling agar menjadi serbuk. Ketujuh, ayak serbuk agar hanya serbuk yang benar-benar halus yang masuk ke tahap selanjutnya. Proses terakhir adalah memasukkan serbuk kulit manggis ke dalam botol, kemudian timbang dengan berat 100 gram, tutup botol dan beri label

d. Serbuk Instan Kulit manggis

Proses pembuatan serbuk instan kulit manggis sangat berbeda dengan pembuatan serbuk murni, hal ini karena serbuk instan kulit manggis terdapat penambahan gula jawa yang memberi rasa manis pada produk tersebut. Pembuatan serbuk instan prosesnya hampir sama dengan pembuatan serbuk murni perbedaannya setelah menjadi serbuk murni serbuk instan harus diolah kembali. Pengolahannya, pertama siapkan wajan kemudian masukkan air 1,5 liter gula jawa, setelah gula sudah mencair masukkan serbuk murni. Perbandingan serbuk dan gula jawa 5 banding 3, 5 untuk gula jawa dan 3 untuk serbuk murni. Masak sambil diaduk-aduk sampai berubah menjadi kristal. Diamkan sampai dingin, setelah dingin kemas kedalam botol dengan berat 200gram, tutup dan beri label

e. Jus Manggis

Produk olahan manggis yang terakhir adalah jus buah manggis, produk ini berbeda dengan keempat

produk diatas. Jika keempat produk diatas menggunakan bahan baku kulit manggis jus buah manggis menggunakan daging buahnya. Pembuatan jus buah manggis dimulai dengan mempersiapkan daging buah yang sudah dipisahkan dari kulit serta bijinya. Langkah selanjutnya adalah blender sampai halus, kemudian rebus dengan ditambahkan gula pasir dan air. Proses perebusan dilakukan selama \pm 1,5 jam, setelah matang matikan kompor dan tuangkan ke dalam wadah agar lebih cepat dingin. Apabila sudah dingin masukkan ke dalam botol dengan berat 350 ml, tutup botol. Proses yang terakhir adalah pemberian label pada botol tersebut.

2. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah yaitu pertambahan suatu komoditi karena adanya perlakuan atau pengolahan. Dibawah ini adalah hasil penghitungan nilai tambah produk olahan manggis di KWT Sri Lestari:

Output merupakan produk jadi atau produk yang dihasilkan dalam industri pengolah⁷ lahan manggis yang dikelola oleh KWT Sri Lestari. Output dihitung berdasarkan jumlah yang dihasilkan setiap kali proses produksi. Dari Tabel 17 dan Tabel 18 terlihat bahwa output yang dihasilkan masing-masing produk. Teh kulit manggis sebesar 3 kg setiap satu bungkus teh kulit manggis berisi 100 gram, kapsul kulit manggis sebesar 3 kg serbuk yang berisi 50 kapsul dalam satu botol atau 500 mg setaip satu kapsul, sedangkan serbuk murni kulit manggis sebesar 11 kg yang berisi 100 gram serbuk murni setiap satu botol, sedangkan serbuk instan kulit manggis sebesar 33,75 kg yang berisi 200 gram setiap satu botol, dan jus manggis

menjadi 387,5 l yang yang berisi 350ml/botol.

Input atau bahan baku yang digunakan adalah buah manggis. Masing-masing produk mempunyai jumlah input yang berbeda. Input atau bahan baku yang dibutuhkan teh kulit manggis sebesar 8 kg, kapsul kulit manggis sebesar 10,3 kg, serbuk murni kulit manggis sebesar 31,3 kg, serbuk instan kulit manggis sebesar 63,25 kg dan jus buah manggis sebesar 156,25 kg. Harga input atau bahan baku teh kulit manggis, kapsul kulit manggis, serbuk murni kulit manggis dan serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 2.000/kg, sedangkan harga input jus manggis yaitu sebesar Rp 5.000/kg.

Tenaga kerja yang dihitung adalah semua anggota yang berperan langsung dalam proses pengolahan produk buah manggis. Pada pengolahan produk buah manggis diperlukan waktu 7-8 jam/hari dengan 5 orang tenaga kerja. Jumlah HOK yang digunakan masing-masing produk pada KWT Sri Lestari yaitu teh kulit manggis sebesar 0,96 HOK, kapsul kulit manggis sebesar 0,77 HOK, serbuk murni kulit manggis sebesar 0,85 HOK, serbuk instan kulit manggis sebesar 0,58 HOK dan jus manggis sebesar 0,78 HOK. Seluruh proses pengolahan kelima produk dikerjakan oleh wanita.

Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Faktor konversi yang didapat dari pengolahan manggis menjadi teh kulit manggis sebesar 0,37 artinya setiap 1 kg kulit manggis segar akan menghasilkan 0,37 kg teh kulit manggis. Faktor konversi kapsul kulit manggis sebesar 0,30, artinya setiap 1 kg kulit manggis segar akan

menghasilkan 0,30 kg kapsul kulit manggis. Faktor konversi serbuk murni kulit manggis sebesar 0,35, artinya setiap 1 kg kulit manggis segar akan menghasilkan 0,35 kg serbuk murni kulit manggis. Faktor konversi serbuk instan kulit manggis sebesar 0,53, artinya setiap 1 kg manggis segar akan menghasilkan 0,53 kg serbuk instan, selanjutnya faktor konversi yang terakhir yaitu jus manggis sebesar 2,5 yang artinya setiap 1 kg manggis segar maka akan dihasilkan 2,5 kg jus manggis.

Koefisien tenaga kerja menunjukkan tenaga kerja langsung yang dibutuhkan dalam industri pengolahan manggis. Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Koefisien tenaga kerja teh kulit manggis yaitu 0,12 HOK/kg bahan baku yang berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg kulit manggis segar membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,12 HOK. Koefisien tenaga kerja kapsul kulit manggis yaitu 0,08 HOK/kg bahan baku yang berarti setiap pengolahan 1 kg kulit manggis segar membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,08 HOK. Koefisien tenaga kerja serbuk murni kulit manggis yaitu 0,03 HOK/kg bahan baku yang berarti setiap pengolahan 1 kg kulit manggis segar membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,03 HOK. koefisien tenaga kerja serbuk instan kulit manggis yaitu 0,01 HOK/kg bahan baku yang artinya setiap pengolahan 1 kg kulit manggis segar akan membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,01 HOK. Sedangkan koefisien tenaga kerja jus manggis yaitu 0,01 HOK/kg bahan baku artinya setiap pengolahan 1 kg manggis

segar membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,01 HOK

Harga output merupakan harga jual produk yang sudah ditentukan oleh produsen. Harga 1 kg teh kulit manggis yaitu Rp 125.000/kg atau Rp 12.500 per 100 gram. Kapsul kulit manggis sebesar Rp 1.400.000/kg atau Rp 35.000 per botol (1 botol isi 50 kapsul). Serbuk murni kulit manggis sebesar Rp 250.000/kg atau Rp 25.000 per 100 gram. Serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 175.000/kg atau Rp 35.000 per 200 gram. Sedangkan jus manggis Rp 18.600/l atau Rp 6.500 per 350ml.

Upah rata-rata yang diberikan kepada tenaga kerja setiap produk berbeda. Teh kulit manggis memberikan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 3.947,94/kg, kapsul kulit manggis memberikan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 3.433,17/kg, serbuk murni kulit manggis memberikan upah tenaga kerja sebesar Rp 968,42/kg, serbuk instan kulit manggis memeberikan upah tenaga kerja sebesar Rp 138,81/kg. Sedangkan jus manggis memeberikan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 14,78/kg. Nilai input lain atau sumbangan input lain merupakan komponen bahan tambahan yang digunakan untuk mendukung terjadinya proses produksi. Nilai bahan tambahan teh kulit manggis sebesar Rp. 11.718,75 sedangkan penyusutan alat sebesar Rp. 879,34. Total biaya sumbangan input lain teh kulit manggis yaitu sebesar Rp. 12.598/kg. Nilai bahan tambahan kapsul kulit manggis sebesar Rp. 99.960, biaya penyusutan alat sebesar Rp. 4.643,30. Jadi dalam satu kali proses produksi sumbangan input lain yang dibutuhkan yaitu sebesar Rp. 104.604. Nilai bahan tambahan pembuatan serbuk murni

sebesar Rp. 19.881/kg, penyusutan alat sebesar Rp. 1.530,43 dalam satu kali proses produksi. Total input lain serbuk murni kulit manggis sebesar Rp. 21.411. Total input lain serbuk instan kulit manggis sebesar Rp. 17.676/kg, dengan rincian bahan tambahan sebesar Rp. 16816,75, sedangkan nilai penyusutan alat sebesar Rp. 859,49 per satu kali proses produksi. Nilai bahwa bahan tambahan jus manggis sebesar Rp. 3.411,84/kg. Sedangkan nilai penyusutan alat sebesar Rp. 46,33 per produksi. Jadi total biaya input lain jus buah manggis sebesar Rp. 3.458.

Nilai output yang dihasilkan teh kulit manggis sebesar Rp 46.750,99 kg, artinya setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar Rp 46.750,99. Nilai output kapsul kulit manggis sebesar Rp 421.794,87 /kg, artinya setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar Rp 421.794,87. Nilai output serbuk murni kulit manggis sebesar Rp 64.598,85/kg, artinya setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar Rp 64.598,85. Nilai output serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 921.601,71/kg, artinya setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai input sebesar Rp 921.601,71. Sedangkan nilai output jus manggis sebesar Rp 46.551,67/ℓ, artinya setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar Rp 46.551,67.

Nilai tambah merupakan hasil dari nilai output dikurangi harga output dengan nilai input lain. Nilai tambah teh kulit manggis sebesar Rp 72.484,21/kg, kapsul kulit manggis sebesar Rp 315.190,96/kg, serbuk murni sebesar Rp

64.598,85/kg, serbuk instan sebesar Rp 72.484,21 dan jus manggis sebesar 37.926,81/kg. Hal ini disebabkan karena usaha olahan manggis KWT Sri Lestari merupakan usaha utama KWT tersebut, sehingga mereka berusaha untuk mendapatkan keuntungan yang tinggi.

Ada tiga indikator rasio nilai tambah yaitu jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambahnya rendah, jika rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang dan jika rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambahnya tinggi (Hubeis,1997 dalam Subaeni (180,2017). Rasio nilai tambah merupakan persentase dari nilai tambah terhadap nilai output. Rasio nilai tambah teh kulit manggis sebesar 68,82%, kapsul kulit manggis sebesar 74,74%, serbuk murni kulit manggis sebesar 73,40%, serbuk instan kulit manggis sebesar 78,64%, dan rasio nilai tambah jus manggis sebesar 81,46%. Hasil analisis menunjukkan ini bahwa rasio nilai tambah masing-masing produk tinggi. Tingginya nilai tambah yang dihasilkan disebabkan karena harga jual produk yang cukup tinggi dan rendahnya sumbangan input lain dan imbalan tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja merupakan nilai yang didapat dari koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata. Imbalan tenaga kerja teh kulit manggis sebesar Rp 485,52/kg, kapsul kulit manggis sebesar Rp 297,53/kg, serbuk murni kulit manggis sebesar Rp 28,78/kg, serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 1,54/kg, sedangkan jus manggis sebesar Rp 0,08/kg.

Bagian tenaga kerja merupakan persentase dari imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja teh kulit manggis sebesar 1,53%,

kapsul kulit manggis sebesar 0,09%, serbuk murni kulit manggis sebesar 0,04%, serbuk instan kulit manggis sebesar 0,002%, sedangkan jus manggis sebesar 0,02%.

Keuntungan merupakan nilai yang didapat dari nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang didapat yaitu, Teh kulit manggis sebesar Rp 31.691,51/kg, kapsul kulit manggis sebesar Rp 314.893,43/kg, serbuk murni kulit manggis sebesar Rp 64.570,07/kg, serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 72.482,66/kg, sedangkan jus manggis sebesar Rp 37.926,81/kg.

Tingkat keuntungan merupakan persentase keuntungan masing-masing produk terhadap nilai tambah. Tingkat keuntungan teh kulit manggis sebesar 98,47%, kapsul kulit manggis sebesar 99,91%, serbuk murni kulit manggis sebesar 99,96%, serbuk instan kulit manggis 99,99%, dan jus manggis sebesar 99,99%. Berdasarkan hasil analisis, tingkat keuntungan lebih tinggi dibandingkan bagian tenaga kerja, hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan manggis KWT Sri Lestari lebih berperan dalam peningkatan pertumbuhan ekonomi.

Margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku. Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg kulit manggis segar menjadi teh kulit manggis 1 kg sebesar Rp 44.750,99/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 1,10%, sumbangan input lain sebesar 28,11% dan keuntungan pengolah sebesar 70,80%. Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg kulit manggis segar menjadi kapsul kulit manggis 1 kg sebesar Rp 419.794,87/kg

yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,07%, sumbangan input lain sebesar 24,96% dan keuntungan pengolah sebesar 75,03%. Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg kulit manggis segar menjadi serbuk murni kulit manggis 1 kg sebesar Rp 86.009,85/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,03%, sumbangan input lain sebesar 24,90% dan keuntungan pengolah sebesar 75,07%.

Setiap pengolahan 1 kg bahan baku kulit manggis segar menjadi serbuk instan kulit manggis menjadi 1 kg diperoleh margin Rp 90.160,71 yang didistribusikan pada pendapatan tenaga kerja sebesar 0,002%, sumbangan input lain sebesar 19,61% dan keuntungan pengolah sebesar 80,39%. Margin yang diperoleh pada pengolahan 1 kg bahan baku manggis segar menjadi jus buah manggis 1 l sebesar Rp 41.551,67/kg yang didistribusikan untuk masing-masing tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 0,005%, sumbangan input lain sebesar 8,72% dan keuntungan pengolah sebesar 91,28%

4. KESIMPULAN

Kesimpulan pada penelitian ini adalah Proses pembuatan masing-masing produk olahan manggis yaitu: 1) Manggis segar kemudian dibelah (ambil kulitnya), dicuci, dirajang, dijemur, dosortir dan terakhir dipacking (kemas), 2) Manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci, dijemur, digiling, diayak, masukkan serbuk kedalam kapsul dan terakhir dipacking, 3) Manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci,

dijemur, digiling, diayak dan dipacking (kemas), 4) Manggis segar dibelah (ambil kulit lunak), dicuci, dijemur, digiling, diayak, masak serbuk dengan ditambah gula jawa dan air sampai dengan membentuk kristal dan terakhir packing (kemas), dan 5) Manggis segar dicuci, dibelah (ambil daging buah dan pisahkan bijinya), perebusan (koktail) kemudian blender dan direbus kembali terakhir packing. Hasil analisis nilai tambah, nilai tambah teh kulit manggis sebesar Rp 32.177,03, nilai tambah kapsul kulit manggis sebesar Rp 315.190,96, nilai tambah serbuk murni kulit manggis sebesar Rp 64.598,85, nilai tambah serbuk instan kulit manggis sebesar Rp 72.484,21, sedangkan nilai tambah jus manggis sebesar Rp 37.926,81.

Saran pada penelitian ini adalah Kelompok Wanita Tani Sri Lestari diharapkan dapat melakukan inovasi produk pada teh kulit manggis seperti mengubah menjadi bentuk teh celup, sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen.

5. REFERENSI

- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. (2012). Pengaruh Berbagai PH Penerimaan Sari Kulit Buah Manggis. *Journal of Nutrition College*, 1, 209–215. Retrieved from <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Jupri, A. (2016). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Manggis Dengan Metode Hayami (Studi Kasus Di Sentra Kawasan Buah Manggis Kecamatan Kalipuro, Banyuwangi). Universitas Brawijaya.
- Kastaman, R. (2007). Analisis Prospektif Pengembangan Produk Olahan Manggis (Garnicia

mangostana) Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Petani (Studi Kasus Di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya). Universitas Padjadjaran.

- Narakusuma dkk (2013). Rantai Nilai Produk Olahan Buah Manggis. *Jurnal Manajemen & Agribisnis: Institut Pertanian Bogor*.
- Nazir, M. (1988). *Metode Penelitian* (3rd ed.). Jakarta. Ghalia Indah.
- Qosim, W. A. (2015). *Manggis* (1st ed., p. 10). Yogyakarta: Graha ilmu.
- Yujiro, H. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.