

PRODUK OLAHAN SAOS DAN PERMEN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI TAMBAH PEPAYA

Ratna Mustika Wardhani¹⁾, Indah Rekyani Puspitawati²⁾

^{1&2)}Dosen Fakultas Pertanian Universitas Merdeka Madiun

Abstract

One of agricultural commodities that can be developed further as raw material of agroindustry is papaya (Carica papaya L.). Papaya tree is very beneficial for health, papaya fruit is nutritious as a food digestive system, while the leaves of papaya can be made as vegetables as a traditional medicine. In Madiun Regencies most of population rely on agriculture, plantation and horticulture. although papaya is rich in nutrients but the papaya is very easily damaged, so the handling must be careful during harvesting, packaging and transportation. Therefore processing papaya into various processed products is the right solution to overcome the problem, in addition to increase the added value. In order to increase the added value of papaya, papaya fruit processed as a papaya candy and papaya sauce. Based on the problem above, the purpose of research to be achieved is to analyze the added value of papaya commodities into processed products as a candy and papaya sauce. From the research that has been done can be concluded as follows: (1) The added value created from each kilogram of fresh papaya into papaya sauce is IDR 5.919,9 or 65.7% of production cost. (2) The added value created from each kilogram of fresh papaya into papaya candy is IDR 4.100,0 or 54.6% of production cost.

Keywords:

Added Value, Processed Product, Papaya

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha pertanian di Indonesia selama ini masih lemah dalam meningkatkan nilai tambah dari berbagai komoditas pertanian terutama buah-buahan, hal ini dikarenakan masih mengandalkan produk primer, padahal potensi buah-buahan masih dapat dimanfaatkan secara optimal sehingga dapat meningkatkan nilai tambah serta mengurangi ketergantungan terhadap buah import. Begitupun buah pepaya (*Carica papaya* L) dalam penggunaannya hanya untuk konsumsi segar sebagai buah potong, padahal buah

pepaya dapat dimanfaatkan berbagai jenis olahan. Mengolah buah pepaya menjadi berbagai jenis olahan sangat prospektif untuk dikembangkan, misalkan sering digunakan dalam industri makanan, minuman, farmasi dan kosmetik. Menurut Soeharjo (1996), industri pengolahan hasil pertanian merupakan bentuk industri yang sesuai untuk dikembangkan di pedesaan. Industri pengolahan hasil pertanian merupakan industri yang menggunakan bahan baku dari pedesaan berupa produk pertanian yang berasal dari daerah itu sendiri, menggunakan tenaga kerja yang berasal dari pedesaan, dan lokasi industri berada di pedesaan yang bertujuan untuk mendekati bahan

baku. Industri pengolahan hasil pertanian merupakan industri berbasis agroindustri.

Pohon pepaya (*Carica papaya* L) sangat bermanfaat bagi kesehatan, buah pepaya yang matang berkhasiat sebagai pelancar system pencernaan makanan, sedangkan daun pepaya dapat dibuat sayur sebagai obat tradisional. Kandungan gizi pepaya sangat tinggi yaitu setiap 100 g buah pepaya mengandung 0,45 g vitamin A, 0,074 g vitamin C, sedangkan kandungan mineral adalah 0,034 g kalsium, 0,011 g fosfor, 0,204 g kalium, 0,001 g zat besi, 12,1 g karbohidrat, 0,5 g protein, 0,3 g lemak, 0,7 g serat, 0,5 g abu dan 86,6 g air. Sedangkan kandungan gula utama pepaya 48,3% sukrosa, 29,8 % glukosa dan 21,9 % fruktosa. (Sujiprihati, 2012). Demi meningkatkan nilai tambah buah pepaya maka produk olahan pepaya yaitu sebagai makanan dibuat permen pepaya dan saos pepaya. Walaupun pepaya kaya akan gizi tetapi masalahnya buah pepaya sangat mudah rusak, oleh karena penanganan harus hati-hati pada saat panen, pengemasan dan pengangkutan yang kurang tepat. Oleh karena itu pengolahan buah pepaya menjadi berbagai produk olahan merupakan solusi yang tepat untuk mengatasi masalah hal tersebut, selain dapat meningkatkan nilai tambah.

Berdasarkan keadaan tersebut diatas maka perlunya diupayakan pembinaan secara menyeluruh, baik dari aspek teknologi termasuk pengolahan produk olahan maupun manajemen agroindustri termasuk strategi pemasaran. Adapun secara spesifik permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah agroindustri pepaya dapat memberikan nilai tambah yang layak bagi pengrajin di pedesaan, serta bagaimana distribusi nilai tambah tersebut.

Tujuan Penelitian

Untuk menganalisa nilai tambah komoditi pepaya menjadi produk olahan berupa permen dan saos pepaya.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Masyarakat petani, sebagai informasi inovatif dalam mengembangkan dan sekaligus melestarikan system usahatani pepaya.
2. Para Pengrajin, sebagai informasi dalam upaya mengembangkan agroindustri pepaya
3. Instansi terkait, sebagai bahan masukan dan tambahan informasi dalam materi pembinaan dan penyuluhan agroindustri.
4. Investor swasta atau koperasi, sebagai informasi yang dapat digunakan untuk bahan pertimbangan dalam menanamkan modalnya pada agroindustri pepaya.
5. Peneliti, sebagai informasi ilmiah dalam rangka melaksanakan dan menyusun penelitian lebih lanjut.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di desa Kebonagung Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun . Pemilihan daerah penelitian secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa di Desa Kebonagung Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun terdapat usaha agroindustri pepaya.

Penentuan Responden

Didalam penelitian ini responden merupakan pengrajin agroindustri Saos Pepaya dan Permen. Adapun penentuan responden secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan responden merupakan pengrajin produk olahan pepaya.

Sumber dan Macam Data

Dalam penelitian ini dibutuhkan data primer dan data sekunder yang diprioritaskan sesuai dengan kebutuhan analisis:

1. Data primer diperoleh dari rumah tangga yang melakukan agroindustri produk olahan pepaya. Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data tentang jumlah produksi, jumlah bahan baku, jumlah tenaga kerja, harga produksi, harga bahan baku, upah tenaga kerja serta biaya-biaya yang dikeluarkan selama pengolahan.
2. Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini, seperti kantor Desa Kebonagung, Kantor Kecamatan Balerejo, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Madiun.

Data sekunder yang diperlukan dalam penelitian ini merupakan data pendukung tentang keadaan daerah penelitian serta keadaan perkembangan agroindustri di daerah penelitian.

Cara Pengumpulan Data

1. Teknik Wawancara
Wawancara merupakan Tanya jawab langsung dengan pengrajin Pepaya untuk memperoleh data yang diperlukan.
2. Teknik Pencatatan
Pencatatan merupakan cara memperoleh data dengan mencatat data dari berbagai instansi/dinas/lembaga yang terkait dengan perkembangan agroindustri di daerah penelitian.
3. Teknik Observasi
Observasi adalah cara pengumpulan data tanpa mengajukan pertanyaan-pertanyaan tetapi dengan jalan mengamati obyek yang diteliti. Observasi ini bertujuan untuk mencocokkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan keadaan

sebenarnya dan dapat dipergunakan untuk melengkapi data yang ada

Batasan Dan Pengukuran Variabel

Untuk mendapatkan suatu pengertian yang tepat dalam penelitian, maka setiap variabel dirumuskan dalam bentuk pengertian tertentu sehingga memudahkan pengukurannya. Adapun konsep pengukuran yang digunakan dalam pengertian ini adalah sebagai berikut :

1. Agroindustri produk olahan pepaya adalah suatu usaha pengolahan yang mengolah pepaya menjadi produk olahan berupa saos dan permen.
2. Pengrajin adalah seseorang yang berfungsi sebagai pengolah dari usaha agroindustri.
3. Input agroindustri dapat diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) yaitu : a) Bahan baku pepaya (kg), b) Bahan pembantu berupa gula, cabe dll. (kg), c). Tenaga kerja (jam) yang digunakan dalam satu kali usaha proses produksi agroindustri.
4. Output agroindustri yang dihasilkan adalah merupakan produksi dari pengolahan bahan baku pepaya menjadi saos pepaya dan permen pepaya (kg).
5. Nilai tambah agroindustri adalah mencerminkan besar imbalan factor-faktor produksi manajemen yang mengelola kegiatan agroindustri. Besar nilai tambah agroindustri merupakan pengurangan biaya bahan baku yang digunakan ditambah dengan biaya input lainnya terhadap penerimaan saos dan permen pepaya yang dihasilkan, tidak termasuk biaya tenaga kerja, yang dihitung dalam satuan Rp/kg bahan baku.
6. Keuntungan agroindustri adalah harga produk olahan konversi dari satu kilogram bahan baku, dikurangi dengan harga bahan baku + biaya lainnya + imbalan kerja.

Metode Analisa Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini meliputi analisis *diskripsi* dan *analisa nilai tambah*. Analisis diskriptif berguna untuk menganalisa data-data yang bersifat kualitatif yaitu menggambarkan, meringkas berbagai kondisi, berbagai situasi keadaan tempat penelitian sesuai dengan kondisi lapang. Analisis ini memberikan gambaran yang lebih baik bila tidak ada kuantitatif untuk menggambarkan keadaan lokasi penelitian, keadaan sampel penelitian, proses produksi pengolahan pepaya menjadi saos pepaya dan permen. Adapun analisis nilai tambah berguna untuk mengetahui berapa nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk olahan. Dari angka ini

dapat dihitung berapa pendapat kerja (labour income) yang menunjukkan berapa besar satu kilogram produk olahan memberikan imbalan pendapatan bagi para pekerjanya. Apabila pendapatan kerja terhadap nilai tambah (%) tinggi, maka agroindustri yang demikian lebih berperan dalam memberikan pendapatan bagi para pekerjanya. Sedangkan sisa nilai tambah yang tidak digunakan sebagai imbalan tenaga kerja merupakan bagian (keuntungan) pengrajin.

Untuk membuktikan bahwa agroindustri memberikan nilai tambah yang layak bagi para pengrajin agroindustri digunakan analisis nilai tambah yang dikemukakan Hayami, Y. et.al (1987):

Tabel 1. Model Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Kerja Dalam Agroindustri

No	Output, Input dan Harga	Tepung Pepaya
01	Hasil Produksi : Saos/Permen (kg/bulan)	A
02	Bahan Baku : Pepaya (kg/bulan)	b
03	Tenaga kerja (HK/bulan)	c
04	Faktor konversi (1)/(2)	$a/b = m$
05	Koefisien Tenaga Kerja (3)/(2)	$c/b = n$
06	Harga Produk : Saos / Permen (Rp/Kg)	d
07	Upah rata-rata (Rp/HK)	e
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg input bahan baku)		
08	Input: bahan baku: Pepaya (Rp/kg)	F
09	Input lain (Rp/kg bahan baku)	g
10	Nilai Produksi (Rp/kg=faktor konvensi x harga Saos/permen)	$m \times d = k$
11	Nilai tambah per kg bahan baku (10-09-08)	$k - f - g = i$
12	Rasio nilai tambah ($11/10 \times 100\%$)	$i/k \times 100\% = h\%$
13	Imbalan kerja (Rp/kg bahan baku = koefisien kerja x upah rata-rata)	$n \times e = p$
14	Rasio bagian tenaga kerja ($13/11 \times 100\%$)	$p/i \times 100\% = q\%$
15	Keuntungan pengolah (11-13)	$i - p = r$
16	Tingkat Keuntungan pengolah ($15/10 \times 100\%$)	$r/k \times 100\% = s\%$

Sumber: Hayami et.al, 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Karakteristik Responden Pengrajin Pepaya

Karakteristik pengrajin pepaya ini memberikan gambaran tentang kondisi

pengrajin dilihat dari beberapa aspek seperti umur pengrajin, tingkat pendidikan serta rata-rata jumlah anggota keluarga yang bekerja. Setelah dilakukan survey ternyata hanya beberapa rumah tangga yang memproduksi

produk olahan pepaya, baik yang berupa Saos ataupun Permen. Pengrajin produk olahan pepaya yang di Desa Kebon agung Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun bernama Bapak Susanto berumur kurang lebih 47 tahun dengan pendidikan terakhir Sekolah Menengah Atas, hal ini sangat berpengaruh terhadap penerimaan teknologi tepat guna dalam pengembangan agroindustri pepaya. Adapun jumlah anggota keluarga sebanyak 3 (tiga) orang dan belum bekerja, hal ini menggambarkan bahwa memerlukan tenaga kerja diluar keluarga, tetapi tidak semua tenaga kerja diluar keluarga yang mempunyai usia produktif tertarik untuk melakukan usaha agroindustri pepaya dikarenakan usaha agroindustri diperlukan ketrampilan dan ketelatenan, sehingga walaupun di lokasi

penelitian banyak usia produktif memilih usaha yang lain.

Produksi Pepaya dan Kebutuhan Bahan Baku Produk Olahan Pepaya (Saos dan Permen)

Kabupaten Madiun dengan luas wilayah 1.016,00 km², terdiri dari 15 Kecamatan, yang terbagi dalam 196 desa dan 8 kelurahan. Sebagian besar penduduknya mengandalkan dari hasil pertanian, perkebunan dan hortikultura. Pada perkembangan budidaya tanaman hortikultura, tanaman pepaya merupakan tanaman yang cukup menonjol dibudidayakan, hal itu ditunjukkan dari semakin meningkatnya luas tanam maupun produksi setiap tahunnya. Berikut tabel perkembangan produksi tanaman pepaya di kabupaten Madiun :

Tabel 2 Perkembangan Produksi Tanaman Pepaya di Kabupaten Madiun

No	Tahun	Luas Tanam (Ha)	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)
1	2008	96.536	48.654	2.447,20
2	2009	97.769	56.953	3.075.45
3	2010	98.995	64.033	3.457,78
4	2011	100.847	64.281	3.471.17
5	2012	101.397	64.345	3.474.63

Sumber : BPS Kabupaten Madiun

Dari data diatas menunjukkan bahwa perkembangan budidaya pepaya cukup baik, oleh karena itu perlunya penanganan pasca panen yang lebih optimal sehingga dapat dikembangkan menjadi bahan baku agroindustri. Mengingat sifat buah pepaya yang mudah rusak dan mudah diperoleh maka solusi terbaik dengan diversifikasi olahan pepaya sangat prospektif untuk dikembangkan. Pepaya (*Carica Pepaya* L.) adalah tanaman yang banyak mengandung zat gizi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, buahnya berbentuk bulat lonjong berwarna kuning kemerahan yang dapat tumbuh subur di setiap wilayah di Indonesia tanpa perawatan

khusus. Pepaya juga mengandung papain yang berguna untuk mencegah penyakit saluran pencernaan dan mempertahankan pergerakan usus secara normal, setiap 100 gram buah Pepaya mengandung komposisi gizi buah Pepaya masak per 100 gram adalah 0,45 g vitamin A, 0,074 g vitamin C, sedangkan kandungan mineral adalah 0,034 g kalsium, 0,011 g fosfor, 0,204 g kalium, 0,001 g zat besi, 12,1 g karbohidrat, 0,5 g protein, 0,3 g lemak, 0,7 g serat, 0,5 g abu dan 86,6 g air. Sedangkan kandungan gula utama pepaya 48,3% sukrosa, 29,8 % glukosa dan 21,9 % fruktosa. (Sujiprihati, 2012). Daya simpan buah Pepaya sangat singkat setelah dua hari dipanen yaitu

hanya 4 hari pada penyimpanan suhu ruang, sehingga buah yang kaya gizi ini sangat mudah rusak, terutama dalam penanganan pada saat panen harus hati-hati, pengemasan dan pengangkutan yang kurang tepat. Selain itu serangan penyakit pascapanen selama penyimpanan juga menambah kerusakan buah. (Hieronymous BS,1998).

Analisa Nilai Tambah Pepaya

Tanaman pepaya merupakan salah satu komoditi tanaman pertanian yang dapat digunakan sebagai bahan baku produk olahan, seperti Saos dan Permen yang mempunyai prospek pasar yang cukup baik sebagai substitusi pangan pada masa mendatang. Dalam analisa nilai tambah pada agroindustri pepaya digunakan data pada setiap bulan dalam proses produksi pembuatan produk olahan pepaya (Wardhani, 2007). Dengan analisa nilai tambah ini diharapkan diperoleh informasi mengenai perkiraan nilai tambah,

imbalan tenaga kerja, imbalan bagi modal dan manajemen dari setiap kilogram pepaya yang diolah menjadi output agroindustri berupa Saos dan permen pepaya. Informasi ini sangat berguna bagi pelaku bisnis, imbalan terhadap factor-faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan dari kegiatan agroindustri pepaya. Selain itu nilai tambah yang tinggi dapat digunakan sebagai informasi bagi pengusaha lain untuk menanamkan modal pada agroindustri terbut. Apabila nilai tambah dari perlakuan yang diberikan mampu memberikan nilai tambah yang tinggi, maka akan dapat menarik investor baru untuk menanamkan modal serta menjadi peluang kerja baru bagi masyarakat (Suyanti,2012).

Adapun struktur biaya produksi dan penerimaan agroindustri pepaya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Struktur Biaya Produksi dan Penerimaan Agroindustri Produk Olahan Pepaya menjadi Saos Pepaya di Desa Kebonagung Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun, 2015

No	Output,Input dan Harga	Saos Pepaya
01	Hasil Produksi : Saos Pepaya (kg/bulan)	21.84
02	Bahan Baku : Pepaya (kg/bulan)	84
03	Tenaga kerja (HK/bulan)	12
04	Faktor konversi (1)/(2)	0.26
05	Koefisien Tenaga Kerja (3)/(2)	0.142
06	Harga Produk : Saos Pepaya (Rp/kg)	34615
07	Upah rata-rata (Rp/HK)	20000
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg input bahan baku)		
08	Input: bahan baku: Pepaya (Rp/kg)	3000
09	Input lain (Rp/kg bahan baku)	80
10	Nilai Produksi (Rp/kg=faktor konvensi x harga Pepaya)	8999.9
11	Nilai tambah per kg bahan baku (10-09-08)	5919.9
12	Rasio nilai tambah (11/10 x 100 %)	65.7
13	Imbalan kerja (Rp/kg bahan baku = koefisien kerja x upah rata-rata)	
	Rasio bagian tenaga kerja (13/11 x 100%)	2840
14	Keuntungan pengolah (11-13)	47.97
15	Tingkat Keuntungan pengolah (15/10 x 100%)	3079.9
16		34.22

Sumber: Hayami et.al,1987

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa dengan menggunakan bahan baku yang berupa pepaya segar sebanyak 84 kg dapat dihasilkan Saos pepaya sebanyak 21.84 kg. Usaha ini mampu menyerap tenaga kerja sebesar 12 hari per bulan. Dengan demikian curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg pepaya segar menjadi Saos pepaya diperlukan 0,142 hari. Apabila harga produk sebesar Rp.34615,- per kilogram saos pepaya dan factor konversi 0,26, maka nilai produksi sebesar Rp. 8999,9. Nilai produksi ini dialokasikan untuk bahan baku yang berupa pepaya segar Rp.3000,- dan input-input agroindustri yang lainnya, termasuk penyusutan peralatan sebesar Rp. 80,-. Dengan demikian nilai tambah yang tercipta dari setiap pepaya segar adalah Rp. 5919,9,- atau

65.7 % dari nilai produksi,hal ini dikarenakan nilai tambah ditentukan oleh kemampuan memproduksi saos pepaya dan harga input.

Imbalan kerja dari setiap kilogram pepaya segar yang diolah menjadi saos pepaya sebesar Rp. 2840,-. Dengan demikian pangsa tenaga kerja ini dalam pengolahan saos pepaya sebesar 47.97 %. Hal ini disebabkan karena imbalan atau pendapatan tenaga kerja ditentukan dari jumlah hari kerja yang digunakan untuk memproses pepaya segar menjadi Saos pepaya dan upah yang diberikan setiap hari. Sedangkan keuntungan yang diperoleh pengolah saos pepaya sebesar Rp. 3079.9 atau rate keuntungannya sebesar 34.22 % dari nilai produksi, artinya bahwa setiap 100 unit nilai produksi yang diproduksi akan diperoleh keuntungan sebesar 34,22 unit.

Tabel 4. Struktur Biaya Produksi dan Penerimaan Agroindustri Produk Olahan Pepaya menjadi Permen Pepaya di Desa Kebonagung Kecamatan Balerejo Kabupaten Madiun, 2015

No	Output,Input dan Harga	Permen Pepaya
01	Hasil Produksi : Saos Pepaya (kg/bulan)	32
02	Bahan Baku : Pepaya (kg/bulan)	64
03	Tenaga kerja (HK/bulan)	8
04	Faktor konversi (1)/(2)	0.5
05	Koefisien Tenaga Kerja (3)/(2)	0.125
06	Harga Produk : Saos Pepaya (Rp/kg)	15000
07	Upah rata-rata (Rp/HK)	20000
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg input bahan baku)		
08	Input: bahan baku: Pepaya (Rp/kg)	3000
09	Input lain (Rp/kg bahan baku)	400
10	Nilai Produksi (Rp/kg=faktor konvensi x harga Pepaya)	7500
11	Nilai tambah per kg bahan baku (10-09-08)	4100
12	Rasio nilai tambah (11/10 x 100 %)	54.6
13	Imbalan kerja (Rp/kg bahan baku = koefisien kerja x upah rata-rata)	2500
14	Rasio bagian tenaga kerja (13/11 x 100%)	60.17
15	Keuntungan pengolah (11-13)	1600
16	Tingkat Keuntungan pengolah (15/10 x 100%)	21.33

Sumber: Hayami et.al,1987

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa dengan menggunakan bahan baku yang berupa pepaya segar sebanyak 64 kg dapat dihasilkan Permen pepaya sebanyak 32 kg. Usaha ini mampu menyerap tenaga kerja sebesar 8 hari per bulan. Dengan demikian curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg pepaya segar menjadi Permen pepaya diperlukan 0,125 hari. Apabila harga produk sebesar Rp.15000,- per kilogram permen pepaya dan factor konversi 0,5, maka nilai produksi sebesar Rp. 7500,-. Nilai produksi ini dialokasikan untuk bahan baku yang berupa pepaya segar Rp.3000,- dan input-input agroindustri yang lainnya, termasuk penyusutan peralatan sebesar Rp. 400,-. Dengan demikian nilai tambah yang tercipta dari setiap pepaya segar adalah Rp. 4100,- atau 54.6 % dari nilai produksi, hal ini dikarenakan nilai tambah ditentukan oleh kemampuan memproduksi permen pepaya dan harga input.

Imbalan kerja dari setiap kilogram pepaya segar yang diolah menjadi permen pepaya sebesar Rp. 2500,-. Dengan demikian pangsa tenaga kerja ini dalam pengolahan permen pepaya sebesar 60.17 %. Hal ini disebabkan karena imbalan atau pendapatan tenaga kerja ditentukan dari jumlah hari kerja yang digunakan untuk memproses pepaya segar menjadi permen pepaya dan upah yang diberikan setiap hari. Sedangkan keuntungan yang diperoleh pengolah saos pepaya sebesar Rp. 1600 atau rate keuntungannya sebesar 21.33 % dari nilai produksi, artinya bahwa setiap 100 unit nilai produksi yang diproduksi akan diperoleh keuntungan sebesar 21.33 unit.

PEMBAHASAN

Suatu agroindustri akan mengorganisasikan bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja serta alat-alat yang dipergunakan untuk menghasilkan output agroindustri.

Input agroindustri ini sangat menentukan mutu (yaitu daya tahan produk olahan dan tampilan produk olahan), serta kapasitas agroindustri. Kapasitas produksi agroindustri sangat dipengaruhi oleh kesediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku yang terbatas serta tidak kontinyu disebabkan karena teknologi penyimpanan bahan baku yang masih sangat terbatas, akibatnya pada bulan-bulan musim atau panen akan menumpuk bahan baku di pasaran, tetapi diluar musim panen akan sulit diperoleh bahan baku. Oleh karena itu rendahnya teknologi penyimpanan bahan baku dan terbatasnya kemampuan menyimpan akibat rendahnya permodalan para pengrajin menyebabkan yang hanya beberapa bulan saja bekerja dalam setahun.

Selama ini kebutuhan bahan baku pada agroindustri produk olahan pepaya dipenuhi oleh pedagang dari luar daerah penelitian, hal ini menunjukkan bahwa pengembangan budidaya tanaman pepaya di daerah penelitian belum maksimal dilakukan, selama ini petani budidaya tanaman pepaya hanya dilaksanakan sebagai sampingan saja, sebenarnya masih banyak lagi produk olahan yang dapat dihasilkan dari bahan baku pepaya, namun demikian di daerah penelitian masih terbatas dengan menjadikan produk olahan Saos dan Permen pepaya, hal ini disebabkan karena kurang adanya kontinuitas ketersediaan bahan baku dan kurangnya ketrampilan yang dimiliki pengrajin sehingga sebagai produsen kurang menyadari adanya nilai tambah yang diperolehnya.

Dalam analisa nilai tambah dapat diketahui adanya nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram bahan baku dalam bentuk segar yang diolah menjadi produk olahan. Dari angka yang diperoleh akan dapat dihitung pendapatan dalam satu kilogram produk olahan akan memberikan imbalan pendapatan bagi para pekerjanya. Apabila rasio pendapatan kerja terhadap nilai

tambah (dalam %) tinggi, berarti nilai tambah tersebut lebih berperan dalam memberikan pendapatan bagi tenaga kerja, sedangkan sisa nilai tambah yang digunakan sebagai imbalan tenaga kerja merupakan bagian dari keuntungan pengrajin agroindustri. Pada perhitungan nilai tambah dapat diketahui kategori suatu agroindustri berdasarkan rasio nilai tambahnya yaitu termasuk dalam kategori agroindustri bernilai tambah rendah, sedang atau tinggi. Kategori nilai tambah rendah, sedang dan tinggi ditentukan dengan criteria menurut Siebert, J.W et.al (1997) yaitu nilai tambah dikatakan rendah jika nilai rasio $< 15\%$, sedang jika nilai rasio berkisar $15-40\%$ dan tinggi jika nilai rasio $>40\%$. Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh rasio nilai tambah untuk produk Saos pepaya sebesar 65.7% , sedangkan rasio nilai tambah produk Permen pepaya sebesar 54.6% berarti nilai tambah agroindustri Saos dan Permen pepaya tinggi, sehingga bisa dikembangkan lebih lanjut.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai tambah yang tercipta dari setiap kilogram pepaya segar menjadi Saos Pepaya adalah Rp. 5919,9 atau 65.7% dari nilai produksi.
2. Nilai tambah yang tercipta dari setiap kilogram pepaya segar menjadi Permen Pepaya adalah Rp. 4100,- atau 54.6% dari nilai produksi.

Saran

1. Perlu ditingkatkan budidaya tanaman pepaya di daerah penelitian yang merupakan daerah persawahan sehingga sangat cocok untuk tanaman pepaya.
2. Perlu perbaikan penanganan pasca panen

atau perbaikan tempat penyimpanan bahan baku agroindustri sehingga kontinuitas ketersediaan bahan baku dapat terwujud.

3. Perlunya sosialisasi tentang diversifikasi produk olahan sehingga akan memotivasi atau mendorong masyarakat pedesaan melakukan usaha agroindustri

DAFTAR PUSTAKA

- Hayami,Y,et 1997 Agricultural Marketing and Processing In Upland Java: A Prospective from Sunda Village, CGR PT Bogor, ch.6,p 43-47
- Hieronymus B.S,1998, Manisan Pepaya Teknologi Tepat Guna, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Siebert ,J.W et.all 1997 The Vest Model : An Alternative Approach to Value Added" Agribisness,Vol 13 No 6 ,pp 561-567
- Soeharjo (1996) Pengertian dan Kerangka Pikir Ketahanan Pangan Rumah Tangga. Laporan Lokakarya Ketahanan Pangan Rumah Tangga Departemen Pertanian bekerjasama dengan UNICEF, Yogyakarta
- Soemarno, dkk,1996 Kajian Profil Sistem Agribisnis Beberapa Komoditas Buah-buahan yang diunggulkan di Jawa Timur , Universitas Brawijaya, Malang.
- Sujiprihati, Sriani, 2012, Budidaya Pepaya Unggul, Penebar Swadaya, Jakarta
- Suyanti, 2012. Produk Diversifikasi Olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (Carica Papaya L) di Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.8 (2), Bogor.
- Wardhani,R.M,2007. Peranan Agroindustri dalam meningkatkan nilai tambah komoditi pisang ,nangka dan garut. Laporan Penelitian Dosen Muda. Universitas Merdeka Madiun.