

**ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU
KECAP SALAK DI UD. SALACCA, DESA AEK NABARA
KEC. ANGKOLA BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN**

SKRIPSI

Oleh:

**GOLDA FAHRU ZAINI RITONGA
NPM : 1604300181
Program Studi : AGRIBISNIS**



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2020**

ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU
KECAP SALAK DI UD. SALACCA, DESA AEK NABARA
KEC. ANGKOLA BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN

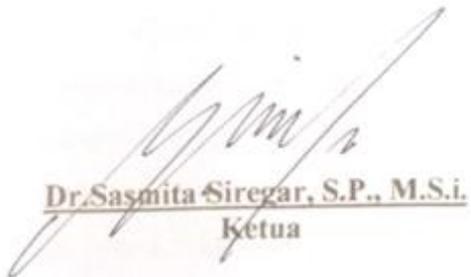
SKRIPSI

Oleh:

GOLDA FAHRU ZAINI RITONGA
1604300181
AGRIBISNIS

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Komisi Pembimbing


Dr. Sasmita Siregar, S.P., M.S.i.
Ketua


Surna Herman, S.P., M.Si.
Anggota

Disahkan Oleh:
Dekan



Assoc. Prof. Ir. Asrihanarni Munar, M.P.

Tanggal Lulus : 17 November 2020

PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : GOLDA FAHRU ZAINI RITONGA
NPM : 1604300181
Judul : “ ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK
SEBAGAI BAHAN BAKU KECAP SALAK DI UD.
SALACCA DESA AEK NABARA, KEC. ANGKOLA
BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN.”

Menyatakan dengan ini sebenarnya bahwa Skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Buah Salak Sebagai Bahan Baku Kecap Salak di UD. Salacca Desa Aek Nabara, Kec. Angkola Barat, Kab. Tapanuli Selatan adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan dari analisis data yang tercantum sebagai bagian dari skripsi ini. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarism), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, 21 November 2020

Yang Menyatakan



Golda Fahru Zaini Ritonga

RINGKASAN

GOLDA FAHRU ZAINI RITONGA (1604300181) Analisis Nilai Tambah Buah Salak Sebagai Bahan Baku Kecap Salak Di UD. Salacca, Desa Aek Nabara, Kec. Angkola Barat, Kab. Tapanuli Selatan. Dibimbing oleh Ibu Dr.Sasmita Siregar, S.P., M.Si dan Bapak Surna Herman, S.P., M.Si.

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah salak menjadi kecap salak didaerah penelitian?
2. Bagaimana pendapatan kecap salak didaerah penelitian?

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah kecap salak didaerah penelitian dan untuk mengetahui pendapatan kecap salak didaerah penelitian.

Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan dengan metode sampel jenuh atau sensus. Sampel jenuh yaitu metode penentuan sampel dimana semua anggota populasi diambil sebagai sampel. Data yang dipakai yaitu data primer dan data sekunder. Dalam penelitian ini analisis yang dipakai yaitu analisis pendapatan dan nilai tambah.

Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa nilai tambah buah salak menjadi kecap salak yaitu sebesar Rp 2.400 dengan rasio nilai tambah 0.025%, persentase sumbangan input lain yaitu 1,02%, bagian tenaga kerja 66,67% dengan pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, keuntungan yang diperoleh pada perusahaan yaitu sebesar 1,83%. Pada usaha pengolahan kecap salak produksi rata-rata yang didapat pengusaha dalam sekali produksi adalah 800 botol kecap dengan harga

Rp12.000/botol. Memperoleh penerimaan sebesar Rp 9.600.000 dengan biaya produksi 13.660.000 dan pendapatan yaitu sebesar Rp 4.060.000

Kata Kunci : Buah Salak, Nilai Tambah dan Pendapatan.

RIWAYAT HIDUP

Golda Fahru Zaini Ritonga di Lahirkan di Pematangsiantar pada tanggal 26 September 1998, putri dari Bapak Sori Monang Ritonga dan Ibu Nuraini Lubis, penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara.

Jenjang pendidikan yang ditempuh oleh penulis hingga saat ini adalah sebagai berikut :

1. Tahun 2004 masuk Sekolah Dasar Taman Asuhan Pematangsiantar, Tamat tahun 2010.
2. Tahun 2010 masuk Sekolah Menengah Pertama Taman Asuhan Pematangsiantar, Tamat tahun 2013.
3. Tahun 2013 masuk Sekolah Menengah Atas Negeri 4 Pematangsiantar, Tamat tahun 2016.
4. Tahun 2016 masuk di Perguruan Tinggi Swasta Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis, Tamat tahun 2020.
5. Tahun 2016 mengikuti Pengenalan Kehidupan Kampus Mahasiswa Baru (PKKMB) dan Masa Ta'aruf (MASTA) Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
6. Tahun 2019 mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Socfin Indonesia Kebun Aek Loba.
7. Tahun 2020 melakukan penelitian skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Buah Salak Sebagai Bahan Baku Kecap Salak di UD. Salacca, Desa Aek Nabara, Kec. Angkola Barat, Kab.Tapanuli Selatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Selama penulisan skripsi ini, perlu banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin banyak mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ayahanda dan Ibunda penulis yang sangat mendukung dan membimbing penulis baik moral maupun material.
2. Ibu Assoc. Prof. Ir. Asritanarni Munar, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Dr.Sasmita Siregar, S.P., M.S.i. selaku Ketua Komisi Pembimbing.
4. Bapak Surna Herman, S.P., M.S.i. selaku Anggota Komisi Pembimbing.
5. Seluruh staf dosen dan karyawan biro Fakultas Pertanian yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan kegiatan administrasi dan akademis penulis.
6. Sahabat – sahabat PKL penulis terutama untuk aida, liza, alen, dimas, indra, irfan, yoga, dicky wahyudi dan vicky yang telah bantú dan support penulis dalam menyelesaikan skripsi.
7. Sahabat penulis yaitu aida, liza, tria dan lani yang telah bantú dan support penulis dalam menyelesaikan skripsi.
8. UD. Salacca Desa Aek Nabara yang telah bantú penulis dalam mengumpulkan data dan melengkapi data penelitian penulis.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam menyusun skripsi ini, maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan skripsi ini

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga kemudahan dan kelancaran senantiasa mengiringi setiap langkah penyusunan skripsi ini. Shalawat serta salam turunkan kepada baginda Rasulullah Muhammad SAW, beserta seluruh keluarga, kerabat dan orang-orang yang mengikuti beliau sampai hari pembalasan nanti.

Usaha dan upaya untuk senantiasa melakukan yang terbaik atas setiap kerja menjadikan akhir dari pelaksanaan penelitian yang terwujud dalam bentuk penulisan skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Buah Salak Sebagai Bahan Baku Kecap Salak di UD. Salacca desa Aek Nabara, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi dimasa mendatang.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik moral maupun material mulai dari penyusunan skripsi sampai dengan selesai. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi bidang ilmu pengetahuan.

Medan, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	4
Tujuan Penelitian	4
Kegunaan Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Landasan Teori	5
Pendapatan	7
Biaya	8
Penerimaan	9
Nilai Tambah	9
Kelayakan Usaha	11
Penelitian Terdahulu	12
Kerangka Pemikiran	14

Skema Kerangka Pemikiran	15
METODE PENELITIAN	16
Metode Penelitian	16
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	16
Metode Penarikan Sampel	16
Metode Pengumpulan Data	17
Metode Analisis Data	17
Defenisi dan Batasan Operasional	20
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN	21
Letak dan Luas Daerah	21
Keadaan Penduduk	23
Sarana dan Prasarana	24
Karakteristik Sampel	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Pendapatan Usaha Kecap Salak	29
Penerimaan	29
Biaya Produksi	30
Biaya Tetap	30
Biaya Variabel	30
Nilai Tambah Kecap Salak	31
Proses Pembuatan Kecap Salak	35
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan	37
Saran	37

DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka perhitungan nilai tambah metode hayami 1987	18
2.	Luas wilayah menurut desa di Kecamatan Angkola Barat Tahun 2017	22
3.	Proyeksi penduduk menurut desa dan jenis kelamin di Kecamatan Angkola Barat Tahun 2017	23
4.	Sarana dan Prasarana di Kecamatan Angkola Barat Tahun 2017	25
5.	Karakteristik responden menurut usia	26
6.	Karakteristik responden menurut tingkat pendidikan	27
7.	Karakteristik responden menurut lama usaha	27
8.	Karakteristik responden menurut jumlah tanggungan	28
9.	Rincian data pendapatan usaha kecap salak	29
10.	Rincian biaya produksi usaha kecap salak	30
11.	Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh pada Pengolahan kecap salak dengan metode Hayami	32

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran	15

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Daftar Kuisisioner Penelitian	40
2.	Karakteristik Responden	45
3.	Biaya Bahan Baku	46
4.	Biaya Bahan Penunjang Kecap Salak	47
5.	Upah Tenaga Kerja	48
6.	Biaya Penyusutan	49
7.	Biaya Bahan Variabel	50
8.	Biaya Bahan Tetap	51
9.	Biaya Total dan Biaya Variabel	52
10.	Biaya Penerimaan	53
11.	Biaya Pendapatan	54
12.	Perhitungan Nilai Tambah	55

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia termasuk negara pertanian yang sangat kaya dari hasil primer pada tanaman perkebunan, tanaman pangan, peternakan dan perkebunan sebagai bahan baku agroindustri. Peluang agroindustri dapat dilihat dari sisi permintaan pada produk agroindustri dan dari sisi penawaran bahan baku serta tenaga kerja. Dilihat dari sisi permintaan, agroindustri dapat menghasilkan produk olahan untuk memenuhi permintaan konsumen dalam negeri, promosi ekspor dan substitusi import (yusdja,2002).

Sumatera utara dengan struktur perekonomian yang cenderung agraris harus memperkuat sektor pertanian melalui strategi pembangunan sektor pertanian. Pembangunan agribisnis sebagai salah satu strategi pembangunan pertanian merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan, antara lain menarik dan mendorong industri baru di sektor pertanian mencapai struktur perekonomian yang sangat kuat, efisien dan fleksibel, mewujudkan nilai tambah (*Value added*), meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki distribusi pendapatan. Pengembangan agroindustri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk primer komoditi pertanian yang sekaligus dapat mengubah sistem pertanian tradisional menjadi lebih maju (Eka dan Ayu, 2016).

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan subsistem yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan. Dikembangkannya industri ini dapat memberikan nilai tambah dari produk pertanian dan membuka kesempatan kerja serta menyediakan produk makanan yang beragam. Dengan

demikian subsistem agroindustri mempunyai prospek yang baik di masa mendatang dan dapat diandalkan untuk memajukan perekonomian (Herliska, 2017).

Salah satu produk agribisnis adalah tanaman salak, tanaman ini berbuah sepanjang tahun, apabila dalam setahun dapat menghasilkan hasil panen yang baik dan serentak di beberapa daerah, sedangkan permintaan akan buah salak menurun maka banyak buah salak yang tidak laku terjual dan harganya pun menurun. Untuk menghadapi masalah seperti ini maka harus dilakukan prospek pengolahan agar dapat tetap memberikan atau bahkan menambah nilai ekonomis (Tim Karya Mandiri, 2010).

Agroindustri tidak dapat lepas dan merupakan bagian dari sistem agribisnis yang lebih luas. Sistem agribisnis merupakan perwujudan dari usaha pokok pengembangan secara vertikal dan horizontal, yang mana proses penanganan komoditas dilakukan secara tuntas sejak proses produksi prapanen sampai dengan pasca panen dan pemasarannya. Sehingga dalam sistem agribisnis terdapat tiga subsistem secara vertikal, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi, subsistem pengolahan hasil (agroindustri) dan subsistem pemasaran (Awami, dkk., 2013).

Permasalahan dalam pengolahan salak adalah kadar air cukup tinggi, sehingga buah salak harus melewati salah satu tahap pengolahan, yaitu pengeringan agar dapat mengurangi kadar air yang terkandung didalam buah salak, agar lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. (Kamsiati, 2010).

Hasil produksi buah salak segar di Kabupaten Tapanuli Selatan masyarakat untuk mengolah buah salak menjadi berbagai jenis produk olahan

dikarenakan sifat buah salak yang mudah rusak dan busuk. Selain itu inovasi produk dapat memberikan nilai tambah dari buah salak tersebut dan memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Pengolahan di Desa Aek Nabara, buah salak menjadi kecap salak mendapatkan keuntungan yang lebih atau maksimal dibandingkan dengan produk olahan lainnya. Serta pengolahan kecap salak cukup mudah dan daya tahan kecap salak relatif cukup lama.

UD. Salacca berdiri sejak tahun 2014 mengolah salak menjadi kecap salak, salah satu unit usaha yang bergerak pada pengolahan makanan dan minuman yang berbahan baku salak. Pada perjalanan bisnisnya, UD. Salacca menghadapi persaingan bisnis yang semakin dinamis. Tumbuh kembangnya usaha baru sejenis membuat usaha UD. Salacca dituntut untuk melakukan inovasi baru pada bisnis tersebut dan menyusun strategi terbaik dalam jangka pendek maupun jangka panjang agar dapat memenangkan persaingan yang terjadi.

Dari latar belakang dan masalah diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU KECAP SALAK”**.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang didapat antara lain:

1. Berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah salak menjadi kecap salak didaerah penelitian?
2. Bagaimana pendapatan kecap salak didaerah penelitian?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan diadakannya penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah kecap salak didaerah penelitian.
2. Untuk mengetahui pendapatan kecap salak didaerah penelitian.

Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan tersebut, kegunaan penelitian sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan dan informasi bagi para pelaku yang sedang dan akan melakukan usaha agroindustri salak.
2. Sebagai bahan informasi bagi industri pengolahan buah salak UD. Salacca dan pihak instansi lain yang membutuhkan.
3. Sebagai bahan informasi atau referensi bagi mahasiswa yang ada kaitannya dengan penelitian ini.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Salak merupakan salah satu tanaman buah tropis asli Indonesia. Hal ini dilihat dari beragam varietas salak yang dapat dijumpai hampir semua provinsi di wilayah nusantara. Potensi tanaman salak di Indonesia semakin beragam dan bertambah terus jumlah varietasnya dengan adanya pengembangan budidaya di berbagai daerah (Rukmana,1999).

Tanaman salak dapat tumbuh hampir diseluruh daerah Indonesia. Tetapi untuk dapat tumbuh dengan produktif tanaman ini membutuhkan lingkungan yang ideal. Ketinggian tempat yang diinginkan berkisar 1-400 m diatas permukaan laut dengan curah hujan rata-rata 200-4000 mm/bulan. Suhu udara harian daerah antara 20-30 C dan terkena sinar matahari antara 50-70% menjadi tempat yang baik untuk pertumbuhannya. Jenis tanah yang ideal untuk tanaman salak yaitu tanah yang gembur serta mengandung bahan organik, dengan air tanah yang dangkal mampu menyimpan air tetapi tidak mudah tergenang (soetomo,2001).

Tanaman salak tumbuh secara berumpun dan tinggi tanaman dapat mencapai 7 m, tetapi rata-rata tumbuh yang baik yaitu tidak lebih dari 4,5 m. tanaman ini merupakan tanaman berumah dua yang dapat menghasilkan bunga jantan terpisah dengan tanaman yang menghasilkan bunga betina. Batang yang berduri hampir tidak terlihat karena tertutup oleh pelepah daun yang rapat. Daun tersusun dan berbentuk seperti pedang dengan panjang antara 2,5 m sampai dengan 7 m. Bunga jantan dan bunga betina merupakan bunga majemuk yang masing-masing tersusun dalam bunga tongkol. Buah yang tersusun dalam tandan

yang masing-masing muncul dari ketiak daun. Buah yang dihasilkan biasanya berbentuk bulat atau bulat telur terbalik dengan bagian pangkal meruncing. Kulit buah salak mempunyai sisik dan tersusun rapi seperti genteng. Warna kulit buah salak juga beragam mulai dari yang kuning kecoklatan sampai yang hitam, tetapi buah salak terdiri dari tiga daging buah. Rasanya yang bervariasi, ada yang manis, asam, sepat dan berkombinasi dari ketiga rasa tersebut (Widyastuti,1996).

Olahan buah salak meningkatkan nilai jual buah salak, akan sangat berguna apabila menghadapi masalah dalam pemasaran buah salak. Contohnya produk olahan buah salak yang meningkat sedangkan permintaan turun sehingga banyak buah salak yang tidak terjual. Mengolah buah salak agar tetap memberikan nilai tambah dan nilai ekonomis pengolahan buah salak seperti dodol salak, kurma salak, sirup salak, kripik salak,dll yang dapat memberikan nilai tambah. Khususnya dapat memperpanjang waktu simpan dan meningkatkan nilai jual dari buah salak tersebut. Pada skala yang lebih besar pengolahan buah salak dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar (Widji,1996).

Kecap salak adalah penyedap makanan yang terbuat dari ekstrak fermentasi buah salak. Rasa kecap salak tidak berbeda jauh dengan kecap pada umumnya yang berbahan dasar kacang kedelai yaitu memiliki rasa manis, pedas, asam dan gurih, cocok sebagai bumbu rujak atau bumbu lainnya. Kecap salak merupakan olahan dari buah salak sehingga didalamnya terdapat kandungan vitamin. Berbeda dengan kecap yang berbahan dasar kedelai yang memiliki kandungan protein nabati.

Secara umum di Indonesia ada tiga jenis buah salak yang termasuk dalam kelompok *salacca edulis*. Pembagiannya berdasarkan pada bentuk tanaman,

bentuk buah dan rasa. Ketiga jenis buah salak yaitu jenis Salak Padangsidempuan, Salak Bali dan Salak Madura. Dalam penelitian ini salak yang digunakan untuk diolah menjadi Kecap Salak yaitu Salak Padangsidempuan.

Pendapatan

Pendapatan adalah peningkatan manfaat ekonomi selama periode akuntansi tertentu dalam bentuk pemasukan atau penambahan aktiva atau penurunan kewajiban yang mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanaman modal (soemarso,2003).

Pendapatan adalah hasil yang berupa uang atau hasil material lainnya yang berasal dari pemakaian kekayaan atau jasa perusahaan (sukirno,2006). Ada dua jenis pendapatan yaitu:

Pendapatan bersih adalah sisa penghasilan dan laba setelah dikurangi biaya, pengeluaran dan penyisihan untuk depresiasi serta kerugian yang akan timbul. Pendapatan kotor adalah penerimaan seseorang atau suatu bahan usaha selama periode tertentu sebelum dikurangi dengan pengeluaran usaha.

Untuk menghitung pendapatan dapat menggunakan rumus, yaitu:

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = pendapatan usaha tani

TR = total penerimaan

TC = total biaya

Total biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus, yaitu:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = total biaya

FC = biaya tetap

VC = biaya variabel

Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus, yaitu:

$TR = Q \times P$

Keterangan :

TR = total penerimaan (Rp)

Q = jumlah produk (Kg)

P = harga produk (Rp), (soekartawi,2002).

Analisis Biaya

Biaya yang tidak bervariasi dengan keluaran yaitu biaya tetap termasuk didalamnya bunga atau modal yang dipinjam, biaya sewa atas pabrik dan peralatan yang disewa, sedangkan biaya variabel bervariasi dengan perubahan dan keluaran biaya adalah fungsi dari tingkat keluaran termasuk didalamnya adalah biaya-biaya seperti bahan baku penyusutan yang dikaitkan dengan kerja dalam jangka yang panjang semua biaya dengan variabel (soekartawi,2006).

Dalam menjalankan suatu usaha pengolahan hasil dibutuhkan biaya. Biaya merupakan pengorbanan yang mutlak harus diadakan atau harus dikeluarkan agar dapat memperoleh suatu hasil. Untuk dapat menghasilkan suatu barang atau jasa tertentu ada bahan baku, tenaga kerja dan jenis pengorbanan lainnya yang tidak dapat dihindarkan. Tanpa adanya pengorbanan tersebut tidak akan dapat memperoleh suatu hasil (wasis,1992).

Penerimaan

Penerimaan yaitu perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maka semakin tinggi harga per unit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya lebih rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen akan semakin kecil atau sedikit. Penerimaan total yang diterima oleh produsen dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang didapat produsen (soekartawi,1995).

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Besarnya dipengaruhi oleh dua factor yaitu factor teknis yang terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kuantitas bahan baku dan input penyerta, serta faktor pasar yang meliputi harga jual output, harga bahan baku, nilai input lain dan upah tenaga kerja (soekartawi,1999).

Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena beberapa pertimbangan yaitu:

1. Meningkatkan Nilai Tambah

Dari beberapa penelitian menyebutkan bahwa pengolahan yang baik pada produk dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang diproses.

Kegiatan pedagang yang dilakukan oleh pedagang yang memiliki fasilitas

pengolahan seperti pengupasan, pengeringan, tempat penyimpanan, keterampilan, pengolahan hasil, mesin pertanian dan sebagainya. Bagi pengusaha kegiatan pengolahan menjadi kegiatan utama, karena pengolahan yang baik maka nilai tambah produk pertanian meningkat sehingga mampu menebus pasar baik pasar domestik maupun pasar luar negeri.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas dengan kualitas hasil yang lebih maka harga menjadi lebih tinggi dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas tidak hanya menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi dapat mempengaruhi harga barang itu tersendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditi pertanian tertentu terkadang justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif banyak pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Dengan keterampilan mengolah hasil maka akan terjadi peningkatan keterampilan secara kumulatif sehingga pada akhirnya akan memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih banyak.

5. Meningkatkan Pendapatan

Konsekuensi nyata dari pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Jika keadaan memungkinkan maka sebaiknya pedagang mengolah sendiri hasil pertanian tersebut untuk

mendapatkan hasil penerimaan atas total keuntungan yang lebih banyak (soekartawi,2010).

Penelitian Terdahulu

Feriando,M.(2016) dengan judul penelitian “ Analisis Kelayakan Finansian Usaha tani Salak di Kabupaten Tapanuli Selatan” Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan finansial usaha tani salak di Kabupaten Tapanuli Selatan. Hasil penelitian diketahui usaha tani salak di Kabupaten Tapanulia Selatan diketahui dari aspek finansial pada tingkat suku bunga 19% layak diusahakan dan dikembangkan. Usaha tani salak di Kabupaten Tapanuli Selatan masih tetap layak diusahakan dengan kenaikan biaya produksi sebesar 3,83%, penurunan harga jual sebesar 7,14% dan penurunan hasil produksi sebesar 30%.

Ahmad Reza Batubara (2020) dengan judul penelitian “ Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Buah Salak Pada UD. Salacca Kecamatan Angkola Barat “. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah salak. Penelitian ini dilakukan pada bulan april 2019 di Kecamatan Angkola Barat tepatnya pada agroindustri pengolahan buah salak yaitu UD. Salacca. Pemilihan sampel pada penelitian ini ditentukan secara purposive, karena UD. Salacca memproduksi secara berkelanjutan dan jumlah yang besar. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui hasil wawancara bersama pemilik industri. Data yang didapat kemudian dianalisis menggunakan metode perhitungan nilai tambah Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol salak, kurma salak dan keripik salak menghasilkan nilai tambah masing-masing sebesar Rp 22.500, Rp 11.666, Rp 14.166.

Juliana Raranta (2018) dengan judul penelitian “ Analisis Nilai Tambah Buah Salak Sebagai Bahan Baku Dodol Salak pada UD. Mandiri di Desa Pangu I Kecamatan Ratahan, Kabupaten Minahasa Tenggara”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan membandingkan nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan buah salak menjadi “dodol salak” berdasarkan jenis panen. penelitian ini dilakukan selama 3 bulan dari April hingga Juni 2018 di UD. Mandiri di Desa Pangu I, Kecamatan Ratahan, Kabupaten Minahasa Tenggara. Data yang digunakan termasuk data primer yang diperoleh dengan wawancara kepada pemilik usaha dan menggunakan kuisisioner serta data sekunder yang diperoleh dari berbagai literatur yang terkait penelitian ini. Analisis data dari data yang digunakan adalah nilai tambah dengan rumus $NTP = Na - (Bb + Bp + Bbp)$ dan analisis profit menggunakan rumus $\pi = TR - TC$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha “dodol salak” menghasilkan nilai tambah dalam panen raya adalah Rp 19.399.625, panen sedang adalah Rp 18.649.652 dan dalam panen kecil adalah Rp 17.749.652. keuntungan usaha dari “dodol salak” di panen raya adalah sebesar Rp 8.499.652, panen sedang adalah Rp 7.749.652 dan pada panen kecil adalah Rp 6.849.652. Nilai tambah tertinggi pada usaha “dodol salak” pada saat panen raya dimana 9.30% lebih besar dari panen kecil dan 4.02% dibandingkan dengan panen sedang. Keuntungan tertinggi dari usaha “dodol salak” pada saat panen raya dimana lebih besar 24.09% daripada panen kecil dan 9.68% dari panen sedang.

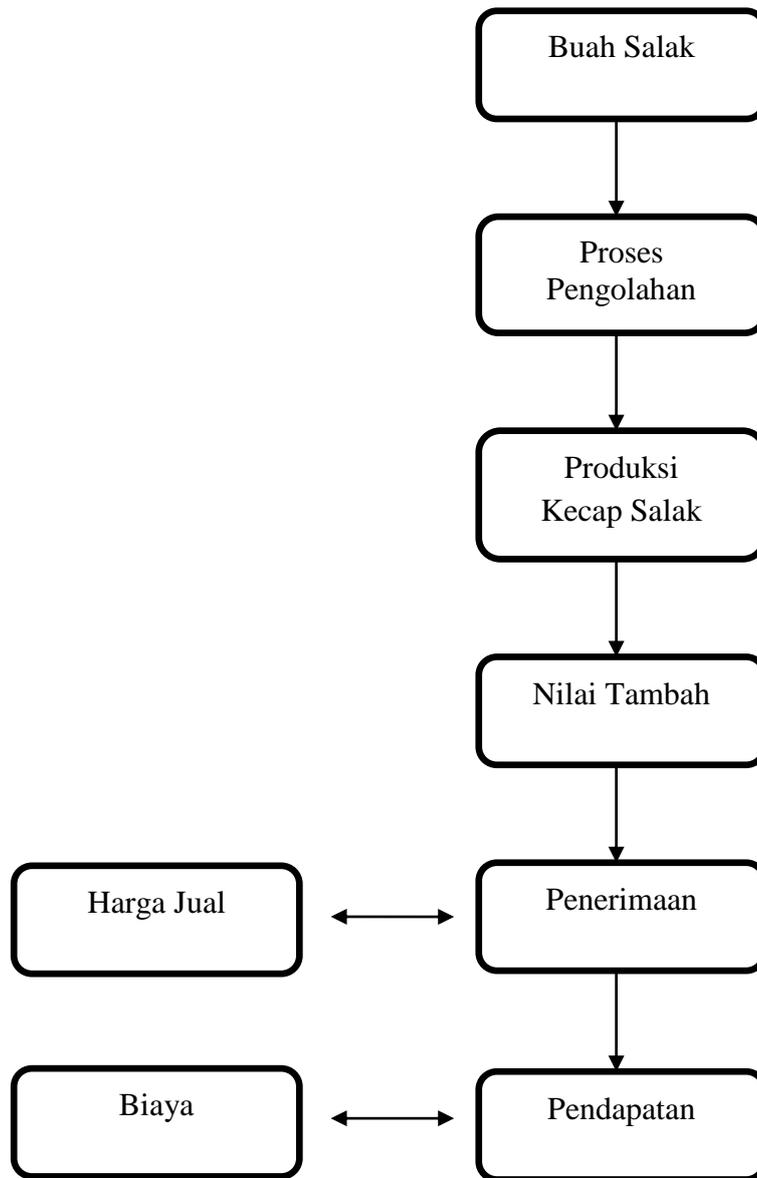
Hepi Hapsari (2008) dengan judul penelitian “Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah pengolahan buah salak, faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi usaha pengolahan buah salak dan strategi

pengembangan pengolahan buah salak. Metode yang digunakan adalah survei deskriptif. Responden penelitian adalah para pengrajin dan pedagang produk olahan buah salak di Tasikmalaya. Data dianalisis dengan analisis nilai rambah, rasio penerimaan terhadap biaya dan analisis faktor internal-eksternal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi dodol, manisan dan keripik salak menciptakan nilai tambah sebesar masing-masing Rp 6.234,65/kg, Rp 10.443,23/kg dan Rp 2.297,33/kg. Faktor internal kekuatan dan kelemahan usaha pengolahan buah salak dan juga faktor eksternal yang menjadi peluang dan ancamannya telah diinventarisasi. Strategi untuk mengembangkan usaha pengolahan buah salak di Manonjaya adalah mempertahankan dan memelihara penetrasi pasar serta diversifikasi produk olahan.

Kerangka Pemikiran

Produk pertanian memiliki sifat yaitu mudah rusak dan tidak tahan lama sedangkan dibutuhkan untuk jangka panjang. Dalam hal tersebut untuk memenuhi konsumsi diantaranya melalui pengolahan hasil pertanian. Dilihat dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah yaitu untuk meningkatkan daya tahan komoditas pertanian dan memberikan keuntungan bagi pengolahnya. Sama seperti komoditi salak yang diolah menjadi kecap salak.

Besarnya nilai tambah bergantung pada teknologi yang digunakan pada proses produksi dan adanya perlakuan lebih mendalam terhadap produk yang dihasilkan tersebut. Pengolahan yang menggunakan teknologi yang baik akan menghasilkan suatu produk dengan kualitas yang baik dan efisien, sehingga harga dari produk olahan tersebut akan lebih tinggi dan meningkatkan nilai tambah yang diperoleh.

Skema Kerangka Pemikiran

Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran



= Menyatakan Hubungan



= Menyatakan Analisis Kelayakan

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan studi kasus (case study) yaitu studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu atau fenomena yang ditentukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan daerah penelitian ditentukan secara sengaja (Puposive) yaitu di Desa Aek Nabara, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan. Dengan alasan sesuai karakteristik penelitian, karena di Desa Aek Nabara, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan terdapat industri pengolahan kecap salak. Penelitian tertarik mengambil daerah tersebut karena dengan pertimbangan bahwa daerah ini termasuk daerah yang banyak menghasilkan olahan buah salak. Serta di daerah penelitian terdapat dua pabrik pengolahan buah salak, salah satunya yaitu UD. Salacca.

Metode Penarikan Sampel

Populasi dalam penelitian ini yaitu pemilik yang bekerja di UD. Salacca yang berjumlah 1 populasi. Metode penentuan sampel pada penelitian ini menggunakan metode simple jenuh atau sensus.

Sampel jenuh atau sensus adalah metode penentuan sampel yang dimana semua anggota populasi diambil sebagai sampel. Sampel jenuh disebut juga dengan sensus yaitu semua populasi dianggap sampel. Sampel jenuh digunakan apabila jumlah sampel kurang dari 30 orang (sugiyono,2006).

Metode Pengumpulan Data

Data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah dibuat sebelumnya. Data sekunder yaitu diperoleh melalui Badan Pusat Statistik dan Dinas Pertanian Kabupaten Tapanuli Selatan.

Metode Analisis Data

Dalam pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode, yaitu:

1. Observasi, adalah pengamatan langsung maupun secara tidak langsung pada pengolahan salak dan mengamati kegiatan tersebut.
2. Wawancara, adalah melakukan interview langsung kepada pengolahan salak dan beberapa informasi lainnya untuk mencari informasi serta data yang dibutuhkan terkait objek yang diteliti.
3. Dokumentasi, adalah dengan memanfaatkan dokumen tertulis yang berbentuk tulisan dan gambar yang terkait dengan objek yang diteliti.

Metode analisis data menggunakan perhitungan nilai tambah Hayami, karena metode perhitungan nilai tambah Hayami memiliki kelebihan diantaranya yaitu biaya tenaga kerja ditambahkan ke benefit atau keuntungan, bukan ditambahkan ke biaya produksi, sehingga dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas terutama pada tenaga kerja di industri pengolahan tersebut.

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Output, Input, Harga	Nilai
1.	Output/Total Produksi (Kg/proses)	A
2.	Input Bahan Baku (Kg/proses)	B
3.	Input Tenaga Kerja (HOK/proses)	C
4.	Faktor Konversi (1)/(2)	$D = A / B$
5.	Koefisien Tenaga Kerja (3)/(2)	$E = C / B$
6.	Harga Pokok (Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp/HOK)	G
No	Pendapatan dan Keuntungan	Nilai
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10.	Nilai Produk (4) x (6)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah [(11a) / (10a)] (%)	$L\% = (K / J) \%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7)	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja [(12a) / (11a)] (%)	$N\% = (M / K) \%$
13.	a. Keuntungan [(11a) - (12a)] (%)	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan [(13a) / (10)] (%)	$P\% = (O / J) \%$
No	Balas Jasa untuk Faktor Produksi	Nilai
14.	Marjin (10) - (8)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan tenaga kerja [(12a) / (14)] (%)	$R\% = (M / Q) \%$
	b. Sumbangan input lain [(9) / (14)] (%)	$S\% = (I / Q) \%$
	c. Keuntungan perusahaan [(13a) / (14)] (%)	$T\% = (O / Q) \%$

Sumber : Hayami et al 1987

Keterangan :

- a. Output adalah jumlah kecap salak dalam satu kali proses (ml).
- b. Input adalah jumlah salak yang digunakan dalam satu kali proses (kg).
- c. Tenaga kerja adalah hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- d. Faktor konversi adalah banyaknya output (kecap salak) yang dihasilkan dalam satu satuan input (salak/ml).
- e. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input (salak/ml).
- f. Harga output adalah harga jual produk per satu botol (Rp).
- g. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk (Rp/HOK).
- h. Harga bahan baku adalah harga beli bahan baku salak (Rp).
- i. Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per ml produk (Rp).
- j. Nilai output adalah harga kecap salak yang dihasilkan per satu botol (ml).
- k. Nilai tambah adalah selisih nilai output kecap salak dengan bahan baku utama dan sumbangan input lain (kg).
- l. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (kecap salak).
- m. Pendapatan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung (Rp/kg).
- n. Bagian tenaga kerja adalah persentase tenaga kerja dari nilai tambah.
- o. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja.

- p. Tingkat keuntungan adalah persentase terhadap nilai tambah.
- q. Marjin adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- r. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
- s. Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
- t. Keuntungan pemilik pengolahan adalah persentase pemilik pengolahan terhadap margin (%).

Definisi dan Batasan Operasional

1. Industri pengolahan salak adalah suatu industri yang mengolah buah salak segar dengan teknologi sederhana sehingga menjadi produk olahan dari buah salak lalu diolah menjadi kecap salak.
2. Output adalah penjumlahan produk/output yang dihasilkan selama satu periode dan diukur dalam satuan ml produk.
3. Input adalah penjumlahan bahan baku yang telah digunakan selama satu periode untuk memproses bahan baku sampai menjadi produk olahan.
4. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja langsung yang dipergunakan untuk mengolah buah salak menjadi produk olahan dikalikan dengan jumlah hari kerja untuk mengolah buah salak selama satu periode.
5. Faktor konversi merupakan banyaknya output yang dapat dihasilkan dari satu satuan input..

6. Koefisien tenaga kerja merupakan banyaknya output tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
7. Harga output berdasarkan pada harga jual rata-rata pada tahun tertentu dimana harga jual rata-rata merupakan pembagian antara total nilai penjualan output dengan total output yang dijual. Satuan pengukuran harga output adalah rupiah per ml produk olahan.
8. Penelitian ini berfokus pada satu produk olahan buah salak yaitu kecap salak.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Letak dan Luas Daerah

Desa Aek Nabara merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan. Secara geografis Kecamatan Angkola Barat berada pada ketinggian 260/11000 m di atas permukaan laut dan batas administratif wilayah Kecamatan Angkola Barat berbatasan dengan Kecamatan Angkola Timur dan Kecamatan Angkola Selatan, Kecamatan Batang Angkola dan Angkola Selatan. Adapun batas wilayah daerah penelitian Desa Aek Nabara sebagai berikut:

1. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Parsalakan
2. Sebelah Barat berbatasan dengan Sang Garudang
3. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sibangkua
4. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Parsalakan

Luas wilayah Kabupaten Tapanuli Selatan adalah 4,367.05 Km² atau yang terdiri dari 14 kecamatan dan 199 dusun. Desa yang memiliki luas wilayah administratif terbesar adalah Desa Aek Nabara yaitu dengan luas 37,27 Km², sedangkan wilayah dengan luas terkecil adalah Desa Sitaratoit dan Desa Sisundung yaitu dengan luas 1,50 Km². Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa Desa Aek Nabara dengan luas 37,27 Km² dengan persentase 40,23% lebih luas dari pada Desa Sitaratoit dan Desa Sisundung dengan luas 1,50 Km² dengan persentase 1,62%.

Tabel 2. Luas Wilayah Menurut Desa di Kecamatan Angkola Barat Tahun 2017

Desa	Luas (Km²)	Persentase
Aek Nabara	37,27	40,23
Lembah Lubuk Raya	2,08	2,25
Lobulayan Sigordang	2,50	2,69
Panobasan	15,97	17,24
Panobasan Lombang	1,56	1,68
Parsalakan	2,25	2,43
Sialogo	2,11	2,28
Sibangkua	2,01	2,17
Sigumuru	18,08	19,52
Simatorkis Sisoma	2,17	2,34
Sisundung	1,50	1,62
Sitaratoit	1,50	1,62
Sitinjak	1,75	1,89
Siusoma	1,89	2,04
Jumlah	92,64	100,00

Sumber: Kecamatan Angkola Barat Dalam Angka Tahun 2017

Keadaan Penduduk

Jumlah keseluruhan penduduk Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan tahun 2017 sebanyak 28,038 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki sebanyak 14.009 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 14.029 jiwa, dengan rasio jenis kelamin jumlah penduduk laki-laki dan perempuan adalah 99,86. Dari 14 desa yang ada di Kecamatan Angkola Barat, desa yang memiliki

jumlah penduduk terbanyak adalah Desa Aek Nabara dengan jumlah penduduk sebanyak 3.097 jiwa. Untuk mengetahui lebih jelas dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Proyeksi Penduduk Menurut Desa dan Jenis Kelamin di Kecamatan Angkola Barat Tahun 2017

Desa	Penduduk			Rasio
	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Jenis Kelamin
Aek Nabara	1.537	1.560	3.097	98,53
Lembah Lubuk Raya	862	881	1.743	97,84
Lobulayan Sigordang	965	1.086	2.051	88,86
Panobasan	946	982	1.928	96,33
Panobasan Lombang	1.300	1.264	2.564	102,85
Parsalakan	568	548	1.116	103,65
Sialogo	1.299	1.253	2.552	103,67
Sibangkua	1.151	1.117	2.268	103,04
Sigumuru	1.420	1.441	2.861	98,54
Simatorkis Sisoma	1.193	1.219	2.412	97,87
Sisundung	992	964	1.956	102,90
Sitaratoit	569	553	1.122	102,89
Sitinjak	553	531	1.084	104,14
Siusoma	654	630	1.284	103,81
Jumlah	14.000	14.029	28.038	99,89

Sumber: Kecamatan Angkola Barat Dalam Angka Tahun 2017

Sarana dan Prasarana Umum

Sarana dan prasarana sangat mempengaruhi perkembangan dan kemajuan masyarakat. Semakin baik sarana dan prasarana akan mempercepat laju pembangunan. Sarana dan prasarana di Kecamatan Angkola Barat sekarang ini sangat baik, hal ini dapat dilihat dari dapat dilihat dari jenis-jenis sarana yang tersedia baik sarana pendidikan, kesehatan, tempat ibadahnya yang cukup memadai. Secara rinci sarana dan prasarana yang terdapat di Kecamatan Angkola Barat dijelaskan pada tabel 4 berikut.

Tabel 4. Sarana dan Prasarana di Kecamatan Angkola Barat 2017

No	Sarana dan Prasarana	Unit
1.	Sekolah	
	a. TK Swasta	3
	b. RA	2
	c. SD	21
	d. MI	6
	e. SLTP	6
	f. MTs	10
	g. SMA	5
	h. SMK	4
	i. MA	2
2.	Kesehatan	
	a. Puskesmas	2
	b. Posyandu	42
	c. Klinik Balai Kesehatan	11
	d. Polindes	1
3.	Peribadahan	
	a. Masjid	39
	b. Mushollah	33
	c. Gereja	1

Sumber : Kecamatan Angkola Barat dalam Angka 2017

Dari Tabel 4. diatas dapat dilihat sarana pendidikan di Kecamatan Angkola memiliki data lengkap mulai dari Taman Kanak-Kanak Swasta berjumlah (3 unit), Raudhatul Athfal berjumlah (2 unit), Sekolah Dasar berjumlah (21 unit), Madrasah Ibtidaiyah berjumlah (6 unit), Sekolah Lanjut Tingkat Pertama (6 unit), Madrasah Tsanawiyah berjumlah (10 unit) dan Sekolah Menengah Kejuruan berjumlah (4 unit) yang tersebar di Kecamatan Angkola Barat.

Sarana kesehatan sangat diperlukan oleh setiap penduduk apalagi di Kecamatan Angkola Barat yang berpenduduk cukup banyak. Sarana kesehatan yang ada yaitu Puskesmas berjumlah (2 unit). Posyandu berjumlah (42 unit) dan Klinik atau Balai Kesehatan berjumlah (11 unit), Polindes berjumlah (1 unit) yang tersebar di Kecamatan Angkola Barat. Tempat peribadahan juga merupakan sarana bagi masyarakat. Kecamatan Aangkola Barat dimana yang terdiri dari Masjid yang berjumlah (39 unit), Mushollah yang berjumlah (33 unit) dan Gereja yang berjumlah (1 unit) yang tersebar di Kecamatan Angkola Barat.

Karakteristik Sampel

Tabel 5. Karakteristik Responden Menurut Usia

No	Usia (Tahun)	Frekuensi	Persentase
1.	20 – 30	4	26,67
2.	31 – 40	8	53,33
3.	41 – 50	2	13,33
4.	51 – 60	1	6,67
Total		15	100

Sumber : Data Pribadi diolah 2020

Data diatas (Tabel 5) dapat diterangkan bahwa pengusaha dengan usia antara 20 – 30 tahun sebanyak 4 orang (26,67%), usia antara 31 – 40 tahun sebanyak 8 orang (53,33%), usia antara 41 – 50 tahun sebanyak 2 orang (13,33%), usia antara 51 – 60 tahun sebanyak 1 orang (6,67%). Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha kecap salak berusia 31 – 40 tahun sebanyak 8 orang (53,33%).

Tabel 6. Karakteristik Responden Menurut Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Frekuensi	Persentase
1.	SMP	4	26,67
2.	SMA/SMK	9	60,00
3.	S-1	2	13,33
Total		15	100

Sumber : Data Primer diolah 2020

Data diatas (Tabel 6) dapat menunjukkan bahwa pengusaha dengan tingkat pendidikan SMP sebanyak 4 orang (26,67%), tingkat pendidikan SMA sebanyak 9 orang (60,00%) dan tingkat S-1 sebanyak 2 orang (13,33%). Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha kecap salak berpendidikan SMA sebanyak 9 orang (60,00%).

Tabel 7. Karakteristik Responden Menurut Lama Usaha

No	Lama Usaha (Tahun)	Frekuensi	Persentase
1.	1 – 3	10	66,67
2.	4 – 6	5	33,33
Total		15	100

Sumber : Data Primer diolah 2020

Data diatas (Tabel 7) dapat menjelaskan bahwa pengusaha menurut lama usaha antara 1 – 3 tahun sebanyak 10 orang (66,67%) dan lama usaha antara 4 – 6 tahun sebanyak 5 orang (33,33%). Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha kecap salak telah melakukan lama usaha antara 1 – 3 tahun sebanyak 10 orang (66,67%).

Tabel 8. Karakteristik Responden Menurut Jumlah Tanggungan

No	Jumlah Tanggungan (Orang)	Frekuensi	Persentase
1.	0 – 1	5	33,33
2.	2 – 4	10	66,67
Total		15	100

Sumber : Data Primer diolah 2020

Data diatas (Tabel 8) dapat menjelaskan bahwa pengusaha menurut jumlah tanggungan antara 0 – 1 orang sebanyak 5 orang (33,33%) dan jumlah tanggungan antara 2 – 4 orang sebanyak 10 orang (66,67%). Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa sebagian besar pengusaha kecap salak dengan jumlah tanggungan 2- 4 orang sebanyak 10 orang (66,67%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan Usaha Kecap Salak

Pada dasarnya pendapatan suatu usaha sangat tergantung pada pengolahan usaha itu sendiri. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha kecap salak. Besarnya pendapatan usaha kecap salak perbulan produksi dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 9. Rincian Data Pendapatan Usaha Kecap Salak Perbulan Produksi

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Produksi	800
2.	Harga	12.000
3.	Total Penerimaan	9.600.000
4.	Total Biaya Produksi	13.660.000
5.	Pendapatan	4.060.000

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Berdasarkan tabel 9 diatas dapat dijelaskan bahwa total penerimaan rata-rata adalah Rp 9.600.000 sedangkan total biaya produksi yaitu Rp 13.660.000 dan total pendapatan pada usaha kecap salak yaitu sebesar Rp 4.060.000.

Penerimaan

Pada penelitian ini hasil produksi yang dijual pengusaha kecap salak yaitu 1 botol 300 ml kecap salak seharga Rp 12.000/botol. Maka rata-rata produksi kecap salak yang telah diolah per bulan produksi adalah sebesar 800/botol adalah sebesar Rp 4.600.000.

Biaya Produksi

Biaya produksi dalam usaha kecap salak ini mencakup biaya tetap dan biaya variabel. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan kecap salak perbulannya adalah sebesar Rp 13.660.000. Rincian biaya produksi dapat dilihat pada Tabel 10 berikut.

Tabel 10. Rincian Biaya Produksi Usaha Kecap Salak

No	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Biaya Tetap	Rp 8.270.000
2.	Biaya Variabel	Rp 5.390.000
Total		Rp 13.660.000

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Biaya Tetap

Biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tetap tidak berubah walaupun jumlah barang yang diproduksi dan dijual berubah-ubah dengan kapasitas normal. Yang termasuk kedalam biaya tetap dalam usaha kecap salak yaitu biaya gaji pemimpin, upah tenaga kerja 14 orang, PBB (Pajak Bumi dan Bangunan), dan biaya penyusutan alat seperti ember plastik 80L, saringan bambu, pisau, alat pemisah biji, kualii besar, sendok masak kayu, dan alat penghancur salak.

Biaya Variabel

Biaya produksi dalam pengolahan kecap salak mencakup biaya variabel dan biaya tetap. Adapun jenis biaya variabel dalam pengolahan kecap salak yaitu biaya bahan baku yang digunakan dan sudah matang, dimana dalam pengolahan kecap salak ini digunakan salak yang manis dan asam, karena apabila salak sudah dihaluskan dan dicampurkan dengan semua bahan maka rasa asam yang ada pada

salak tersebut menjadi satu. Lalu biaya botol 300 ml yang digunakan untuk kemasan kecap salak tersebut, biaya stiker kemasan, biaya segel, biaya kayu bakar untuk memasak kecap salak, biaya listrik dan biaya air.

Nilai Tambah Kecap Salak

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan salak yang sudah matang dan menjadi kecap salak. Nilai tambah salak menjadi kecap salak dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode untuk mempekirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan tersebut. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku serta input lainnya.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan antara lain yaitu sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan kecap salak, karyawan pengolah memerlukan bahan baku dalam proses pembuatan kecap salak tersebut yaitu buah salak yang sudah matang. Karyawan pengolahan mendapatkan buah salak dari petani salak dan dari kebun salak milik UD.SALACCA itu sendiri. Salak yang sudah panen dari kebun sendiri tersebut langsung dibawa ke pengolahan untuk diolah menjadi produk olahan salak salah satunya yaitu kecap salak. Selain buah salak yang dibutuhkan untuk pengolahan kecap salak ada juga bahan lainnya yang menjadi bahan penolong yaitu cabai rawit hijau, gula merah, garam, sari kurma dan kayu bakar untuk bahan bakar pada proses pemasakannya.

Secara rinci perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat diketahui pada tabel 11 berikut.

Tabel 11. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Yang Diperoleh Pada Pengolahan Kecap Salak Dengan Metode Hayami

No	Output, Input, Harga	Nilai
1.	Output/ Total produksi (botol/produksi)	800
2.	Input bahan baku (kg/produksi)	100
3.	Input tenaga kerja (HOK/produksi)	8
4.	Faktor konversi (1)/(2)	8
5.	Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	0,32
6.	Harga produk (Rp/botol)	12.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	500.000
No	Pendapatan dan Keuntungan	Nilai
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	10.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	88.400
10.	Nilai Produk (4) x (6) (Rp/Kg)	384.000
11.	a. Nilai tambah (10)-(8)-(9) (Rp/Kg)	2.400
	b. Rasio nilai tambah [(11a)/(10)](%)	0,025
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/Kg)	160.000
	b. Bagian tenaga kerja [(12a)/(11a)] (%)	66,67
13.	a. Keuntungan [(11a)-(12a)] (Rp/Kg)	157.600
	b. Tingkat keuntungan [(13a)/(10)] (%)	1,64
No	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	Nilai
14.	Marjin (10)-(8) (Rp/Kg)	86.000
	a. Pendapatan tenaga kerja [(12a)/(14)]%	1,87
	b. Sumbangan input lain [(9)/(14)]%	1,02
	c. Keuntungan perusahaan [(13a)/(14)]%	1,83

Sumber : Data Primer Diolah 2020

1. Nilai Output, Input dan Harga

Dari hasil penelitian nilai tambah pada tabel 11, diketahui bahwa hasil rata-rata produksi atau output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 800 botol/produksi dengan penggunaan bahan baku atau input rata-rata sebesar 25 kg/produksi. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses pengolahan kecap salak dengan rata-rata 8 jam bekerja.

Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Dari hasil penelitian tersebut terhadap usaha pengolahan kecap salak diperoleh hasil konversi yaitu 8. Koefisien tenaga kerja didapat dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah. Maka hasil perhitungan yang diperoleh koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 0,32. Harga kecap salak dalam pemasaran yaitu Rp 12.000/botol. Harga input bahan baku yaitu rata-rata Rp 10.000/kg. Dengan sumbangan input lain yaitu sebesar Rp 88.400/kg.

2. Pendapatan dan Keuntungan

Nilai produk merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga pokok rata-rata. Jika nilai faktor konversi yang dihasilkan lebih tinggi maka akan semakin tinggi pula nilai produk yang dihasilkan. Hasil dari nilai produk kecap salak rata-rata yaitu 200 kg lalu dikurangi dari biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku maka diperoleh hasil nilai tambah yaitu rata-rata RP 2.400/Kg. Nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha pengolahan kecap salak tersebut.

Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk dan dikalikan dengan 100%, maka akan diperoleh rasio nilai tambah dengan rata-rata yaitu 0,025%. Hasil analisis nilai tambah menjelaskan bahwa besarnya nilai tambah yang dihasilkan dipengaruhi oleh nilai produk, sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Keuntungan yang diperoleh dari setiap pemilik usaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, maka diperoleh rata-rata keuntungan yaitu sebesar Rp 2.400/kg. Apabila keuntungan tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan memperoleh tingkat keuntungan rata-rata pada usaha pengolahan kecap salak di daerah penelitian yaitu sebesar 1,64%. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih karena sudah diperhitungkan imbalan tenaga kerjanya. Oleh karena itu besarnya keuntungan dipengaruhi oleh nilai tambah yang dihasilkan dan imbalan yang didapat oleh tenaga kerja tersebut. Koefisien tenaga kerja menjelaskan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 25 kg bahan baku dan upah rata-rata tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata, maka hasil yang diperoleh yaitu sebesar Rp 160.000/kg.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Nilai tambah yang didapat merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Untuk memperoleh berapa besar balas jasa yang diberikan dari nilai tambah yang didapat, maka terlebih dahulu harus mengetahui margin antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku utama yang digunakan. Dari hasil perhitungan memperoleh rata-rata margin yaitu sebesar 25kg/produksi. Margin tersebut kemudian didistribusikan kepada pendapatan

tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan usaha. Besarnya distribusi margin untuk pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, sumbangan input lain yaitu 1,02% dan keuntungan usaha yaitu 1,83%. Margin yang didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja yaitu bagian terbesar jika dibandingkan dengan keuntungan usaha dan sumbangan input lain, besarnya margin ini dikarenakan jumlah tenaga kerja yang cukup banyak dan biaya yang dikeluarkan pada setiap tenaga kerja juga banyak serta hasil produksi yang maksimal pula. Distribusi margin terbesar kedua adalah pendapatan usaha karena kegiatan produksi yang dilakukan pada usaha UD. SALACCA ini telah mencapai tingkat keuntungan usaha dan memproduksi banyak produk yang salah satunya yaitu kecap salak.

Berdasarkan tabel 10. Diatas dapat dijelaskan bahwa rata-rata produksi yang dihasilkan usaha kecap salak yaitu 200 kg/produksi dengan harga jual Rp 12.000/botol kecap salak 300 ml. Dengan demikian usaha kecap salak mendapatkan rata-rata penerimaan yaitu sebesar Rp 5.280.000/produksi. Rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha yaitu sebesar Rp 23.048.911/bulan, maka rata-rata pendapatan yang didapat pengusaha kecap salak yaitu sebesar Rp22.969.711/bulan. Hal ini didapat dengan cara dikurangkan antara total penerimaan dengan total biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha kecap salak pada setiap bulan.

Proses Pengolahan Kecap Salak

Proses pembuatan kecap salak tergolong masih sederhana karena proses pembuatannya menggunakan tenaga kerja manusia dan alat-alat yang dipakai pun masih sederhana. Berikut adalah tahapan pembuatan kecap salak di UD.Salacca :

Bahan baku pembuatan kecap salak adalah Salak Padangsidempuan dengan ciri-ciri mempunyai rasa manis asem dan daging buahnya putih kemerah-merahan serta daging buah yang putih. Lalu bahan tambahan yang digunakan adalah cabai rawit hijau, garam, gula merah dan sari kurma. Sari kurma adalah sari salak yang dihasilkan dari proses pembuatan kecap salak.

Proses pengupasan dilakukan dengan cara memisahkan kulit salak dengan daging buahnya menggunakan sebilah kayu kecil yang ujungnya dibuat meruncing agar memudahkan untuk pengupasan. Setelah itu, daging buah salak yang sudah di kupas tadi dicuci dengan air bersih sebanyak 3 kali. Kemudian, dilakukan pemisahan biji dengan daging salak dengan menggunakan kayu yang di pukulkan kedaging salak sampai daging salak terpisah dengan bijinya tersebut.

Berikutnya, dilakukan penggilingan daging salak yang sudah terpisah dengan biji salak tersebut menggunakan alat gilingan salak atau menggunakan blender. Setelah salak sudah halus tergiling halus maka salak tersebut dipindahkan kedalam wadah lain sebelum dilanjutkan ketahapan selanjutnya. Proses penghalusan dengan blender juga dilakukan pada cabai rawit hijau, setelah itu cabai rawit yang telah halus ditumis dalam wajan atau kuahi besar menggunakan air bersih secukupnya tanpa minyak. Lalu dimasukkan gula merah yang sudah diiris tipis-tipis sambil di aduk-aduk.

Setelah itu masukkan daging salak yang sudah dihaluskan tadi kedalam wajan atau kuah yang berisi cabai rawit hijau dan gula merah tersebut dan diaduk kembali dengan pelan. Setelah salak sudah tercampur dengan bahan tersebut lalu masukkan garam dan aduk kembali. Apabila sudah mendidih lalu tambahkan sari kurma salak yang bertujuan untuk mensterilkan air kurma salak dari ampas. Penambahan sari kurma salak dalam proses pembuatan kecap salak adalah untuk menambahkan cita rasa dari kecap salak dan menjadi bahan tambahan yang mendukung keberhasilan pengolahan buah salak menjadi kecap salak. Pemasakan dilakukan dalam satu wajan besar, pemasakan dilakukan sampai seluruh bahan tercampur, rasanya sudah sesuai dan teksturnya juga sudah kental atau sudah sesuai dengan kecap.

Selanjutnya dilakukan pendinginan terlebih dahulu agar kecap salak tidak rusak ketika pengemasan. Pengemasan kecap salak dilakukan dengan cara memasukkan kecap salak kedalam botol berukuran 300 ml yang sudah steril, kemudian ditutup rapat dengan penutup botol. Setelah itu botol di tempel label stiker produk. Apabila kecap salak semua sudah ditutup dan diberi label produk botol – botol tadi di susun terbalik agar mengetahui apakah ada botol yang bocor atau tidak. Selanjutnya kecap salak siap untuk dipasar

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Nilai tambah yang diperoleh dari salak menjadi kecap salak yaitu dengan rasio nilai tambah 0,025% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 1,02%, bagian tenaga kerja 66,67% dengan pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, keuntungan yang diperoleh pada perusahaan yaitu sebesar 1,83%.
2. Pada usaha pengolahan kecap salak produksi rata-rata yang didapat pengusaha dalam sekali produksi adalah 800 botol kecap salak dengan harga jual Rp 12.000/botol. Memperoleh penerimaan sebesar Rp 4.600.000, dengan biaya produksi yaitu sebesar Rp 13.660.000 dan pendapatan yaitu sebesar Rp 4.060.000.

Saran

1. Kepada pengusaha yang pengolah kecap salak agar tetap memproduksi kecap salak secara intensif agar tidak mengalami penurunan produksi dan mengakibatkan penurunan pendapatan serta mengalami kerugian.
2. Pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi pengusaha kecap salak dengan skala agroindustri dalam hal akses permodalan pengembangan usaha. Untuk meningkatkan kualitas dan ketersediaan bahan baku secara lokal, penyuluh diharapkan dapat membina petani salak untuk dapat bekerja sama dengan usaha pengolahan salak melalui pola kemitraan.

DAFTAR PUSTAKA

- Awami, S.N, Masyuri dan Lestari R.W. 2013. *Analisis Usaha dan Nilai Tambah dari Usaha Pengolahan Marning dan Emping Jagung di Kabupaten Grobogan*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. Mediagro. Vol.9 No.1.Yogyakarta.
- Eka B. A.dkk. 2016. *Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah salak menjadi kurma salak di Kelurahan parsalakan Kota Angkola*. Jurnal Fakultas Ekonomi Unmas Mataram.
- Batubara,A.2020. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. *Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Buah Salak Pada UD Salacca Kecataman Angkola Barat*. E-ISSN: 2614-6053 P-ISSN: 2615-2878. Volume 5 Nomor 1, Februari 2020.
- Hapsari,H.2008. Jurnal Agrikultura. Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya. ISSN: 0853-2885. Volume 19 Nomor 3, Tahun 2008.
- Hayami.dkk.1987. *Agriculture Marketing and Processing in Upland Java : A Prosectif From A Sunda Village*. Bogor.
- Herliska,A.Y.R. 2017. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kabupaten Sleman*. Yogyakarta
- Kasmiati. 2010. Permasalahan dalam pengolahan buah salak.
- Raranta,J.2018. UD. Agri-Sosioekonomi Unsrat. *Mandiri di Desa Pangu I, Kecataman Ratahan, Kabupaten Minahasa Tenggara*. ISSN: 1907-4298. Volume 14 Nomor 3. Sepember 2018: 279-286.
- Rukmana,R.1999. *Salak Kanisius*. Yogyakarta
- Soekartawi.2002. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian*. PT. Raja Grafindopersada. Jakarta.
- Soekartawi.2006. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. PT. Raja Grafindopersada. Jakarta.
- Soekartawi.1995. *Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi.1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindopersada. Jakarta.
- Soekartawi.2010. *Analisis Usaha Tani*. Universitas Indosenia. Jakarta.
- Soemarso.2003. *Akuntansi Suatu Pengantar*, Edisi Kelima. Salemba Empat. Jakarta.
- Soetomo.2001. *Pengemasan Produk Pertanian*. Sinar Baru. Bandung.
- Sugiyono.2006. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta. Bandung.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Buah Salak*. CV. Nuansa Aulia. Bandung.
- Wasis.1992. *Pengantar Ekonomi Pembangunan*. PT. Alumni. Bandung.
- Widji Anarsis.1996. *Agribisnis Komoditas Salak*. Bumi Akasara. Jakarta.

- Widyastuti, Y.E. 1996. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yusdja, Y. 2002. *Kebijaksanaan Pembangunan Agroindustri dalam Analisis Kebijakan: Paradigma Pembangunan dan Kebijaksanaan Pengembangan Agroindustri*. Monograph series nomor 21. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian.

Lampiran

Lampiran 1. Daftar Kuisisioner Penelitian

**ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU
KECAP SALAK DI UD. SALACCA, DESA AEK NABARA, KEC.
ANGKOLA BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN**

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Terimakasih atas partisipasi bapak/ibu telah menjadi responden dalam pengisian kuisisioner ini yang merupakan bahan data penelitian oleh:

Nama : Golda Fahru Zaini Ritonga

Npm : 1604300181

Fakultas : Pertanian

Sehubung dengan penyelesaian tugas akhir yang sedang saya lakukan di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (S.P) di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, maka saya akan melakukan penelitian.

Adapun salah satu untuk mendapatkan data adalah dengan menyebarkan kuisisioner kepada responden. Oleh karena itu saya mengharapkan Bapak/Ibu untuk dapat mengisi kuisisioner ini sebagai bahan data saya yang digunakan untuk penelitian. Atas kesediaan waktu dan kerjasamanya, saya ucapkan terimakasih.

Hormat Saya

(Golda Fahru Zaini Ritonga)

ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU
KECAP SALAK DI UD. SALACCA DESA AEK NABARA, KEC. ANGKOLA
BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN

Hari/Tanggal :

A. Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pekerjaan :
Pendidikan terakhir :
Jumlah tanggungan :
Lama berusaha :

B. UD. Salacca

1. Mulai kapan berdirinya UD. Salacca :
2. Alasan didirikannya UD. Salacca :
3. Modal awal didirikannya UD. Salacca :
 - a. Sendiri
 - b. Pinjaman (%)
 - c. Lainnya ...
4. Berapa modal awal yang dibutuhkan dalam mendirikan UD. Salacca :
5. Produk apa saja yang diproduksi langsung oleh UD. Salacca :
6. Kendala yang dihadapi :
7. Apakah sudah mengalami perkembangan pada UD. Salacca
 - a. Ya ...
 - b. Tidak ...
8. Bagaimana struktur organisasi yang terdapat pada UD. Salacca :
9. Bagaimana sistem pembagian tugas pada setiap anggota atau karyawan yang berkerja di UD. Salacca :

C. Produksi

1. Produk apa yang dihasilkan ?
2. Bahan baku apa saja yang digunakan dalam pembuatan kecap salak ?
3. Berapa biaya bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan kecap salak?
4. Bagaimana proses pengolahan produk kecap salak ?
5. Dalam satu minggu berapa kali produksi untuk pengolahan kecap salak ?
6. Dalam satu kali produksi membutuhkan waktu berapa lama ?
7. Dalam 1 kg salak dapat menghasilkan berapa botol kecap?
8. Apa saja bahan tabahan dalam pembuatan kecap salak?
9. Berapa biaya bahan tambahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kecap?
10. Apa saja bahan penunjang dalam pembuatan kecap salak?
11. Berapa biaya bahan penunjang yang dibutuhkan dalam pembuatan kecap?
12. Dari manakah salak diperoleh untuk memproduksi kecap salak?
13. Berapa kg salak yang dibutuhkan dalam sekali memproduksi kecap?
14. Apakah ada mitra atau kerjasama dalam menyediakan bahan baku salak?
 - a. Ada (dengan siapa)
 - b. Tidak
15. Berapakah harga salak per kg?
16. Peralatan apa saja yang digunakan dalam memproduksi kecap?

D. Analisis Biaya

1. Modal (pembelian bahan baku)

-	: Rp
Total	: Rp

2. Peralatan : Rp

3. Perlengkapan : Rp

4. Transportasi : Rp

E. Kepemilikan Lahan

1. Milik sendiri

2. Sewa : Rp

F. Biaya Tenaga Kerja

1. Jumlah tenaga kerja : orang

2. Biaya tenaga kerja : / orang

3. Total biaya tenaga kerja : / orang

G. Berapa total penerimaan yang anda peroleh dari usaha kecap salak?

1. Penjualan kecap salak dalam satu tahun :

2. Penerimaan lain-lain :

Total penerimaam/ tahun :

H. Berapakah total biaya tetap yang anda keluarkan untuk memproduksi kecap salak ?

1. Biaya salak :

2. Biaya upah tenaga kerja :

3. Biaya sewa tepat :

Total biaya tetap/ tahun :

I. Berapakah total biaya variable yang anda keluarkan untuk memproduksi kecap salak ?

1. Biaya botol 300 ml :
 2. Biaya cabai rawit hijau :
 3. Biaya garam :
 4. Biaya gula merah :
 5. Biaya air kurma :
 6. Biaya stiker :
 7. Biaya segel :
 8. Biaya kayu bakar :
 9. Biaya listik :
 10. Biaya air :
 11. Biaya minyak tanah :
 12. Biaya lain-lain :
- Total biaya variabel/ tahun :

Lampiran 2. Karakteristik Responden

No	Nama Responden	Usia (tahun)	pekerjaan	lama usaha (tahun)	jumlah tanggungan	pendidikan
1	Ilham	28	Wiraswasta	6	1	S-1
2	Bunga	24	Wiraswasta	3	1	S-1
3	Atik	56	Petani	5	4	SMP
4	Angga	31	Petani	3	1	SMA
5	Susi	23	Pedagang	2	0	SMA
6	Joko	33	Petani	3	2	SMA
7	Aldi	31	Petani	2	2	SMA
8	Siti	31	Pedagang	3	3	SMA
9	Adi	35	Pedagang	3	3	SMP
10	Lili	24	Petani	2	0	SMA
11	Ahmad	35	Petani	3	2	SMA
12	A.Nasution	42	Petani	5	4	SMP
13	Lambok	42	Petani	6	4	SMP
14	Susan	32	Petani	3	3	SMA
15	Hewit	36	Petani	4	3	SMA

Lampiran 3. Biaya Bahan Baku

No	Bahan Baku	Total Bahan Baku (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total Biaya (Rp)
1.	Salak	100	10.000	1.000.000
2.	Cabai Rawit	25	35.000	875.000
3.	Garam	25	3.000	75.000
4.	Gula Merah	40	15.000	600.000
5.	Air Kurma	200	-	-
Total		390	63.000	2.550.000
Rataan		78	12.600	510.000

Lampiran 4. Biaya Bahan Penunjang Kecap Salak

No	Uraian	Total Bahan Penunjang (Satuan)	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
1.	Botol 300 ml	800	1.500	1.200.000
2.	Stiker	800	475	380.000
3.	Segel	800	200	160.000
4.	Kayu bakar	40	20.000	800.000
Total		2.440	21.675	2.540.000
Rataan		610	5.418,75	635.000

Lampiran 5. Upah Tenaga Kerja

No	Kegiatan	Jumlah TK (Orang)	Upah TK (Rp/Bulan)	Jumlah Biaya TK (Rp)
1.	Pengupasan	3	500.000	1.500.000
2.	Pencucian dan pemisahan biji	2	500.000	1.000.000
3.	Perebusan, Penyaringan dan Penghalusan Bahan-bahan	3	500.000	1.500.000
4.	Pemasakan	3	500.000	1.500.000
5.	Pengemasan	3	500.000	1.500.000
Total		14	2.500.000	7.000.000
Rataan		2,8	500.000	1.400.000

Lampiran 6. Biaya Penyusutan

No	Jenis Peralatan	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah Harga (Rp)	Umur ekonomis (tahun)	Biaya Penyusutan (Rp)
1.	Ember Plastik 80L	15	155.000	2.325.000	4	581.250
2.	Saringan Bambu	4	50.000	200.000	6	33.333
3.	Pisau	4	10.000	40.000	2	20.000
4.	Alat Pemisah Biji	1	570.000	570.000	6	95
5.	Kuali Besar	2	268.000	536.000	5	107.200
6.	Sendok Masak Kayu	2	68.000	136.000	5	27.2000
7.	Alat Penghancur Salak	1	755.000	755.000	6	125.833
Total		29	1.876.000	4.562.000	34	894.911

Lampiran 7. Biaya Bahan Variabel

No	Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	2.550.000
2.	Biaya Botol 300 ml	1.200.000
3.	Biaya Stiker	380.000
4.	Biaya Segel	160.000
5.	Biaya Kayu Bakar	800.000
6.	Biaya Listrik	100.000
7.	Biaya Air	200.000
Total		5.390.000
Rataan		770.000

Lampiran 8. Biaya Bahan Tetap

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah Biaya Tetap (Rp/bulan)
1.	Gaji Pimpinan	5.000.000
2.	Upah Tenaga Kerja 14 orang	7.000.000
3.	PBB	14.000
4.	Biaya Penyusutan	894.911
Total		12.908.911
Rataan		3.227.227

Lampiran 9. Biaya Total dan Biaya Variabel

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Tetap	12.908.911
2.	Biaya Variabel	5.390.000
Total Biaya		18.298.911

Lampiran 10. Biaya Penerimaan

No	Produksi (Kg)	Harga (Kg)	Penerimaan (Rp)
1.	450	12.000	5.400.000
2.	350	12.000	4.200.000
3.	400	12.000	4.800.000
4.	350	12.000	4.200.000
5.	350	12.000	4.200.000
6.	350	12.000	4.200.000
7.	500	12.000	6.000.000
8.	450	12.000	5.500.000
9.	350	12.000	4.200.000
10.	500	12.000	6.000.000
11.	450	12.000	5.400.000
12.	350	12.000	4.200.000
13.	400	12.000	4.800.000
14.	300	12.000	3.600.000
15.	300	12.000	3.600.000
Total	6600	180.000	70.200.000
Rataan	440	12.000	4.680.000

Lampiran 11. Biaya Pendapatan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	70.200.000
2.	Biaya	18.298.911
Jumlah Pendapatan		51.901.089

Lampiran 12. Perhitungan Nilai Tambah

No	Output, Input, Harga	Nilai
1.	Output/ Total produksi (botol/produksi)	800
2.	Input bahan baku (kg/produksi)	100
3.	Input tenaga kerja (HOK/produksi)	8
4.	Faktor konversi (1)/(2)	8
5.	Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	0,32
6.	Harga produk (Rp/botol)	12.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	500.000
No	Pendapatan dan Keuntungan	Nilai
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	10.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	88.400
10.	Nilai Produk (4) x (6) (Rp/Kg)	96.000
11.	a. Nilai tambah (10)-(8)-(9) (Rp/Kg)	2.400
	b. Rasio nilai tambah [(11a)/(10)](%)	0,025
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/Kg)	160.000
	b. Bagian tenaga kerja [(12a)/(11a)] (%)	66,67
13.	a. Keuntungan [(11a)-(12a)] (Rp/Kg)	157.600
	b. Tingkat keuntungan [(13a)/(10)] (%)	1,64
No	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	Nilai
14.	Margin (10)-(8) (Rp/Kg)	86.000
	d. Pendapatan tenaga kerja [(12a)/(14)]%	1,87
	e. Sumbangan input lain [(9)/(14)]%	1,02
	f. Keuntungan perusahaan [(13a)/(14)]%	1,83

ANALYSIS OF THE ADDITIONAL VALUE OF SALAK FRUIT AS A RAW MATERIAL TO SALAK KECAP IN UD. SALACCA, AEK NABARA VILLAGE, ANGKOLA BARAT DISTRICTS, TAPANULI SELATAN DISTRICTS

ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH SALAK SEBAGAI BAHAN BAKU
KECAP SALAK DI UD. SALACCA, DESA AEK NABARA
KEC. ANGKOLA BARAT, KAB. TAPANULI SELATAN

Golda Fahru Zaini Ritonga^{*}, Sasmita Siregar^{**} dan Surna Herman^{**}

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

^{*}Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

^{**}Dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Email: Goldafahru09@gmail.com

ABSTRACT

The added value of zalacca fruit into salak sauce is carried out at UD. Salacca with the production process is carried out every day. The purpose of this study was to analyze how much added value of the salak soy sauce in the research area and to determine the income of the salak soy sauce in the research area. The sampling method in this study using the type or census sampling method. Saturated sample is a sampling method where all members of the population are taken as samples. The data used are primary data and secondary data. In this research, the analysis used is the analysis of income and added value. The results of this study explain that the added value of salak fruit to soy sauce is Rp. 2,400 with an added value ratio of 0.025%, the percentage of other input contributions is 1.02%, the share of labor is 66.67% with labor income of 1.87%. , the profits obtained in the company amounted to 1.83%. In the salak soy sauce processing business, the average production obtained by entrepreneurs in one production is 800 bottles of soy sauce at a price of IDR 12,000 / bottle. Received an income of IDR 9,600,000 with a production cost of 13,660,000 and an income of IDR 4,060,000.

Keywords: Salak Fruit, Value Added and Income.

ABSTRAK

Nilai tambah buah salak menjadi kecap salak dilakukan di UD. Salacca dengan proses produksi dilakukan setiap hari. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah kecap salak di daerah penelitian dan untuk mengetahui pendapatan kecap salak di daerah penelitian. Metode pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan dengan metode sampel jenuh atau sensus. Sampel jenuh yaitu metode penentuan sampel dimana semua anggota populasi diambil sebagai sampel. Data yang dipakai yaitu data primer dan data sekunder. Dalam penelitian ini analisis yang dipakai yaitu analisis pendapatan dan nilai tambah. Hasil dari penelitian ini menjelaskan bahwa nilai tambah buah salak menjadi kecap salak yaitu sebesar Rp 2.400 dengan rasio nilai tambah 0.025%, persentase sumbangan input lain yaitu 1,02%, bagian tenaga kerja 66,67% dengan pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, keuntungan yang diperoleh pada perusahaan yaitu sebesar 1,83%. Pada usaha pengolahan kecap salak produksi rata-rata yang didapat pengusaha dalam sekali produksi adalah 800 botol kecap dengan harga Rp12.000/botol. Memperoleh penerimaan sebesar Rp 9.600.000 dengan biaya produksi 13.660.000 dan pendapatan yaitu sebesar Rp 4.060.000.

Kata Kunci : Buah Salak, Nilai Tambah dan Pendapatan.

PENDAHULUAN

Indonesia termasuk negara pertanian yang sangat kaya dari hasil primer pada tanaman perkebunan, tanaman pangan, peternakan dan perkebunan sebagai bahan baku agroindustri. Peluang agroindustri dapat dilihat dari sisi permintaan pada produk agroindustri dan dari sisi penawaran bahan baku serta tenaga kerja. Dilihat dari sisi permintaan, agroindustri dapat menghasilkan produk olahan untuk memenuhi permintaan konsumen dalam negeri, promosi ekspor dan substitusi import.¹

Sumatera utara dengan struktur perekonomian yang cenderung agraris harus memperkuat sektor pertanian melalui strategi pembangunan sektor pertanian. Pembangunan agribisnis sebagai salah satu strategi pembangunan pertanian merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan, antara lain menarik dan mendorong industri baru di sektor pertanian mencapai struktur perekonomian yang sangat kuat, efisien dan fleksibel, mewujudkan nilai tambah (*Value added*), meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki distribusi pendapatan. Pengembangan agroindustri merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk primer komoditi pertanian yang sekaligus dapat mengubah sistem pertanian tradisional menjadi lebih maju.²

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan subsistem yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan. Dikembangkannya industri ini dapat memberikan nilai tambah dari

produk pertanian dan membuka kesempatan kerja serta menyediakan produk makanan yang beragam. Dengan demikian subsistem agroindustri mempunyai prospek yang baik di masa mendatang dan dapat diandalkan untuk memajukan perekonomian.³

Salah satu produk agribisnis adalah tanaman salak, tanaman ini berbuah sepanjang tahun, apabila dalam setahun dapat menghasilkan hasil panen yang baik dan serentak di beberapa daerah, sedangkan permintaan akan buah salak menurun maka banyak buah salak yang tidak laku terjual dan harganya pun menurun. Untuk menghadapi masalah seperti ini maka harus dilakukan prospek pengolahan agar dapat tetap memberikan atau bahkan menambah nilai ekonomis (Tim Karya Mandiri).⁴

Nilai tambah adalah penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Besarnya dipengaruhi oleh dua factor yaitu factor teknis yang terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kuantitas bahan baku dan input penyerta, serta faktor pasar yang meliputi harga jual output, harga bahan baku, nilai input lain dan upah tenaga kerja.⁵

Hasil produksi buah salak segar di Kabupaten Tapanuli Selatan masyarakat untuk mengolah buah salak menjadi berbagai jenis produk olahan dikarenakan sifat buah salak yang mudah rusak dan busuk. Selain itu inovasi produk dapat memberikan nilai tambah dari buah salak tersebut dan memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Pengolahan di Desa Aek Nabara, buah salak menjadi kecap salak mendapatkan

keuntungan yang lebih atau maksimal dibandingkan dengan produk olahan lainnya. Serta pengolahan kecap salak cukup mudah dan daya tahan kecap salak relatif cukup lama.

UD. Salacca berdiri sejak tahun 2014 mengolah salak menjadi kecap salak, salah satu unit usaha yang bergerak pada pengolahan makanan dan minuman yang berbahan baku salak. Pada perjalanan bisnisnya, UD. Salacca menghadapi persaingan bisnis yang semakin dinamis. Tumbuh kembangnya usaha baru sejenis membuat usaha UD. Salacca dituntut untuk melakukan inovasi baru pada bisnis tersebut dan menyusun strategi terbaik dalam jangka pendek maupun jangka panjang agar dapat memenangkan persaingan yang terjadi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan studi kasus (case study) yaitu studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu atau fenomena yang ditentukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain.

Penentuan daerah penelitian ditentukan secara sengaja (Puposive) yaitu di Desa Aek Nabara, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan. Dengan alasan sesuai karakteristik penelitian, karena di Desa Aek Nabara, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan terdapat industri pengolahan kecap salak. Penelitian tertarik mengambil daerah tersebut karena dengan pertimbangan bahwa daerah ini termasuk daerah yang banyak menghasilkan olahan buah salak. Serta di daerah penelitian terdapat dua pabrik pengolahan buah

salak, salah satunya yaitu UD. Salacca.

Populasi dalam penelitian ini yaitu pemilik yang bekerja di UD. Salacca yang berjumlah 1 populasi. Metode penentuan sampel pada penelitian ini menggunakan metode simple jenuh atau sensus.

Sampel jenuh atau sensus adalah metode penentuan sampel yang dimana semua anggota populasi diambil sebagai sampel. Sampel jenuh disebut juga dengan sensus yaitu semua populasi dianggap sampel. Sampel jenuh digunakan apabila jumlah sampel kurang dari 30 orang.⁶

Data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer yaitu diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) yang telah dibuat sebelumnya. Data sekunder yaitu diperoleh melalui Badan Pusat Statistik dan Dinas Pertanian Kabupaten Tapanuli Selatan.

Dalam pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode, yaitu:

4. Observasi, adalah pengamatan langsung maupun secara tidak langsung pada pengolahan salak dan mengamati kegiatan tersebut.
5. Wawancara, adalah melakukan interview langsung kepada pengolahan salak dan beberapa informasi lainnya untuk mencari informasi serta data yang dibutuhkan terkait objek yang diteliti.
6. Dokumentasi, adalah dengan memanfaatkan dokumen tertulis yang berbentuk tulisan dan gambar yang terkait dengan objek yang diteliti.

Metode analisis data menggunakan perhitungan nilai tambah Hayami, karena metode perhitungan nilai tambah Hayami memiliki kelebihan diantaranya yaitu biaya tenaga kerja ditambahkan ke benefit atau keuntungan, bukan ditambahkan ke biaya produksi, sehingga dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas terutama pada tenaga kerja di industri pengolahan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendapatan Usaha Kecap Salak

Pada dasarnya pendapatan suatu usaha sangat tergantung pada pengolahan usaha itu sendiri. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha kecap salak. Besarnya pendapatan usaha kecap salak perbulan produksi dapat dilihat pada tabel 1.

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
6.	Produksi	800
7.	Harga	12.000
8.	Total Penerimaan	9.600.000
9.	Total Biaya Produksi	13.660.000
10.	Pendapatan	4.060.000

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Berdasarkan tabel 9 diatas dapat dijelaskan bahwa total penerimaan rata-rata adalah Rp 9.600.000 sedangkan total biaya produksi yaitu Rp 13.660.000 dan total pendapatan pada usaha kecap salak yaitu sebesar Rp 4.060.000.

Penerimaan

Pada penelitian ini hasil produksi yang dijual pengusaha kecap salak yaitu 1 botol 300 ml kecap salak seharga Rp 12.000/botol. Maka rata-rata produksi kecap salak yang telah diolah per bulan produksi

adalah sebesar 800/botol adalah sebesar Rp 4.600.000.

Biaya Produksi

Biaya produksi dalam usaha kecap salak ini mencakup biaya tetap dan biaya variabel. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan kecap salak perbulannya adalah sebesar Rp 13.660.000. Rincian biaya produksi dapat dilihat pada Tabel 10 berikut.

Tabel 2. Rincian Biaya Produksi Usaha Kecap Salak

No.	Jenis Biaya	Jumlah
3.	Biaya Tetap	Rp 8.270.000
4.	Biaya Variabel	Rp 5.390.000
Total		Rp 13.660.000

Sumber : Data Primer Diolah 2020

Biaya Tetap

Biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tetap tidak berubah walaupun jumlah barang yang diproduksi dan dijual berubah-ubah dengan kapasitas normal. Yang termasuk kedalam biaya tetap dalam usaha kecap salak yaitu biaya gaji pemimpin, upah tenaga kerja 14 orang, PBB (Pajak Bumi dan Bangunan), dan biaya penyusutan alat seperti ember plastik 80L, saringan bambu, pisau, alat pemisah biji, kualiti besar, sendok masak kayu, dan alat penghancur salak.

Biaya Variabel

Biaya produksi dalam pengolahan kecap salak mencakup biaya variabel dan biaya tetap. Adapun jenis biaya variabel dalam pengolahan kecap salak yaitu biaya bahan baku yang digunakan dan sudah matang, dimana dalam pengolahan kecap salak ini digunakan salak yang manis dan asam, karena apabila salak sudah dihaluskan dan dicampurkan dengan semua bahan maka rasa asam yang

ada pada salak tersebut menjadi satu. Lalu biaya botol 300 ml yang digunakan untuk kemasan kecap salak tersebut, biaya stiker kemasan, biaya segel, biaya kayu bakar untuk memasak kecap salak, biaya listrik dan biaya air.

Nilai Tambah Kecap Salak

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan salak yang sudah matang dan menjadi kecap salak. Nilai tambah salak menjadi kecap salak dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode untuk mempekirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan tersebut. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku serta input lainnya.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan antara lain yaitu sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan kecap salak, karyawan pengolah memerlukan bahan baku dalam proses pembuatan kecap salak tersebut yaitu buah salak yang sudah matang. Karyawan pengolahan mendapatkan buah salak dari petani salak dan dari kebun salak milik UD.SALACCA itu sendiri. Salak yang sudah panen dari kebun sendiri tersebut langsung dibawa ke pengolahan untuk diolah menjadi produk olahan salak salah satunya yaitu kecap salak. Selain buah salak yang dibutuhkan untuk pengolahan kecap salak ada juga bahan lainnya yang menjadi bahan penolong yaitu cabai rawit hijau, gula merah, garam, sari kurma dan kayu bakar untuk bahan bakar pada proses pemasakannya.

Secara rinci perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat diketahui pada tabel 3 berikut.

No .Output,Input,Harga	Nilai
15. Output/Total produksi (botol/produksi)	800
16. Input bahan baku (kg/produksi)	100
17. Input tenaga kerja (HOK/produksi)	8
18. Faktor konversi (1)/(2)	8
19. Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	0,32
20. Harga produk (Rp/botol)	12.000
21. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	500.000
No.Pendapatan dan Keuntungan	
Nilai	
22. Harga input bahan baku (Rp/Kg)	10.000
23. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	88.400
24. Nilai Produk (4)x(6) (Rp/Kg)	384.000
25. a. Nilai tambah (10)-(8)-(9) (Rp/Kg)	2.400
b. Rasio nilai tambah [(11a)/(10)](%)	0,025
26. a. Pendapatan tenaga kerja (5)x(7) (Rp/Kg)	160.000
b. Bagian tenaga kerja [(12a)/(11a)] (%)	66,67
27. a. Keuntungan [(11a)-(12a)] (Rp/Kg)	157.600
b. Tingkat keuntungan [(13a)/(10)] (%)	1,64
No. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
Nilai	
28. Marjin (10)-(8) (Rp/Kg)	86.000
g. Pendapatan tenaga kerja [(12a)/(14)] %	1,87
h. Sumbangan input lain [(9)/(14)]%	1,02
i. Keuntungan perusahaan [(13a)/(14)]%	1,83

Sumber : Data Primer Diolah 2020

4. Nilai Output, Input dan Harga
Dari hasil penelitian nilai tambah pada tabel 11, diketahui bahwa hasil rata-rata produksi atau output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 800 botol/produksi dengan penggunaan bahan baku atau input rata-rata sebesar 100 kg/produksi. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses pengolahan kecap salak dengan rata-rata 8 jam bekerja.

Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Dari hasil penelitian tersebut terhadap usaha pengolahan kecap salak diperoleh hasil konversi yaitu 8. Koefisien tenaga kerja didapat dari rasio antara jumlah hari kerja dengan

bahan baku yang diolah. Maka hasil perhitungan yang diperoleh koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 0,32. Harga kecap salak dalam pemasaran yaitu Rp 12.000/botol. Harga input bahan baku yaitu rata-rata Rp 10.000/kg. Dengan sumbangan input lain yaitu sebesar Rp 88.400/kg.

5. Pendapatan dan Keuntungan

Nilai produk merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga pokok rata-rata. Jika nilai faktor konversi yang dihasilkan lebih tinggi maka akan semakin tinggi pula nilai produk yang dihasilkan. Hasil dari nilai produk kecap salak rata-rata yaitu 200 kg lalu dikurangi dari biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku maka diperoleh hasil nilai tambah yaitu rata-rata RP 2.400/Kg. Nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha pengolahan kecap salak tersebut.

Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk dan dikalikan dengan 100%, maka akan diperoleh rasio nilai tambah dengan rata-rata yaitu 0,025%. Hasil analisis nilai tambah menjelaskan bahwa besarnya nilai tambah yang dihasilkan dipengaruhi oleh nilai produk, sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Keuntungan yang diperoleh dari setiap pemilik usaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, maka diperoleh rata-rata keuntungan yaitu sebesar Rp 2.400/kg. Apabila keuntungan tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan memperoleh tingkat keuntungan rata-rata pada usaha pengolahan kecap salak di daerah penelitian yaitu sebesar 1,64%. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih karena sudah

diperhitungkan imbalan tenaga kerjanya. Oleh karena itu besarnya keuntungan dipengaruhi oleh nilai tambah yang dihasilkan dan imbalan yang didapat oleh tenaga kerja tersebut. Koefisien tenaga kerja menjelaskan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 100 kg bahan baku dan upah rata-rata tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata, maka hasil yang diperoleh yaitu sebesar Rp 160.000/kg.

6. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Nilai tambah yang didapat merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Untuk memperoleh berapa besar balas jasa yang diberikan dari nilai tambah yang didapat, maka terlebih dahulu harus mengetahui margin antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku utama yang digunakan. Dari hasil perhitungan memperoleh rata-rata margin yaitu sebesar 100kg/produksi. Margin tersebut kemudian didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan usaha. Besarnya distribusi margin untuk pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, sumbangan input lain yaitu 1,02% dan keuntungan usaha yaitu 1,83%. Margin yang didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja yaitu bagian terbesar jika dibandingkan dengan keuntungan usaha dan sumbangan input lain, besarnya margin ini dikarenakan jumlah tenaga kerja yang cukup banyak dan biaya yang dikeluarkan pada setiap tenaga kerja juga banyak serta hasil produksi yang maksimal pula. Distribusi margin terbesar kedua adalah pendapatan usaha karena kegiatan

produksi yang dilakukan pada usaha UD. SALACCA ini telah mencapai tingkat keuntungan usaha dan memproduksi banyak produk yang salah satunya yaitu kecap salak.

Berdasarkan tabel 10. Diatas dapat dijelaskan bahwa rata-rata produksi yang dihasilkan usaha kecap salak yaitu 200 kg/produksi dengan harga jual Rp 12.000/botol kecap salak 300 ml. Dengan demikian usaha kecap salak mendapatkan rata-rata penerimaan yaitu sebesar Rp 5.280.000/produksi. Rata-rata biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha yaitu sebesar Rp 23.048.911/bulan, maka rata-rata pendapatan yang didapat pengusaha kecap salak yaitu sebesar Rp22.969.711/bulan. Hal ini didapat dengan cara dikurangkan antara total penerimaan dengan total biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha kecap salak pada setiap bulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

3. Nilai tambah yang diperoleh dari salak menjadi kecap salak yaitu dengan rasio nilai tambah 0,025% dengan persentase sumbangan input lain yaitu 1,02%, bagian tenaga kerja 66,67% dengan pendapatan tenaga kerja yaitu 1,87%, keuntungan yang diperoleh pada perusahaan yaitu sebesar 1,83%.
4. Pada usaha pengolahan kecap salak produksi rata-rata yang didapat pengusaha dalam sekali produksi adalah 800 botol kecap salak dengan harga jual Rp 12.000/botol. Memperoleh penerimaan sebesar Rp 4.600.000, dengan biaya produksi yaitu sebesar Rp 13.660.000 dan pendapatan yaitu sebesar Rp 4.060.000.

Saran

3. Kepada pengusaha yang pengolah kecap salak agar tetap memproduksi kecap salak secara intensif agar tidak mengalami penurunan produksi dan mengakibatkan penurunan pendapatan serta mengalami kerugian.
4. Pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi pengusaha kecap salak dengan skala agroindustri dalam hal akses permodalan pengembangan usaha. Untuk meningkatkan kualitas dan ketersediaan bahan baku secara lokal, penyuluh diharapkan dapat membina petani salak untuk dapat bekerja sama dengan usaha pengolahan salak melalui pola kemitraan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Yusdja, Y. 2002. *Kebijaksanaan Pembangunan Agroindustri dalam Analisis Kebijakan: Paradigma Pembangunan dan Kebijakan Pengembangan Agroindustri*. Monograph series nomor 21. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian.
2. Eka B. A. dkk. 2016. *Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah salak menjadi kurma salak di Kelurahan parsalakan Kota Angkola*. Jurnal Fakultas Ekonomi Unmas Mataram.
3. Herliska, A. Y. R. 2017. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kabupaten Sleman*. Yogyakarta

4. Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Budidaya Buah Salak*. CV. Nuansa Aulia. Bandung.
5. Soekartawi.1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindopersada. Jakarta.
6. Sugiyono.2006. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta. Bandung.