

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN SALAK
(Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan,
Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan)

JURNAL ILMIAH



OLEH:

AFRIDA AMALIA SIREGAR

070304008

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
M E D A N
2012

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN SALAK
(Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan,
Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan)**

JURNAL ILMIAH

**OLEH:
AFRIDA AMALIA SIREGAR
070304008**

Diajukan kepada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
M E D A N
2012**

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN SALAK
(Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan,
Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan)

ANALYSYS OF VALUE ADDED SNAKE FRUIT PROCESSING
(Case Study : Small Industry of Processor snake Fruit Agrina, Countryside
Parsalakan, District of West Angkola, Sub Province South Tapanuli)

Afrida*, Tavi**, dan Luhut**

*) Alumni Departemen Agribisnis Fakultas Pertanian USU

***) Staff Pengajar Departemen Agribisnis Fakultas Pertanian USU

ABSTRAK

Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina merupakan industri yang menyediakan bahan baku salak dan sebagai pusat pengolahan berbagai produk olahan salak serta pusat penelitian bagi yang berkeinginan dalam pengembangan produk buah salak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dodol salak, kurma salak, keripik salak, dan sirup salak, besar nilai tambah (*value added*) produk dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak, dan untuk membandingkan nilai tambah yang diperoleh antara hasil usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak di daerah penelitian. Metode analisis yang digunakan adalah metode perhitungan nilai tambah dengan Metode Hayami. Dari hasil penelitian diperoleh nilai tambah untuk proses pengolahan dodol salak sebesar Rp 11.270/Kg, kurma salak sebesar Rp5.543/kg, keripik salak sebesar 848/Kg, dan pada sirup salak sebesar Rp 6.231,88/Kg. Dengan demikian, nilai tambah tertinggi didapat pada pengolahan dodol salak.

Kata kunci: Dodol salak, kurma salak, keripik salak, sirup salak, dan nilai tambah

ABSTRACT

Small Industry of Processing Fruit Agrina represent industry providing raw material bark and as processing center various product and also center research to wishful in snake fruit product development. This research aim to to know the process of salak dodol, salak date, salak flaky, and salak syrup, big of value added salak dodol product, salak date, flaky bark and salak syrup, and to compare obtained by value added among result of effort processing of salak become salak dodol, salak date,

flaky and syrup salak in research area. Used by Analysis method is method calculation of added value with Method Hayami. From result of research obtained by added value for the process of processing of dodol bark equal to Rp 11.270 / kg, date bark equal to Rp5.543 /kg, flaky bark equal to 848 /kg, and at syrup bark equal to Rp 6.231,88 /kg. Thereby, highest added value got by processing of salak dodol.

Keywords : Salak dodol, salak date, salak flaky, salak syrup and value added

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian memandang adanya dua pilar utama yang saling terintegrasi antara yang satu dengan yang lainnya. Salah satu pilar tersebut adalah pertanian sekunder (*down-stream agriculture/agribusiness*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian (Baroh, 2007).

Salah satu cara yang dapat dilakukan agar nilai tambah suatu komoditi pertanian meningkat adalah dengan mengaitkan pertanian dengan industri/pengolahan atau jasa di bidang pertanian. Di Indonesia, ada banyak jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, salah satunya adalah salak. Salak merupakan salah satu tanaman buah yang disukai dan mempunyai prospek baik untuk diusahakan. Salak (*Salacca edulis l*) merupakan buah tropik asli Indonesia yang banyak tersebar di seluruh Kepulauan nusantara.

Menurut Penelitian Mardiah pada skripsi dan penelitian dari laboratorium IPB Bogor bahwa buah salak dapat menjadi makanan diet pengganti nasi karena zat yang terkandung dalam 100mg buah salak dapat dapat menggantikan fungsi nasi dalam tubuh manusia karena kandungan gizinya yang cukup lengkap. Adapun manfaat mengkonsumsi buah salak segar dan salak olahan baik berupa makanan dan minuman antara lain menurunkan kolesterol dalam tubuh, menurunkan kadar gula dalam darah, mempertahankan kelembaban kulit, memperkuat struktur tulang dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit (antibodi). Hal ini terbukti dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa di Kec. Angkola Barat belum pernah ditemukan

penyakit lumpuh layu karena masyarakat Angkola Barat senantiasa mengkonsumsi buah salak dan rata-rata masyarakat sanggup mengangkat beban kuat dan tahan berjalan kaki turun naik gunung karena memiliki struktur tulang yang kuat.

Maka berdasarkan alasan-alasan ataupun latar belakang inilah yang menjadi alasan penulis untuk melakukan penelitian di Industri Pengolahan buah salak Agrina dengan identifikasi masalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana proses pembuatan dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak di daerah penelitian ?
- 2) Berapa nilai tambah yang dihasilkan akibat dari usaha pengolahan salak sampai menjadi dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak?
- 3) Bagaimana perbandingan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, kurma salak, keipik salak dan sirup salak.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini metode yang digunakan untuk menentukan daerah penelitian adalah studi kasus yaitu mempelajari secara mendalam mengenai keadaan kehidupan sekarang dengan latar belakangnya secara mendalam hanya pada satu unit sosial (Ginting, 2006). Lokasi penelitian terpilih yaitu Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan, Kec. Angkola Barat, Kab. Tapanuli Selatan, dimana yang menjadi sampel pada penelitian ini adalah pemilik perusahaan pengolahan salak.

Metode Analisis Data

Untuk mengidentifikasi masalah (1), dengan menggunakan metode analisis deskriptif yaitu mengenai proses pengolahan dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak dengan menggunakan data / informasi yang diperoleh di daerah penelitian.

Untuk mengidentifikasi masalah (2 dan 3), dianalisis dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah yaitu metode Hayami sebagai berikut :

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)

4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefesien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga output (Rp)	(6)
7. Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. nilai tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = 11a - 12a$
b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
Pendapatan tenaga kerja	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
Sumbangan input lain	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
Keuntungan pengusaha	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber : Sudiyono, 2004

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan Dodol Salak

Dalam melakukan proses pembuatan dodol salak di daerah penelitian masih tergolong sederhana yakni dengan menggunakan peralatan seperti wajan, sendok besar kayu, tungku, dan kayu bakar. Dalam satu wajan dapat menampung 8 kg salak yang dicampur dengan 7 kg gula pasir, dan 2 kg tepung beras ketan ditambah garam dan air secukupnya serta dengan perbandingan santan 1:1, kemudian diaduk secara terus menerus selama 3-4 jam hingga mengental dengan tanda sudah tidak lengket lalu didinginkan kemudian di kemas.

Proses pembuatan Kurma Salak

Proses pembuatan kurma salak di daerah penelitian dilakukan dengan cara yang sederhana juga yaitu dengan cara buah salak dibuang kulitnya. Biji dan dagingnya tetap utuh lalu dicuci dengan air bersih. Setelah itu salak dimasak dalam panci selama

dua jam. Saat mendidih buah salak diberi gula, satu jam kemudian diberi gula lagi, kemudian salak yang setengah matang itu diambil dari panci diletakkan dalam wadah. Salak itu lalu diopen selama dua hari atau bias juga dijemur dibawah terik matahari, setelah itu jadilah kurma salak.

Proses Pembuatan Keripik Salak

Proses atau tahapan pembuatan keripik salak di daerah penelitian dilakukan dengan cara memilih buah salak yang matang dan tidak terlalu lunak, kemudian dilakukan pengupasan kulit salak sekaligus kulit arinya. Setelah itu lakukan pengirisan sesuai selera, selesai itu hasil irisan salak tersebut dicuci bersih dengan menggunakan air mengalir lalu ditiriskan sampai kering. Setelah kering dilakukan penggorengan sampai matang dan renyah. Kemudian dilakukan pengatusan dan dinginkan . setelah dingin keripik salak siap diekmas.

Proses Pembuatan Sirup Salak

Proses atau tahapan pembuatan sirup salak di daerah penelitian dilakukan dengan mengupas salak dan membuang bijinya lalu dicuci bersih. Daging buah salak direbus hingga lunak dengan menambahkan air secukupnya. Setelah itu daging salak ditiriskan dan dihancurkan atau dilakukan dengan penjuiceran. Setelah hancur atau halus kemudian disaring dan diperas. Air perasan salak ditambahkan pada air sisa rebusan salak. Dimasak lagi dan ditambahkan gula. Kemudian didinginkan dan siap untuk dikemas dengan terlebih dahulu dilakukan pensterilan botol sebelum di kemas.

Nilai Tambah Usaha Pengolahan Salak

Nilai Tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi (Sudiyono, 2004).

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak sehingga menjadi dodol salak, keripik salak, kurma salak maupun sirup salak adalah metode hayami. Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan salak dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan salak menjadi dodol salak, keripik salak, kurma salak, maupun sirup salak yang siap dipasarkan. selain untuk mengetahui besarnya nilai tambah dengan metode hayami ini juga diketahui informasi mengenai besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan tanpa memperhatikan biaya tetap. Analisis nilai tambah berguna untuk menguraikan masing-masing faktor-faktor produksi menurut sumbangan masing-masing faktor-faktor produksi, serta berguna untuk mengetahui distribusi nilai tambah terhadap tenaga kerja.

Nilai tambah Pembuatan salak menjadi Dodol salak

Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah dodol salak. Dalam proses penelitian, peneliti mengkonversikan output yang dihasilkan menjadi satuan kg, untuk memudahkan dalam proses perhitungan akhir nilai tambah yang disesuaikan dengan alat analisis yang dipakai.

Tabel 8. Nilai Tambah Produk Dodol Salak

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1 Output (Kg)	44
2 Input (Kg)	100
3 Tenaga Kerja (HKP)	3,15
4 Faktor Konversi	0,4
5 Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	0,03
6 Harga Output (Rp/Kg)	50.000
7 Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	14.285,71
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8 Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.500
9 Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	5.230
10 Nilai Output (Rp/Kg)	20.000
11 a. Nilai Tambah	11.270
b. Rasio Nilai Tambah (%)	56,35

12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	428,57
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	3,8
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	10.841,43
	b. Tingkat Keuntungan (%)	96,2
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	16.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	2,6
	b. Sumbangan Input Lain (%)	31,69
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	65,70

Sumber : Analisis data primer (lampiran 15)

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan salak menjadi produk dodol salak adalah sebesar 11.270/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output (produk) dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah produk dodol salak adalah sebesar 56,35%, artinya 56,35 dari nilai output (produk dodol salak) merupakan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi dodol.

Nilai tambah pembuatan salak menjadi Kurma salak

Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah kurma salak. Berikut adalah perhitungan nilai tambah pembuatan salak menjadi kurma salak berdasarkan metode Hayami.

Tabel 10. Nilai Tambah Produk Kurma Salak

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1 Output (Kg)	55
2 Input (Kg)	100
3 Tenaga Kerja (HKP)	1,77
4 Faktor Konversi	0,55
5 Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	0,0177
6 Harga Output (Rp/Kg)	20.000
7 Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	25.352,11
II. Penerimaan dan Keuntungan	

8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	1.957
10	Nilai Output (Rp/Kg)	11.000
11	a. Nilai Tambah	5.543
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	50,39091
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	448,73235
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	8,09548
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	5.094,2677
	b. Tingkat Keuntungan (%)	91,90452
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	7.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	5,9831
	b. Sumbangan Input Lain (%)	26,09333
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	67,923

Sumber : analisis data primer (Lampiran 16)

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan salak menjadi produk Kurma adalah sebesar Rp.5.543/kg. nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah produk kurma adalah sebesar 50,39% artinya 50,39% dari nilai output (produk kurma salak) merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi kurma salak. Imbalan tenaga kerja yang diperoleh dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar 448,73/kg, dengan nilai persentase terhadap nilai tambah sebesar 8,09%.

Nilai tambah pembuatan salak menjadi Keripik salak

Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah keripik salak. Berikut adalah perhitungan nilai tambah pembuatan salak menjadi keripik salak berdasarkan metode Hayami.

Tabel 12. Nilai tambah Produk Keripik Salak

Variabel		Nilai
I. Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg)	24,5
2	Input (Kg)	100
3	Tenaga Kerja (HKP)	1,9
4	Faktor Konversi	0,245

5	Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	0,019
6	Harga Output (Rp/Kg)	48.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	23.684,21
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	7.412
10	Nilai Output (Rp/Kg)	11.760
11	a. Nilai Tambah	848
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	7,21088
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	449,99999
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	58,96226
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	348,00001
	b. Tingkat Keuntungan (%)	41,03774
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	8.260
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	5,44794
	b. Sumbangan Input Lain (%)	89,73366
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	4,21308

Sumber : analisis data primer (Lampiran 17)

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan salak menjadi produk Keripik salak adalah sebesar Rp.848/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah produk keripik salak adalah sebesar 7,21 % artinya 7,21% dari nilai output (produk keripik salak) merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi keripik salak.

Nilai tambah pembuatan salak menjadi sirup salak

Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah sirup salak. Berikut adalah perhitungan nilai tambah pembuatan salak menjadi sirup salak berdasarkan metode Hayami.

Tabel 14. Biaya Input tambahan dalam pembuatan sirup salak

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1 Output (Kg)	54
2 Input (Kg)	100

3	Tenaga Kerja (HKP)	1,6
4	Faktor Konversi	0,54
5	Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	0,016
6	Harga Output (Rp/Kg)	22.222
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	28.125
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	2.268
10	Nilai Output (Rp/Kg)	11.999,88
11	a. Nilai Tambah	6.231,88
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	51,93285
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	450
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	7,22093
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	5.781,88
	b. Tingkat Keuntungan (%)	92,77907
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	8.499,88
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	5,29419
	b. Sumbangan Input Lain (%)	26,6873
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	68,02308

Sumber : Analisis data primer (Lampiran 18)

Dari tabel di atas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan salak menjadi produk Sirup salak adalah sebesar Rp.6.231,38/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah produk sirup salak adalah sebesar 51,93 % artinya 51,93% dari nilai output merupakan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi sirup salak.

Perbandingan nilai tambah dodol, kurma, keripik dan sirup salak

Tabel 16. Perbandingan Nilai tambah Dodol, Kurma, Keripik dan sirup Salak

Variabel	Nilai				
	Dodol Salak	Kurma Salak	Keripik Salak	Sirup Salak	
I. Output, Input, dan Harga					
1	Output (Kg)	44	55	24,5	54

2	Input (Kg)	100	100	100	100
3	Tenaga Kerja (HKP)	3,15	1,77	1,9	1,6
4	Faktor Konversi	0,4	0,55	0,245	0,54
5	Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	0,03	0,0177	0,019	0,016
6	Harga Output (Rp/Kg)	50.000	20.000	48.000	22.222
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	14.285,71	25.352,11	23.684,21	28.125
II. Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.500	3.500	3.500	3.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	5.230	1.957	7.412	2.268
10	Nilai Output (Rp/Kg)	20.000	11.000	11.760	11.999,8
11	a. Nilai Tambah	11.270	5.543	848	6.231,88
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	56,35	50,39091	7,21088	51,93285
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	428,57	448,73235	449,9999	450
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	3,8	8,09548	58,96226	7,22093
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	10.841	5.094,2677	348,0001	5.781,88
	b. Tingkat Keuntungan (%)	96,2	91,90452	41,03774	92,77907
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Marjin (Rp/Kg)	16.500	69.900	74.740	20.499,7
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	2,6	4,37	4,12	4,39
	b. Sumbangan Input Lain (%)	31,69	5,3	92,87	22,13
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	65,70	90,33	3,01	73,48

Sumber : analisis data primer (Lampiran 15,16,17,18)

Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi dodol salak adalah sebesar Rp.11.270/kg, sedangkan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan salak menjadi kurma salak adalah sebesar Rp.5.543/kg, keripik salak sebesar Rp.848/kg dan untuk sirup salak nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp.6.231,88/kg. Maka dapat dibandingkan besar nilai tambah antara pengolahan salak menjadi dodol salak dengan pengolahan salak menjadi kurma salak, keripik salak dan sirup salak, yaitu bahwa nilai tambah produk dodol salak lebih tinggi dibandingkan nilai tambah produk kurma, keripik dan sirup salak. Menurut analisis penulis hal tersebut disebabkan karena harga output (produk) kurma salak, keripik

salak dan sirup salak lebih tinggi yaitu masing-masing sebesar Rp.20.000/kg, Rp.48.000/kg dan Rp.22.222,22/kg jika dibandingkan dengan harga output (produk) dodol salak Rp.50.000/kg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- 1) Proses pembuatan dodol salak, kurma salak, keripik salak, dan sirup salak yang dilakukan di Industri Pengolah Buah salak Agrina memiliki bahan baku yang cukup dan mudah untuk diolah sehingga mampu meningkatkan nilai tambah salak.
- 2) Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi dodol salak adalah Rp 11.270/kg, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 56,35%, Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi kurma salak adalah Rp 56.853,39/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 77,46%, Nilai tambah (*value added*) yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi keripik salak adalah Rp 5.326,67/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 6,81%, dan Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi sirup salak adalah Rp 15.963,76/kg dengan rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya sebesar 66,51%.
- 3) Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan salak menjadi dodol salak lebih tinggi yaitu sebesar Rp 11.270/kg dibandingkan dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi kurma salak yaitu sebesar Rp 5.543/kg, keripik salak yaitu sebesar Rp 848/kg dan sirup salak sebesar Rp 6.231,88/kg.

Saran

- 1) Kepada Industri Pengolahan salak Agrina

Diharapkan kepada Industri Pengolahan salak Agrina mengembangkan variasi dari produk olahan salak, misalnya membuat agar-agar salak, minyak, kerajinan tangan dan sebagainya yang tentunya akan meningkatkan nilai tambah.

Disarankan kepada pengusaha untuk lebih mengefisienkan usahanya dengan cara menaikkan jumlah produksinya, agar penggunaan biaya input lebih efisien (biaya produksi perkilogram lebih rendah).

2) Kepada Pemerintah

Diharapkan kepada pemerintah agar lebih memperhatikan para pengusaha pembuat olahan salak terutama dalam hal pemberian bantuan peralatan/ mesin pengolahan agar pengusaha dapat meningkatkan produksi.

3) Kepada Peneliti Selanjutnya

Diharapkan untuk peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian tentang jalur pemasaran produk dodol salak, kurma salak, keripik salak dan sirup salak.

DAFTAR PUSTAKA

- Baroh, I. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri keripik Nangka di Lumajang*. LP UMM. Malang.
- Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi/UKM Kab.Tapsel Sumatera Utara.2008. *Standarisasi dan Proses Produksi Buah salak*. Kab. Tapanuli Selatan.
- Hayami, et all. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A Prospectif from a Sunda Village*, Bogor.
- Husodo dkk. 2004. *Pertanian Mandiri: Pandangan Strategis Para Pakar untuk Kemajuan Pertanian Indonesia*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lakitan, B. 1995. *Hortikultura Teori, Budidaya, dan Pasca Panen*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Redaksi Agromedia. 2007. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Budidaya Salak*. Agromedia, Jakarta.

- Saragih. 2001. *Agribisnis Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Pustaka Wirausaha Muda, Bogor.
- Satuhu dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Soekartawi. 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soetomo. 2001. *Teknik Bertanam Salak*. Sinar Baru Algesindo, Bandung.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press, Malang.
- Sugiono. 2006. *Metode Penelitian Administrasi*. CV. Alfabeta, Bandung.
- Suprpto, 2006. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryana, A. 1990. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Tim Karya Mandiri. 2010. *Pedoman Budi Daya Buah Salak*. CV. Nuansa Aulia, Bandung.
- Wasis. 1992. *Pengantar Ekonomi Pembangunan*. PT. Alumni, Bandung.