

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN BOLU DAN BROWNIES RAMBUTAN

(Studi Kasus : Industri Royyan Bakery, Kota Binjai)

Eka Syaputra*), Satia Negara Lubis), Iskandarini**)**

- *) Alumni Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera
Jl. Prof. A. Sofyan No.3 Medan
Hp. 085359770813, E-mail: ek_stra11@yahoo.com
- ***) Staf Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

ABSTRAK

Rambutan Kota Binjai yang merupakan salah satu rambutan yang terbaik di Indonesia. Dengan melakukan pengolahan terhadap buah rambutan maka harga jual dapat meningkat, masa simpan menjadi lama dan jangkauan pemasaran lebih luas. Kegiatan pengolahan pasca panen atau agroidustri sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah. Peningkatan nilai tambah produk pertanian dapat dilakukan dari pengolahan secara terpadu yang memperhatikan pengoptimalan setiap tahapan proses dan pemanfaatan hasil samping sehingga dapat menambah pendapatan petani.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan nilai tambah dan keuntungan hasil olahan produk rambutan menjadi bolu dan brownies, dan untuk menganalisis perbandingan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan. Penentuan daerah dilakukan secara *purposive*. Metode pengambilan sampel adalah dengan menggunakan metode studi kasus. Metode analisis yang digunakan adalah metode Hayami.

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan dalam pembuatan bolu rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies rambutan. Pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies rambutan lebih untung dibandingkan pada pembuatan bolu rambutan apabila dilihat secara makro. Dan untuk keuntungan bagi pengusaha dalam memproduksi bolu rambutan lebih untung dibandingkan dengan memproduksi brownies rambutan apabila dilihat secara mikro.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan dalam pembuatan bolu rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies rambutan. Dan pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies rambutan lebih untung dibandingkan pada pembuatan bolu rambutan apabila dilihat secara makro. Dan untuk keuntungan bagi pengusaha dalam memproduksi bolu rambutan lebih untung dibandingkan dengan memproduksi brownies rambutan apabila dilihat secara mikro. Saran dari penelitian ini kepada industri Royyan Bakery, agar usaha Royyan Bakery dapat memberikan inovasi pada produknya mulai dari segi rasa, kemasan dan harga untuk dapat memikat konsumen lebih banyak lagi.

Kata kunci: bolu dan brownies rambutan, keuntungan, nilai tambah

ABSTRACT

Rambutan Binjai is one of Indonesia's best rambutan. By performing processing against the fruit rambutan then the selling price can be increased, the Save became longer and broader marketing outreach. Post-harvest processing activities or agroidustri is indispensable to increase the value added. The increase in the value added of agricultural products can be made from processing integrated Optimization considering every stage of the process of and utilization of by-product that can increase the income of farmers.

The objective of the research is to analyse the comparative advantage and value added processed products to be rambutan bolu and brownies, and to analyse the comparison of labor income and profit-making entrepreneurs of commodities on bolu and brownies rambutan. The determination of the area done by purposive. Sampling method is by using the case study method. Methods of analyze used is the method of Hayami.

Results of the research showed is that value added and profits generated in the making of bolu rambutan higher than on making brownies rambutan. Labor income on making brownies rambutan is more profit than in the making of bolu rambutan in macro side. And for profit for entrepreneurs in producing bolu rambutan more profit compared to producing rambutan brownies in the micro side.

Conclusion of this research is the added value and profits generated in the manufacture of bolu rambutan higher than on making brownies rambutan. And incomes of labor in making brownies rambutan more profit than in the making of bolu rambutan when viewed in macro. And for profit for entrepreneurs in producing bolu rambutan more profit compared to producing rambutan brownies when seen in the micro. Advice from research to industry, so that the business Bakery Royyan Royyan Bakery can deliver its product innovation at the start in terms of taste, packaging and pricing to be able to lure more consumers.

Keywords: cakes and brownies rambutan, the benefits, added value

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Rambutan Kota Binjai yang merupakan salah satu rambutan yang terbaik di Indonesia dengan buah cukup besar, dengan kulit berwarna merah darah sampai merah tua, rambut buah agak kasar dan jarang, rasanya manis dengan asam sedikit, hasil buah tidak selebat aceh lebak bulus tetapi daging buahnya ngelotok. Yakni daging buah yang empuk dan tebal, serta rasanya yang manis dan segar. Saat ini, rambutan Kota Binjai sudah dinikmati dan diakui sampai ke luar Pulau Sumatera. Saat musim panen tiba, banyak rambutan Kota Binjai yang

dikirim ke Pulau Jawa, Kalimantan, dibudidayakan di berbagai tempat di Indonesia serta menjadi komoditas unggulan (Mahisworo dkk, 1991).

Dengan melakukan pengolahan terhadap buah maka harga jual dapat meningkat, masa simpan menjadi lama dan jangkauan pemasaran lebih luas. Disamping itu pengolahan buah juga memungkinkan konsumen masih dapat menikmati cita rasa buah pada saat bukan musimnya (Aksono, 2007).

Kegiatan pengolahan pasca panen atau agroindustri sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*). Peningkatan nilai tambah produk pertanian dapat dilakukan dari pengolahan secara terpadu yang memperhatikan pengoptimalan setiap tahapan proses dan pemanfaatan hasil samping sehingga dapat menambah pendapatan petani. Dalam pengolahan produk pertanian atau agroindustri diharapkan produsen dan pengolahan dapat menggunakan biaya yang minimum dan mendapatkan keuntungan yang maksimum sehingga dapat dicapai kelayakan usaha pengolahan produk pertanian tersebut. Selain itu, hal yang harus diperhatikan adalah tidak mengesampingkan hal-hal yang diinginkan konsumen akan hasil olahan produk pertanian tersebut (Kartasapoetra, 1994).

Royyan Bakery adalah satu-satunya industri pengolah buah rambutan yang ada di Kota Binjai. Industri pengolah rambutan ini berada di jalan St. Hasanuddin no. 5-6 Binjai. Adapun toko yang merangkap pabrik pada industri ini mengolah rambutan menjadi makanan menjadi berbagai macam produk seperti bolu rambutan Binjai dan brownies rambutan. Royyan Bakery membangun usaha olahan rambutan tersebut sejak Mei 2013. Produk Royyan Bakery sudah sangat dikenal oleh masyarakat Kota Binjai dan kemudian dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari kota Kota Binjai karena dengan memanfaatkan produk buah rambutan khas Kota Binjai yang sejak dahulu memang dijuluki sebagai kota rambutan. Walikota Binjai juga mendukung pelaku usaha dalam membuka usaha Royyan Bakery, sebab usaha ini tentunya akan memperkenalkan kota Kota Binjai sebagai tempat wisata kuliner dan agrowisata.

Identifikasi Masalah

1. Bagaimana perbandingan nilai tambah dan keuntungan hasil olahan produk rambutan menjadi bolu dan brownies rambutan di daerah penelitian?

2. Bagaimana perbandingan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan di daerah penelitian?

Tujuan Penelitian

1. Menganalisis perbandingan nilai tambah dan keuntungan hasil olahan produk rambutan menjadi bolu dan brownies rambutan di daerah penelitian.
2. Menganalisis perbandingan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan di daerah penelitian.

TINJAUAN PUSTAKA

Tanaman Buah Rambutan

Dari sejumlah jenis rambutan hanya ada beberapa varietas rambutan yang digemari orang dan dibudidayakan dengan memilih nilai ekonomis relatif tinggi diantaranya:

1. Rambutan Rapih
2. Rambutan Aceh Lebak Bulus
3. Rambutan Cimacan
4. Rambutan Sinyonya
5. Rambutan Binjai (Rochani, 2007).

Dari jenis-jenis rambutan di atas bahwa Royyan Bakery dalam memproduksi hasil olahannya untuk dijadikan produk olahan bolu rambutan dan brownies rambutan menggunakan jenis rambutan yang dijadikan sebagai bahan baku adalah jenis rambutan Binjai dan jika tidak berproduksi hasil panen buah rambutan dari Kota Binjai yang digunakan adalah buah rambutan yang sudah dikalengkan.

Aspek Pengolahan Hasil

Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah.
2. Meningkatkan kualitas hasil.
3. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja.

4. Meningkatkan keterampilan produsen.
5. Meningkatkan pendapatan produsen (Soekartawi, 2003).

Landasan Teori

Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004).

Faktor – faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lainnya, selain bahan bakar dan tenaga kerja (Sudiyono, 2004).

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami *et all*, 1987).

Hipotesis Penelitian

1. Nilai tambah dan keuntungan pada pembuatan bolu rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies rambutan.
2. Pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan bolu rambutan dilihat secara makro. Dan keuntungan pengusaha pada pembuatan bolu rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies rambutan dilihat secara mikro.

METODE PENELITIAN

Metode Penentuan Daerah Penelitian

Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu toko Royyan Bakery yang berada di jalan St. Hasanuddin no. 5-6 Kota Binjai,

dengan pertimbangan bahwa Royyan Bakery merupakan sentra produsen produk olahan bolu rambutan dan brownies rambutan di Kota Binjai.

Metode Penentuan Sampel

Metode yang digunakan untuk menentukan sampel dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut Furchan (2004) studi kasus adalah suatu penyelidikan intensif tentang individu, dan atau unit sosial yang dilakukan secara mendalam dengan menemukan semua variabel penting tentang perkembangan individu atau unit sosial yang diteliti.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dan observasi langsung ke lapangan untuk mendapatkan data fisik, data yang diperoleh dari responden menggunakan kuisisioner dengan bertanya langsung dengan produsen. Sedangkan untuk data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi atau lembaga terkait dengan penelitian antara lain toko Royyan Bakery, Dinas Pertanian, Badan Pusat Statistik dan sumber-sumber lainnya.

Metode Analisis Data

Untuk menjawab permasalahan 1 dan 2 dalam penelitian ini digunakan metode hayami, dimana pada masalah 1 untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan. Dan pada masalah 2 untuk membandingkan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Berikut adalah untuk kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan toko Royyan Bakery dalam pembuatan bolu rambutan untuk satu kali produksi membutuhkan 4,00 Kg buah rambutan. Dan harga untuk bahan baku dalam satu kali produksi yaitu sebesar Rp.160.000. Dengan frekuensi pembuatan bolu rambutan sebanyak 48 kotak per produksi.

Dan berikut adalah untuk kebutuhan bahan baku yang dibutuhkan toko Royyan Bakery dalam pembuatan brownies rambutan untuk satu kali produksi membutuhkan 2,50 Kg buah rambutan. Dan harga untuk bahan baku dalam satu kali produksi yaitu sebesar Rp.100.000. Dengan frekuensi pembuatan brownies rambutan sebanyak 38 kotak per produksi.

Selain bahan baku, dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan juga diperlukan beberapa bahan penolong. Berikut ini merupakan beberapa bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan bolu dan brownies rambutan.

Selanjutnya bahan penolong yang digunakan oleh toko Royyan Bakery untuk proses pembuatan bolu rambutan dengan uraian bahan-bahan sebagai berikut tepung muffin, mentega, pengembang, telur, dan gula. Dengan total biaya yang harus dikeluarkan dalam proses per produksi yaitu sebesar Rp. 651.500.

Dan selanjutnya bahwa bahan penolong yang digunakan oleh toko Royyan Bakery untuk proses pembuatan brownies rambutan dengan uraian bahan-bahan sebagai berikut tepung segitiga, tepung susu, tepung cokelat, mentega, baking powder, gula, dan telur. Dengan total biaya yang harus dikeluarkan dalam proses per produksi yaitu sebesar Rp. 683.000.

Penggunaan Modal Investasi

Berikut keterangan lebih lanjut mengenai modal investasi dalam pengolahan bolu rambutan bahwa toko Royyan Bakery dalam penggunaan investasi mengeluarkan biaya peralatan sebesar Rp. 36.195.000 untuk memproduksi bolu rambutan dengan umur ekonomis yang berbeda-beda, ini menunjukkan bahwa biaya awal yang dikeluarkan oleh toko Royyan Bakery cukup besar. Dan untuk total biaya penyusutan sebesar Rp. 4.943 per proses produksi.

Dan untuk modal investasi dalam pengolahan brownies rambutan bahwa toko Royyan Bakery dalam penggunaan investasi mengeluarkan biaya peralatan sebesar Rp. 36.195.000 untuk memproduksi bolu rambutan dengan umur ekonomis yang berbeda-beda, ini menunjukkan bahwa biaya awal yang dikeluarkan oleh toko Royyan Bakery cukup besar. Dan untuk total biaya penyusutan sebesar Rp. 4.943 per proses produksi.

Penggunaan Tenaga Kerja

Berikut keterangan lebih lanjut mengenai tenaga kerja yang diperlukan untuk pembuatan bolu rambutan bahwa Royyan Bakery dalam menggunakan tenaga kerja dalam satu kali proses produksi untuk pembuatan bolu rambutan membutuhkan tenaga kerja sebanyak 8 orang. Untuk semua uraian pekerjaan rata-rata upah tenaga kerja per hari yaitu sebesar Rp. 20.000. Dengan total hari kerja orang keseluruhannya yaitu sebesar 0,39.

Dan berikut keterangan lebih lanjut mengenai tenaga kerja yang diperlukan untuk pembuatan brownies rambutan bahwa Royyan Bakery dalam menggunakan tenaga kerja dalam satu kali proses produksi untuk pembuatan brownies rambutan membutuhkan tenaga kerja sebanyak 8 orang. Untuk semua uraian pekerjaan rata-rata upah tenaga kerja per hari yaitu sebesar Rp. 20.000. Dengan total hari kerja orang keseluruhannya yaitu sebesar 0,39.

Nilai Tambah Hasil Pengolahan Rambutan

Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami berdasarkan data yang diperoleh dari daerah penelitian. Dengan penjelasan sebagai berikut :

Bolu Rambutan

Rata-rata jumlah output yang dihasilkan adalah sebesar 48 kotak per produksi pembuatan bolu, dengan mengolah buah rambutan sebanyak 4 kg. Sehingga faktor konversi yang didapat adalah sebesar 12. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg buah rambutan akan menghasilkan 12 kotak bolu rambutan. Rata-rata tenaga kerja yang digunakan adalah 0,39 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah 1 kg buah rambutan menjadi bolu rambutan adalah sebesar 0,097 HOK.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 4 kg buah rambutan menjadi bolu rambutan adalah sebesar Rp.450.500 per proses produksi. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 32,36%. Hal ini berarti, dalam pengolahan buah rambutan

menjadi bolu rambutan memberikan nilai tambah sebesar 32,36% dari nilai produk.

Imbalan tenaga kerja dalam pengolahan bolu rambutan didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata untuk tenaga kerja yaitu sebesar Rp.20.000. Pendapatan tenaga kerja yang didapat dari koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp.1.950 per proses produksi. Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 0,43%. Imbalan terhadap modal dan keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Besar keuntungan adalah sebesar Rp.448.550, atau tingkat keuntungan sebesar 32,22% dari nilai produk. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap pengolahan buah rambutan menjadi bolu rambutan.

Hasil analisis nilai tambah ini juga dapat menunjukkan margin dari bahan baku dari buah rambutan menjadi bolu rambutan yang di distribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku buah rambutan per kilogram, tiap pengolahan 1 kg buah rambutan menjadi bolu rambutan diperoleh margin sebesar Rp.1.232.000 yang di distribusikan untuk masing-masing faktor tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja 0,16%, kemudian untuk sumbangan input lain sebesar 63,43%, dan juga keuntungan perusahaan yaitu sebesar 36,41%.

Brownies Rambutan

Rata-rata jumlah output yang dihasilkan adalah sebesar 38 kotak per produksi pembuatan brownies, dengan mengolah buah rambutan sebanyak 2,5 Kg. Sehingga faktor konversi yang didapat adalah sebesar 15,2. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg buah rambutan akan menghasilkan 15,2 atau 15 kotak brownies brownies. Rata-rata tenaga kerja yang digunakan adalah 0,39 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg buah rambutan adalah sebesar 0,156 HOK.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 2,5 Kg buah rambutan menjadi brwonies pada brwonies rambutan adalah Rp.328.000 per proses produksi. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga

bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 26,97%. Hal ini berarti, dalam pengolahan buah rambutan menjadi brownies rambutan memberikan nilai tambah sebesar 26,97% dari nilai produk.

Imbalan tenaga kerja pengolahan brownies rambutan didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp.20.000. Pendapatan tenaga kerja didapat dari koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp.3.120. Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 0,95%. Imbalan terhadap modal dan keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Besar keuntungan adalah sebesar Rp.324.880, atau tingkat keuntungan sebesar 26,72% dari nilai produk. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap pengolahan buah rambutan menjadi brownies rambutan.

Hasil analisis nilai tambah ini juga dapat menunjukkan margin dari bahan baku dari buah rambutan untuk dijadikan brownies rambutan yang di distribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku buah rambutan per kilogram, tiap pengolahan 1 kg buah rambutan untuk dijadikan brownies rambutan diperoleh margin sebesar Rp.1.116.000 yang di distribusikan untuk masing-masing faktor tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja sebesar 0,28%, kemudian untuk sumbangan input lain yaitu sebesar 70,61%, dan juga untuk keuntungan perusahaan yaitu sebesar 29,11%.

Berdasarkan penjelasan diatas, telah diketahui bahwa bagaimana perbandingan nilai tambah dan perbandingan keuntungan juga manfaat yang didapat oleh tenaga kerja yang didapat dari hasil pembuatan produk olahan bolu dan brownies rambutan didaerah penelitian. Dengan demikian, bahwa nilai tambah yang didapat setelah buah rambutan diolah menjadi bolu mempunyai rasio sebesar 32,36% dengan tingkat keuntungan sebesar 32,22%, sedangkan nilai tambah yang didapat setelah buah rambutan diolah menjadi brownies mempunyai rasio sebesar 26,97% dengan tingkat keuntungan sebesar 26,72%. Untuk

pembuatan bolu memiliki nilai tambah sebesar Rp.450.500 per proses produksi sedangkan dalam pembuatan brownies memiliki nilai tambah sebesar Rp.328.000 per proses produksi. Dan keuntungan dalam pembuatan bolu sebesar Rp.448.550 per proses produksi sedangkan untuk pembuatan brownies keuntungannya sebesar Rp.324.880 per proses produksi.

Kemudian untuk setiap 1 kg buah rambutan yang diolah menjadi bolu didapat marjin sebesar Rp.1.232.000 per produksi sedangkan untuk brownies marjin yang didapat Rp.1.116.000 per proses produksi. Dapat dilihat bahwa marjin yang diperoleh pada pembuatan bolu lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies.

Selanjutnya untuk pendapatan tenaga kerja pada pembuatan bolu sebesar 0,16%, sedangkan pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies sebesar 0,28%. Secara makro tenaga kerja lebih untung dalam memproduksi brownies dibandingkan bolu. Dan untuk keuntungan pengusaha dalam pembuatan bolu sebesar 36,41%, sedangkan keuntungan pengusaha dalam pembuatan brownies sebesar 29,11%. Secara mikro pengusaha lebih untung dalam memproduksi bolu dibandingkan dengan brownies.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan dalam pembuatan bolu rambutan lebih tinggi dibandingkan pada pembuatan brownies rambutan.
2. Pendapatan tenaga kerja pada pembuatan brownies rambutan lebih untung dibandingkan pada pembuatan bolu rambutan apabila dilihat secara makro. Dan untuk keuntungan bagi pengusaha dalam memproduksi bolu rambutan lebih untung dibandingkan dengan memproduksi brownies rambutan apabila dilihat secara mikro.

Saran

1. Kepada pengelola industri Royyan Bakery, agar usaha Royyan Bakery dapat memberikan inovasi pada produknya mulai dari segi rasa, kemasan dan harga untuk dapat memikat konsumen lebih banyak lagi.

2. Kepada pemerintah, diharapkan kepada pemerintah untuk lebih memperhatikan dan melakukan pembinaan pada industri rumah tangga, dan perlu mendata ulang guna mendapatkan informasi yang lebih akurat lagi mengenai profit dan karakteristik industri Royyan Bakery di Kota Binjai.
3. Kepada peneliti selanjutnya, Supaya meneliti lebih lanjut pada industri Royyan Bakery dalam pengolahan produknya sebagai salah satu pengolahan komoditi pertanian yang dapat memberikan nilai tambah terutama kepada pengusahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksono, Rudi. 2007. *Pegolahan Buah-buahan*. Sulawesi Tengah: Balai Pegkajian Tehnologi Pertanian.
- Hayami, Y., T, Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar, 1987, *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Center, Bogor. Dalam *Laporan Nilai Tambah Produk Pertanian*. Tim Kajian Nilai Tambah-Pusat Kebikjakan Ekonomi Makro.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mahisworo, Kusno Susanto dan Agustinus Anung. 1991. *Bertanam Rambutan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rochani, Siti. 2007. *Bercocok Tanam Rambutan*. Jakarta: Azka Press.
- Soekartawi. 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: PT Taja Grafindo Persada.
- Sudiyono, Armand. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Jakarta: Bumi Aksara.