

**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU SALAK
PONDOH SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA
DONOKERTO KECAMATAN TURI KABUPATEN SLEMAN**

Skripsi



Disusun Oleh:

Tomi Tritama Putra

20110220027

Program Studi Agribisnis

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

2016

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salak (*Salacca Edulis Reinw*) merupakan tanaman khas Indonesia, hal ini tercermin dari ragam jenis Salak yang dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah. Pondoh merupakan Salak yang disukai banyak orang atau konsumen karena memiliki kelebihan dibandingkan jenis buah Salak lainnya. Salak pondoh asli Yogyakarta ini di sukai karena rasa manis tidak asam atau sepat walaupun buahnya masih muda. Untuk Daerah Istimewa Yogyakarta, Kabupaten Sleman merupakan kabupaten dengan jumlah produksi Salak Pondoh terbesar dibandingkan dengan Kabupaten /Kota yang lainnya. Secara rinci jumlah produksi tiap Kabupaten/Kota dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Produksi Salak di Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2009

No.	Kabupaten/ Kota	Luas panen (Rumpun)	Produksi (kuintal)	Produktivitas (kg/Rumpun)
1.	Kulonprogo	83.188	21.376	25,70
2.	Bantul	2.902	450	15,51
3.	Gunungkidul	1.273	100	7,85
4.	Sleman	4.642.602	603.791	13,00
5.	Yogyakarta	0	0	0
	Jumlah	4.729.965	625.717	62,06

Sumber : BPS Daerah Istimewa Yogyakarta 2010

Kecamatan Turi Kabupaten Sleman merupakan salah satu daerah yang masyarakatnya banyak membudidayakan Salak Pondoh. Hal ini disebabkan oleh kondisi geografis yang cocok untuk mengusahakan budidaya tanaman Salak Pondoh. Banyaknya produksi Salak Pondoh yang diusahakan oleh masyarakat, mengakibatkan nilai jual Salak Pondoh menjadi rendah pada saat panen raya tiba. Tidak sedikit petani yang menjual produksi Salak Pondoh dengan harga rendah. Bahkan terkadang banyak yang tidak terjual dan akhirnya busuk, Akibatnya para petani mengalami kerugian. Pada saat belum musim panen raya seperti sekarang ini, harga Salak Pondoh dapat mencapai Rp 10.000 per Kg, namun ketika sedang panen raya harga dapat turun menjadi Rp 2.000 per Kg.

Oleh karena itu, perlu ada upaya untuk meningkatkan nilai hasil Salak Pondoh terutama ketika harga Salak Pondoh segar sedang turun. Salah satu yang dilakukan adalah melalui pengolahan buah Salak Pondoh segar menjadi produk olahan sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Salak Pondoh dapat diolah menjadi produk olahan seperti Wajik, Sirup, Dodol, Suwar-suwar, Bakpia bahkan Salak Pondoh Salak sehingga bisa memberikan nilai tambah bagi petani Salak Pondoh. Selain itu, produk olahan ini mempunyai masa simpan yang lebih lama dengan nilai ekonomiyang jauh lebih tinggi dibanding buah Salak Pondoh segar. Olahan salak Pondoh yang banyak diusahakan di Kecamatan Turi adalah keripik salak Pondoh, Wajik salak Pondoh dan dodol salak Pondoh. Jumlah industri rumah tangga olahan Salak Pondoh tersebar di beberapa desa.

Tabel 2. Industri rumah tangga di Kecamatan Turi 2015

No.	Kelurahan	Industri rumah tangga
1.	Bangunkerto	8
2.	Donokerto	19
3.	Girikerto	6
4.	Wonokerto	5
Jumlah		40

Sumber :Data industri rumah tangga 2015 Kecamatan Turi

Berdasarkan tabel di atas desa yang banyak mengusahakan industri rumah tangga olahan salak Pondoh adalah di Desa Donokerto. Kebanyakan industri rumah tangga yang ada di Desa Donokerto merupakan warisan atau melalui pelatihan-pelatihan pengolahan salak Pondoh yang diadakan oleh masyarakat. Namun kebanyakan pengolahan masih menggunakan alat tradisional dalam menjalankan produksinya, misalnya masih menggunakan tungku kayu bakar, proses penjemuran masih mengandalkan sinar matahari, pengupasan dan pemotongan menggunakan pisau, pengemasan masih sangat sederhana serta dalam proses produksi bahan baku hanya mengambil dari warga masyarakat sekitar yang sudah terbiasa menyuplai salak Pondoh. Oleh karena itu, perlu adanya kajian lebih dalam terkait industri rumah tangga di Desa Donokerto dari berbagai produk olahan salak Pondoh.

B. Tujuan

Berdasarkan permasalahan diatas, adapun tujuan diadakanya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan profil usaha pengolahan salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.
2. Mengetahui biaya, pendapatan dan keuntungan dari usaha olahan salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.
3. Mengetahui nilai tambah dari usaha olahan salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman.

C. Kegunaan Penelitian

Bagi peneliti, hasil penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan secara ringkas mengenai aspek-aspek yang berpengaruh dengan olahan berbahan baku salak Pondoh pada skala industri rumah tangga dan khususnya menambah pengalaman dalam melakukan penelitian ilmiah. Bagi petani salak Pondoh, hasil penelitian ini dapat dijadikan pertimbangan dalam pemasaran salaknya saat musim panen raya. Bagi pelaku industri rumah tangga, semoga penelitian ini bisa dipakai sebagai informasi yang bermanfaat. Bagi pemerintah setempat guna menjadi bahan pertimbangan untuk lebih memberdayakan masyarakat lokal supaya bisa lebih mandiri serta bagi mahasiswa sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Karakteristik dan olahan salak pondoh

Tanaman salak memiliki nama ilmiah (*salacca edulis reinw cv pondoh*). Dalam kajian ilmiah termasuk dalam divisi (*spermatophyta*) tumbuhan berbiji dengan sub divisi (*angiospermae*) berbiji tertutup, klas (*monocotyledoneae*) biji berkeping satu, bangsa (*arecales*), suku (*areacaceae palmae*) keluarga palem, marga (*salaca*), jenis (*salacca edulis reinw*) dan anak jenis (*salacca edulis reinw cv pondoh*). Tanaman salak termasuk tergolong tanaman berumah dua (*dioecus*), artinya jenis tanaman yang membentuk bunga jantan pada tanaman terpisah dari bunga betinanya. Batangnya hampir tidak kelihatan karena tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri. Dari batang yang berduri itu tumbuh tunas baru yang dapat menjadi anakan atau tunas bunga buah salak dalam jumlah yang banyak.

2. Industri Rumah Tangga

Menurut Badan Pusat Statistik (2014) Industri rumah tangga merupakan penggolongan industri yang paling rendah bila dilihat dari segi jumlah tenaga kerja dan jumlah omset penjualannya. Adapun ciri-ciri industri rumah tangga adalah sebagai berikut :

- a. Industri yang menggunakan tenaga kerja antara 1-4 orang.
- b. Memiliki modal yang sangat terbatas.
- c. Tenaga kerja berasal dari anggota keluarga.
- d. Pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya.
- e. Tidak adanya sistem pembagian kerja yang jelas.
- f. Bahan baku yang digunakan diperoleh dari wilayah sekitar.
- g. Memiliki omset penjualan rata-rata per tahun adalah kurang dari 1 Milyar rupiah.

3. Biaya, Pendapatan dan Keuntungan

Menurut Soekartawi (2006) biaya ialah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam suatu usaha. Biaya juga merupakan semua pengorbanan dalam proses produksi, dinyatakan dalam bentuk uang menurut harga pasar yang berlaku. Menurut Soekartawi (2002) menyebutkan bahwa pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dimana total penerimaan sendiri didapat dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk itu sendiri. Pendapatan usaha dapat diperhitungkan dengan mengurangi pendapatan kotor (penerimaan) dengan biaya alat-alat luar dan dengan modal dari luar (Widiasanti, 2006). Keuntungan adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan semua biaya pengorbanan baik yang nyata dikeluarkan maupun yang tidak benar-benar nyata dalam proses memproduksi produk. Selain itu, keuntungan adalah selisih antara jumlah pendapatan dengan jumlah total biaya yang tidak benar-benar nyata dikeluarkan guna mendukung proses produksi (Soekartawi 2006).

4. Konsep Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah pada proses pengolahan didapat dan pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematis sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan :

K = Kapasitas Produksi

B = Bahan Baku yang digunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

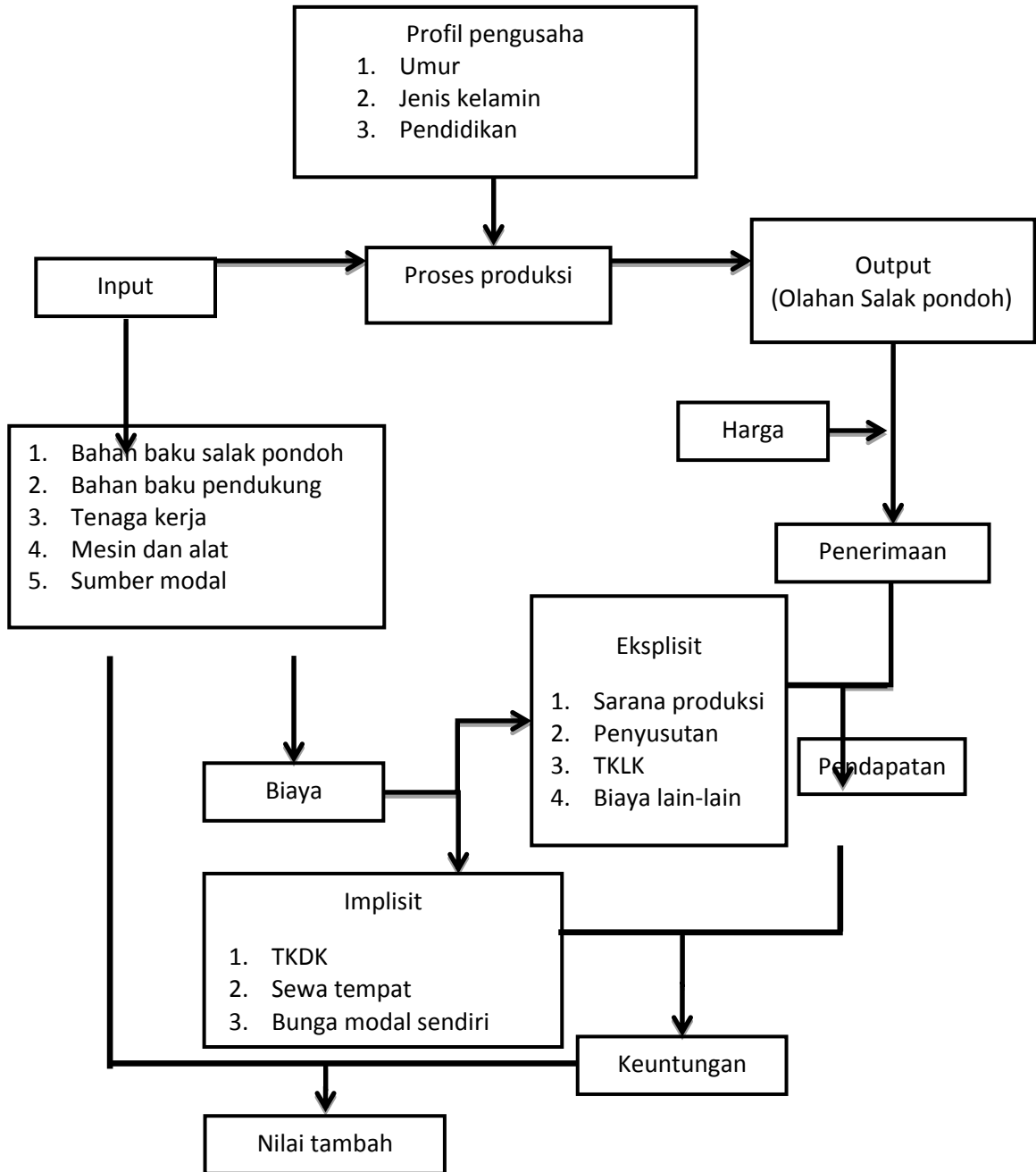
U = Upah tenaga kerja

H = Harga output

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain (nilai dan semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai).

5. Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Bagan alur kerangka pemikiran

METODE PENELITIAN

A. Penentuan Sampel Wilayah

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* atau sengaja yaitu di Desa Donokerto kecamatan Turi Kabupaten Sleman.

B. Teknik Pengambilan Sampel

Penentuan sampel yang diambil secara sensus yaitu semua industri rumah tangga yang mengolah produk olahan berbahan baku salak pondoh yang ada di Desa Donokerto dijadikan responden. Industri rumah tangga yang ada di Desa Donokerto berjumlah 19 industri.

C. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data dalam penelitian ini ada 2 macam yaitu Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumbernya. Dalam hal ini sumber yang terkait adalah pemilik industri rumah tangga di Desa Donokerto. Data Sekunder Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari berbagai sumber yang sudah dibukukan atau dicetak sehingga data tersebut sudah tersedia.

Asumsi dan pembatasan Masalah

1. Industri rumah tangga olahan salak pondoh memiliki jumlah produksi yang sama setiap bulan pada masing-masing olahan salak pondoh.
2. Variabel – variabel yang tidak diamati seperti usahatani salak pondoh dianggap tidak berpengaruh.
3. Faktor produksi berupa tenaga kerja dalam keluarga, diasumsikan menerima upah yang besarnya sama dengan upah tenaga kerja luar.
4. Seluruh produk olahan salak pondoh terjual.

Sedangkan untuk pembatasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Produk olahan salak pondoh yang diteliti terdiri dari kopi salak, dodol salak dan wajik salak.
2. Objek dalam penelitian ini adalah industri rumah tangga olahan salak pondoh yang mempunyai jumlah tenaga kerja ≤ 4 .
3. Harga bahan output dan input yang digunakan merupakan harga yang berlaku di daerah penelitian.
4. Data produksi olahan salak pondoh yang diambil yaitu data produksi 1 bulan sebelum diadakannya penelitian.

Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Produk olahan salak pondoh yaitu berupa dodol salak pondoh, wajik salak pondoh dan Salak Pondoh salak pondoh yang dihasilkan dari proses produksi dengan bahan salak pondoh mentah menjadi bahan konsumsi yang dihitung dalam satuan kilogram (Kg).
2. Industri rumah tangga adalah unit usaha yang bersifat tradisional yang dalam penggunaan tenaga kerjanya hanya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga

dan dalam pengorganisasian dan managemennya tidak ada pembagian tugas dan pembukuan yang jelas.

3. Biaya produksi adalah semua yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan penunjang lainnya agar produk yang diharapkan bisa terwujud, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
4. Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan untuk mendukung proses produksi olahan salak pondoh, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
5. Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh produsen dalam proses pembuatan olahan salak pondoh biaya ini berupa tenaga kerja dalam keluarga dan biaya bunga modal sendiri, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
6. Penerimaan adalah hasil yang diterima oleh produsen olahan salak pondoh yang didapat dari penjualan atas produk yang dihasilkan. Penerimaan ini diperoleh dari perkalian antara jumlah produk olahan salak pondoh dengan harga produk olahan salak pondoh yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
7. Pendapatan adalah penerimaan dari penjualan olahan salak pondoh yang dikurangi dengan seluruh pengorbanan yang dikeluarkan secara nyata (biaya eksplisit) untuk memproduksi olahan salak pondoh, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
8. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya yang meliputi biaya yang secara nyata dikeluarkan (biaya eksplisit) dan biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan (biaya implisit), dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
9. Nilai tambah adalah nilai yang didapat dari pengolahan 1 kilogram salak pondohsegar menjadi produk olahan seperti dodol salak pondoh, wajik salak pondoh dan Salak Pondoh salak pondoh, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

Teknik Analisis Data

1. Biaya

Untuk menghitung total biaya menggunakan persamaan sebagai berikut :

$$\mathbf{TC = TEC + TIC}$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

TEC = *Total Eksplisit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

TIC = *Total Implisit Cost* (Total Biaya Implisit)

2. Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\mathbf{NR = TR - TEC}$$

Keterangan :

NR= Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TEC = Total Biaya Eksplisit

3. Keuntungan

Untuk menghitung keuntungan dari industri olahan salak pondoh tersebut menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - (TEC + TIC)$$

Keterangan :

π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TE = Total Biaya Eksplisit (Rp)

TI = Total Biaya Implisit (Rp)

4. Nilai Tambah

Rumus menghitung nilai tambah dapat ditulis secara matematis sebagai berikut:

Tabel 3. Cara Menghitung Nilai Tambah

No	Output, input dan harga	Nilai
1	Output (pack/minggu/hari)	A
2	Input bahan baku (kg/minggu/hari)	B
3	Input tenaga kerja (jam/minggu/hari)	C
4	Faktor konversi	D = (a)/(b)
5	Koefisien tenaga kerja	E
6	Harga produk (Rp/kg)	F
7	Upah tenaga kerja (Rp/jam)	G
Penerimaan dan keuntungan (Rp/kg)		
8	Input bahan baku	H
9	Input lainnya	I
10	Produksi	J = (d)x(f)
11	a. Nilai tambah	K1 = (j)-(i)-(h)
	b. Rasio nilai tambah (%)	K2 = (k1)/(j)

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan pembahasan sebagai berikut:

- Perkiraan nilai tambah dalam satuan rupiah (Rp).
- Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan dalam satuan persen (%).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Industri Rumah Tangga olahan Salak Pondoh

1. Profil Industri Rumah Tangga Kopi Salak Pondoh

a. Identitas pengrajin industri rumah tangga kopi Salak Pondoh

Kegiatan pengolahan biji Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh dalam industri rumah tangga di Desa Donokerto sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengrajin itu sendiri diantaranya usia, tingkat pendidikan, lama usaha, pekerjaan sampingan. Di bawah ini tabel identitas pengrajin industri rumah tangga kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto tahun 2016 sebagai berikut :

Tabel 5. Identitas Pengrajin Kopi Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga di Desa Donokerto Tahun 2016

No	Uraian	Pengrajin kopi Salak Pondoh	
		Jumlah	Persentase (%)
1.	Usia		
	31-40	2	33.34
	41-50	3	50.00
	51-60	1	16.66
	Jumlah	6	100
	Jenis kelamin		
	Laki-laki	1	16.66
	Perempuan	5	83.34
	Jumlah	6	100
2.	Tingkat pendidikan		
	SD	1	16.66
	SLTA	5	83.34
	Jumlah	6	100
3.	Lama usaha		
	3 tahun	4	66.66
	4 tahun	2	33.34
	Jumlah	6	100
4.	Pekerjaan sampingan		
	Rumah tangga	4	66.66
	Petani	2	33.34
	Jumlah	6	100

Sumber : Analisis Data Primer, 2016.

Tabel 5 menjelaskan bahwa hampir sebagian besar pengrajin kopi salak di Desa Donokerto memiliki usia sekitar 41-50 tahun dengan persentase sebanyak 50 %. Untuk usia pengrajin yang paling tua yaitu 51 tahun dan usia termuda yaitu 35 tahun. Menurut jenis kelamin pengrajin perempuan lebih banyak dengan 5 orang dengan presentase sebanyak 83.33% dan pengrajin laki-laki berjumlah 1 orang dengan presentase sebanyak 16.66%. Menurut tingkat pendidikan pengrajin kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto tingkat pendidikan terbanyak yaitu SLTA yang berjumlah 5 orang dengan presentase 83.33% dan yang terendah tingkat pendidikan SD yang berjumlah 1 dengan presentase sebesar 16.66%.

Lamanya pengrajin dalam melakukan kegiatan produksi kopi Salak Pondoh dapat berpengaruh dalam hal menjalankan kegiatan pengolahan. Berdasarkan Tabel diatas, sebagian pengrajin kopi Salak Pondoh baru menjalankan kegiatan produksi kopi Salak Pondoh antara 3-4 tahun. Usaha olahan kopi Salak Pondoh ini terbilang usaha yang masih baru dan besar kemungkinan untuk bisa dikembangkan lebih baik.

Selain sebagai seorang pengrajin kopi Salak Pondoh, pengrajin juga memiliki pekerjaan sampingan bila mana kegiatan produksi kopi Salak Pondoh tersebut sedang sedikit dan masih memiliki waktu luang. Berdasarkan Tabel diatas, pekerjaan sampingan dari pengrajin Salak Pondoh di Desa Donokerto yaitu sebagai ibu rumah tangga sebanyak 4 orang dengan jumlah persentase sebesar 66.66%.

Sedangkan untuk petani sebanyak 2 orang dengan jumlah persentase sebanyak 33.33 %, sehingga jika tidak sedang produksi masih bisa melakukan kegiatan yang lain.

b. Proses produksi kopi biji Salak Pondoh

1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi kopi Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci biji Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan biji Salak Pondoh
- b) Pisau dan golok, alat untuk memotong biji Salak Pondoh menjadi 4 bagian
- c) Tampah, alat untuk menjemur biji Salak Pondoh hingga kering
- d) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- e) Wajan, alat untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- f) Sutil, alat untuk mengaduk biji Salak Pondoh di wajan saat disangrai.
- g) Mesin giling kopi, alat untuk menggiling biji salak menjadi kopi
- h) Timbangan, alat untuk mengukur berat pada saat proses pengemasan
- i) Shiller, alat untuk menutup melekatkan kemasan kopi Salak Pondoh

c. Cara membuat kopi Salak Pondoh

Cara membuat kopi Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh terbilang mudah. Biasanya dalam proses pembuatan kopi Salak Pondoh dari biji Salak Pondoh basah seberat 10 kg akan menghasilkan 6 kg kopi Salak Pondoh. Apabila kopi Salak Pondoh dibungkus dalam kemasan seberat 1 ons akan menghasilkan 60 bungkus kopi Salak Pondoh. Adapun cara membuat kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

a) Pencucian

Biji Salak Pondoh yang diterima pengrajin biasanya masih dalam keadaan kotor serta daging buah salak masih ada yang melekat. Untuk itu dilakukan proses pencucian biji Salak Pondoh agar menjadi bersih. Pencucian biji Salak Pondoh juga dilakukan untuk menyortir biji Salak Pondoh yang rusak. Pencucian dilakukan menggunakan air yang mengalir dengan membersihkan permukaan biji Salak Pondoh hingga bersih. Proses pencucian membutuhkan waktu sekitar 30 menit untuk 1 kg.

b) Pemotongan

Pemotongan biji Salak Pondoh bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan pada saat dijemur. Biji Salak Pondoh memiliki tekstur yang keras sehingga untuk memotongnya diperlukan pisau/golok yang tajam. Setiap biji Salak Pondoh dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya dalam proses pemotongan ini memerlukan waktu sekitar 1.5 jam untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

c) Penjemuran

Proses penjemuran bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji Salak Pondoh. Biji Salak Pondoh yang sudah di potong-potong di jemur

menggunakan tampah. Biasanya penjemuran dilakukan diatas genting supaya bisa kerkena matahari langsung. Bila cuaca cerah proses penjemuran memerlukan waktu 40 jam untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

d) Pembersihan

Pembersihan biji Salak Pondoh dilakukan untuk membersihkan kotoran yang melekat pada saat proses penjemuran. Biji Salak Pondoh yang sudah selesai dijemur kemudian dibersihkan dengan membilas biji Salak Pondoh dengan air mengalir. Proses pembersihan ini tidak membutuhkan waktu yang lama. Biasanya untuk proses pembersihan membutuhkan waktu 15 menit untuk setiap 1 kg.

e) Penggilingan

Proses penggilingan biji Salak Pondoh bertujuan untuk menghaluskan biji Salak Pondoh hingga menjadi bubuk kopi Salak Pondoh. Proses penggilingan biasanya membutuhkan waktu 12 menit untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

f) Pengemasan

Proses pengemasan kopi Salak Pondoh membutuhkan waktu 5 menit untuk setiap bungkus. Berat satu kemasan kopi Salak Pondoh mencapai 1 ons. Pengemasan produk kopi Salak Pondoh dikemas dengan bungkus alumunium fiol, ini bertujuan untuk tetap menjaga kualitas kopi tetap terjamin. Kemasan lalu dipress supaya udara tidak bisa masuk. Proses pengemasan dari 10 kg kopi Salak Pondoh akan menghasilkan 60 bungkus kopi Salak Pondoh.

g) Pemasaran

Sistem pemasaran kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk kopi Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1) Produsen —————> Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian kopi Salak Pondoh.

2) Produsen —————> Pengecer —————> Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan disini adalah took oleh-oleh yang banyak terdapat diwilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli kopi Salak Pondoh.

2. Profil Industri Rumah Tangga dodol Salak Pondoh

Kegiatan pengolahan Salak Pondoh menjadi dodol Salak Pondoh sudah dilakukan oleh warga masyarakat Desa Donokerto selama 5 tahun terakhir. Terdapat 9 industri rumah tangga dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto sampai dengan saat ini.

a. Identitas pengrajin industri rumah tangga dodol Salak Pondoh

Kegiatan pengolahan Salak Pondoh menjadi dodol Salak Pondoh dalam industri rumah tangga di Desa Donokerto sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengrajin itu sendiri diantaranya usia, tingkat pendidikan, lama usaha, pekerjaan sampingan. Di bawah ini tabel identitas pengrajin industri rumah tangga dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto tahun 2016 sebagai berikut :

Tabel 6. Identitas Pengrajin dodol Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga di Desa Donokerto Tahun 2016

No	Uraian	pengrajin dodol Salak Pondoh	
		Jumlah	presentase
1	Usia		
	31-40	6	66.67
	41-50	2	22.22
	51-60	1	11.11
	Jumlah	9	100
2	jenis kelamin		
	Perempuan	9	100
	Jumlah	9	100
3	tingkat pendidikan		
	SD	3	33.33
	SLTP	1	11.11
	SLTA	4	44.45
	S1	1	11.11
	Jumlah	9	100%
4	lama usaha		
	2 tahun	3	33.33
	4 tahun	1	11.12
	5 tahun	3	33.33
	6 tahun	2	22.22
	Jumlah	9	100%
5	pekerjaan sampingan		
	Petani	4	44.44
	rumah tangga	4	44.44
	pegawai swasta	1	11.12
	Jumlah	9	100%

Sumber : Analisis Data Primer, 2016

Berdasarkan Tabel 6 bahwa hampir sebagian besar pengrajin dodol salak di Desa Donokerto memiliki usia sekitar 31-40 tahun dengan persentase sebanyak 66.67%. Untuk usia pengrajin yang paling tua yaitu 56 tahun dan usia termuda yaitu 31 tahun. Menurut jenis kelamin pengrajin dodol Salak Pondoh semuanya adalah perempuan hal ini dikarena pembuatan dodol Salak Pondoh sederhana dan menghabiskan banyak waktu di rumah. Menurut tingkat pendidikan pengrajin dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto tingkat pendidikan terbanyak yaitu SLTA yang berjumlah 4 orang dengan presentase 44.45% dan yang terendah tingkat pendidikan SD yang berjumlah 3 dengan presentase sebesar 33.33%. Table diatas menunjukkan, sebagian pengrajin dodol Salak Pondoh menjalankan kegiatan produksi dodol Salak Pondoh berkisar 4 tahun. Tabel diatas menunjukkan, pekerjaan sampingan dari pengrajin Salak Pondoh di Desa Donokerto yaitu sebagai ibu rumah tangga dan petani dengan jumlah masing-masing 4 orang, sedangkan 1 orang bekerja sebagai pegawai swasta. Mengolah dodol Salak Pondoh bisa menambah penghasilan untuk mencukupi perekonomian masyarakat.

b. Proses produksi dodol Salak Pondoh

1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi kopi Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan Salak Pondoh yang sudah dibersihkan
- b) Pisau, alat untuk mengupas, memotong Salak Pondoh dan bahan lainnya
- c) dandang, alat untuk mengukus Salak Pondoh menjadi mudah dihancurkan.
- d) Tumbukan, digunakan untuk menghaluskan buah Salak Pondoh
- e) Centong, alat untuk mengambil adonan Salak Pondoh yang sudah halus
- f) Parutan dan saringan, alat yang digunakan untuk membuat santan dari buah kelapa
- g) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- h) Wajan dan sutil, alat untuk memasak adonan dodol Salak Pondoh
- i) Nampan, tempat penyimpanan dodol salak yang sudah matang

c. Cara membuat dodol Salak Pondoh

Cara membuat dodol Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh terbilang mudah. Rata-rata dalam proses pembuatan dodol Salak Pondoh dari Salak Pondoh basah seberat 15 kg akan menghasilkan 9 kg dodol Salak Pondoh. Dodol Salak Pondoh di kemas menggunakan kemasan plastic kecil berbentuk tabung dengan panjang rata-rata 4 cm. untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan 100 biji dodol dengan berat berkisar 10 gram. Selanjutnya dodol akan dikemas kembali dengan kemasan plastik besar dengan isi setiap bungkus 20 biji dodol Salak Pondoh berat berkisar 1 ons. Untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan rata-rata 5 bungkus dodol Salak Pondoh dalam kemasan besar. Adapun cara membuat dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

- a) Pengupasan dan pencucian Salak Pondoh

Salak Pondoh yang datang ke pengrajin masih dengan kulitnya, sehingga perlu adanya pengupasan kulit terlebih dahulu. Pengupasan kulit yang dilakukan oleh pekerja menggunakan pisau. Dalam pengupasan kulit Salak Pondoh, biasanya dalam 1 kg Salak Pondoh mampu dikerjakan tidak kurang dari 5 menit. Dalam proses pengupasan kulit juga dilakukan proses sortasi untuk meminimalisir Salak Pondoh jelek masuk ke tahap selanjutnya. Dalam proses pengupasan kulit Salak Pondoh terjadi penyusutan timbangan kira-kira 10 %.

b) Pencucian

Jika Salak Pondoh yang sudah dikupas selesai semua, tahap selanjutnya yaitu dicuci dengan cara meremas-remas daging Salak Pondoh yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang masih melekat pada daging buah salak, serta untuk menghilangkan ari-ari yang menempel pada daging Salak Pondoh.

c) Pengukusan

Daging Salak Pondoh yang sudah bersih akan langsung dikukus untuk membuat daging Salak Pondoh mudah untuk dihancurkan. Pengukusan membutuhkan waktu berkisar 15 menit untuk setiap 1 kg daging Salak Pondoh. Dengan dikukus daging Salak Pondoh akan menjadi lembek dan akan memudahkan dalam proses penumbukan.

d) Penumbukan

Proses penumbukan menggunakan alat tumbuk tradisional dan manual menggunakan tenaga tangan. Proses penumbukan daging Salak Pondoh bertujuan untuk mengaluskan daging Salak Pondoh agar bisa lebih menyatu dengan bahan lainnya. Penumbukan membutuhkan waktu rata-rata 20 menit untuk setiap 1kg daging Salak Pondoh

e) Pembuatan bahan pendukung

Untuk membuat dodol Salak Pondoh diperlukan bahan lain seperti santan, gula jawa dan tepung ketan. Pembuatan dodol Salak Pondoh menggunakan kelapa sehingga perlu untuk diparut untuk menghasilkan santan, 4 buah kepala akan menghasilkan sekitar 3-4 liter santan kental. Sedangkan untuk gula jawa dirajang tipis-tipis untuk mempermudah mencairkan gula jawa pada saat proses pemasakan. Dalam proses ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam untuk setiap 10 kg Salak Pondoh.

f) Pemasakan

Pemasakan bertujuan untuk mencampurkan daging Salak Pondoh yang sudah halus dengan bahan-bahan pendukung pembuatan dodol Salak Pondoh. Proses pemasakan masih menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga membutuhkan waktu yang lama. Proses pemasakan dengan memasukan semua bahan dimasukan dalam wajan kemudian diaduk terus menerus selama 3-4 jam. Dalam proses pengadukan terus menerus bertujuan agar adonan dodol Salak Pondoh tidak gosong. Adonan dimasak hingga berubah warna menjadi coklat gelap dan adonan menjadi lengket atau kental.

g) Pengemasan

Pengemasan dilakukan menggunakan kemasan plastik kecil dengan berat sekitar 10 gram dan panjang sekitar 4 cm. untuk setiap 1 kg dodol salak akan

menghasilkan sekitar 100 biji kemasan kecil. Kemudian dodol Salak Pondoh akan dikemas lagi dalam kemasan besar dengan isi 20 biji kemasan kecil seberat sekitar 20 ons. Sehingga untuk setiap 1 kg dodol salak akan menghasilkan kira-kira 5 bungkus dodol Salak Pondoh siap jual. Untuk proses pengemasan dilakukan selama 8 jam untuk 10 kg dodol salak

d. Pemasaran

Sistem pemasaran dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1) Produsen → Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian dodol Salak Pondoh.

2) Produsen → Pengecer → Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan di sini adalah took oleh-oleh yang banyak terdapat di wilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli dodol Salak Pondoh.

3. Profil Industri Rumah Tangga wajik Salak Pondoh

Kegiatan pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh sudah berlangsung lama dilakukan oleh warga masyarakat Desa Donokerto. Terdapat 4 industri rumah tangga wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto sampai dengan saat ini. Pengolahan Salak Pondoh menjadi dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto merupakan industri rumah tangga dikarenakan proses yang terjadi masih sangat sederhana, selain itu juga belum adanya teknologi modern yang cocok untuk mendukung proses kegiatan produksi.

a. Identitas pengrajin industri rumah tangga wajik Salak Pondoh

Kegiatan pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh dalam industri rumah tangga di Desa Donokerto sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengrajin itu sendiri diantaranya usia, tingkat pendidikan, lama usaha, pekerjaan sampingan. Di bawah ini tabel identitas pengrajin industri rumah tangga wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto tahun 2016 sebagai berikut :

Tabel 7. Identitas Pengrajin dodol Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga di Desa Donokerto Tahun 2016

No	Uraian	Pengrajin Wajik Salak Pondoh	
		Jumlah	Presentase
1	Usia		
	41-50	2	50
	51-60	2	50
	Jumlah	4	100%
2	Jenis Kelamin		
	Perempuan	4	100
	Jumlah	4	100%
3	Tingkat Pendidikan		
	SD	3	75
	SLTA	1	25
	Jumlah	4	100%
4	Lama Usaha		
	5 Tahun	1	25
	8 Tahun	2	50
	10 Tahun	1	25
	Jumlah	4	100%
5	Pekerjaan Sampingan		
	Petani	3	75
	Rumah Tangga	1	25
	Jumlah	4	100%

Sumber : Analisis Data Primer, 2016

Berdasarkan Tabel 7 bahwa hampir sebagian besar pengrajin wajik salak di Desa Donokerto memiliki usia sekitar 40-60 tahun. Untuk usia pengrajin yang paling tua yaitu 53 tahun dan usia termuda yaitu 42 tahun. Menurut jenis kelamin pengrajin wajik Salak Pondoh semuanya adalah perempuan hal ini karena pembuatan wajik Salak Pondoh sederhana dan menghabiskan banyak waktu dirumah. Menurut tingkat pendidikan pengrajin wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto tingkat pendidikan terbanyak yaitu SD yang berjumlah 3 orang dengan presentase 75 % dan 1 orang berpendidikan SLTA dengan presentase sebanyak 25 %. Lamanya pengrajin dalam melakukan kegiatan produksi wajik Salak Pondoh dapat berpengaruh dalam hal menjalankan kegiatan pengolahan. Table diatas menunjukkan, sebagian pengrajin wajik Salak Pondoh menjalankan kegiatan produksi wajik Salak Pondoh berkisar 8 tahun. Usaha olahan wajik Salak Pondoh ini terbilang usaha yang masih baru dan besar kemungkinan untuk bisa dikembangkan lebih baik.

Selain sebagai seorang pengrajin wajik Salak Pondoh, pengrajin juga memiliki pekerjaan sampingan bila mana kegiatan produksi wajik Salak Pondoh tersebut sedang sedikit dan masih memiliki waktu luang. Tabel diatas menunjukkan,

pekerjaan sampingan dari pengrajin wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto yaitu sebagai ibu rumah tangga dan petani dengan jumlah masing-masing 3 orang, sedangkan 1 orang sebagai ibu rumah tangga. Mengolah wajik Salak Pondoh bisa menambah penghasilan untuk mencukupi perekonomian masyarakat.

b. Proses produksi dodol Salak Pondoh

1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi wajik Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan Salak Pondoh yang sudah dibersihkan
- b) Pisau, alat untuk mengupas, memotong Salak Pondoh dan bahan lainnya
- c) dandang, alat untuk mengukus Salak Pondoh menjadi mudah dihancurkan.
- d) Tumbukan, digunakan untuk menghaluskan buah Salak Pondoh
- e) Centong, alat untuk mengambil adonan Salak Pondoh yang sudah halus
- f) Parutan dan saringan, alat yang digunakan untuk membuat santan dari buah kelapa
- g) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- h) Wajan dan sutil, alat untuk memasak adonan dodol Salak Pondoh
- i) Nampan, tempat penyimpanan dodol salak yang sudah matang

c. Cara membuat wajik Salak Pondoh

Cara membuat wajik Salak Pondoh terbilang mudah dan semua proses pengolahan hampir sama dengan cara mengolah dodol. Hanya saja bahan-bahan pendukung yang berbeda. Untuk pengolahan wajik Salak Pondoh rata-rata membutuhkan Salak Pondoh basah seberat 6 kg akan menghasilkan 3 kg wajik Salak Pondoh. Wajik Salak Pondoh di kemas menggunakan kemasan kertas minyak berbentuk kerucut. Untuk setiap 1 kg wajik Salak Pondoh akan menghasilkan 50 biji dodol dengan berat berkisar 20 gram. Selanjutnya wajik akan dikemas kembali dengan kemasan mika dengan isi setiap bungkus 10 biji dodol Salak Pondoh berat berkisar 2 ons. Untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan rata-rata 5 bungkus wajik salak dalam kemasan plastic mika. Adapun cara membuat wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

a) Pengupasan dan pencucian Salak Pondoh

Salak Pondoh yang datang ke pengrajin masih dengan kulitnya, sehingga perlu adanya pengupasan kulit terlebih dahulu. Pengupasan kulit yang dilakukan oleh pekerja menggunakan pisau. Dalam pengupasan kulit Salak Pondoh, biasanya dalam 1 kg Salak Pondoh mampu dikerjakan tidak kurang dari 5 menit. Dalam proses pengupasan kulit juga dilakukan proses sortasi untuk meminimalisir Salak Pondoh jelek masuk ke tahap selanjutnya. Dalam proses pengupasan kulit Salak Pondoh terjadi penyusutan timbangan kira-kira 10 %.

b) Pencucian

Jika Salak Pondoh yang sudah dikupas selesai semua, tahap selanjutnya yaitu dicuci dengan cara meremas-remas daging Salak Pondoh yang bertujuan untuk

menghilangkan kotoran yang masih melekat pada daging buah salak, serta untuk menghilangkan ari-ari yang menempel pada daging Salak Pondoh.

c) Pengukusan

Daging Salak Pondoh yang sudah bersih akan langsung dikukus untuk membuat daging Salak Pondoh mudah untuk dihancurkan. Pengukusan membutuhkan waktu berkisar 15 menit untuk setiap 1 kg daging Salak Pondoh. Dengan dikukus daging Salak Pondoh akan menjadi lembek dan akan memudahkan dalam proses penumbukan.

d) Penumbukan

Proses penumbukan menggunakan alat tumbuk tradisional dan manual menggunakan tenaga tangan. Proses penumbukan daging Salak Pondoh bertujuan untuk mengaluskan daging Salak Pondoh agar bisa lebih menyatu dengan bahan lainnya. Penumbukan membutuhkan waktu rata-rata 20 menit untuk setiap 1kg daging Salak Pondoh

e) Pembuatan bahan pendukung

Untuk membuat dodol Salak Pondoh diperlukan bahan lain seperti kepala parut, gula pasir. Pembuatan wajik Salak Pondoh menggunakan kelapa sehingga perlu untuk diparut untuk dicampurkan dalam pembuatan wajik salak, 2 buah kepala diparut halus akan menghasilkan parutan kelapa sekitar 0.5 kg.

f) Pemasakan

Pemasakan bertujuan untuk mencampurkan daging Salak Pondoh yang sudah halus dengan bahan-bahan pendukung pembuatan dodol Salak Pondoh. Proses pemasakan masih menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga membutuhkan waktu yang lama. Proses pemasakan dengan memasukan semua bahan dimasukan dalam wajan kemudian diaduk terus menerus selama 3-4 jam. Dalam proses pengadukan terus menerus bertujuan agar adonan wajik Salak Pondoh tidak gosong. Adonan dimasak hingga berubah warna menjadi coklat terang.

g) Pengemasan

Pengemasan dilakukan menggunakan kemasan kertas minyak dengan berat sekitar 20 gram dibentuk kerucut. untuk setiap 1 kg wajik salak akan menghasilkan sekitar 50 biji kemasan kertas minyak. Kemudian wajik Salak Pondoh akan dikemas lagi dalam kemasan plastic mika dengan isi 10 biji kemasan kecil seberat sekitar 20 ons. Sehingga untuk setiap 1 kg dodol salak akan menghasilkan kira-kira 5 bungkus wajik Salak Pondoh siap jual. Untuk proses pengemasan dilakukan selama 3 jam untuk 3 kg dodol salak. Untuk lebih jelas alur proses pembuatan wajik Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto.

h) Pemasaran

Sistem pemasaran wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1) Produsen —————> Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian wajik Salak Pondoh.

2) Produsen —————> Pengecer —————> Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan di sini adalah took oleh-oleh yang banyak terdapat di wilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli wajik Salak Pondoh.

Analisis Keuntungan Industri Rumah Tangga Olahan Salak Pondoh

1. Analisis Biaya Olahan Salak Pondoh

a. Biaya pengolahan kopi Salak Pondoh

Besarnya biaya eksplisit dan biaya implisit dalam pengolahan kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto dapat dilihat secara rinci dalam tabel berikut ini :

Tabel 8. Rata-Rata Biaya Eksplisit Dan Implisit Dalam Pengolahan Biji Salak Pondoh Menjadi Kopi Salak Pondoh Di Desa Donokerto Dalam 1 Kali Produksi.

No	Jenis Biaya	Jumlah	Nilai	
1	Biaya Eksplisit			
	• Biji Salak Pondoh Basah (Kg)	9.16	Rp	18,333
	• Kayu Bakar (Ikat)	2	Rp	20,000
	• Penyusutan Alat		Rp	1,826
	• Tenaga Kerja Luar (HKO)			
	• Biaya Lain-Lain			
	- Kemasan (Unit)	15	Rp	51,150
	- Giling Biji Salak Kering (Kg)	4.5	Rp	67,500
	- Transportasi (Pemasaran)		Rp	30,000
	Jumlah Biaya Eksplisit		Rp	188,810
2	Biaya Implicit			
	• Tenaga Kerja Dalam (HKO)	3.25	Rp	39,000
	• Sewa Tempat (Hari)		Rp	4,432
	• Bunga Modal Sendiri (Hari)		Rp	1,070
	Jumlah Biaya Implicit		Rp	44,502

Sumber: Analisis Data Primer, 2016

Berdasarkan Tabel 8 diatas biaya yang digunakan oleh pengrajin kopi Salak Pondoh meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yang paling banyak dikeluarkan pada industri rumah tangga kopi Salak Pondoh adalah biaya

giling biji Salak Pondoh kering sebesar Rp 67.500,-. Hal ini dikarenakan pengrajin belum mempunyai alat penggiling sendiri untuk membuat kopi Salak Pondoh. Pengrajin menggunakan jasa giling biji kopi yang ada disekitar Desa Donokerto. Secara rinci dapat dijelaskan biaya eksplisit dan biaya implisit sebagai berikut :

Sarana Produksi. Bila dilihat dari rincian tabel diatas, sarana produksi dalam pengolahan kopi Salak Pondoh terdiri dari biji Salak Pondoh basah dan kayu bakar. Harga untuk setiap 1 kg biji kopi basah biayanya berkisar Rp. 2.000,-. Sedangkan untuk kayu bakar harga tiap ikatnya berkisar Rp. 20.000,- .

Biaya Penyusutan Alat. Alat yang dihitung penyusutannya dalam pengolahan biji Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh meliputi baskom, pisau, tampah, tungku, wajan, sutil, timbangan dan sheller. Rata-rata besarnya biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh pengrajin yaitu sebesar Rp 1.826,-.

Tenaga Kerja. Tenaga kerja dalam pengolahan biji Salak Pondoh menjadi kopi salah pondoh yaitu menggunakan tenaga kerja dalam keluarga karena industri rumah tangga kebanyakan penggunaan tenaga kerja dari dalam keluarganya sendiri. Upah dalam proses produksi kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto yaitu Rp 12.000,- per 8 jam kerja. Penggunaan biaya tenaga kerja dalam produksi kopi Salak Pondoh setara dengan hari kerja orang sebanyak 3.25 HKO.

Biaya Lain-Lain. Biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung pengolahan Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh meliputi kemasan , penggilingan biji kering dan transportasi pemasaran. Kemasan kopi Salak Pondoh menggunakan kemasan kertas berlapis alumunium fiol, untuk harga tiap kemasan berkisar Rp.1.250,-. Sedangkan untuk transportasi pemasaran pengrajin kopi Salak Pondoh menggunakan jasa ojek untuk mendistribusikan ke tempat oleh-oleh yang ada disekitar Desa. Besarnya biaya untuk transportasi pemasaran mencapai Rp. 30.000,- untuk setiap pengiriman.

Sewa Tempat Sendiri. Biaya ini tidak nyata dikeluarkan oleh pengrajin dalam proses produksi kopi Salak Pondoh.. Sewa yang dihitung dalam proses pembuatan kopi Salak Pondoh yaitu sebesar Rp 4.432,- untuk setaip harinya. Perhitungan tersebut diambil dari harga sewa warung yang ada di Desa Donokerto yang bernilai sebesar Rp 1.500.000- per tahunnya.

Bunga Modal Sendiri. Bunga modal sendiri merupakan biaya yang tidak nyata dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung proses produksi kopi Salak Pondoh. Bunga modal sendiri diambil dari jumlah biaya eksplisit dikalikan dengan suku bunga pinjaman BRI. Suku bunga pinjaman yang berlaku di Desa Donokerto yaitu sekitar 9 % per tahun. Jumlah Bunga modal yaitu sebesar Rp 1.070,- untuk per hari.

b. biaya pengolahan dodol Salak Pondoh

. Besarnya biaya eksplisit dan biaya implisit dalam pengolahan dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto dapat dilihat secara rinci dalam tabel berikut ini:

Tabel 9. Rata-Rata Penggunaan Biaya Eksplisit Dan Biaya Implisit Dalam Pengolahan Dodol Salak Pondoh Di Desa Donokerto Dalam 1 Kali Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah	Nilai
1	Biaya Eksplisit		
	• Salak Pondoh (Kg)	8	Rp 52,000
	• Kelapa (Butir)	3	Rp 8,267
	• Gula Jawa (Kg)	2	Rp 22,333
	• Tepung Ketan (Kg)	1	Rp 8,056
	• Kayu Bakar (Ikat)	2	Rp 20,000
	• Penyusutan Alat		Rp 8,451
	• Tenaga Kerja Luar (HKO)		
	• Biaya Lain-Lain:		
	- Kemasan Plastik Kecil (Unit)	489	Rp 9,778
	- Kemasan Plastik Besar (Unit)	24	Rp 4,889
	- Label (Unit)	24	Rp 2,444
	- Transportasi Pemasaran		Rp 17,222
	Jumlah Biaya Eksplisit		Rp 153,440
2	Biaya Implicit		
	Tenaga Kerja Dalam (HKO)	4.67	Rp 66,937
	Sewa Tempat (Hari)		Rp 4,432
	Bunga Modal Sendiri (Hari)		Rp 1,760
	Jumlah Biaya Implicit		Rp 73,128

Sumber: Analisis Data Primer, 2016.

Biaya eksplisit yang paling banyak dikeluarkan oleh pengrajin dodol Salak Pondoh berdasarkan Tabel 9 adalah biaya sarana produksi Salak Pondoh sebesar Rp 52.000,- sedangkan untuk biaya implisit adalah biaya tenaga kerja dalam keluarga sebesar Rp 66.937,-. Dibawah ini dapat dijelaskan rata-rata biaya eksplisit dan rata-rata biaya implisit dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi dodol Salak Pondoh.

Sarana Produksi. Dalam pengolahan dodol Salak Pondoh biaya sarana produksi yang dikeluarkan oleh pengrajin adalah biaya Salak Pondoh, kepala, gula jawa, tepung ketan dan kayu bakar. Rata-rata biaya yang paling tinggi dikeluarkan yaitu biaya pembelian Salak Pondoh sebesar Rp 52.000,-. hal ini dikarenakan harga Salak Pondoh yang sedang naik yaitu berkisar Rp. 6.500,- untuk setiap 1 kg. Untuk buah kepala dan gula jawa biaya rata-rata yang dikeluarkan untuk setiap produksi membutuhkan masing-masing sebesar Rp.8.267,- dan Rp.22.333,-. Tepung ketan untuk setiap produksi rata-rata mengeluarkan biaya Rp 8.056,-. Selain itu, terdapat pengeluaran atas penggunaan kayu Rp 20.000,- setiap produksi dodol Salak Pondoh.

Biaya Penyusutan Alat. Biaya penyusutan dari pengolahan dodol Salak Pondoh dilihat dari penggunaan alat-alat yang meliputi baskom, pisau, dandang, centong, tumbukan, parutan, saringan, tungku, wajan, sutil dan nampan. Adapun jumlah penyusutan alat-alat produksi keripik setiap produksinya mencapai Rp 8.451,-.

Biaya Lain-Lain. Biaya eksplisit yang dikeluarkan oleh pengrajin diluar biaya sarana produksi, tenaga kerja luar keluarga dan biaya penyusutan alat yaitu biaya lain-lain. Adapun yang termasuk biaya lain-lain dalam proses produksi dodol Salak Pondoh yaitu biaya pembelian kemasan plastik kecil, kemasan plastic besar, biaya pembelian label, biaya transportasi pemasaran. Jumlah plastik kecil yang dibutuhkan untuk satu kali produksi sebesar 489 unit dengan rata-rata harga yaitu Rp. 9.778,-. Sedangkan untukkemasan plastic besar yang dikeluarkan akan sama dengan label, karena setiap kemasan dodol Salak Pondoh label yang dipasang sebagai identitas produk. Jumlah pemakaian kemasan plastik besar dan label setiap produksi mencapai 24 unit dengan masing-masing harga berkisar Rp. 4.889,- dan Rp. 2.444,-. Biaya transportasi pemasaran dikeluarkan oleh pengrajin guna memasarkan produk dodol slak pondoh ke toko oleh-oleh yang ada disekitar Desa Donokerto, pengrajin tidak menggunakan jasa pekerjajanya melainkan menggunakan jasa tukang ojek sebesar Rp. 17.222,-

Tenaga Kerja. Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi dodol Salak Pondoh yaitu tenaga kerja dalam keluarga. Adapun upah untuk tenaga kerja pembuatan dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto yaitu sebesar Rp 66.937,- yang setara dengan hari kerja orang sebesar 4.67 HKO.

Sewa Tempat Sendiri. Sewa tempat sendiri termasuk biaya implisit dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi Dodol Salak Pondoh sehingga biaya tersebut merupakan biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengrajin. Biaya sewa tempat sendiri yang ada di Desa Donokerto sebesar Rp 1.500.000,- per tahun, sehingga bila dihitung setiap harinya pengrajin akan mengeluarkan biaya sebesar Rp ,4.432-.

Bunga Modal Sendiri. Bunga modal sendiri termasuk biaya implisit, karena tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung proses produksi keripik Salak Pondoh. Bunga modal sendiri dilihat dari jumlah biaya eksplisit yang dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung proses produksi yang dikalikan dengan jumlah bungan pinjaman bank. Bunga pinjaman yang dipakai yaitu bunga pinjaman dari bank BRI. Bunga pinjaman yang berlaku di Desa Donokerto sebesar 9 % per tahun. Bunga modal sendiri yang dikeluarkan oleh pengrajin dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto setiap minggunya yaitu sebesar Rp 1.760,-.

c. Biaya pengolahan wajik Salak Pondoh

Besarnya biaya eksplisit dan biaya implisit dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto dapat dilihat secara rinci dalam tabel berikut ini :

Tabel 10. Rata-Rata Biaya Eksplisit Dan Implisit Dalam Pengolahan Salak Pondoh Menjadi Wajik Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per Produksi.

No	Jenis Biaya	Jumlah		Nilai
1	Biaya Eksplisit			
	• Salak Pondoh (Kg)	6	Rp	39,000
	• Kelapa (Butir)	2	Rp	6,000
	• Gula Pasir (Kg)	1.5	Rp	22,500
	• Kayu Bakar (Ikat)	2	Rp	20,000
	• Penyusutan Alat		Rp	8,451
	• Tenaga Kerja Luar (HKO)			
	• Biaya Lain-Lain			
	-Kemasan Kertas Minyak (Unit)	150	Rp	5,250
	-Kemasan Plastik Mika (Unit)	15	Rp	5,563
	-Label (Unit)	15	Rp	1,500
	-Transportasi Pemasaran		Rp	13,750
	Jumlah Biaya Eksplisit		Rp	122,014
			Rp	26,063
2	Biaya Implicit			
	Tenaga Kerja Dalam (HKO)	1.53	Rp	20,655
	Sewa Tempat (Hari)		Rp	4,432
	Bunga Modal Sendiri (Hari)		Rp	619
	Jumlah Biaya Implicit		Rp	25,705

Sumber: Analisis Data Primer, 2016.

Tabel 10 menunjukkan bahwa. Biaya yang digunakan oleh pengrajin wajik Salak Pondoh meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yang paling banyak dikeluarkan pada industri rumah tangga wajik Salak Pondoh adalah biaya penggunaan bahan baku Salak Pondoh sebesar Rp 39.000,-. Hal ini dikarenakan harga Salak Pondoh cukup mahal karena belum memasuki musim panen yaitu sebesar Rp. 6.500,-. Biaya implisit yang paling banyak dikeluarkan yaitu biaya tenaga kerja dalam keluarga sebesar Rp 20.655,-. Secara rinci dapat dijelaskan biaya eksplisit dan biaya implisit sebagai berikut :

Sarana Produksi. Bila dilihat dari rincian table diatas, sarana produksi dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh terdiri dari Salak Pondoh, kelapa parut, gula pasir dan kayu bakar. Dilihat dari penggunaan biaya sarana produksi, rata-rata penggunaan biaya paling tinggi pada pembelian Salak Pondoh. Penggunaan Salak Pondoh dalam 1 kali produksi mencapai rata-rata sebanyak 6 kg dan pembelian kelapa rata-rata sebanyak 2 butir. Sedangkan untuk penggunaan gula pasir rata-rata sebanyak 1.5 kg dengan biaya sebesar Rp. 22.500,-. Penggunaan kayu bakar mencapai 2 ikat setiap produksi dengan kisaran harga per ikat yaitu Rp 20.000,-.

Biaya Penyusutan Alat. Alat yang dihitung penyusutannya dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh yaitu meliputi baskom,

pisau, dandang, centong, tumbukan, parutan, saringan, tungku, wajan, sutil dan nampan. Rata-rata besarnya biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh pengrajin yaitu sebesar Rp 8.451,-.

Biaya Lain-Lain. Biaya lain-lain yang dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung pengolahan Salak pondoh menjadi wajik Salako Pondoh meliputi kemasan kertas minyak, kemasan plastic mika, label dan transportasi pemasaran. Kemasan kertas minyak digunakan untuk membungkus wajik salak dengan rata-rata untuk setiap produksinya yaitu 150 unit dengan kisaran harga Rp. 5.250,-. Jumlah kemasan plastic mika dengan jumlah label yang digunakan selalu memiliki jumlah yang sama, karena setiap bungkus wajik Salak Pondoh menggunakan label. Dalam satu kali produksi kemasan plastic mika dan label rata-rata menghabiskan 15 unit dengan harga masing-masing berkisar Rp. 5.563,- dan Rp. 1.500,-. Biaya transportasi dikeluarkan oleh pengrajin untuk menjual atau mengantarkan produk ke warung-warung atau toko. Biaya transportsai yang dikeluarkan oleh pengrajin yaitu sebesar Rp 15.000,-.

Tenaga Kerja. Tenaga kerja dalam pengolahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh yaitu menggunakan tenaga kerja dalam keluarga karena industri rumah tangga kebanyakan penggunaan tenaga kerja dari dalam keluarganya sendiri. Upah dalam proses produksi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto yaitu Rp 13.500,- per 8 jam kerja, setara dengan hari kerja orang sebanyak 1.53 HKO..

Sewa Tempat Sendiri. Biaya ini tidak nyata dikeluarkan oleh pengrajin dalam proses produksi wajik Salak Pondoh. Sewa yang dihitung dalam proses pembuatan wajik Salak Pondoh yaitu sebesar Rp 4.432,-. Perhitungan tersebut diambil dari harga sewa warung yang ada di Desa Donokerto yang bernilai sebesar Rp 1.500.000,- per tahun.

Bunga Modal Sendiri. Bunga modal sendiri merupakan biaya yang tidak nyata dikeluarkan oleh pengrajin guna mendukung proses produksi wajik Salak Pondoh. Bunga modal sendiri diambil dari jumlah biaya eksplisit dikalikan dengan suku bunga pinjaman BRI. Suku bunga pinjaman yang berlaku di Desa Donokerto yaitu sekitar 9 % per tahun. Jumlah Bunga modal sendiri pada setiap produksi yaitu Rp. 619,- untuk per harinya.

2. Analisis Pendapatan dan Keuntungan Olahan Salak Pondoh

Adapun dibawah ini tabel pendapatan dan keuntungan olahan Salak Pondoh skala industri rumah tangga di Desa Donokerto sebagai berikut :

Tabel 11. Rata-Rata Pendapatan Dan Keuntungan Pengolahan Salak Pondoh Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Tahun 2016

Keterangan	Olahan Salak Pondoh		
	Kopi Salak	Dodol Salak	Wajik Salak
Jumlah Produksi (Bungkus)	52.50	24.00	15.00
Harga (Bungkus)	Rp 20,000	Rp 15,000	Rp 12,000
Penerimaan	Rp 1,050,000	Rp 354,150	Rp 180,000

Biaya Eksplisit	Rp 188,810	Rp 153,440	Rp 122,014
Biaya Implisit	Rp 43,432	Rp 73,128	Rp 25,705
Pendapatan	Rp 861,190	Rp 200,710	Rp 57,986
Keuntungan	Rp 672,381	Rp 127,581	Rp 32,281

Sumber : Analisis Data Primer, 2016

Dari Tabel 11 dapat dilihat total penerimaan kopi Salak Pondoh sebesar Rp 1.050.000,- setiap produksinya dari pengolahan biji Salak Pondoh seberat 9.16 kg. Total penerimaan kopi Salak Pondoh tersebut didapat dari jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 52.5 bungkus dikalikan dengan harga yang berlaku seharga Rp 20.000,-. Pendapatan pengolahan biji Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh setiap produksinya mencapai Rp 861.190,-, sedangkan untuk keuntungan mencapai Rp 672.381,-.

Untuk total penerimaan dodol Salak Pondoh sebanyak Rp 354.150,- setiap produksinya dari pengolahan Salak Pondoh seberat 8 kg. Penerimaan yang diperoleh didapat dari jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 24 bungkus yang dikalikan dengan harga Rp 15.000,- per bungkusnya. Pendapatan usaha mencapai Rp 200.710,- setiap produksinya, sedangkan untuk keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 126.017,- setiap produksi dodol Salak Pondoh.

Untuk total penerimaan wajik Salak Pondoh sebanyak Rp 180.000,- setiap produksinya dari pengolahan Salak Pondoh seberat 6 kg. Penerimaan yang diperoleh didapat dari jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 15 bungkus yang dikalikan dengan harga Rp 12.000,- per bungkusnya. Pendapatan usaha mencapai Rp 57.986,- setiap produksinya, sedangkan untuk keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 32.281,- setiap produksi dodol Salak Pondoh.

B. Analisis Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh

1. Nilai Tambah Kopi Salak Pondoh

Dalam menghitung nilai tambah kopi Salak Pondoh tidak terlepas dari semua nilai input produksi kopi Salak Pondoh per 1 kg bahan baku terkecuali nilai tenaga kerja pekerja. Nilai tambah kopi Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

Tabel 12. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi Kopi Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.

Variabel	Nilai
Output Kopi Salak Per Produksi (Bungkus)	52.50
Input Bahan Baku Biji Salak Pondoh (Kg)	9.16
Input Tenaga Kerja HKO/Produksi	3.25
Faktor Konversi Produksi	5.73
Harga Produk	Rp 20,000.00
Upah Tenaga Kerja	Rp 12,000.00
Nilai Input Biji Salak Pondoh Per 1 Kg	Rp 2,000.00
Nilai Input Lainnya Per 1 Kg	Rp 16,228.17
Nilai Produksi	Rp 114,628.82
Nilai Tambah	Rp 132,856.99
Rasio Nilai Tambah	1.16

Sumber : Analisis Data Primer, 2016.

Berdasarkan Tabel dapat disimpulkan bahwa nilai tambah olahan Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto mencapai Rp 132,859,99,-. dengan rasio nilai tambah sebesar 1.16 % untuk setiap 1 kg bahan baku biji Salak Pondoh. Hal ini menunjukan bahwa 1 kg biji Salak Pondoh bila di olah menjadi kopi Salak Pondoh akan memberikan nilai tambah biji Salak Pondoh sebesar 1.16 %.

2. Nilai Tambah dodol Salak Pondoh

Dalam menghitung nilai tambah dodol Salak Pondoh tidak terlepas dari semua nilai input produksi kopi Salak Pondoh per 1 kg bahan baku terkecuali nilai tenaga kerja pekerja. Nilai tambah dodol Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

Tabel 13. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi Dodol Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.

Variabel	Nilai
Output Dodol Salak Per Produksi (Bungkus)	23.61
Input Salak Pondoh Per Produksi (Kg)	8.00
Input Tenaga Kerja HKO/Produksi	4.67
Faktor Konversi Produksi	2.95
Harga Produk	Rp 15,000
Upah Tenaga Kerja	Rp 14,333
Nilai Input Salak Pondoh Per 1 Kg	Rp 6,500
Nilai Input Lainnya Per 1 Kg	Rp 6,662
Nilai Produksi	Rp 44,269
Nilai Tambah	Rp 57,431
Rasio Nilai Tambah	1.30

Sumber : Analisis Data Primer, 2016.

Berdasarkan Tabel dapat disimpulkan bahwa nilai tambah olahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto mencapai Rp 57,431,-. dengan rasio nilai tambah sebesar 1,3 % untuk setiap 1 kg bahan baku Salak Pondoh. Hal ini menunjukan bahwa 1 kg Salak Pondoh bila di olah menjadi dodol Salak Pondoh akan memberikan nilai tambah Salak Pondoh sebesar 1.3 %.

3. Nilai Tambah wajik Salak Pondoh

Dalam menghitung nilai tambah wajik Salak Pondoh tidak terlepas dari semua nilai input produksi wajik Salak Pondoh per 1 kg bahan baku terkecuali nilai tenaga kerja pekerja. Nilai tambah dodol Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

Tabel 14. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi Wajik Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.

Variabel	Nilai
Output Wajik Salak Per Produksi (Bungkus)	15.00
Input Salak Pondoh Per Produksi (Kg)	6.00
Input Tenaga Kerja Hko/Produksi	1.53
Faktor Konversi Produksi	2.50
Harga Produk Bungkus	Rp 12,000.00
Upah Tenaga Kerja	Rp 13,500.00
Nilai Input Salak Pondoh Per 1 Kg	Rp 6,500.00
Nilai Input Lainnya Per 1 Kg	Rp 4,343.75
Nilai Produksi	Rp 30,000.00
Nilai Tambah	Rp 40,843.75
Rasio Nilai Tambah	1.36

Sumber : Analisis Data Primer, 2016.

Berdasarkan Tabel dapat disimpulkan bahwa nilai tambah olahan Salak Pondoh menjadi wajik Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto mencapai Rp 40,843,75,-.dengan rasio nilai tambah sebesar 1,36 % untuk setiap 1 kg bahan baku Salak Pondoh. Hal ini menunjukan bahwa 1 kg Salak Pondoh bila di olah menjadi wajik Salak Pondoh akan memberikan nilai tambah Salak Pondoh sebesar 1,36 %

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terkait nilai tambah produk olahan berbahan baku Salak Pondoh pada skala industri rumah tangga di Desa Donokerto Kecamatan Turi kabupaten Sleman dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Industri rumah tangga olahan Salak Pondoh di Desa Donokerto terdapat 19 industri yang terdiri dari 6 industri kopi Salak Pondoh, 9 industri dodol Salak Pondoh dan 4 industri wajik Salak Pondoh. Proses produksi dilakukan secara manual sehingga dalam kegiatan inovasi produk dan peningkatan skala usaha sangatlah sulit untuk dilakukan.
2. Biaya yang dikeluarkan guna mendukung proses produksi olahan Salak Pondoh setiap produksinya di Desa Donokerto bervariasi. Industri kopi Salak Pondoh membutuhkan rata-rata biaya untuk proses produksi sebesar Rp 233,312,- setiap produksinya, industri dodol Salak Pondoh membutuhkan biaya rata-rata sebanyak Rp 226,568,- untuk setiap produksinya. Industri wajik Salak Pondoh membutuhkan biaya rata-rata sebanyak Rp 147,719,- setiap produksinya.
3. Pendapatan dari pengolahan Salak Pondoh untuk setiap produksinya di Desa Donokerto menjadi kopi Salak Pondoh yaitu sebesar Rp 861,381,- setiap produksinya dan keuntungannya sebesar Rp 672,381,-. Industri dodol Salak Pondoh memperoleh pendapatan sebesar Rp 200,710,- dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 127,581,-. Industri wajik Salak Pondoh memperoleh pendapatan sebanyak Rp 57,986,- dengan keuntungan sebanyak Rp 32,281,- untuk setiap produksinya.
4. Nilai tambah dari pengolahan Salak Pondoh per 1 kilogram pada skala industri rumah tangga di Desa Donokerto meliputi, industri kopi Salak Pondoh sebesar Rp 132,856,99 dengan rasio nilai tambah 1,16 %, industri dodol Salak Pondoh menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 57,431,- dengan rasio nilai tambah 1,30 %, industri wajik Salak Pondoh menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 40,843,75,- dengan rasio nilai tambah 1,36 %,

A. Saran

Dalam usaha pengolahan Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto menghasilkan nilai tambah yang kecil ini dikarenakan produksi yang sedikit dan masih menggunakan sarana produksi yang tradisional. Sehingga antara produksi dan biaya produksi masih belum menghasilkan banyak keuntungan bagi industri rumah tangga olahan Salak Pondoh. Oleh karena itu, perlu adanya usaha untuk peningkatan produksi yang lebih besar, pasar yang lebih luas, sehingga olahan Salak Pondoh yang memiliki nilai tambah yang rendah bisa memberikan pendapatan yang tinggi bagi pelaku industri rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrida, AmaliA. 2004. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak (Studi Kasus: Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa ParSalakan, Kec. Angkola Barat, Kab. Tapsel.* Departemen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Ali, Muhammad. 2012. *Kelayakan Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram Di Kabupaten Sleman.* Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Anas, Rizki. 2007. *Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Salak Studi Kasus di Unit Usaha Werdhi Guna Food, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali.*
- Arnando, Cici. 2015. *Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak PONDOK Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Kecamatan Donokerto Kabupaten Cilacap.* Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistika Daerah Istimewa Yogyakarta. 2014. *Tanaman Buah-buahan Menghasilkan menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Sleman 2013 – 2014* (online). <http://yogyakarta.bps.go.id/> diakses 11 November 2015.
- Badan Pusat Statistika Daerah Istimewa Yogyakarta. 2010. *Produksi buah - buahan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2010* (online). <http://yogyakarta.bps.go.id/> diakses 11 November 2015.
- Eko, Purnomo. 2014. *Kelayakan Usaha Tani Salak Pondok Organik Studi Kasus Di Kelompok Tani Si Cantik Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.* Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Hapsari, Hepi. 2003. *Peningkatan Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya Di Kabupaten Tasikmalaya.* Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Pajajaran.
- Indarwati, Viana. 2004. *Analisis Kelayakan Finansial, Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Komoditas Salak Di Kabupaten Jember*
- Nasrulloh, Mochamad. 2006. *Analisis Pemasaran Salak Pondok Saat Panen Raya Di Kecamatan Banjarmangu Kabupaten Banjar Negara.* Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Noor, Hendry Faizal. 2007. *Ekonomi Manajerial.* RajaGrafindo Persada, Jakarta
- Rochani, Siti. 2007. *Bercocok Tanam Salak Pondok.* Azka Mulia Media. Jakarta
- Rukmana dan Yuniarsih. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu.* Kanisius, Yogyakarta
- Soekartawi, 2002. *Analisis Usahatani.* UI Press, Jakarta.

- Soekartawi. 2003. *teori ekonomi produksidengan pokok bahasan analisis fungsi cobb-douglas*. PT raja grafindo persada. Jakarta
- Soekartawi, 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press, Jakarta.
- Soetomo, H.A. 2001. *Teknik Bertanam Salak Pondoh* . Sinar Baru Algensindo. Jakarta
- Sudiyono, Armand. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press, Malang.
- Suratiah K. 2008. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ulfah, Maria. 2006. *Nilai Tambah Usaha Pertanian Berbahan Baku Garut Dikec Pngasih Kab Kulon Progo*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta