

MOTTO

Tegar Dalam Iman

Yakin Dalam Melangkah

Cakap Dalam Tindakan

Wawasan Yang Menantang

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang telah diberikan sehingga skripsi dengan judul **“NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU SALAK PONDOH SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA DONOKERTO KECAMATAN TURI KABUPATEN SLEMAN”** dapat diselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada Baginda Rasulullah Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman.

Penulis yakin bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan lancar tanpa bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tuaku Bapak Suprptoно dan Ibu Utami. Kakak pertama Tyas Herdini Pratami dan kakak kedua Rangga Herdianto Kurniawan;
2. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta;
3. Dr. Ir. Sriyadi, MP selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa memberikan arahan, saran dan dukungan kepada penulis;
4. Dr. Aris Slamet Widodo, M.Sc selaku dosen pembimbing pendamping dalam memberikan arahan, saran dan dukungan kepada penulis;
5. Ir. Nur Rahmawati, MP selaku dosen penguji yang telah memberikan banyak masukan dalam skripsi ini;

6. Kepala Desa Donokerto beserta jajaran staff yang telah memberikan izin dan bantuan untuk melaksanakan penelitian;
7. Semua pengusaha olahan Salak Pondoh di Desa Donokerto terimakasih untuk semua informasi yang diberikan selama penelitian berlangsung;
8. Megadhana Siswi Khasanti, yang senantiasa memberikan dukungan serta semangatnya kepada penulis;
9. MAPALA UMY, trimakasih untuk pengalaman yang telah diberikan kepada penulis;
10. Teman-teman Agribisnis UMY angkatan 2011 dan semua pihak yang turut membantu kelancaran penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Penulis sadar bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Wassalamualaikum. Wr. Wb.

Yogyakarta, 29 Agustus 2016

Tomi Tritama Putra

DAFTAR ISI

Halaman

PENGESAHAN	i
MOTTO	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
I.PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Tujuan Penelitian	4
C.Kegunaan Penelitian	5
II.KERANGKA PENDEKATAN TEORI	6
A.Tinjauan Pustaka.....	6
1.Karakteristik dan Olahan Salak Pondoh	6
2.Industri Rumah Tangga.....	12
3.Biaya, Pendapatan dan Keuntungan.....	14
4.Konsep Nilai Tambah	16
B.Penelitian Sebelumnya.....	17
C.Kerangka Pemikiran	19
III.METODE PENELITIAN	27
A.Teknik penentuan lokasi	23
B.Teknik pengambilan sampel	23
C. Teknik dan Jenis Pengambilan Data	23
D. Pembatasan Masalah.....	24
F. Asumsi.....	24
G. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	25
H. Teknik Analisis Data	27
1.Biaya	27

2.Pendapatan	28
3.Keuntungan	28
4.Nilai Tambah.....	28
IV.KEADAAN UMUM WILAYAH.....	30
A. Topografi Dan Geografi Desa Donokerto	31
B. Keadaan Penduduk Desa Donokerto	31
1.Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin.....	32
2.Jumlah Kepala Keluarga	32
3.Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian Masyarakat	33
D.Tingkat Pendidikan Dan Sarana Pendidikan Masyarakat.....	34
1.Tingkat Pendidikan Masyarakat.....	34
2.Sarana Dan Pendidikan	34
E.Penguasaan Aset Ekonomi Masyarakat	35
1.Aset Tanah	35
2.Aset Sarana Transportasi.....	36
F. Proses Produksi Olahan Salak Pondoh.....	37
1.Produksi Kopi Salak Pondoh	37
2.Produksi Dodol Salak Pondoh	42
3.Produksi Wajik Salak Pondoh	47
V.ANALISIS HASIL DAN PEMBAHASAN	54
A. Profil Industri Rumah Tangga Olahan Salak Pondoh	54
B.Analisis Keuntungan IndustriRumah Tangga Olahan Salak Pondoh	58
1.Analisis Biaya Olahan Salak Pondoh.....	58
2.Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Olahan Salak Pondoh	70
C.Analisis Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh.....	71
1.Nilai Tambah Kopi Salak Pondoh.....	72
2.Nilai Tambah Dodol Salak Pondoh.....	72
3.Nilai Tambah Dodol Salak Pondoh.....	73

VI.KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
A. Kesimpulan.....	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Produksi Salak di Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2009.....	2
Tabel 2. Industri rumah tangga di Kecamatan Turi 2015	3
Tabel 3. Produksi Tanaman Buah-buahan Menghasilkan Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Sleman, 2013 - 2014	8
Tabel 4. Kandungan dan gizi dalam tiap 100 grambuah Salak segar.	10
Tabel 5. Cara Menghitung Nilai Tambah.	29
Tabel 6. Jumlah Penduduk menurut Jenis Kelamin	32
Tabel 7. Jumlah Kepala Keluarga Menurut Jenis Kelamin di Desa Donokerto Tahun 2016.....	32
Tabel 8. Mata Pencaharian Masyarakat di Desa Donokerto 2016.	33
Tabel 9. Tingkat pendidikan Desa Donokerto 2016	34
Tabel 10. Sarana Dan Prasarana Kegiatan Pembelajaran di Desa Donokerto 2016. .	35
Tabel 11. Penguasaan Aset Tanah Masyarakat di Desa Donokerto Tahun 2016.	36
Tabel 12. Sarana Transportasi masyarakat di desa Donokerto Tahun 2016.....	36
Tabel 13. Profil pengrajin olahan Salak Pondoh di desa Donokerto Tahun 2016.	55
Tabel 14. Biaya Eksplisit Dan Implisit Dalam Pengolahan Kopi Salak Pondoh.....	59
Tabel 15. Biaya Eksplisit Dan Implisit Dalam Pengolahan dodol Salak Pondoh.....	63
Tabel 16. Biaya Eksplisit Dan Implisit Dalam Pengolahan wajik Salak Pondoh.....	67
Tabel 17. Pendapatan Dan Keuntungan Pengolahan Salak Pondoh Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Tahun 2016.....	70
Tabel 18. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi Kopi Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.....	72

Tabel 19. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi dodol Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.....73

Tabel 20. Nilai Tambah Olahan Salak Pondoh Menjadi wajik Salak Pondoh Di Desa Donokerto Per 1 Kg Bahan Baku.....74

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Bagan alur kerangka pemikiran.....	22
Gambar 2. Bagan proses produksi kopi Salak Pondoh	41
Gambar 3. Bagan proses produksi dodol Salak Pondoh	46
Gambar4. Bagan proses produksi wajik Salak Pondoh	52

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. <i>Question guide</i> penelitian	79
Lampiran 2. Hasil analisis industri olahan Salak Pondoh.....	80