

II. 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. (Soetomo, 2001).

Ciri-ciri Salak Pondoh adalah batang tegak hampir tidak terlihat karena tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri banyak. Panjang pelepah daun sekitar dua hingga tiga meter, helai daun berbentuk garis lanset berujung runcing. Akar tumbuhan Salak dangkal, panjang dan kuat seperti akar kelapa atau aren. Tanaman Salak dapat hidup bertahun-tahun sehingga dapat mencapai ketinggian 1,5-8 meter, bergantung pada jenisnya. Salak Pondoh merupakan tanaman berumpun dengan buah berbentuk segitiga bulat telur terbalik. Panjang buah antara 2,5-7,5 cm, ketebalan daging buah sekitar 1,5 cm, dan kulit buah berbentuk sisik yang bersusun rapi seperti genting (Purnomo, 2014).

Sampai saat ini banyak dijumpai jenis Salak yang berkembang luas dan agak spesifik dikaitkan dengan daerah pembudidayannya, misal Salak codet (Jakarta), Salak Padang Sidempuan (Medan), Salak Pondoh (Sleman, Yogyakarta), Salak Bongkok (Sumedang), Salak Monanjaya (Tasikalaya), Salak Suwaru (Malang), Salak Bali (karangasem) dan sebagainya. Banyaknya varietas Salak tersebut disebabkan oleh pengaruh iklim dan lingkungan yang berbeda-beda. Disamping itu, kemungkinan juga karena adanya kawin silang antara tanaman Salak itu sendiri. Karena masing-masing varietas Salak memiliki kualitas yang berbeda-beda, maka harga dari masing-masing varietas tersebut juga berbeda. Tentunya Salak yang memiliki kualitas terbaik akan paling mahal harganya. Untuk saat ini, Salak Pondoh merupakan Salak yang paling mahal diantara jenis Salak yang lainnya (Rochani, 2007).

Banyak varietas Salak yang bisa tumbuh di Indonesia, Salak Pondoh dari Yogyakarta misalnya, di Daerah Istimewa Yogyakarta tanaman Salak Pondoh banyak dibudidayakan, salah satu daerah yang banyak membudidayakan Salak Pondoh adalah Kabupaten Sleman. Produksi Salak Pondoh di daerah tersebut terbilang sangat tinggi ditimbang dengan komoditas tanaman buah lainnya. Produksi buah-buahan di Kabupaten Sleman bisa dilihat berikut ini:

Tabel 1. Produksi Tanaman Buah-buahan Menghasilkan Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Sleman, 2013 - 2014 (Ton)

No.	Jenis tanaman	Jumlah(ton)
1.	Alpoket	46.983
2.	Durian	35.994
3.	Jambu Biji	20.564
4.	Jambu Air	15.970
5.	Mangga	157.430
6.	Nangka	176.686
7.	Pepaya	89.499
8.	Pisang	149.950
9.	Rambutan	167.897
10.	Salak	741.742
11.	Sawo	30.992

Statistik Hortikultura Daerah Istimewa Yogyakarta 2015

Salak Pondoh merupakan jenis Salak yang relatif paling digemari oleh konsumen karena mempunyai kelebihan. Salah satu keunggulan buah Salak Pondoh yang menonjol dari Salak Pondoh adalah rasa yang manis meskipun buahnya masih muda. Menurut Rukmana (1999) Salak Pondoh punya kelebihan tersendiri dibanding jenis Salak lain yaitu:

- a) Kualitas rasa daging buah lebih manis tanpa rasa sepat meskipun buahnya masih muda.
- b) Sifat buah yang relatif lebih tahan lama dibanding dengan jenis Salak lainnya.
- c) Jika dimakan dalam jumlah banyak tidak menimbulkan rasa tidak enak perut.
- d) Harga Salak Pondoh jauh lebih tinggi dibanding jenis Salak lainnya.

Menurut Rukmana (1999) Salak Pondoh terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu:

a) Salak Pondoh hitam

Salak Pondoh ini mempunyai kulit buah yang paling gelap bila dibandingkan dengan Salak Pondoh lainyadan bentuk juga paling bulat. Bila dipetik pada bulan ke 5 setelah bunga mekar akan terasa manis.

b) Salak Pondoh merah

Kulit buah berwarna merah kecoklatandengan ujung buah berwarna kehitaman, isi buah normal, rasa dan aroma daging buah seperti nanas tetapi kalau tidak matang akan seperti apel. Bentuk buah lonjong dan ukuran buahnya lebih besar dari Salak Pondoh hitam.

c) Salak Pondoh merah-hitam

Warna kulitnya merah gelap kekuningan. Buahnya berbentuk lonjong agak kebulatan. Ukuran lebih besar bila dibandingkan dengan Salak Pondoh lainnya.

d) Salak Pondoh merah-kuning

Mempunyai kulit berwarna kemerahan mengenai ukuran dan isi buah seperti Salak Pondoh lannya hanya rasanya agak masam.

e) Salak Pondoh Kuning

Dilihat dari bentuknya Salak Pondoh ini seperti Salak Pondoh hitam namun ukuran buah jauh lebih besar, kulit berwarna kekuningan agak kecoklatan, rasa aroma daging buahnya seperti Salak Pondoh hitam.

Salak Pondoh dalam produksinya tergantung pada periode atau musim panen tertentu. Musim panen Salak Pondoh dapat dipilahkan menjadi tiga periode yaitu panen raya pada bulan

November sampai Januari, panen sedang pada bulan Mei sampai Juli dan panen kecil pada bulan Februari sampai April. Buah Salak biasanya dimakan dalam bentuk segar, asinan atau manisan dalam kaleng. Bagian buah yang dapat dimakan setelah dianalisis mengandung vitamin dan zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kandungan gizi buah Salak dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 2. Kandungan dan gizi dalam tiap 100 gram buah Salak segar.

No.	Kandungan gizi	Proporsi (banyaknya)
1.	Kalori	77,00 kal
2.	Protein	0,40 g
3.	Karbohidrat	20,90 g
4.	Kalsiu	28,00 mg
5.	Fosfor	18,00 mg
6.	Zat besi	4,20 mg
7.	Vitamin B1	0,04 mg
8.	Vitamin C	2,00 mg
9.	Air	78,00 mg
10.	Bagian dapat dimakan	50%

Sumber : Rukmana, 1999

Dengan melihat tabel 4 di atas Salak Pondoh memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan tubuh manusia terdapat di Salak Pondoh, antara lain kalori, protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, vitamin C, dan air. Dari tabel di atas juga dapat dilihat 50% buah Salak Pondoh bisa di konsumsi. Buah Salak Pondoh juga dapat diolah menjadi berbagai macam olahan berbahan baku Salak Pondoh antara lain dodol Salak, wajik Salak, Kopi Pondoh Salak dan masih banyak olahan berbahan baku Salak lainnya.

Olahan produk merupakan hasil dari proses berubahnya bahan baku mentah atau setengah jadi menjadi bahan siap konsumsi. Buah Salak Pondoh dapat dikonsumsi dalam keadaan buah segar atau dalam bentuk olahan. Untuk membuat olahan perlu adanya tambahan

input guna mendukung proses produksi. Menurut Rochani, Siti (2007) bahwa dengan mengolah buah Salak Pondoh memiliki tujuan, yaitu:

1) Menambah nilai jual

Dengan mengadakan pengolahan pada buah Salak Pondoh, kita akan mendapatkan harga yang lebih tinggi, dari pada kita menjual buah Salak Pondoh dalam keadaan segar.

2) Menambah kelengkapan gizi

Pengolahan buah Salak Pondoh menjadi jenis makanan dan minuman tertentu, sudah pasti dengan menambahkan ke dalamnya zat makanan yang lainnya, misal gula atau susu. Dengan demikian gizi yang kita peroleh dari olahan buah Salak Pondoh menjadi lebih lengkap.

3) Usaha pengawetan

Salak Pondoh yang diolah menjadi dodol, Salak Pondoh atau manisan dapat bertahan dalam waktu yang lebih lama dibandingkan Salak Pondoh dalam keadaan segar yang hanya mampu bertahan sekitar 6 hari setelah pemetikan. Namun, Salak Pondoh Salak Pondoh Salak Pondoh dapat bertahan lama sampai berbulan-bulan karena sudah disterilisasi terlebih dahulu sebelum dipasarkan.

4) Menambah minat pada buah

Dengan pengolahan buah Salak Pondoh menjadi beraneka macam olahan, minat masyarakat untuk membeli Salak Pondoh juga meningkat.

5) Menambah konsumsi buah

Dengan pembelian Salak Pondoh sebagai salah satu buah yang dibutuhkan tubuh, tingkat konsumsi pada buah juga mengalami peningkatan.

2. Industri Rumah Tangga

Menurut Badan Pusat Statistika (2014) bahwa penggolongan industri pengolahan didasarkan pada jumlah tenaga kerja yang terbagi menjadi 4 golongan, yaitu:

a. Industri besar

Ciri-ciri industri besar, yaitu memiliki modal besar, memiliki teknologi modern, organisasi pembagian yang jelas dan memiliki tenaga kerja lebih dari 100 orang. Contoh industri ini adalah pesawat terbang, industri farmasi dan industri otomotif.

b. Industri sedang

Ciri-ciri industri sedang, yaitu modal yang cukup besar, teknologi yang cukup modern, organisasi pembagian kerja jelas dan memiliki tenaga kerja antara 22-99 orang. Contoh industri sedang adalah industri makanan dan industri konveksi.

c. Industri kecil

Ciri-ciri industri kecil, yaitu modal besar dari industri rumah tangga, teknologi masih sederhana, pembagian kerja belum jelas dan memiliki tenaga kerja antar 5-19 orang. Contoh industri kecil adalah industri boneka dan industri genteng.

d. Industri rumah tangga

Ciri-ciri industri rumah tangga, yaitu modal kecil, teknologi sederhana, pembagian tugas dan tanggung jawab sama pada setiap orang, tenaga kerja antara 1-4 orang. Contoh industri rumah tangga adalah industri kerajinan dan industri tahu tempe.

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 ilmu ekonomi, biaya merupakan semua pengorbanan yang dikeluarkan guna menunjang kegiatan proses produksi. Menurut Noer (2007), biaya adalah semua nilai yang dikeluarkan dari faktor produksi yang digunakan baik

dalam bentuk benda dan jasa selama proses produksi berlangsung. Biaya dibagi menjadi 5 macam yaitu biaya tetap, biaya variabel, biaya implisit, biaya eksplisit dan total biaya.

Menurut Suratiyah (2006), biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi, misalnya biaya gaji. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi, misalnya biaya bahan baku. Biaya eksplisit adalah semua pengeluaran yang digunakan untuk membayar faktor produksi, bahan-bahan, transportasi dan energi. Didalam biaya eksplisit juga terdapat biaya penyusutan peralatan, yaitu penggantian kerugian penggunaan nilai uang yang disebabkan karena waktu dan penggunaan modal tetap. Biaya implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dibayar secara nyata, misalnya upah tenaga kerja dalam keluarga.

Pendapatan usaha secara ekonomis mempunyai dua pengertian, yaitu pendapatan kotor (*gross farm income*) dan pendapatan bersih (*net farm income*). Pendapatan kotor yaitu produk olahan yang dihasilkan baik yang dijual maupun yang belum terjual, sedangkan pendapatan bersih usaha adalah selisih antara pendapatan kotor usaha dengan total pengeluaran selama produksi (Widiasanti, 2006 :17) dalam Arnando, Cici (2015). Pendapatan kotor sering dikenal dengan istilah pendapatan, sedangkan pendapatan bersih sering dikenal dengan istilah keuntungan.

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). Pendapat lain dikemukakan oleh Winardi (2000) bahwa pendapatan bersih atau keuntungan adalah keseluruhan hasil yang diperoleh dikurangi biaya-biaya atau benda-benda yang dijual dari hasil penjualan akan dicapai laba kotor dan dengan jalan mengurangi pengeluaran untuk menghasilkan benda dari laba kotor akan dicapai laba perusahaan dan bila pajak pendapatan dikurangi laba perusahaan maka akan diperoleh laba bersih atau pendapatan bersih atau keuntungan. Keuntungan merupakan kegiatan perusahaan yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang di peroleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (Sadono Sukirno, 2005).

4. Konsep Nilai Tambah

Menurut haryami (1987) dalam Sudiyono (2004) ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. 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 lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja.

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).

B. Penelitian Sebelumnya

Afrida, Amalia(2004) yang melakukan penelitian berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak (Studi Kasus: Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa ParSalakan, Kec. Angkola Barat, Kab. Tapsel). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan Salak sampai menjadi produk olahan, untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan Salak sampai menjadi produk olahan pada Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, dan untuk membandingkan nilai

tambah yang diperoleh antara hasil produk olahan Salak yaitu dodol Salak, kurma Salak, keripik Salak dan sirup Salak. Usaha pengolahan kedelai menjadi tahu dengan usaha pengolahan kedelai menjadi tempe. Dari hasil penelitian diperoleh nilai tambah untuk proses pengolahan dodol Salak sebesar Rp 11.270/Kg, kurma Salak sebesar Rp 63.853,4/kg, keripik Salak sebesar 5.326,67/Kg, dan pada sirup Salak sebesar Rp 15.963,76/Kg. Dengan demikian, nilai tambah tertinggi didapat pada pengolahan kurma Salak.

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. Nilai tambah yang dihasilkan produk keripik Salak yaitu untuk setiap 1 kg Salak adalah Rp 4.117,60 dengan rasio nilai tambah 53,5 %. Keuntungan yang diperoleh unit usaha Werdhi Guna Food dalam satu hari sebesar Rp 331.907,89. Keuntungan ini diperoleh dari jumlah penerimaan sebesar Rp 1.200.000,00 dikurangi biaya total sebesar Rp 868.092,11 yang dikeluarkan. Agroindustri produk keripik Salak unit usaha Werdhi Guna Food layak dikembangkan karena jumlah produk yang di hasilkan melebihi BEP serta *R/C Ratio* lebih dari 1. Strategi pertumbuhan dengan memanfaatkan kekuatan agroindustri dilakukan untuk meraih peluang yang ada antara lain : meningkatkan volume penjualan; melakukan penetrasi dan perluasan pasar; melakukan pemanfaatan teknologi. Kata kunci : nilai tambah, keuntungan, kelayakan usaha, strategi, keripik Salak.

Hapsari, Heki (2003) Peningkatan Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya Di Kabupaten Tasikmalaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah terbesar diperoleh dari pengolahan manisan Salak Rp 10,443,23/Kg dan pendapatan tertinggi diperoleh dari pembuatan dodol Salak Rp 326,579,16 per proses produksi. Strategi pengembangan usaha yang direkomendasikan adalah penetrasi pasar dan pengembangan

produk. Penetrasi pasar dilakukan dengan peningkatan promosi, ekspansi pasar dan iklan komersial. Pengembangan produk dilakukan dengan peningkatan mutu (bentuk, rasa, kemasan) dan diversifikasi produk.

Indarwati, Viana (2004) Analisis Kelayakan Finansial, Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Komoditas Salak Di Kabupaten Jember. Hasil analisis menunjukkan bahwa usahatani Salak secara finansial layak diusahakan dengan nilai NPV sebesar Rp 3.136.340,42, Net B/C sebesar 1,64, Gross B/C sebesar 1,30, IRR sebesar (19,76%), PR sebesar 1,72 dan Payback period (jangka waktu pengembalian) modal 5,1 tahun atau 5 tahun 1 bulan 6 hari pada tingkat suku bunga (12,3%). Usahatani Salak tidak peka (tidak sensitif) terhadap perubahan yaitu penurunan produksi Salak sebesar (10%) dan penurunan harga (5%) sehingga masih tetap layak untuk diusahakan. Pengolahan Salak menjadi dodol Salak dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp 8.169,62 per kilogram bahan baku. Faktor pendorong tertinggi adalah (D1) kesesuaian agroklimat dengan nilai TNB sebesar 1,61 dan faktor penghambat tertinggi adalah (H7) motivasi untuk pengolahan Salak kurang dengan nilai TNB sebesar 1,91. Strategi pengembangan yang sebaiknya dirumuskan adalah (1) menghimpun petani untuk melakukan perawatan tanaman Salak lebih intensif, (2) penyuluhan yang berkesinambungan dan pendampingan kepada pengolah Salak, dan (3) dilakukannya diversifikasi olahan Salak.

C. Kerangka Pemikiran

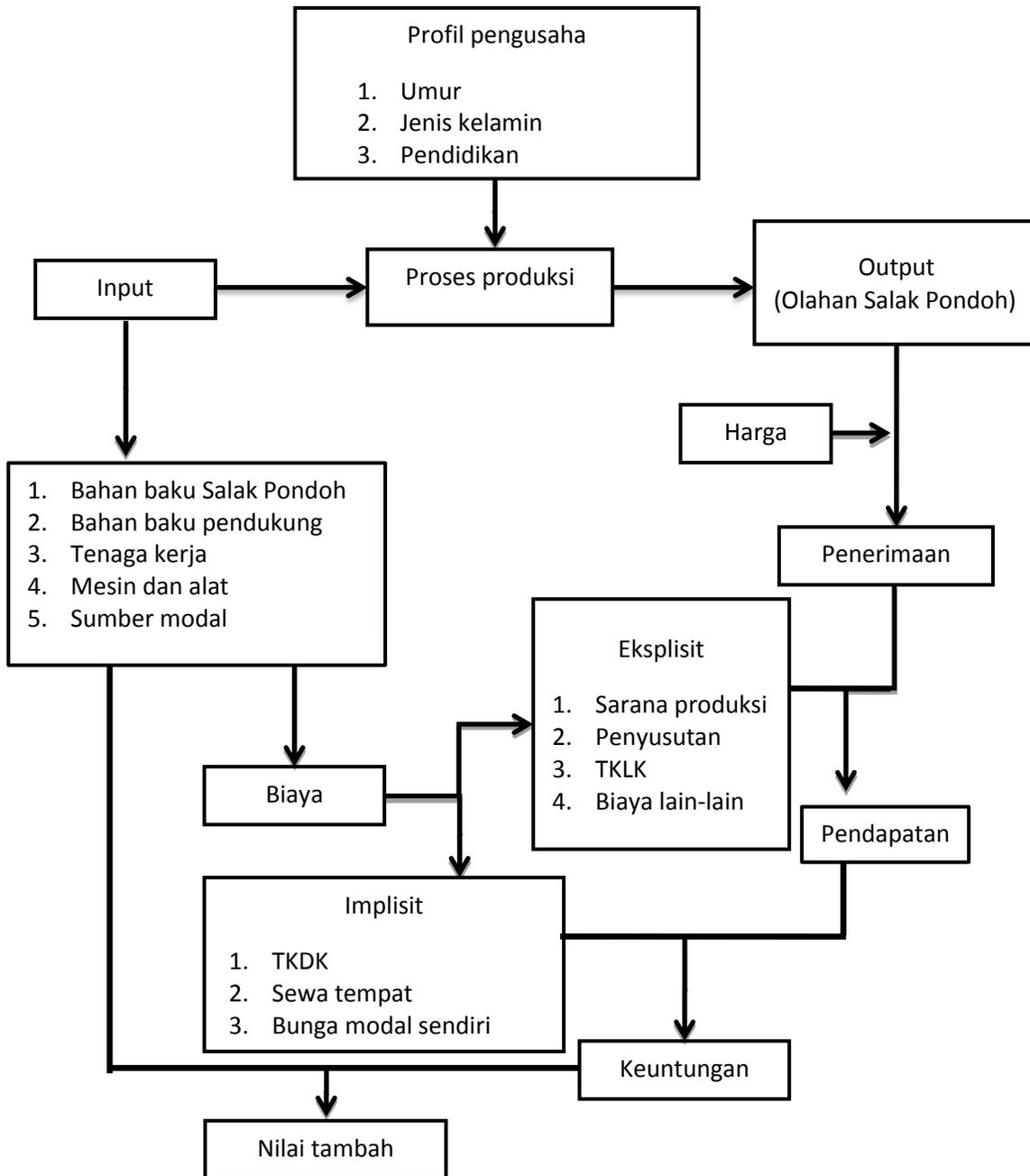
Salak Pondoh merupakan komoditi tanaman buah yang banyak di budidayakan di daerah Yogyakarta. Namun, pada saat panen raya harga buah Salak Pondoh sangat rendah. Untuk mengatasi hal tersebut dibutuhkan pengolahan berbahan baku Salak Pondoh guna meningkatkan nilai jual dan menambah daya simpan produk. Usaha pengolahan Salak Pondoh pada umumnya

merupakan industri rumah tangga. Industri rumah tangga ini merupakan usaha pengolahan yang dalam pengerjaannya masih sangat sederhana dan volume produk yang dihasilkan masih relatif sedikit. Di Desa Donokerto industri rumah tangga olahan Salak Pondoh terdiri dari industri kopi Pondoh, wajik Salak Pondoh dan dodol Salak Pondoh. Keberadaan industri rumah tangga olahan Salak Pondoh sangat dipengaruhi oleh umur pemilik, pengalaman, jenis kelamin dan pendidikan.

Dalam proses pembuatan produk olahan Salak Pondoh dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti peralatan dan mesin, bahan baku, tenaga kerja dan modal. Adanya penggunaan input tersebut dapat mengakibatkan bertambahnya biaya yang akan dikeluarkan. Biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit yang dimaksud diantaranya biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga dan biaya peralatan serta mesin. Biaya implisit yang dimaksud terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat sendiri dan biaya modal sendiri.

Proses produksi Salak Pondoh menghasilkan output berupa kopi Salak Pondoh, dodol Salak Pondoh dan wajik Salak Pondoh. Setiap output tersebut jika dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung pendapatan yaitu dengan menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari perusahaan olahan Salak Pondoh dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Untuk menghitung keuntungan dari usaha olahan Salak Pondoh yang didapat yaitu dengan menghitung selisih antara pendapatan dengan total biaya implisit yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah olahan Salak Pondoh dapat dilihat dari nilai keuntungan dibandingkan dengan seberapa besar jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi, sehingga didapat nilai tambah tiap satuan kilogram bahan baku. Untuk mengetahui

alur berfikir dalam penelitian ini, maka dapat dilihat pada bagan kerangka pemikiran sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan alur kerangka pemikiran