

ABSTRACT

Zalacca is a tropical fruit from Indonesia which has many benefits to be consumed. This study utilized Zalacca in Bangkalan that is at UD. Budi Jaya Bangkalan to be processed into some products, namely dodol of Zalacca, Zalacca syrup and Zalacca date. The purpose of this study are to determine how much the value-added that could be obtained from the processing of Zalacca into dodol of Zalacca; Zalacca syrup and Zalacca date, as well as comparing the magnitude of value-added of dodol of Zalacca, Zalacca syrup and Zalacca date products. The method of this study used descriptive data analysis and was analyzed using Hayami's method. Based on the calculation of Hayami's method in UD. Budi Jaya, the value-added which is obtained for dodol of Zalacca is Rp 14.200/kg with value-added ratio of 47,3% which has a high value-added category because of >40% with labor income of 7,9%, 43,2% contribution of other inputs, and the entrepreneurs' profit is 27,5%. Whereas, the value-added for Zalacca syrup is Rp 10.895/lit, with value-added ratio of 29,1% which has a low value-added category because of <40% with labor income of 6,1%, 66,3% contribution of other inputs, and the entrepreneurs gain of 27,5%. Then, for Zalacca date is Rp 21.259/kg, with ratio of value-added by 56,6% which has a category of high value-added because of >40% with labor income of 1,5%, 34,5% contribution of other inputs, and the entrepreneurs gain of 63,8%. The most high value-added is found in Zalacca date products with Rp 21.259/kg, then for dodol of Zalacca products with Rp 14.200/kg, and the last is Zalacca syrup products with Rp 10.895/lit.

Keywords: *Zalacca, The Processing of Zalacca, Value-added, Hayami Analysis.*

ABSTRAK

Salak (*Zalacca*) merupakan salah satu jenis tanaman buah tropis asli Indonesia yang mempunyai berbagai manfaat jika dikonsumsi oleh seseorang. Penelitian ini memanfaatkan buah salak di daerah Bangkalan yaitu di UD. Budi Jaya Bangkalan untuk diolah menjadi produk dodol salak, sirup salak, dan kurma salak. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui berapa besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan salak menjadi dodol salak, sirup salak, dan kurma salak, serta membandingkan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari produk dodol salak, sirup salak, dan kurma salak. Metode yang digunakan yaitu menggunakan analisa data deskriptif dan di analisis dengan menggunakan metode Hayami. Berdasarkan perhitungan metode Hayami di perusahaan UD. Budi Jaya nilai tambah yang diperoleh untuk dodol salak adalah Rp. 14.200/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 47,3% yang memiliki kategori nilai tambah yang tinggi karena $\geq 40\%$ dengan pendapatan tenaga kerja 7,9%, sumbangan input lain 43,2%, dan keuntungan pengusaha sebesar 27,5%, sedangkan untuk produk sirup salak yaitu Rp. 10.895/ltr, dengan rasio nilai tambah sebesar 29,1% yang memiliki kategori nilai tambah yang rendah karena $\leq 40\%$ dengan pendapatan tenaga kerja 6,1%, sumbangan input lain 66,3%, dan keuntungan pengusaha sebesar 27,5% dan untuk kurma salak adalah Rp. 21.259/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 56,6% yang memiliki kategori nilai tambah tinggi karena $\geq 40\%$ dengan pendapatan tenaga kerja 1,5%, sumbangan input lain 34,5%, dan keuntungan pengusaha sebesar 63,8%. Nilai tambah paling tinggi yaitu terdapat pada produk kurma salak sebesar Rp. 21.259/kg dan untuk produk dodol salak sebesar Rp. 14.200/kg serta untuk produk sirup salak yaitu sebesar Rp. 10.895/ltr.

Kata Kunci: Salak, Pengolahan Salak, Nilai Tambah, Analisis Hayami.