

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara agraris yang ditandai dengan adanya dua musim yaitu musim kemarau dan musim penghujan (Sukino, 2013). Sebagian besar masyarakat Indonesia hidup dengan bercocok tanam sehingga pembangunan sektor pertanian dijadikan sebagai sektor penggerak pembangunan ekonomi dan laju pertumbuhan ekonomi. Sektor pertanian mempunyai kontribusi penting dalam menangani kemiskinan, karena sebagian besar penduduk miskin di Indonesia berada di daerah pedesaan dan menggantungkan hidupnya di sektor pertanian. Pertumbuhan pertanian merupakan salah satu kunci dalam menangani masalah kemiskinan. Oleh sebab itu komoditas-komoditas pertanian unggulan di Indonesia diberdayakan dengan baik dan dikelola secara berkelanjutan yang berguna untuk menciptakan swasembada pangan yang selanjutnya akan berdampak pada kemakmuran rakyat (Susetya, 2013).

Salak merupakan salah satu jenis tanaman buah tropis asli Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari ragam varietas salak yang bisa dijumpai hampir di semua propinsi di wilayah nusantara. Tanaman salak tumbuhnya merumpun, berbatang sangat pendek, tertutup oleh pelepah-pelepah daun, dan seluruh permukaan tanamannya ditutupi oleh duri-duri yang tajam. Siklus hidup tanaman salak tahunan (perennial), bahkan masyarakat Sibatana (Bali) menyebut tanaman salak tidak pernah tua atau disebut “Tua-tua salak, jika rebah tanaman akan muda kembali dan berproduksi (Rukmana, 1999).

Menurut Rukmana (1999), Mengonsumsi salak bermanfaat untuk mengobati penyakit diare. Tidak hanya itu, buah salak yang mempunyai rasa tidak dianjurkan bagi orang yang menderita penyakit maag dan radang usus, karena kandungan tanin yang ada di dalam buah salak dapat memperparah kondisi usus yang luka dan sulit dicerna. Kandungan gizi pada buah salak bisa dilihat pada **Tabel 1.1** :

Tabel 1. 1 Kandungan 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	Kalium	28,00 mg
5	Fosfor	18,00 mg
6	Zat besi	4,20 mg
7	Vitamin B	0,04 mg
8	Vitamin C	2,00 mg
9	Air	78,00 mg
10	Bagian yang dapat dimakan	50 %

Buah salak dapat di olah dengan berbagai macam olahan, namun dalam pengolahan tersebut terdapat permasalahan yaitu kadar air pada buah salak cukup tinggi, sehingga buah salak harus melewati salah satu tahap pengolahan, yakni pengeringan agar dapat mengurangi kadar air yang terkandung di dalam buah salak agar lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Terdapat perubahan mutu selama proses pengolahan misalnya warna, kekerasan, aroma dan cita rasa sangat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan nanti (Sulistiyowaty, 1999, Kamsiati, 2010).

Salah satu cara yang dapat dilakukan agar nilai tambah suatu komoditi pertanian di Indonesia meningkat adalah dengan mengaitkan pertanian dengan industri atau pengolahan. Terdapat banyak komoditas pertanian di Indonesia yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai lebih tinggi, salak satunya adalah buah salak. UD. BUDI JAYA merupakan *home industry* yang bergerak di bidang pengolahan buah salak di kampung Morkolak, Desa Kramat, Bangkalan Madura yang menghasilkan produk dodol salak, sirup salak, dan kurma salak. Kurma salak merupakan produk utama atau menjadi produk unggulan di UD. BUDI JAYA. Hal ini dapat dibuktikan jumlah penjualan produk kurma salak pada tahun 2015 mempunyai jumlah paling tinggi yaitu sebanyak 1 kg dan 1798 kardus, sedangkan untuk jumlah penjualan produk dodol salak san sirup salak berurutan yaitu sebanyak 1111 kardus dan 258 botol.

Rendahnya harga jual buah salak di Desa Kramat yaitu berkisar antara Rp.5.000-Rp.7.000, dengan harga jual tersebut penduduk di Desa ini menginginkan agar salak bisa terjual dengan harga yang lebih menguntungkan.

Peningkatan nilai tambah untuk buah salak bisa dilakukan dengan mengolah buah salak menjadi sebuah produk misalnya salak diolah menjadi dodol, sirup, kurma dan sebagainya. Variasi olahan salak tersebut akan meningkatkan nilai tambah pada buah salak. Pengolahan salak menjadi sebuah produk akan memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi buah salak, selain itu penyajiannya akan lebih mudah dan praktis.

UD. Budi Jaya menjadi wadah yang baik bagi penciptaan lapangan pekerjaan yang tidak membutuhkan persyaratan seperti tingkat pendidikan, keahlian atau keterampilan pekerja, dan penggunaan modal usaha yang relatif sedikit serta teknologi yang digunakan cenderung sederhana. Akan tetapi, permasalahan yang ditemukan selama ini yaitu jumlah tenaga kerja di UD. Budi Jaya yang berjumlah konstan, sehingga untuk meningkatkan jumlah produksinya hal ini menyebabkan tidak berjalan signifikan.

Pengarahan pengembangan usaha di UD. Budi Jaya menjadi usaha menengah berdasarkan jumlah ketenagakerjaan mempunyai kendala utama yaitu tingkat kemampuan produksi yang berhubungan dengan jumlah tenaga kerja, pemasaran, keterampilan, keahlian, manajemen sumber daya manusia, kewirausahaan, pemasaran dan keuangan. Kendala-kendala tersebut menyebabkan UD. Budi Jaya tidak mampu menjalankan usahanya dengan baik. Secara spesifik masalah dasar yang dihadapi pengusaha kecil yaitu kelemahan dalam memperoleh peluang pasar dan memperbesar pangsa pasar, kelemahan dalam struktur permodalan dan keterbatasan untuk memperoleh jalur terhadap sumber-sumber permodalan, kelemahan di bidang organisasi dan manajemen sumber daya manusia, keterbatasan jaringan usaha kerjasama antar pengusaha kecil, iklim usaha yang kurang kondusif karena persaingan yang saling mematikan, pembinaan yang telah dilakukan masing kurang terpadu dan kurangnya kepercayaan serta kepedulian masyarakat terhadap usaha kecil.

Berdasarkan alasan-alasan dan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk meneliti lebih jauh tentang proses pengolahan salak menjadi dodol salak, sirup salak, dan kurma salak, serta menganalisis perolehan nilai tambah dari pengolahan salak menjadi dodol salak, sirup salak, dan kurma salak yang

nantinya bisa digunakan sebagai acuan untuk ketiga produk olahan tersebut produk olahan mana yang harus ditingkatkan jumlah produksinya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari kasus pengolahan salak yaitu sebagai berikut :

- a. Berapa besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan salak menjadi dodol salak, kurma salak, dan sirup salak di UD. Budi Jaya.
- b. Bagaimana perbandingan nilai tambah antara hasil dari usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, kurma salak, dan sirup salak di UD. Budi Jaya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah produk dodol salak, kurma salak, dan sirup salak di UD. Budi Jaya.
- b. Untuk membandingkan besarnya nilai tambah yang diperoleh antara hasil usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, kurma salak, dan sirup salak yang bisa digunakan sebagai acuan olahan produk mana yang harus ditingkatkan jumlah produksinya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan langsung teori dan konsep tentang analisis nilai tambah pengolahan salak yang diperoleh saat perkuliahan dengan kondisi yang ada di lapangan.
- b. Memberikan gambaran bagi UD. Budi Jaya bagaimana perhitungan analisis nilai tambah sehingga memperoleh keuntungan.
- c. Penulis maupun pembaca dapat memperluas wawasan tentang analisis nilai tambah pengolahan salak khususnya di UD. Budi Jaya.
- d. Hasil penelitian ini dapat menjadi sumber pustaka dan referensi bagi mahasiswa atau civitis akademik lain yang berminat terhadap pengolahan buah salak dengan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami.