

ABSTRAK

*Bangkalan merupakan salah satu daerah yang banyak melakukan budidaya Salak (*Salacca zalacca*), sehingga saat melakukan panen raya harga salak semakin menurun dengan kualitas yang baik. Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual salak yang lebih berkualitas tinggi dengan cara memproduksi salak menjadi kismis khususnya UD. Budi Jaya di Bangkalan. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif berupa data primer dan sekunder, analisis nilai tambah produksi menggunakan metode Analisis Hayami. Adapun hasil penelitian yaitu pertama perusahaan UD. Budi Jaya memproduksi salak dengan cara yang sederhana dan lebih tradisional, berdasarkan hasil analisa UD. Budi Jaya Bangkalan memiliki nilai tambah pada kismis salak Rp.17.400.00, . Usaha kismis salak memiliki rasio nilai tambah 49,71 % dengan nilai ≥ 40 % maka memiliki kategori nilai tambah yang lebih tinggi dengan pendapatan tenaga kerja 3,22 %, sumbangan input lain 43,88 %, dan keuntungan pengusaha 52,90 %.*

Kata Kunci : Salak (*Salacca zalacca*), Kualitatif, Analisis Hayami.

UCAPAN TERIMA KASIH

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, Segala puji dan syukur kepada Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan petunjuk, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi berjudul “**Analisis Nilai Tambah Kismis Salak**”. Shalawat dan salam semoga senantiasa tetap tercurah limpahkan kepada Nabi Muhammad SAW, yang membimbing terhadap jalan kebenaran islamiah dan sebagai suri tauladan bagi manusia serta pembawa rahmat bagi alam semesta ini.

Atas terwujudnya skripsi ini, penulis tidak lepas dari dukungan, do'a, dan semangat dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberi karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat dengan mudah terselesaikan.
2. Ibu (Mufarrohah) dan Bapak (Agus Salam) yang selalu melimpahkan do'a serta dukungan moral dan material selama ini, yang tak bisa dinilai dan digantikan oleh apapun, dan semua Keluarga yang telah memberikan dukungan dan do'anya.
3. Bapak Dr. Drs. Ec. H. Muhammad Syarif, M.Si Rektor Universitas Trunojoyo Madura.
4. Bapak Dr. Ir. Slamet Subari, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
5. Bapak Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP.,M.Si selaku ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian.
6. Ibu Millatul Ulya, S.TP., MT selaku dosen wali yang telah banyak memberikan bimbingan, perhatian dan saran yang begitu bermanfaat.
7. Ibu Iffan Maflahah, S.TP., M.Si dan Bapak Askur Rahman, S.TP., MP selaku dosen pembimbing yang dengan sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran, bimbingan serta dukungan dalam menyelesaikan Skripsi.
8. Ibu Millatul Ulya, S.TP., MT sebagai ketua dewan penguji dan Bapak Ir. H. Asfan, MP sebagai anggota dewan penguji yang dengan sabar memberikan kritik dan saran sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam penulisan skripsi.

9. Ibu Saniyah selaku Pemilik UD. Budi Jaya yang telah mengizinkan dan memberikan data kepada penulis berkaitan dengan penelitian penulis.
10. Dosen-dosen dan Laboran TIP yang telah memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan kepada penulis selama belajar di Universitas Trunojoyo Madura.
11. Para pakar yang telah berperan dalam membantu penyelesaian proses penelitian ini
12. Nur Azizah yang selalu memberikan motivasi, serta bantuannya dalam menyelesaikan penyusunan Skripsi.
13. Tim PERREA Sahabat sejati penulis yang selalu ada ketika penulis butuh Jaenaldo, Bahriano, Moud Chenkal, Abi Genzo, Silvi, Qien Limikun, Jamal, Kurdi, Bondet, Chandra, Kak Imunk, Kak Andi PS, Sinawar, mas Syafik dan Douk Daniel serta semua teman-teman TIP 2010 yang telah mendengarkan keluhan kesah penulis selama ini.
14. Keluarga KKN 04 Posko Terrosan terimakasih cinta kasihnya
15. Teman-teman MPA GHUBATRAS ,HIMATIPA FP UTM, FAST Leadership dan semua kakanda dan dinda HMI Komisariat Pertanian Cabang Bangkalan dan terima kasih semuanya.

Akhirnya penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini mungkin masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang bersifat memotifasi, demi terciptanya perbaikan di masa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Bangkalan, 25 Januari 2016

Penulis,

AHMAD NIZAR

NIM. 10.03.3.1.1.00047

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	3
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	3
1.3 TUJUAN	3
1.4 MANFAAT	3
1.5 BATASAN MASALAH	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.2 SALAK	5
2.3 KISMIS SALAK.....	6
2.4 ANALISIS NILAI TAMBAH	6
2.5 PENELITIAN TERDAHULU	9
III. METODE PENELITIAN	11
3.1 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN.....	11
3.2 TAHAPAN PENELITIAN	11
3.3 JENIS DATA	12
3.4 METODE PENGUMPULAN DATA.....	12
3.5 ANALISIS DATA	12
3.5.1 ANALISIS NILAI TAMBAH	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	15
4.2 TENAGA KERJA DAN SISTEM TENAGA KERJA	17

4.3 BAHAN BAKU	17
4.4 PROSES PEMBUATAN KISMIS SALAK	17
4.5 ANALISIS NILAI TAMBAH	17
4.5.1 NILAI TAMBAH KISMIS SALAK	19
V. PENUTUP.....	20
5.1 KESIMPULAN.....	20
5.2 SARAN	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian	11
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Produksi Kismis Salak.....	18

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	9
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	9
Tabel 3.1 Analisis Nilai Tambah Hayami	13
Tabel 4.1 Analisis Nilai Tambah Kismis SalakUD. Budi Jaya Bangkalan.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sumbangan Input Lain Pengolahan Kismis	
Salak per Hari.....	23
Lampiran 2. Penggunaan Dan Harga Bahan Baku.....	24
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	25