

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan Negara yang berpotensi sebagai penghasil bahan pangan. Beraneka bahan pangan seperti sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, kacang-kacangan dapat dijumpai. Karena kondisi wilayah Indonesia cocok untuk pertumbuhan keanekaragaman tanaman sebagai bahan pangan yang dihasilkan. Salah satu sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan adalah tanaman salak yang merupakan buah yang tumbuh di daerah tropis dan berkembang di Indonesia. Buah ini terdiri dari tiga bagian, yaitu kulit, buah dan biji.

Bangkalan merupakan salah satu daerah yang banyak melakukan budidaya salak, yaitu pada saat bulan November-Januari sampai panen raya dengan melimpahnya salak dan dijadikan bahan jadi dengan memproduksi menjadi produk seperti kismis salak. Produksi buah salak di Kabupaten Bangkalan terbagi di 3 Kecamatan berbeda yaitu Kecamatan Galis, Socah, dan Bangkalan yang mencapai 25.013,12 Kw/tahun (BAPPEDA Bangkalan, 2013).

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak digemari masyarakat karena rasa yang manis, renyah, dan kandungan gizi yang tinggi (Aji dan Kurniawan, 2012). Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah suatu komoditi pertanian meningkat adalah dengan mengaitkan pertanian dengan industri/pengolahan atau jasa di bidang pertanian (Siregar, 2012). Indonesia memiliki banyak jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, salah satunya adalah salak.

Salak merupakan salah satu tanaman buah yang disukai dan mempunyai prospek baik untuk dilakukan usaha. Oleh karena itu pengolahan salak pasca panen merupakan solusi terbaik. Aktivitas yang dilakukan adalah mengubah salak lokal Bangkalan menjadi berbagai produk, seperti kismis salak, kurma salak, dodol salak dan sirup salak. Menurut Wati (2012) salak mempunyai kadar glukosa yang cukup tinggi sehingga sedikit kemungkinan untuk dibuat tepung.

Sistem pengolahan bahan pangan yang dilakukan di Indonesia hingga saat ini belum sebaik dan sempurna negara lain, sehingga berdampak pada nilai kualitas produk tersebut dan tidak dapat mengangkat nilai ekonomi bagi petani. Sebagai contoh produksi salak di Bangkalan. Ketika musim panen tiba, salak mengalami over produksi sehingga dalam jangka waktu yang tidak lama salak mengalami kerusakan. Oleh karena itu, dilakukan pengolahan salak menjadi kismis salak. Jenis salak yang ada di Bangkalan ada empat, yaitu nasek, kerbau, manggis dan penjalin dengan daerah penghasil salak adalah Kecamatan Bangkalan, Socah, Tanah Merah, dan Kamal (Aziz, 2008).

Penanganan buah-buahan yang tidak tepat menyebabkan kerusakan fisiokimia dan fisiologis yang tidak dapat dihindari sehingga susut pascapanennya bisa mencapai 80%. Pengolahan buah salak dalam bentuk manisan merupakan salah satu cara penyimpanan dalam kemasan kaleng akan lebih memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonominya (Kurniadi, 2005). Kabupaten Bangkalan sebagai salah satu daerah di Madura penghasil buah salak yang mencapai 25.013,12 Kw/tahun (BAPPEDA Bangkalan, 2013). UD. Budi Jaya merupakan industri yang memproduksi berbagai produk olahan buah salak. Seperti industri salak yang lain pada umumnya UD. Budi Jaya juga selalu menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan, karena dari sekian banyak pesaing usaha produk-produk salak di daerah lain UD. Budi Jaya berusaha untuk selalu menghasilkan produk-produk unggulan dari setiap periode. UD. Budi Jaya memproduksi lima jenis olahan salak yaitu kismis salak, kurma salak, dodol salak, kopi biji salak, dan sirup salak.

Produk-produk yang diolah diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah yang mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan, selain menguntungkan dari aspek finansial produk olahan salak yang dipasarkan. Nilai tambah sangat penting untuk diketahui dalam suatu usaha karena agar perusahaan dapat mengetahui besaran perolehan yang dihasilkan dari hasil pengolahan yang dilakukan. Asmara *et al.* (2012). mengutarakan nilai tambah adalah penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah dilakukan proses pengolahan lebih lanjut sehingga nilai produk menjadi lebih tinggi dari pada sebelum dilakukan pengolahan. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan salak menjadi kismis

salak yang mengubah dari buah segar menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya.

Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan kismis salak pada salak sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan. Sehingga dapat menjadi acuan bagi perusahaan untuk lebih meningkatkan kualitas kismis salak yang dihasilkan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi dari produk kismis salak yang diproduksi UD.Budi Jaya di Kabupaten Bangkalan Madura ?
2. Berapa nilai tambah dari produk kismis salak yang diproduksi oleh UD. Budi Jaya di Kabupaten Bangkalan Madura ?

1.3 TUJUAN

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi dari produk kismis salak di UD. Budi Jaya di Kabupaten Bangkalan Madura
2. Mengetahui besar nilai tambah produk kismis salak yang diproduksi UD. Budi Jaya di KabupatenBangkalan Madura.

1.4 MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi perusahaan

Memberikan informasi bagi perusahaan untuk pengaplikasian perhitungan nilai tambah dalam meningkatkan hasil produknya serta dapat mengetahui keuntungan maupun kerugian produk yang dihasilkan.

2. Bagi pembaca

Dapat dijadikan pedoman atau tambahan informasi dalam pengukuran kinerja manajemen dan dapat pula dijadikan sebagai acuan penelitian selanjutnya tentang nilai tambah.

3. Bagi penulis

Dapat memberikan wawasan dalam perhitungan nilai tambah pada sebuah perusahaan.

1.5 BATASAN MASALAH

1. Penelitian ini dilakukan pada produk kismis salak di UD. Budi Jaya
2. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dan tidak dilakukan analisis kelayakan.