

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sektor utama pembangunan ekonomi Indonesia adalah sektor pertanian. Sebagai negara agraris dengan produk hasil-hasil pertanian yang beragam, diharapkan dapat menunjang pendapatan nasional, maka dari itu diperlukan sektor industri yang ditopang oleh bidang pertanian yang tangguh. Menurut Undang-Undang No 3 Tahun 2014 industri adalah seluruh bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat yang tinggi, termasuk jasa industri.

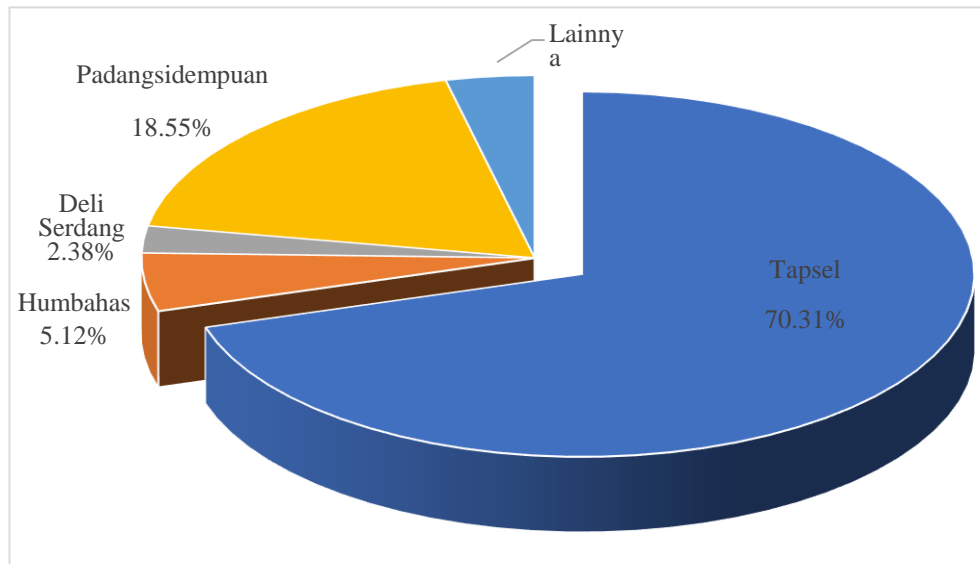
Dalam perkembangan ekonomi suatu negara, seringkali sektor pertanian diusahakan menjadi sektor tangguh yang mampu mendukung sektor industri. Menurut (Makfoel 2003) dalam Ramahesa (2020), produk-produk pertanian memiliki ciri-ciri atau sifat sebagai berikut : (1) bersifat musiman, hal ini dapat menyulitkan dalam melaksanakan pemasaran karena pada umumnya hasil-hasil pertanian dipanen selama jangka waktu yang relatif singkat dalam masa itu tahun atau dengan kata lain ada waktu-waktu tertentu dalam memanen hasil pertanian; (2) Jumlah dan kualitasnya dapat berubah, hal ini menyebabkan penurunan harga jual produk ; (3) Produk-produk pertanian tidak tahan lama (cepat rusak). Sifat produk pertanian yang mudah rusak, tidak tahan lama, mudah busuk yang membuat harga jual menjadi rendah, maka dengan adanya agroindustri atau tempat pengolahan hasil pertanian bisa membuat produk pertanian tersebut bisa bertahan lama dan memiliki nilai tambah ekonomi yang tinggi.

Agroindustri merupakan kegiatan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi, sekaligus menjadi suatu tahapan pembangunan pertanian berkelanjutan. Upaya pengembangan agroindustri secara tidak langsung dapat membantu meningkatkan perekonomian petani dengan peran sebagai penyuplai bahan baku. Pengembangan agroindustri ini merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan nilai tambah produk hasil pertanian serta mengubah sistem pertanian yang semula masih sederhana menjadi lebih maju.

Buah-buahan merupakan salah satu kelompok hortikultura selain sayur-sayuran dan tanaman obat-obatan, yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dan memiliki potensi untuk dikembangkan diantara sub-sektor pertanian yang lainnya. Pengembangan sub-sektor hortikultura dilakukan karena memiliki potensi baik di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi serta merupakan komoditas berorientasi kerakyatan yang mampu memberikan pengaruh bagi peningkatan kesejahteraan petani. Buah salak merupakan salah satu komoditas hortikultura yang berpotensi untuk dikembangkan.

Salah satu cara dalam mempertahankan daya simpan buah salak adalah dengan mengolahnya lebih lanjut. Sifat produk pertanian seperti buah salak yang memiliki umur simpan yang relatif pendek maka perlu pengolahan lebih lanjut agar produk pertanian tersebut masih memiliki nilai ekonomi, maka pengembangan agroindustri sangat membantu. Potensi pengembangan salak didukung oleh berbagai faktor diantaranya adalah teknik budidaya tanaman salak tidak memerlukan perawatan yang khusus, tanaman salak termasuk tanaman yang relatif tidak ada hama dan penyakit (Hakim *et al.*, 2018). Pada provinsi Sumatera Utara terdapat beberapa kabupaten penghasil buah salak. Berdasarkan data yang

diperoleh dari Badan Pusat Statistik, Kabupaten Tapanuli Selatan merupakan kabupaten penghasil salak tertinggi. Hal ini dapat dilihat dari gambar berikut ini.



Sumber : Badan Pusat Statistik Sumatera Utara 2022.

Gambar 1. Kontribusi Wilayah Daerah Sentra Produksi Buah Salak di Sumatera Utara.

Gambar 1. menunjukkan sentra produksi salak di Sumatera Utara terdapat di beberapa kabupaten. Kabupaten Tapanuli Selatan memberikan kontribusi sebesar 70,31 persen terhadap total produksi salak di Sumatera Utara, Kota Padangsidempuan sebesar 18,55 persen, Kabupaten Humbang Hasundutan sebesar 5,12 persen dan Kabupaten Deli Serdang sebesar 2,38 persen.

Tapanuli Selatan memiliki potensi sumber daya alam yang bisa mendukung perkembangan industri pengolahan hasil pertanian. Salah satu bentuk agroindustri yang dapat dikembangkan yaitu agroindustri salak. Gambar 1 menunjukkan bahwa Kabupaten Tapanuli selatan merupakan salah satu sentra produksi salak. Ada beberapa kecamatan di Kabupaten Tapanuli Selatan yang menjadi penghasil buah salak diantaranya sebagai berikut :

Tabel 1. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Salak di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2022.

Kecamatan	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
Angkola Timur	1,67	20,10	12,03
Sayur Matinggi	0,80	14,40	18
Angkola Selatan	0,18	3,19	17,72
Angkola Barat	14.830,79	296.615,76	19,99
Angkola Sangkununur	0,72	12,96	18
Batang Toru	31,64	569,52	18
Marancar	84,14	1.514,43	17,99
Sipirok	0,86	15,53	18,06
Saipar Dolok Hole	0,52	9,36	18
Total	14.951,32	298.775,25	157,79

Sumber : Kabupaten Tapanuli Selatan dalam Angka 2022.

Tabel 1 menunjukkan bahwa tanaman salak di Kabupaten Tapanuli Selatan khususnya di Kecamatan Angkola Barat memiliki luas panen terbesar diantara lainnya yaitu sebesar 14.830,79. Kecamatan Angkola Barat juga merupakan sentra produksi salak di Kabupaten Tapanuli Selatan dengan luas panen dan produksi yang menempati urutan pertama. Dilihat dari produksinya, Kecamatan Angkola Barat memiliki produksi terbesar yaitu sebesar 296.615,76 ton.

Tabel 2. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Salak Pada Tahun 2020-2022 di Kecamatan Angkola Barat.

Tahun	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
2020	5.730,75	145.168,90	25,33
2021	5.232,71	69.624,10	13,30
2022	14.951,32	298.775,25	19,98

Sumber : Badan Pusat Statistik 2022.

Tabel 2 menunjukkan bahwa Kecamatan Angkola Barat mengalami penurunan luas lahan pada tahun 2021 namun mengalami peningkatan lagi pada tahun berikutnya. Pada tabel dapat dilihat bahwa perkembangan luas lahan dari tahun ketahun mengalami fluktuasi. Produksi salak yang cukup besar dapat

dimanfaatkan menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah dari buah salak.

Saat ini telah berdiri dua sentra pengolahan buah salak di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan, salah satunya Agroindustri Salacca. Kedua agroindustri ini berada di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan, sentra agroindustri tersebut diharapkan dapat menjadi penggerak untuk melakukan penelitian dan pengembangan produk berbahan baku salak guna terciptanya beragam produk unggul yang dapat menguasai pasar domestik, disamping untuk meningkatkan gairah dan pendapatan petani salak khususnya di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan.

Agroindustri Salacca merupakan agroindustri yang berada di Kecamatan Angkola Barat yang mengolah buah salak menjadi produk-produk makanan. Agroindustri ini merupakan usaha yang mengolah buah salak dan didirikan pada tahun 2014 oleh Bapak Gulma Mendrofa. Agroindustri ini didirikan dengan tujuan untuk menghasilkan produk makanan ringan khas Kabupaten Tapanuli Selatan. Agroindustri ini merupakan perusahaan produksi yang memulai kegiatannya karena melihat buah salak yang rusak dan akhirnya tidak terjual ke pasaran, hal ini menjadi acuan untuk mempertahankan popularitas buah salak. Keberadaan usaha pengolahan salak ini, maka petani bisa menjual salak kepada pedagang pengepul dan salak yang sudah di sortir bisa dijual ke usaha pengolahan untuk diolah menjadi produk makanan. Agroindustri ini mengolah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak. Harga buah salak di daerah ini berfluktuasi yaitu berkisar dari harga Rp 5000 – Rp 6000 sedangkan jika buah

salak tersebut diolah menjadi akan menghasilkan nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Dodol salak adalah salah satu produk makanan hasil olahan di agroindustri ini. Dodol salak merupakan salah satu makanan khas Indonesia dengan rasa manis dan legit. Dodol juga banyak dijual dipasaran. Salah satu jenis dodol yaitu dodol salak. Pembuatan dodol salak pada umumnya sama dengan pembuatan dodol biasanya, hanya saja diberi tambahan salak. Bahan penolong untuk pengolahan dodol salak ini yaitu tepung ketan, santan kelapa, gula pasir, garam dan gula aren. Dodol salak melalui proses yang sama dengan dodol pada umumnya, mulai dari proses pengadonan bahan baku dengan bahan penolong, pengadukan hingga pembungkusan dan pengemasan. Pada satu kali proses produksi dodol salak rata-rata dapat menghasilkan produk berkisar 100 kotak dodol salak. Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan dodol salak ini sebanyak empat orang dan bekerja dengan sistem bekerja sama dengan saling membantu dalam setiap kegiatan pengolahannya sehingga membutuhkan waktu pengerjaan rata-rata berkisar 13 jam pengerjaan. Rata-rata kapasitas produksi dodol salak untuk satu kali proses produksi dodol salak adalah rata-rata menggunakan bahan baku sebanyak 40-60 kilogram.

Keripik salak merupakan makanan ringan yang terbuat dari buah salak yang digoreng. Buah salak diiris terlebih dahulu kemudian ditaburi sedikit garam. Pembuatan keripik salak ini dimulai dari pengupasan dan pengirisan buah salak setelah itu ditaburi sedikit garam sebelum melakukan penggorengan. Pada pengolahan keripik salak ini menggunakan tenaga kerja sebanyak tiga orang yang bekerja dengan sistem gotong royong yang maksudnya saling membantu dalam

setiap kegiatan pengolahannya. Pengolahan keripik salak ini membutuhkan waktu berkisar 11 jam pengerjaan. Pada satu kali proses produksi keripik salak dapat menghasilkan produk berkisar 80-100 kotak keripik salak. Rata-rata kapasitas produksi keripik salak untuk satu kali proses produksi menggunakan bahan baku sebanyak 40-50 kilogram.

Agroindustri ini juga mengolah buah salak menjadi kurma salak. Kurma juga banyak dijual dipasaran. Salah satu jenis kurma yaitu kurma salak. Bahan penolong untuk pengolahan kurma salak ini yaitu gula pasir dan garam. Keripik salak melalui proses mulai dari proses pengupasan dan pencucian, perebusan sampai pada tahap penjemuran hingga pembungkusan dan pengemasan. Pada satu kali proses produksi keripik salak rata-rata dapat menghasilkan produk berkisar 50-60 kotak kurma salak. Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan keripik salak ini sebanyak tiga orang dengan sistem bekerja dalam setiap kegiatan pengolahannya sehingga membutuhkan waktu pengerjaan selama 9-10 jam pengerjaan. Rata-rata kapasitas produksi kurma salak untuk satu kali proses produksi menggunakan bahan baku sebanyak 40 kilogram.

Pengolahan tiap produk pengolahan salak ini hanya diproduksi dua sampai tiga kali dalam satu bulan, hal ini tergantung dari permintaan pasar pada tiap produknya dan melihat stok yang masih ada atau yang masih tersedia. Produk hasil olahan salak yang berupa dodol salak, keripik salak dan kurma salak selain dijual di toko sendiri akan dikirim juga ke toko yang di daerah Padangsidimpuan, Tanjung Balai dan daerah lainnya. Pada setiap kemasan dodol salak diberi harga Rp 12.000 per 200 gram dodol salak, dalam tiap kemasan keripik salak diberi

harga Rp 15.000 per 100 gram keripik salak, sedangkan pada tiap kemasan kurma salak diberi harga Rp 15.000 per 200 gram kurma salak.

Pemasaran dan penjualan yang dilakukan oleh usaha pengolahan ini terdiri dari dua cara. Pemasaran dan penjualan ini dijual langsung ke pemilik toko dan dijual ke *reseller*. Agroindustri Salacca memiliki *reseller* di luar kabupaten dan kota. Padangsidempuan yang dikenal sebagai kota salak juga merupakan salah satu kota yang memasarkan produk olahan dari agroindustri ini. Pengolahan buah salak akan dilakukan dengan melihat berapa stok yang tersedia dan tergantung pada permintaan konsumen. Peningkatan volume produksi dan penjualan dodol salak, keripik salak dan kurma salak tidak terlepas dari adanya bantuan teknologi dan sumberdaya lain seperti tenaga kerja, modal serta didukung oleh sarana dan prasarana yang memadai. Dengan adanya pengadaan teknologi, tenaga kerja dan sumbangan input lain maka otomatis ada biaya yang dikeluarkan. Biaya itulah yang akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Semakin sedikit biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi maka keuntungan dan nilai tambah produk akan semakin tinggi. Adapun yang akan diteliti yaitu mengenai nilai tambah dari produk-produk olahan salak tersebut.

Produksi dodol salak, keripik salak dan kurma salak memiliki potensi untuk terus berkembang dengan meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah dari produk olahan akan memberikan kontribusi yang sangat penting bagi petani terhadap apa yang dia hasilkan. Mengolah barang mentah yang harganya sangat murah, menjadi barang olahan yang bagus dan unik dan mempunyai rasa yang lezat, maka barang yang telah diolah tersebut akan mempunyai nilai tambah.

Pengembangan agroindustri pada komoditas salak merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi yang sangat baik.

Nilai tambah diartikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas tersebut. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk, pemindahan tempat maupun penyimpanan. Analisis nilai tambah diperlukan bagi para pembuat keputusan untuk mengambil kebijakan apa yang dapat mempertahankan keberlangsungan agroindustri. Dengan menganalisis nilai tambah dapat diketahui berapa keuntungan yang diperoleh karena menyangkut perbandingan antara penerimaan dan pengeluaran uang. Informasi mengenai nilai tambah inilah yang diperlukan tiap agroindustri karena bisa menjadi bahan pertimbangan bagi pihak penanaman modal dalam mengambil keputusan untuk berinvestasi pada agroindustri ini supaya dapat mengembangkan agroindustri ini dimasa yang akan datang.

Melalui penelitian tentang analisis nilai tambah agroindustri salak ini, diharapkan dapat memberikan informasi seberapa jauh agroindustri ini dapat menutupi segala kewajiban serta prospek dimasa yang akan datang apakah usaha ini layak atau tidak layak. Bagi pemilik modal, melalui analisis nilai tambah mereka dapat mengetahui prospek perusahaan dan kemungkinan-kemungkinan keuntungan yang akan diterima. Penelitian ini juga akan melakukan perbandingan R/C dan pendapatan, hal ini dilakukan untuk melihat produk olahan salak mana yang layak dipasarkan. Adanya perbandingan R/C dan pendapatan akan membantu petani salak dan pelaku agribisnis untuk memilih produk mana yang lebih menjanjikan dan memiliki keuntungan yang lebih baik.

Berdasarkan uraian diatas, dalam upaya pengembangan usaha agroindustri tersebut, maka diperlukan suatu analisis nilai tambah. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tersebut dalam sebuah penelitian yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Salak Pada Agroindustri Salacca di Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan”**.

1.2 Perumusan Masalah

Konsekuensi logis dari hasil olahan yang baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi karena meningkatnya nilai tambah. Agroindustri merupakan salah satu sistem agribisnis yang didefinisikan sebagai salah satu kegiatan industri yang memanfaatkan produksi primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya. Agroindustri pengolahan telah diakui sebagai salah satu usaha yang baik dalam meningkatkan nilai tambah produk hasil pertanian tersebut. Pada rangkaian hal ini terdapat perubahan bentuk dari hasil pertanian bersifat mentah menjadi produk bernilai tambah. Salak kebanyakan dijual dalam bentuk mentah tanpa ada pengolahan. Jika buah salak tersebut diolah maka akan menghasilkan mutu dan berbagai jenis olahan buah salak yang memiliki nilai jual yang beragam dan nilai jual yang lebih daripada salak sebelum diolah.

Berdasarkan observasi awal, untuk harga buah salak antara Rp 5.000 sampai dengan Rp 6.000 per kilogram pada pemilik usaha, sedangkan buah salak yang sudah melalui proses pengolahan akan menciptakan harga baru dari setiap kilogram buah salak yang digunakan. Untuk itu, pengolahan buah salak menjadi produk bernilai tambah perlu dilakukan.

Sebagai perusahaan industri, proses produksi akan menghasilkan beberapa produk yang berbeda. Pada perusahaan atau agroindustri yang mengolah suatu bahan baku ke dalam satu proses produksi yang sama untuk menghasilkan beberapa jenis produk, dibutuhkan pengalokasian biaya secara tepat ke tiap produk yang dihasilkan. Konsekuensi logis dari hasil olahan yang baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi karena meningkatnya nilai tambah.

Nilai tambah merupakan perbedaan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan buah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak adalah untuk meningkatkan umur simpan buah salak sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan buah salak agar memperoleh nilai jual yang lebih tinggi di pasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan dodol salak, keripik salak dan kurma salak pada salak sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan dapat memberikan keuntungan, setelah itu akan dilakukan perbandingan R/C dan pendapatan dari tiap produk yang dihasilkan untuk melihat produk mana yang layak dipasarkan.

Berdasarkan uraian tersebut permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah gambaran agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan?
2. Berapakah besar nilai tambah olahan buah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak pada agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan?
3. Bagaimanakah perbandingan R/C dan pendapatan dodol salak, keripik salak dan kurma salak pada agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui gambaran agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan.
2. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan salak menjadi produk dodol salak, keripik salak dan kurma salak pada agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan.
3. Untuk menganalisis perbandingan R/C dan pendapatan dodol salak, keripik salak dan kurma salak pada agroindustri Salacca di Desa Aek Nabara Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan yang diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi untuk memperoleh gelar sarjana pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
2. Sebagai sumber informasi dan referensi bagi pihak-pihak yang membutuhkan.
3. Sebagai sarana pembelajaran dalam menganalisis nilai tambah produk olahan salak. Selain itu dapat dijadikan sebagai bahan literatur dalam penelitian-penelitian selanjutnya.