

JURNAL
DIFERENSIASI PRODUK DAGING BUAH PALA PADA GRAND
MERCIFUL BUILDING

Bonita L.M Rawis(1), Celsius Talumingan(2), Esry H Laoh(2)

(1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi
Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado

(2) Dosen Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi, Fakultas
Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui diferensiasi yang akan dilakukan terhadap produk daging buah pala pada Grand Merciful Building dan untuk mengetahui adanya nilai tambah pada produk daging buah pala waktu sesudah dilakukan diferensiasi. Penelitian ini menggunakan data yang diperoleh dengan wawancara langsung dengan manager C.V Novita di Grand Merciful Building . Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini mencakup 4 kriteria diferensiasi menurut Kotler bentuk , keistimewaan, daya tahan , keandalan dan rancangan. Penelitian ini berlangsung dari bulan Desember hingga Januari mulai dari persiapan, pengumpulan data, sampai dengan pembuatan hasil laporan penelitian. Lokasi penelitian dilakukan di Kota Manado. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Diferensiasi produk daging buah pala terdapat 6 macam yaitu : 1) manisan pala yang terbagi 3 (tiga) macam manis, pedas, kering, 2) dodol pala, 3) Aseman pala/Ci'um, 4) Permen pala, 5) Selai pala, 6) Sirup pala yang terbagi 2 (dua) macam gula aren dan gula putih. Dari hasil diferensiasi 6 produk terdapat nilai tambah yang ada pada masing-masing produk dengan total nilai tambah yang tertinggi terdapat pada sirup pala gula putih sebesar Rp. 31.430.000 pada periode oktober 2015 dan total nilai tambah terendah terdapat pada produk selai pala sebesar Rp.76,900

ABSTRACT

This study aims to determine the differentiation to be carried out on meat products nutmeg on Grand Merciful Building and to determine their value-added meat products nutmeg done time after differentiation. This study uses data obtained by direct interview with the manager C.V Novita in Grand Merciful Building. The data used in this study are primary data. Variable-variables measured in the research include four criteria of differentiation according to Kotler form, features, durability, reliability and design. The study lasted from December to January from preparation, data collection, to preparing the results of the research report. The research location is in the city of Manado. The results of this study indicate that the meat product differentiation nutmeg there are six kinds: 1) candied nutmeg divided into three (3) kinds of sweet, spicy, dry, 2) dodol nutmeg, 3) Aseman nutmeg / Ci'um, 4) Candy nutmeg , 5) Butter nutmeg, 6) nutmeg

syrup, divided 2 (two) types of palm sugar and white sugar. From the results of 6 product differentiation there is no added value in each product with the highest total added value contained in nutmeg syrup white sugar Rp. 31.43 million in the period of October 2015 and the lowest total added value contained in nutmeg butter products amounted to Rp.76,900.

Pendahuluan

Latar Belakang

Dalam perekonomian nasional, pala merupakan komoditas penting dan potensial. Penting karena menjadi penyumbang pendapatan utama, antara lain bagi petani khususnya di daerah sentra produksi pala. Tanaman pala ini juga potensial karena mampu mensuplai 60-75% kebutuhan pangsa pasar dunia serta mempunyai banyak manfaat baik dalam bentuk mentah ataupun sudah diolah menjadi suatu produk variasi (bi.go.id). Luas areal tanaman perkebunan Pala di Sulawesi utara sampai pada tahun 2012 mencapai 17.040.62 ha (BPS SULUT, 2012). Kota Manado memiliki banyak tempat penjualan produk hasil olahan agribisnis yang sering disebut oleh-oleh khas daerah yang banyak dicari oleh turis dan pengunjung yang datang berwisata di kota Manado. Salah satu tempat penjualan adalah Grand Merciful Building atas nama C.V Novita yang berlokasi di Ruko Wanea Plaza Blok G, H.1-H.10, I, jl. Sam Ratulangi 383 Manado, Sulawesi Utara. Tempat ini sudah banyak memproduksi dan menjual produk hasil olahan Buah Pala C.V Novita beserta produk merk lainnya.

Buah pala (*Myristica Fragant*) merupakan tanaman perkebunan, tanaman ini tumbuh baik pada iklim tropis yang panas dengan curah hujan yang tinggi tanpa ada periode kering yang nyata. Tanaman Pala membutuhkan iklim yang panas dengan curah hujan yang tinggi dan agak merata /tidak banyak berubah sepanjang tahun. Bagian dari Buah pala yang lebih banyak digunakan atau diproduksi adalah biji pala dibandingkan dengan daging buah, fuli dan lainnya. Untuk memanfaatkan daging buah pala yang kadang digunakan tersebut maka daging buah ini diolah dengan berbagai ragam sehingga bisa menjadi hasil olahan agribisnis yang berguna untuk dijual/pasarkan pada konsumen.

Diferensiasi merupakan strategi membedakan diri dari pesaing dan merupakan salah satu jenis keunggulan bersaing yang dimiliki perusahaan untuk memenangkan persaingan dibidang bisnis. Produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi perusahaan input pertanian dan perusahaan produksi itu sendiri atau pun juga perusahaan pengelolaan hasil pertanian (Sjarkowi dan Sufri, 2004). Diferensiasi produk daging buah pala ini merupakan strategi manajemen dalam pemasaran untuk menjadikan produk lebih bernilai dan mempunyai keunikan tersendiri dengan produk yang lain agar tidak membuat konsumen jenuh dengan banyaknya produk yang sudah di pasarkan.

Jenis produk pala dari diferensiasi yang dilakukan terdapat 6 macam yaitu : 1) manisan pala yang terbagi 3 (tiga) macam manis, pedas, kering, 2) dodol pala,

3) Aseman pala/Ci'um, 4) Permen pala, 5) Selai pala, 6) Sirup pala yang terbagi 2 (dua) macam gula aren dan gula putih

Tanaman Pala

Pala merupakan tanaman obat khas yang telah dikenal sejak lama sebagai penghasil rempah-rempah. Pala menjadi salah satu komoditi yang luar biasa pada awal abad 16, bahkan awal mula penjajah asing masuk ke bumi nusantara salah satunya karena kekayaan alam kita akan rempah-rempah.

Tanaman Pala mulai berbuah pada umur 7-8 tahun dan pada umur 10 tahun dapat berproduksi secara menguntungkan. Dalam satu tahun pala dapat dipanen dua kali. Buah pala terdiri dari atas daging buah dan biji yang terdiri atas fuli, tempurung dan daging biji. Semua bagian buah pala dapat dijadikan bahan olahan yang mempunyai nilai ekonomis (Musafir, 2011). Salah satu bagian dari tanaman pala yaitu daging buah pala. Daging buah pala ini dapat diolah menjadi beberapa macam produk seperti manisan pala, dodol pala, aseman pala, permen pala, selai pala dan sirup pala. Grand Merciful Building adalah salah satu tempat penjualan dan memproduksi sendiri hasil olahan dari buah pala ini.

Diferensiasi Produk

diferensiasi produk adalah tindakan perusahaan untuk menetapkan sekumpulan perbedaan-perbedaan yang berarti pada produk untuk membedakan penawaran suatu perusahaan dari penawaran pesaing sehingga perbedaan yang kita ciptakan itu haruslah mendatangkan value yang bermakna kepada pelanggan.

Syarat diferensiasi

(Karatajaya, 2009), mengemukakan tiga syarat sebagai acuan penentuan diferensiasi yaitu :

1. Sebuah diferensiasi haruslah mampu mendatangkan excellent value ke konsumen. Produk yang diciptakan boleh berbeda tetapi tentu tidak boleh asal beda. Perbedaan tersebut harus punya makna dimata konsumen. Semakin perbedaan tersebut mendatangkan value yang tinggi, semakin kokoh pula diferensiasi yang dilakukan perusahaan tersebut.
2. Diferensiasi produk haruslah merupakan keunggulan dibanding pesaing. Sebuah diferensiasi akan kokoh jika dapat menciptakan perbedaan dengan pesaing, dan perbedaan tersebut mencerminkan keunggulan dari produk yang dikeluarkan.
3. Agar diferensiasi menjadi kokoh dan sustainable, maka perusahaan harus memiliki keunikan sehingga tidak dapat dicopy oleh pesaing.

Konsep Deskriptif

Analisis deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang. Analisis deskriptif disini juga dimaksud dengan prosedur statistik untuk menguji generalisasi hasil penelitian yang didasarkan atas satu variable. Penelitian deskriptif memusatkan perhatian kepada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat

penelitian berlangsung. Analisis deskriptif ini merupakan metode-metode yang berkaitan dengan pengumpulan, peringkasan, dan penyajian suatu data sehingga memberikan informasi yang berguna dan juga menatanya ke dalam bentuk yang siap untuk dianalisis. Dengan kata lain, analisis deskriptif ini merupakan fase yang membicarakan mengenai penjabaran dan penggambaran termasuk penyajian data.

Konsep Nilai Tambah

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami,1987)

$$\begin{aligned} \text{Rumus : } N_{tp} &= N_a - (B_b + B_P + B_p) \\ &= N_a - B_a \end{aligned}$$

Perumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, maka akan diadakan penelitian untuk mengetahui apakah terdapat adanya nilai tambah pada produk buah pala waktu setelah dilakukan diferensiasi produk pada Grand Merciful Building.

Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui diferensiasi yang akan dilakukan terhadap produk buah Pala pada Perusahaan Grand Merciful Building.
2. Untuk mengetahui adanya nilai tambah pada produk buah Pala waktu sesudah dilakukan diferensiasi.

Metodologi Penelitian

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dilakukan selama tiga bulan dari persiapan sampai penyusunan laporan hasil penelitian dan skripsi. waktu. Penelitian ini dilakukan mulai dari bulan awal desember sampai pada bulan januari. Tempat penelitian dilakukan pada Perusahaan Grand Merciful Building yang terletak di wanea plaza Manado yang banyak menjual oleh-oleh khas manado untuk dijual.

Metode pengumpulan data

Metode penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dengan melakukan wawancara langsung dengan salah satu karyawan Grand Merciful Building.

3.1. Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang akan digunakan pada penelitian ini adalah :

1. kriteria diferensiasi menurut kotler :

- a. Bentuk : ukuran, model struktur fisik dari buah pala
 - b. Keistimewaan : karakteristik yang melengkapi fungsi dasar dari buah pala
 - c. Daya Tahan : ukuran usia dari produk buah pala
 - d. Keandalan : ukuran kemungkinan produk buah pala tidak akan rusak/cacat dalam satu periode waktu tertentu
 - e. Rancangan : totalitas keistimewaan yang mempengaruhi penampilan dan fungsi produk buah pala dari segi kebutuhan konsumen
2. Aspek teknis dan produksi :
- a. Lokasi Usaha
 - b. Bahan baku utama
 - c. Bahan baku penolong
 - d. Tenaga kerja
 - e. Teknologi
 - f. Proses produksi
 - g. Peralatan yang digunakan
3. Aspek Biaya :
- a. Harga Pokok
 - b. Total Produksi Penjualan/Rp per bulan
 - c. Nilai Tambah
- $$N_{tp} = N_a - (B_b + B_{bp} + B_p)$$
- $$= N_a - B_a$$
- Ket: N_{tp} : Nilai Tambah Produk
- N_a : Nilai Produk Akhir daging buah pala (Rp)
- B_a : Biaya Antara (Rp)
- B_b : Biaya bahan baku (Rp)
- B_p : Biaya penyusutan alat (Rp)
- B_{bp} : Biaya bahan penolong (Rp)

3.2. Teknik Analisa Data

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah konsep deskriptif . dan konsep nilai tambah produk dengan rumus nilai tambah produk :
$$NT = \text{Nilai Akhir} - (\text{Bahan Baku} + \text{Biaya Bahan Penolong} + \text{Biaya Penyusutan})$$

Hasil dan Pembahasan

Profil usaha

Usaha pengelolaan daging buah pala yang di telah kelola dan siap untuk dijadikan manisan pala merupakan hasil usaha industri kecil menengah yang diberi label nama C.V Novita. C.V Novita ini menghasilkan beberapa jenis produk daging buah pala yang telah di diferensiasi terbagi atas 6 (enam) macam yaitu : (1) manisan pala yang terbagi atas tiga diantaranya rasa manis, pedas, pala kering dan pala bunga, (2) sirup pala yang terbagi atas dua diantaranya sirup gula putih dan sirup gula aren, (3) aseman pala, (4) dodol pala, (5) selai pala, (6) permen pala. C.V Novita ini berdiri pada tahun 1987 yang beralamat di desa Karegesan Kecamatan Kauditan Minahasa Utara. Pada tahun 2006 C.V ini mengembangkan usaha dan bekerja sama dengan owner Grand Merciful Building dan sampai saat ini beralamat di Grand Merciful Building tepatnya lokasi ini berada di Wanea Plaza Manado.

Grand Merciful Building diresmikan pada tanggal 30 Mei 2005 dan mulai mengembangkan usaha dengan bekerja sama dengan perusahaan cabang dari setiap C.V dengan memiliki tempat produksi sendiri sehingga tidak perlu lagi mengambil supplier dari luar . Akan tetapi jika bahan baku dari produk yang di hasilkan tiba-tiba berkurang maka akan mengambil supplier dari luar untuk dijual di galeri Merciful. Owner dari Grand Merciful Building ialah Drs. Herman Kemala, MSc dan Owner dari C.V Novita ialah ibu Novita Sompotan dan Manager dari C.V Novita ialah Grace Sondak yang bertugas untuk mengatur manajemen yang berhubungan dengan produk pala di merciful building.

Lokasi Usaha

Lokasi usaha cukup strategis dan sudah banyak, diketahui oleh para pengunjung dari luar kota Manado, yang lokal maupun turis dari luar negeri sehingga mereka tidak perlu lagi untuk pergi ke menit untuk mencari, sovenir atau oleh-oleh khas daging buah pala dan produk lainnya karena semuanya sudah tersedia di merciful building.

3.2.2 Bahan Baku & Bahan Penolong

Dalam proses pembuatan manisan pala yang terdiri atas pala manis, pala pedas, pala kering dan pala bunga kemudian sirup pala yang terdiri atas gula putih dan gula aren yang ketiga ada aseman pala, dodol pala, selai pala dan permen pala dari ke enam produk ini terdapat masing-masing bahan baku dan bahan penolong . berikut ini akan di uraikan dengan tabel biaya bahan baku dan bahan penolong dari 10 produk ini dari.

Tabel 1. Biaya Harga Bahan Baku dan Bahan Penolong

No	Jenis Pala	Bahan Baku/Rp	Bahan Penolong/Rp
1.	Pala Manis	56,000	377,500
2.	Pala Pedas	52,800	290,000
3.	Pala Kering	40,000	222,500
4.	Pala Bunga	8,000	37,000
5.	Sirup Pala Gula Putih	80,000	540,000
6.	Sirup Pala Gula Aren	80,000	800,000
7.	Aseman Pala	60,800	518,700
8.	Dodol Pala	25,600	785,000
9.	Selai Pala	12,800	83,250
10.	Permen Pala	32,000	345,000
	TOTAL	448,000	3,958,950

Berdasarkan tabel 1.1 diatas bahwa total bahan baku yang digunakan sebesar Rp.448,000 dan bahan penolong yang digunakan sebesar Rp.3,958,950 pada periode bulan oktober 2015 yang dimana bahan baku itu buah pala dan bahan penolong merupakan bahan tambahan yang dipakai untuk mengolah masing-masing produk ini.

3.2.3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja karyawan yang dimiliki oleh grand merciful ini berjumlah 10 karyawan. Tenaga kerja ini dibagi menjadi dua bagian yaitu tenaga kerja tetap yang berjumlah 6 orang dan tenaga kerja tidak tetap berjumlah 4 orang karyawan. Upah yang di berikan untuk karyawan tetap sebesar Rp.500,000 /bulan dan karyawan tidak tetap sebesar Rp.250,000 jikalau semua persediaan bahan baku kelebihan tetapi jumlah karyawan dan waktu tidak cukup maka karyawan tidak tetap ini yang datang untuk bekerja.

3.2.4 Teknologi

Teknologi yang digunakan pada usaha ini menggunakan alat modern. Dalam pembuatan manisan pala alat yang digunakan yaitu sealer mesin. Sedangkan dalam pembuatan sirup pala, aseman pala, dodol pala, selai pala, dan permen pala alat yang dipakai yaitu mesin giling buah pala beserta perlengkapan dapur lainnya seperti kompor loyang, panci stainless, wajan besar, dan pisau untuk mengupas pala .

3.2.5 Proses Produksi

Proses pengolahan daging buah pala sangat sederhana dan tidak memerlukan keterampilan yang khusus untuk melakukannya yaitu terdiri dari aktivitas pembersihan buah pala, perendaman, pengirisan, dengan menggunakan alat sealer mesin hingga manisan pala itu siap untuk dikemas berdasarkan rasa manis, pedas, pala kering dan pala bunga. Selain itu proses pemasakan sirup pala yaitu 1 jam untuk 25 botol, aseman pala dengan proses pemasakan 90 menit, selain itu dodol pala & selai pala membutuhkan proses pemasakan 2 jam, dan permen pala yang membutuhkan proses pemasakan hanya 40 menit.

3.3 Kriteria diferensiasi

Bentuk : ukuran dan model fisik dari produk manisan pala yang dibuat semenarik mungkin untuk menarik perhatian dari pembeli seperti tiap potongan dari daging buah tidak terlalu tebal sehingga kalau di cicipi tidak akan cepat bosan. Manisan pala ini dikemas dengan plastik dan diberi label.

Begitu juga dengan sirup pala yang di kemas dengan botol variasi dengan ukuran sedang dan besar sehingga terlihat lebih menarik, aseman pala dengan berbentuk bulat kecil dan dibungkus dengan kertas alumunium dan dikemas pada tempatnya, dodol pala yang di olah dengan ukuran kecil seperti permen pala dan dikemas dengan variasi terakhir selai pala terdapat dua bentuk ada yang di botol kecil dan sedang.

Keistimewaan : karakteristik cita rasa yang terdapat pada manisan pala, cita rasa dari buah pala yang unik serta cita rasa yang di variasi seperti rasa pedas, manis manisan pala yang di keringkan dan pala bunga. Begitu juga dengan sirup pala yang terdiri atas sirup gula putih yang lebih di minati oleh turis-turis luar negeri dan sirup gula aren yang diminati oleh pengunjung lokal. Keistimewaan dalam aseman pala/ ci'um adalah perpaduan asam manis pala yang membuat aseman ini diminati. Dodol pala dengan perpaduan rasa tepung ketan, gula pasir gula aren & santan kelapa, dan dodol ini jarang untuk ditemukan pada swalayan. selai dan permen pala juga memiliki rasa yang unik untuk peminat pala.

Daya Tahan : ukuran usia dari masing-masing produk daging buah pala, seperti manisan pala dapat bertahan selama enam bulan, sirup pala dapat bertahan selama satu tahun, aseman pala tiga bulan, dodol pala selama 1 bulan, selai pala selama tiga bulan dan permen pala dapat bertahan selama enam bulan jika ke enam produk kemasannya tidak rusak/cacat .

Rancangan : totalitas gabungan dari keistimewaan dan bentuk ukuran dari tiap produk daging buah pala, seperti ukuran kemasan, plastik dan botol beserta tempat yang di variasi sebaik mungkin untuk membungkus dodol pala dan permen pala agar terlihat lebih menarik bagi konsumen sehingga menghasilkan daya tarik untuk mencoba produk daging buah ini. Begitu juga dengan campuran rasa yang di buat dalam memproduksi enam produk ini agar bisa menghasilkan kualitas produk yang enak bukan hanya dari membuat rancangan luar yang menarik tetapi dapat menghasilkan rasa yang unik dan enak sehingga tidak membuat konsumen kecewa.

3.4 Aspek Biaya

Tabel 2. Harga Pokok 6 Produk Daging Buah Pala C.V Novita

Jenis Pala	Harga Pokok (Rp)
Manisan Pala	10.000
Sirup Pala	17.500
Aseman Pala	20.000
Dodol Pala	20.000
Selai Pala	10.000

Sumber : diolah dari data primer (2016)

Tabel 2 di atas menggambarkan jumlah harga pokok dari masing-masing tiap produk sebelum di pasarkan di galeri penjualan grand merciful dengan harga manisan pala Rp. 10.000/pak, sirup pala Rp. 17.500/botol, aseman pala Rp. 20.000/pak, dodol pala Rp. 20.000/pak, selai pala Rp. 10.000/botol, dan permen pala Rp. 10.000/pak.

Tabel 3.Harga Pokok 6 Produk Daging Buah Pala Perusahaan Grand Merciful

Jenis Pala	Harga Pokok (Rp)
Manisan Pala	15,000
Sirup Pala	25,000
Aseman Pala	25,000
Dodol Pala	25,000
Selai Pala	15,000
Permen Pala	15,000

Sumber: diolah dari data primer (2016)

Dari tabel 3 dapat digambarkan bahwa jumlah harga pokok dari masing-masing tiap produk setelah di pasarkan di galeri penjualan grand merciful dengan harga manisan pala Rp. 15.000/pack, sirup pala Rp. 25.000/botol, aseman pala Rp. 25.000/pack, dodol pala Rp. 25.000/pack, selai pala Rp. 15.000/botol, dan permen pala Rp. 15.000/pack.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Bulan Oktober 2015

Jenis Alat	Jumlah (Satuan)	Harga Perolehan(Rp)	Nilai Residu (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Bulan)
-------------------	----------------------------	--------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------	---

Sealer Mesin	1	12.000.000	6.000.000	10	11.400.000
Mesin Giling Pala	1	3.000.,000	1.500.000	10	2.850.000
Loyang	2	200.000	100.000	1	100.000
kompur	1	300.000	150.000	1	150.000
Panci Stainless	1	150.000	75.000	1	75.000
Wajan Besar	4	800.000	400.000	1	400.000
Pisau Kupas	6	300.000	150.000	1	150.000
Total					Rp,15,125,000

Sumber : diolah dari data primer (2016)

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya penyusutan pada bulan oktober sebesar Rp.15.125.000 dengan penggunaan terbesar sealer mesin Rp.11.400.000 dan diikuti dengan mesin giling pala Rp.2.850.000 kemudian loyang Rp.100000 kompor Rp.150.000, panci stainless Rp.75.000 wajan besar Rp.400.000 dan pisau kupas Rp. 150.000.

3.4.1 Data Produksi

Berikut dibawah ini akan di uraikan tabel data produksi daging buah pala sepanjang periode bulan oktober 2015. Manisan pala yang terbagi atas empat macam pedas, manis, kering, dan bunga sudah di rangkum / dijumlahkan sekalian dalam satu kali produksi di bulan oktober, begitu juga dengan sirup pala yang terbagi atas dua macam sirup gula putih dan sirup gula aren dan telah di jumlahkan total produksi kedua macam produk tersebut pada setiap bulan oktober, begitu juga dengan aseman pala dodol pala, selai pala, dan permen pala.

Tabel 5. Data Produksi 10 Produk Daging Buah Pala Periode Oktober 2015

NO	Jenis Produk Pala	Produksi (Kg)	Harga Jual (Rp/Kg)	Jumlah (Rp)
1	Pala Manis	1.002,5	15.000	15.037.500
2	Pala Pedas	992,5	15.000	14.887.500
3	Pala Kering	295	15.000	4.425.000
4	Pala Bunga	128,75	15.000	1.931.250

5	Sirup Pala Gula Putih	1.300	25.000	32.500.000
6	Sirup Pala Gula Aren	1.300	25.000	32.500.000
7	Aseman Pala	190	25.000	4.750.000
8	Dodol Pala	165	25.000	4.125.000
9	Selai Pala	82,5	15.000	1.237.500
10	Permen Pala	67	15.000	1.005.000
TOTAL		5.521,25	Rp. 448.000	Rp.112.386.250

Sumber : diolah dari data primer (2016)

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 5 jumlah produksi manisan pala di antaranya pala manis 1.002,5 kg, pala pedas 992,5 kg, pala kering 295 kg, dan pala bunga 128,75 kg yang laku terjual pada bulan oktober 2015. Pada tabel nomor dua sirup pala di antaranya sirup gula putih 1.300 kg dan sirup gula aren 1.300 kg sehingga menghasilkan 2.600 kg yang terjual dalam sebulan. Aseman pala dengan jumlah produksi 190 kg, dodol pala 165 kg, selai pala 82,5 dan permen pala 67 kg, total penjualan enam produk ini pada bulan oktober 2015 yaitu Rp.112.386.250.

3.4.2. Analisis Nilai Tambah Produk Daging Buah Pala

Perhitungan Analisis Nilai Tambah terhadap 10 produk daging buah pala untuk mengetahui besarnya nilai tambah daging buah pala yang sudah di diferensiasi berdasarkan empat kriteria diantaranya melalui bentuk, keistimewaan, daya tahan dan rancangan. Produk daging buah terdiri dari manisan pala yang mempunyai 4 macam diantaranya : pala manis, pala pedas, pala kering dan pala bunga, kemudian sirup pala aseman pala, dodol pala, selai pala, dan permen pala. Berikut dibawah ini akan di uraikan rumus dari nilai tambah dan perhitungan dari masing-masing produk.

Perhitungan Analisis Nilai Tambah (Rp) :

$$\begin{aligned}
 \mathbf{NTp} &= \mathbf{Na- (Bb+Bp+Bbp)} \\
 &= \mathbf{Na- Ba}
 \end{aligned}$$

Tabel 6. Biaya Pengolahan Buah Pala Menjadi Produk Pala Pada Grand Merciful Building Periode Oktober 2015

NO	Jenis Produk Pala	Produksi (Kg)	Jumlah Biaya (Rp)		
			Bahan Baku (Rp/Kg)	Bahan Penolong (Rp/Kg)	Penyusutan

1	Pala Manis	1.002,5	56.000	290.000	1.300.000
2	Pala Pedas	992,5	52.800	320.000	1.300.000
3	Pala Kering	295	40.000	222.500	1.300.000
4	Pala Bunga	128,75	8.000	37.500	1.300.000
5	Sirup Pala Gula Putih	1.300	80.000	540.000	450.000
6	Sirup Pala Gula Aren	1.300	80.000	800.000	450.000
7	Aseman Pala	190	60.800	518.700	850.000
8	Dodol Pala	165	25.600	785.500	800.000
9	Selai Pala	82,5	12.800	83.250	800.000
10	Permen Pala	67	32.000	345.000	800.000
TOTAL		5.521,25	Rp. 448.000	Rp. 3.941.950	Rp. 9.350.000

Data pada tabel 6 menunjukkan bahwa biaya pengolahan buah pala menjadi produk pala pada Grand merciful building dengan jumlah produksi daging buah pala selama bulan oktober yaitu 5.521,25 kg dengan menggunakan bahan baku sebesar Rp. 448.000 dan di bantu dengan bahan penolong sebesar Rp. 3.941.950 dan jumlah biaya penyusutan selama bulan oktober yang terpakai sebesar Rp.9.350.000, dan jumlah keseluruhan biaya dari bahan baku bahan penolong dan biaya penyusutan sebesar Rp. 13.739.950.

Tabel 7. Nilai Tambah Produk Buah Pala Periode Oktober 2015

No	Jenis Produk Pala	Jumlah Produksi (Kg)	Nilai Tambah Produk (Rp)
1	Pala Manis	1.002,5	13.344.000
2	Pala Pedas	992,5	1.672.000
3	Pala Kering	295	2.862.500

4	Pala Bunga	128,75	586.250
5	Sirup Pala Gula Putih	1.300	31.430.000
6	Sirup Pala Gula Aren	1.300	31.170.000
7	Aseman Pala	190	3.371.200
8	Dodol Pala	165	2.964.400
9	Selai Pala	82,5	76.900
10	Permen Pala	67	109.000
TOTAL		5.521,25	Rp. 99.129.750

Tabel 7 menunjukkan bahwa nilai tambah dari 10 macam produk diantaranya manisan pala yang terdiri atas 4 macam pala manis, pala pedas, pala kering, pala bunga sirup pala yang terdiri atas sirup gula putih dan gula aren, aseman pala, dodol pala, selai pala, dan permen pala dengan jumlah produksi keseluruhan 5.521,25 kg dan total keseluruhan nilai tambah produk dari 10 produk ini sebesar Rp. 99.129.750. Dengan total nilai tambah yang tertinggi terdapat pada sirup pala gula putih sebesar Rp. 31.430.000 pada periode oktober 2015 dan total nilai tambah terendah terdapat pada produk selai pala sebesar Rp.76.900 .

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa perusahaan Grand Merciful Building melakukan diferensiasi dari segi produk dari bahan baku daging buah pala kemudian diolah menjadi 10 macam produk diantaranya pala manis, pala pedas, pala kering, pala bunga, sirup pala gula putih, sirup pala gula aren, aseman pala, dodol pala, selai pala dan permen pala. Dan setelah dilakukan diferensiasi pada tiap produk ini terdapat nilai tambah pada masing-masing produk dengan total nilai tambah tertinggi ada pada sirup pala gula putih sebesar Rp.31.430.000 dimana sirup pala ini banyak di minati oleh pengunjung wisatawan luar negeri yang datang ke manado untuk berlibur , sedangkan untuk total nilai tambah terendah pada bulan oktober ada pada produk selai pala sebesar Rp.76.900 dimana terjadi penurunan produksi pada produk ini .

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Deferensiasi produk dari daging buah pala sebanyak 10 produk, yaitu pala manis, pala pedas, pala kering, pala bunga, sirup gula putih, sirup gula aren, aseman pala, dodol pala, selai pala, dan permen pala; dengan jumlah produksi keseluruhan 5.521,25 kg dan total nilai tambah sebesar Rp. 99.129.750; nilai tambah tertinggi pada produk sirup pala gula putih sebesar Rp. 31.430.000. Nilai tambah terendah terdapat pada produk selai pala sebesar Rp. 76.900 .

Saran

Agar perusahaan grand merciful building tetap mempertahankan diferensiasi produk daging buah pala yang mereka miliki agar kedepannya bisa lebih berkembang, tidak mudah di saingi oleh perusahaan lain, dan di hari-hari yang akan datang jenis produk pala ini akan semakin bertambah.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistika, “perkebunan tanaman pala” Manado, 2012.
- Gittinger, J. P. 1986. Analisis Ekonomi Proyek-proyek Pertanian. UI Press. Jakarta.
- Hayami Y., Thosinori, M., dan Masdjidin S. 1987. *Agricultural Markerting and Processing in Upland Java: A prospectif From A Sunda Village, Bogor.*
- Kartajaya, H., 2009 , Positioning, Brand, Diferensiasi, Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, (2008). “Manajemen Pemasaran”, Alih Bahasa Hendra Teguh dan Ronny Rusli, Edisi Milenium, Jakarta, PT. Prehallindo.
- (2008). Acording to kotler, oleh Herman Sudrajat, Jakarta, PT. Buana Populer.
- Kaunang, A.,A., 2014. Pendapatan Petani Pala pada berbagai saluran pemasaran dikecamatan kauditan kabupaten minahasa utara, <http://ejournal.unsrat.ac..id/index.php/tekno/article/view/4225>. (diakses pada 12 november 2015).
- Musafir991.blogspot.co.id/2011/02/budidaya tanaman/pala.html
- Makki, M. F. et al. 2001. Nilai Tambah Agroindustri pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan. Dalam jurnal Agro Ekonomika. Vol. VI. No. 1. Juli 2001

- Nurdjannah, N., 2007. Teknologi Pengolahan Pala. <http://ejournal.balai.pengembangan.pertanian/index.php>. diakses pada 12 november 2015).
- Purba, R. 1986. Manajemen Manunggal Bagi Wiraswasta. Pustaka Dian. Jakarta.
- Ravianto. 1988. Dasar-Dasar Produktivitas. Karunika. Jakarta.
- Rawis, D.,D., A, 2013. Pengaruh diferensiasi produk terhadap keputusan pembelian konsumen dalam membeli motor honda vario, Fakultas Ekonomi Universitas BSI Bandung.
- Rismunandar, 1990. Budidaya dan Tataniaga Pala. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Cetakan kedua.
- Saladin, D., 2008. “Manajemen Pemasaran”, Bandung, Linda Karya.
- Soetanto, E., N., 2001. “Manisan Buah-buahan”. Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI). Yogyakarta.
- Sjarkowi, F., dan M., Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. Palembang.
- Sekaran, Uma., 2006. Research Methods for business : Metodologi Penelitian Untuk bisnis, Buku 2, Jakarta : Salemba empat.
- Sujarweni, V., T. 2015. “Akuntansi Biaya dan Teori Penerapannya”. Pustaka baru press, Yogyakarta.
- Supit, M.,R., 2015. Evaluasi kelayakan usaha pengolahan daging buah pala, <http://ejournal.unsrat.ac.id/index/php/article/view/5345>. (diakses pada 12 november 2015).
- Supardjo, A., 2008. “Strategi Pemasaran” Yogyakarta, Liberty.

