

## **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Dodol Salak Di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro**

### ***Value Added Analysis of Salak Dodol Processing in Bawoleu Village, North Tagulandang District, Siau Tagulandang Biaro Islands Regency***

**Jesika Marsela Kadame<sup>(1)(\*)</sup>, Caroline B. D. Pakasi<sup>(2)</sup>, Jean F. J. Timban<sup>(2)</sup>**

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

\*Penulis untuk korespondensi: jesikakadame@gmail.com

---

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Jumat, 7 Maret 2024

Disetujui diterbitkan

: Jumat, 31 Mei 2024

---

#### **ABSTRACT**

*This study aims to analysis the added value of salak dodol processing in Bawoleu Village, North Tagulandang District, Siau Tagulandang Biaro Islands Regency. This research was conducted from August to November 2023. This research uses primary data taken from salak dodol managers, by conducting surveys, interviews and documentation to respondents directly. Secondary data obtained from related agencies, such as the central statistics agency, literature books, literature journals from the internet and the agricultural extension office in bawoleu village, north tagulandang sub-district, siau tagulandang biaro island district. The results showed that salak dodol business is profitable and provides good added value. Salak dodol business in one production process obtained an added value of IDR 114,100/Kg of salak dodol and a profit of Rp94,100/Kg of salak dodol with a value-added ratio of 50.71% classified as high added value because it is above 40%. The largest profit was received by the business owner of 49.52%, then other input contributions of 39.94% and the smallest labor income of 10.52%.*

*Keywords : profit; value added; salak dodol*

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis nilai tambah pengolahan dodol salak di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Agustus sampai November 2023. Penelitian ini menggunakan data primer yang diambil dari pengelola dodol salak, dengan melakukan survey, wawancara dan dokumentasi kepada responden secara langsung. Data sekunder di peroleh dari instansi yang terkait, seperti badan pusat statistik, buku-buku kepustakaan, literature jurnal-jurnal dari internet dan kantor penyuluh pertanian di desa bawoleu kecamatan tagulandang utara kabupaten kepulauan siau tagulandang biaro. Hasil penelitian menunjukan bahwa usaha dodol salak menguntungkan dan memberikan nilai tambah yang baik. Usaha dodol salak dalam satu kali proses produksi memperoleh nilai tambah sebesar Rp114.100/Kg dodol salak dan keuntungan sebesar Rp94.100/Kg dodol salak dengan rasio nilai tambah 50.71% tergolong nilai tambah tinggi karena berada di atas 40%. Keuntungan terbesar diterima oleh pemilik usaha sebesar 49.52%, kemudian sumbangan input lain sebesar 39,94% dan terkecil pendapatan tenaga kerja 10.52%.

Kata kunci : keuntungan; nilai tambah; salak dodol

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan subsistem yang sangat penting dikembangkan untuk mendukung pembangunan pertanian. Industri ini dapat memberikan nilai tambah dari produk pertanian dan membuka kesempatan kerja serta menyediakan produk makanan yang beragam (Herliska, 2017). Dengan demikian, subsistem agroindustri mempunyai prospek yang baik di masa mendatang dan dapat diandalkan untuk memajukan perekonomian Indonesia.

Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro memiliki beberapa jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi. Salah satu komoditinya adalah buah salak. Buah salak mempunyai peluang untuk dikembangkan karena potensinya yang baik untuk kegiatan agribisnis dan agroindustri. Buah salak ini tergolong komoditas hortikultura yang bersifat buah musiman serta mempunyai karakter yang mudah rusak sehingga umur simpanannya relatif pendek (Putra *et al.*, 2016). Buah salak hanya bisa bertahan setelah dipetik kurang lebih 6-7 hari. Upaya untuk menghadapi masalah umur simpan salak yang relative pendek tersebut adalah dengan melakukan pengolahan hasil pertanian. Buah salak sebagai bahan baku dodol salak banyak terdapat di desa Bawoleu kecamatan tagulandang utara kabupaten Sitaro. Buah salak dapat menjadi bahan baku dalam usaha pengolahan dodol salak, keripik salak, manisan salak, sirup salak dan lain sebagainya.

Dodol salak Ibu Ita adalah satu-satunya produk industri kecil pengolah dodol salak yang ada di kecamatan Tagulandang Utara. Ibu Ita mengolah salak menjadi dodol salak. Di lokasi penelitian Ibu Ita menggunakan cara memasak dodol salak secara sederhana menggunakan kompor minyak, wajan, sendok pengaduk adonan dan alat pendukung lainnya, tidak ada alat khusus untuk pembuatan dodol salak Ibu Ita. Di karenakan peminat dodol salak di Tagulandang masih kurang. Ibu Ita membuat dodol salak hanya di saat ada pemesanan jika tidak ada pesanan Ibu Ita tidak memproduksi dodol salak. Selain itu Ibu

Ita juga pernah diundang oleh pemerintah pusat mewakili masyarakat desa bawoleu untuk mengikuti ajang nasional. Tujuan dari pengolahan dodol salak itu sendiri untuk meningkatkan nilai salak itu sendiri sehingga memperoleh nilai jual yang lebih tinggi.

Kecamatan Tagulandang Utara memiliki luas lahan 1752 Ha, lebih kurang 400 Ha diantaranya merupakan areal tanaman Salak. Ketersediaan pasokan Buah Salak di Tagulandang cukup melimpah. Diperoleh data bahwa produksi Buah Salak hanya untuk Kecamatan Tagulandang Utara tercatat 6000 ton pertahun. Buah salak di Pulau Tagulandang terdiri dari dua varietas utama, yakni Salak Tagulandang dan Salak Mentega. Kedua varietas unggulan ini cukup berkualitas, dengang ciri buah yang besar-besar dan rasanya yang gurih dan manis. Namun, produksi yang melimpah ini belum ditunjang dengan proses pengolahan yang maksimal.

Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Dengan adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga berbentuk harga baru yang lebih tinggi bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Untuk memenuhi nilai ekonomi tersebut, sejauh ini baik dari Ibu Ita dan sumber yang lain belum pernah melakukan penelitian dan perhitungan adanya nilai tambah. Hal tersebut yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian dengan tujuan untuk dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah, mulai dari buah salak hingga menjadi dodol salak Di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Sitaro Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Ibu Ita.

### Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis nilai tambah pengolahan buah salak menjadi dodol salak di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Siau Tagulandang Biaro.

### Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini, yaitu:

1. Bagi penulis, penelitian ini dapat menjadi pengalaman, tambahan informasi, dan wawasan baru sekaligus sebagai wadah latihan dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah.
2. Bagi pelaku usaha, diharapkan penelitian ini dapat menjadi rujukan untuk melihat seberapa besar Nilai tambah yang dihasilkan dari usaha yaitu dodol salak di Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara Kabupaten Siau Tagulandang Biaro.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang peluang usaha dodol salak dapat menjadi referensi serta tambahan pengetahuan mengenai nilai tambah untuk penelitian selanjutnya.

## METODOLOGI PENELITIAN

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Bawoleu, Kecamatan Tagulandang Utara, Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro, Provinsi Sulawesi Utara. penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai November 2023.

### Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer yang diambil dari pengelola dodol salak, dengan melakukan survey, wawancara dan dokumentasi kepada responden secara langsung. Data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait, seperti Badan Pusat Statistik, buku-buku kepustakaan, literature, jurnal-jurnal dari internet dan Kantor Penyuluhan Pertanian di desa yang berhubungan dengan topik yang akan di teliti.

### Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian ini, yaitu:

1. Output (Kg/produksi)
2. Input bahan baku (Kg/produksi)
3. Tenaga kerja (HOK/produksi)
4. Harga jual (Rp/Kg)
5. Upah tenaga kerja (Rp/HOK)
6. Harga bahan baku (Rp/Kg)

7. Sumbangan input lain, yaitu biaya penyusutan alat dan penggunaan bahan lain yang ikut dalam proses pertambahan nilai selain bahan baku buah salak dan tenaga kerja dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan (Rp).

### Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan metode Hayami (1987). Perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami yaitu:

**Tabel 1. Cara Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Notasi
Output, Input Harga		
1	Hasil produksi (Kg/hari)	A
2	Bahan baku (Kg/hari)	B
3	Tenaga kerja (Jam/hari)	C
4	Faktor konversi	$D = A : B$
5	Koefisien tenaga kerja	$E = C : B$
6	Harga produk (Rp/kg)	F
7	Upah (Rp/kg)	G
Penerimaan, Pendapatan, dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9	Sumbangan input lain	I
10	Nilai produksi (Rp/kg)	$J = D \times F$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
	b. Ratio nilai tambah (%)	$L = K : J \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$N = M : K \times 100\%$
13	a. Keuntungan	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$P = O : K \times 100\%$
Margin		
14	Margin (Rp/unit)	$Q = J - H$
	a. Imbalan tenaga kerja (%)	$R = M : Q \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$S = I : Q \times 100\%$
	c. Keuntungan (%)	$T = O : Q \times 100\%$

Sumber: Hayami (1987)

Besarnya nilai tambah yang diperoleh dapat menunjukkan usaha dodol salak memberikan nilai tambah atau tidak. Kriteria penilaian nilai tambah yaitu:

- a. Jika nilai tambah  $> 0$ , maka agroindustri dodol salak memberikan nilai tambah (positif).
- b. Jika nilai tambah  $< 0$ , maka agroindustri dodol salak tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Berdasarkan hasil dari perhitungan nilai tambah, dapat diketahui kategori agroindustry bernilai tambah rendah, sedang dan tinggi. Kategori nilai tambah yaitu:

- a. Nilai tambah dikatakan rendah jika rasio perhitungan  $< 15\%$

- b. Nilai tambah dikatakan sedang jika nilai rasio 15 – 40 %
- c. Nilai tambah dikatakan tinggi jika nilai rasio > 40%

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Usaha Dodol Salak

Usaha dodol salak Ibu Ita merupakan salah satu usaha yang ada di Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro yang berlokasi di desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara. Usaha ini dijalankan awal mula bergerak tahun 2010. Yang dikelola oleh 10 orang, yang merupakan penduduk asli desa Bawoleu, sampai tahun 2016. dan dilanjutkan dari tahun 2016 sampai saat ini Ibu Ita yang meneruskan usaha ini. Lokasi ini merupakan tempat produksi buah salak sekaligus tempat pengolahan buah salak menjadi dodol salak.

Bahan baku untuk pembuatan dodol salak Ibu Ita di beli dari petani salak lokal dengan harga Rp35.000 per Kg. Bahan baku utama yang digunakan dalam memproduksi dodol salak Ibu Ita yaitu buah salak segar. Ibu Ita memilih untuk memperhatikan beberapa hal terkait penggunaan bahan baku buah salak dalam memproduksi dodol salak yaitu dengan memiliki karakteristik daging buah berwarna coklat muda, tekstur buah agak keras, dan intinya buah salak tidak busuk. Dalam satu kali proses produksi dodol salak ibu Ita memakai 10 Kg buah salak segar dengan hasil produksi sebanyak 30 Kg dodol salak. Produksi dodol salak Ibu Ita menggunakan tenaga kerja dalam keluarga yakni suami dari ibu Ita dan ibu Ita sendiri. Berdasarkan hasil penelitian modal usaha yang digunakan untuk dodol salak Ibu Ita merupakan modal usaha sendiri atau modal usaha milik keluarga.

Pemasaran dodol salak Ibu Ita umumnya hanya menjual dari rumah saja, dan juga melalui pemesanan sosial media *facebook*, jangkauan pasar hingga ke siau.

### Penggunaan Peralatan

Aspek sosial yang diteliti dalam penelitian ini meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, lama

berusahatani, dan status kepemilikan lahan. Pengadaan peralatan yang tepat dapat membantu melancarkan proses kegiatan produksi serta dapat memberikan keuntungan bagi usaha pengolah dodol salak. Alat-alat yang di gunakan yaitu Loyang aluminium, ember, wajan, sendok pengaduk adonan, parutan kelapa, blender, nampan, plastik, hekter, dan spatula. Biaya penggunaan peralatan pada usaha pengolahan dodol salak selama proses produksi disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Penggunaan dan Penyusutan Alat

Nama Alat	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	JUE (Tahun)	Penyusutan (Rp)
Blender	400.000	400.000	12	30.000
Loyang	30.000	300.000	5	60.000
Keranjang Sampah	25.000	25.000	4	6.250
Wajan	250.000	250.000	13	19.230,76
Dandang Kukus	300.000	300.000	10	30.000
Pengaduk	20.000	20.000	6	3.333
Tapisan	35.000	35.000	1	35.000
Plastik	25.000	25.000	1	25.000
Kain	20.000	20.000	1	20.000
Gayung	5.000	5.000	2	2.500
Tali	6.000	6.000	1	6.000
Spatula	15.000	15.000	2	7.500
Kompur	300.000	300.000	13	23.076,92
Timbangan	250.000	250.000	13	19.230,76
Pisau	15.000	15.000	7	2.142,85
Hekter	35.000	35.000	2	17.500
<b>Total</b>		<b>1.731.000</b>		<b>307.533,88</b>

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya keseluruhan alat yang digunakan sebesar Rp1.731.000 dan total biaya penyusutan alat sebesar Rp307.533,88.

### Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pengolahan dodol salak Ibu Ita adalah buah salak. Bahan baku adalah bahan mentah yang diolah untuk menghasilkan produk pertanian dengan nilai yang lebih tinggi. Ketersediaan bahan baku secara stabil dan berkelanjutan dapat membantu proses produksi suatu usaha berjalan lancar dan usaha dapat beroperasi dalam waktu relatif lama, selain bahan baku ada juga bahan penunjang atau bahan penolong lain yang dipakai produksi dodol salak ibu ita, bahan penolong yang dipakai adalah gula aren, gula pasir, santan kelapa, tepung beras ketan, minyak tanah, pita,

plastik bening, isi hektar kecil dan mika. Bahan baku yang dipakai dalam proses produksi dodol salak Ibu Ita adalah buah salak yang dibeli dari petani lokal Desa Bawoleu Kecamatan Tagulandang Utara dengan harga bahan baku utama Rp35.000/kg.

**Tabel 3. Bahan Baku dan Bahan Penolong**

Jenis	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
<b>Bahan Baku Utama</b>			
Salak	10 kg	35.000	350.000
<b>Bahan Penolong</b>			
Gula pasir	10 kg	17.000	170.000
Gula aren	5 kg	18.000	90.000
Tepung ketan	5 kg	15.000	75.000
Santan	10 liter	4.000	40.000
Garam	1 bungkus	2.000	2.000
Tepung terigu	5 kg	8.000	40.000
Minyak tanah	5 liter	7.000	35.000
<b>Total</b>			<b>802.000</b>

Sumber: Data Primer diolah (2023)

Tabel 3 menunjukkan bahwa dalam pengadaan bahan baku dan bahan penolong, gula pasir menjadi biaya terbesar dalam proses produksi dengan jumlah Rp170.000 dan untuk biaya terendah yaitu garam sebesar Rp2000. Jumlah keseluruhan biaya bahan baku dan bahan penolong adalah sebesar Rp802.000.

### Tenaga Kerja

Berdasarkan penelitian terhadap penggunaan tenaga kerja pada usaha dodol salak Ibu Ita menunjukkan bahwa tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga yaitu ibu Ita sendiri dan suami. Upah tenaga kerja dalam satu kali proses produksi adalah Rp100.000 untuk 8 jam kerja sama dengan satu kali proses pengolahan. Upah dihitung dalam satuan HOK (harian orang kerja). Dalam satu hari proses produksi pengolahan buah salak menjadi dodol salak hanya dilakukan sebanyak satu kali proses pengolahan dengan upah yang diberikan Rp.100.000/HOK.

### Nilai Tambah

Analisis nilai tambah adalah metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapatkan perlakuan mengalami perubahan sehingga menghasilkan nilai tambah yang dipengaruhi oleh proses pengolahan. Kegiatan

pengolahan dodol salak yang memanfaatkan bahan baku salak menghasilkan nilai tambah pada komoditas salak. Hasil perhitungan nilai tambah menggunakan cara perhitungan yang diuraikan dalam Tabel 1 disajikan selengkapnya dalam Tabel 4.

**Tabel 4. Nilai Tambah Pengolahan Buah Salak Menjadi Dodol**

No	Variabel	Hasil
<b>A Output, Input Harga</b>		
1	Hasil produksi (Kg/proses produksi)	30
2	Bahan baku (Kg/proses produksi)	10
3	Tenaga kerja (Jam/proses produksi)	2
4	Faktor konversi	3
5	Koefisien tenaga kerja	0.20
6	Harga produk (Rp/kg)	75.000
7	Upah (Rp/kg)	100.000
<b>B Penerimaan, Pendapatan, dan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	35.000
9	Sumbangan input lain	75.900
10	Nilai produksi (Rp/kg)	225.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	114.100
	b. Ratio nilai tambah (%)	50.71
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	20.000
	b. Bagian tenaga kerja (%)	17.52
13	a. Keuntungan	94.100
	b. Tingkat keuntungan (%)	82.47
<b>C Margin</b>		
14	Margin (Rp/unit)	190.000
	a. Imbalan tenaga kerja (%)	10.52
	b. Sumbangan input lain (%)	39.94
	c. Keuntungan (%)	49.52

Sumber: Data primer diolah (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan pada bagian A dalam Tabel 4 dapat diketahui bahwa usaha dodol salak dalam satu kali proses produksi menghasilkan 30 kilogram dodol salak dengan bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 10 kilogram buah salak. Input tenaga kerja untuk sekali produksi dodol salak menghabiskan waktu 8 jam untuk 2 orang tenaga kerja dan koefisien tenaga kerja sebesar 0.2, yang mana hal ini menunjukkan bahwa 1 kilogram buah salak membutuhkan waktu pengolahan 0.2 HOK, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp100.000 per produksi.

Pada bagian B dalam Tabel 4 dapat diketahui bahwa input bahan baku atau harga beli buah salak perkilogram sebesar Rp35.000. Input lain yang dikeluarkan sebesar Rp75.900. Nilai produksi yang dihasilkan sebesar Rp225.000, sedangkan nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp114.000 per kilogram dengan *ratio* nilai tambah sebesar 50.71 persen. Keuntungan yang diterima sebesar Rp94.100 per kilogram dodol

salak. Adapun persentase bagian tenaga kerja dan tingkat keuntungan secara berturut-turut sebesar 17.52 dan 82.47 persen.

Pada bagian C dalam Tabel 4 dapat diketahui bahwa margin sebesar Rp190.000 per kilogram. Adapun persentase imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan secara berturut-turut sebesar 10.52, 39.94, dan 49.52 persen.

*UMY Repository Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.*

Putra, T. T., MP, I. S., & Widodo, A. S. 2016. Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.*

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Usaha pengolahan buah salak menjadi dodol salak dalam satu kali proses produksi memperoleh nilai tambah sebesar Rp114.100/Kg dodol salak dan keuntungan sebesar Rp94.100/Kg dodol salak dengan rasio nilai tambah 50.71 persen tergolong bernilai tambah tinggi karena berada di atas 40 persen. Keuntungan terbesar diterima oleh pemilik usaha sebesar 49.52 persen, kemudian sumbangan input lain sebesar 39.94 persen dan yang terkecil pendapatan tenaga kerja 10.52 persen.

### **Saran**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu jumlah produksi dodol salak perlu untuk ditingkatkan serta perlu adanya pengembangan usaha karena hal-hal tersebut dapat meningkatkan keuntungan dan memberikan nilai tambah yang baik. Selain itu, kawasan untuk penjualan dodol salak perlu untuk diperluas serta produk dodol salak perlu untuk dipromosikan ke luar daerah agar dapat lebih dikenal masyarakat luas.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Hayami, Y. 1987. *Pemasaran Pertanian dan Pengolahan Di Jawa Upland: Perspektif Dari Desa Sunda*. Pusat CGPRT, Bogor.

Herliska, A. Y. R. 2017. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pada Skala Industri Rumah Tangga Di Kabupaten Sleman. *Research Repository of*