

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian dari mayoritas penduduknya. Sebagian besar penggunaan lahan di wilayah Indonesia diperuntukkan sebagai lahan pertanian dan hampir 50 % dari total angkatan kerja masih menggantungkan nasibnya bekerja di sektor pertanian. Pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu, menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pembagian pendapatan. Sebagai motor penggerak pembangunan pertanian, agribisnis diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2002).

Dalam perkembangan ekonomi suatu negara, sering sektor pertanian diusahakan menjadi sektor tangguh yang mampu mendukung sektor industri. Dukungan pertanian pada sektor industri antara lain berupa penyediaan bahan baku dari hasil-hasil pertanian. Pembangunan industri hasil-hasil pertanian (agroindustri) akan meningkatkan nilai tambah dari hasil-hasil pertanian dan menciptakan kesempatan kerja. Melalui proses pengolahan, produk-produk pertanian akan menjadi lebih beragam kegunaannya (Slamet, UU.2005)

Sektor pertanian memiliki peran yang strategis dalam perekonomian nasional. Peran strategis tersebut diwujudkan melalui kontribusinya yang nyata dalam pembentukan modal, penyediaan bahan pangan, bahan baku industri, pakan dan bioenergi, penyerap tenaga kerja, sumber devisa negara, sumber pendapatan, serta pelestarian lingkungan melalui praktek usahatani yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Asam gelugur merupakan bahan masakan yang diolah terlebih dahulu menjadi asam potong yang kemudian digunakan untuk menambah cita rasa masakan terutama menambah rasa asam pada makanan. Biasanya digunakan pada olahan makanan seperti sayur asem, tumis bunga kates, arsik dan aneka masakan lainnya yang membuat cita rasa masakan semakin enak, asam gelugur sebagai bahan baku dapat diolah menjadi berbagai macam produk Akan tetapi nilai

tambah yang berasal dari buah asam gelugur ini pada saat sekarang ini masih belum diusahakan secara luas, keberadaannya selama ini masih sebagai tanaman liar yang tumbuh di lahan-lahan masyarakat, walaupun ada yang mengusahakannya, jumlahnya masih sangat kecil. Padahal, potensi yang dihasilkan sangat besar ditambah pasar masih sangat terbuka apalagi ekspor (Suryana, A. 1990).

Adapun dampak dari adanya industri pengolah asam gelugur menjadi asam potong skala rumahan, selain merupakan wahana dalam upaya penyerapan tenaga kerja di pedesaan, juga sebagai penggerak roda perekonomian serta pelayanan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Hal ini dimungkinkan mengingat karakteristik usaha kecil yang fleksibel terhadap krisis ekonomi karena dijalankan dengan ketergantungan yang rendah terhadap pendapatan sektor moneter, serta keberadaannya terletak diseluruh pelosok negeri sehingga merupakan jalur distribusi yang efektif untuk menjangkau sebagian besar rakyat (Padjung, dkk, 2009).

Selain pengolah buah asam gelugur, penduduk di Kelurahan Deli Tua Timur bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil, TNI/Polri, berdagang dll. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Mata Pencarian Penduduk Kecamatan Deli Tua Tahun 2019

No	Jenis Mata Pencarian	Jumlah kk	Persentase (%)
1.	Bertani	1.137	5
2.	Berdagang	3.814	18
3.	PNS, Militer, Polisi	2.037	10
4.	Buruh/ Karyawan	12.698	59
5	Lain-lain	1802	8
	Jumlah	21.488	100

Sumber : BPS.2020 Kecamatan Deli Tua dalam angka.

Jumlah penduduk masyarakat yang paling banyak bekerja sebagai buruh/karyawan sebesar 12.698 orang atau 59 %. Hal tersebut dikarenakan banyaknya industri yang terdapat di kecamatan Deli Tua dan salah satunya industri pengolahan asam gelugur, yang banyak menyerap tenaga kerja.

Didalam pengolahan asam gelugur menjadi asam potong, pengolah di Kelurahan Deli Tua Timur memperoleh sumber bahan baku dari Kecamatan Biru Biru dan Sibolangit. Hal ini terjadi karena daerah tersebut tidak ada ditanami asam gelugur, bahkan dapat dilihat pada tabel 1.1 mata pencarian paling rendah didaerah tersebut adalah bertani sebanyak 1.137 orang atau 5%.

Permintaan asam potong akhir–akhir ini semakin meningkat. Dengan meningkatnya permintaan, pemerintah Sumatera Utara khususnya Kabupaten Deli Serdang melakukan peningkatan produksi asam gelugur agar permintaan dalam negeri maupun ekspor ke negara lain dapat terpenuhi, misalnya ekspor ke negara India. India membutuhkan pasokan 360 ton asam potong dari Sumatera Utara tiap tahunnya. Belum lagi permintaan dari negara lainnya seperti China dan Malaysia.

Harga buah asam gelugur yang berfluktuasi menyebabkan petani dilema, belum lagi masalah penyakit yang baru diketahui belakangan ini, penyakit ini seperti cairan hitam dan dapat berakibat kematian pada tanaman. Sampai sekarang belum ada perlakuan khusus terhadap penyakit ini, petani setempat hanya membiarkan tanaman mati begitu saja dan menggantinya dengan tanaman baru yang berasal dari tanaman sebelumnya yaitu dengan perbanyak biji ataupun stek akar. Sulitnya mencari asam gelugur, membuat para pengumpul (agen) tidak lagi sempat menunggu buah asam gelugur yang sudah masak. yang mentah pun sudah dipanen karena tingginya permintaan sementara produksi semakin sedikit. (Sibuea, dkk.2012).

Di Kecamatan Deli Tua, pengolahan buah asam gelugur sudah menjadi mata pencarian tetap masyarakat, khususnya di daerah Kelurahan Deli Tua Timur dan mereka sangat senang karena buah asam gelugur banyak peminatnya dikalangan bawah maupun menengah. meskipun di Kecamatan Deli Tua tidak ditanami buah asam gelugur namun ketersediaan bahan baku cukup banyak dari beberapa daerah untuk diolah seperti penen, dan sibolangit.

Dengan meningkatnya permintaan asam potong yaitu merupakan hasil olahan asam gelugur, diharapkan mampu menopang kehidupan perekonomian masyarakat pengolah asam gelugur di Kecamatan Deli Tua.

Pada Tabel 1.2 dapat dilihat jumlah pengolah asam gelugur yang ada di Kecamatan Deli Tua.

Tabel 1.2 Jumlah Pengolah dan Produksi Asam Gelugur yang ada Kecamatan Deli Tua. Tahun 2018.

No	Desa/Kelurahan	Jumlah Pengolah asam gelugur	Produksi (Ton)
1.	Deli Tua Timur	25	810
2.	Deli Tua	6	194,4
3.	Deli Tua Barat	4	129,6

4.	Desa Mekar Sari	0	0
5.	Desa Kedai Durian	0	0
JUMLAH		35	1.134

Sumber : Kecamatan Deli Tua dalam angka tahun 2019

Di Kecamatan Deli Tua terdapat 35 usaha pengolah asam gelugur, dimana jumlah pengolah terbanyak terdapat di Desa/ Kelurahan Deli Tua Timur yaitu sebanyak 25 usaha pengolah asam gelugur. dan diketahui bahwa Produksi Hasil olahan asam gelugur menjadi asam potong sebesar 810 ton di Kelurahan Deli Tua Timur, Kelurahan Deli Tua 194,4 ton dan Deli Tua Barat 129,6 ton. Dengan data tersebut dapat disimpulkan bahwasanya Kelurahan Deli Tua Timur merupakan tempat pengolah asam gelugur yang memproduksi hasil olahan terbanyak di Kecamatan Deli Tua dengan jumlah 810 ton.

Kelurahan Deli Tua timur memiliki pengolah terbanyak diantara kelurahan lainnya di karenakan Deli Tua Timur memiliki lahan yang luas didalam penjemuran asam potong, selain itu adanya lahan pemerintah seperti lapangan bola yang dimanfaatkan untuk penjemuran industri rumah tangga sehingga industri rumah tangga tidak perlu menyewa lahan tersebut dalam penjemuran asam potong.

Kelurahan Deli Tua masih melakukan pengolahan secara sederhana dimana didalam pengolahan asam gelugur hanya diolah menjadi asam potong. namun harga jual hasil olahan asam gelugur sangat bernilai tinggi. Asam Potong ini memiliki banyak manfaat seperti digunakan sebagai bumbu masakan, sebagai obat-obatan, bahan dasar pembuatan kosmetik, dan juga bisa digunakan sebagai makanan ringan.

Usaha Pengolahan asam gelugur menjadi asam potong di Kelurahan Deli Tua Timur merupakan usaha andalan ekonomi masyarakat sehingga perlu untuk dikembangkan. Dan dengan adanya industri yang mengolah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonominya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga yang baru yang lebih tinggi bila

dibandingkan dengan tanpa melalui proses pengolahan. Namun sampai saat ini belum diketahui berapa besarnya penambahan nilai dari pengolahan asam gelugur menjadi asam potong di daerah penelitian.

Berdasarkan pemaparan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Analisis Pendapatan Industri Rumah tangga Dari Pengolahan Asam Potong (Tawar dan Garam) Serta Perhitungan Nilai Tambah Di Kelurahan Deli Tua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang:”**.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana Pendapatan industri rumah tangga dalam pengolahan asam gelugur menjadi asam potong tawar dan garam.?
2. Berapa besar nilai tambah dan balas jasa yang terjadi pada industri rumah tangga dalam pengolahan asam gelugur menjadi asam potong tawar dan garam ?
3. Bagaimana saluran pemasaran asam potong tawar dan garam di Kelurahan Delitua Timur ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui Pendapatan industri rumah tangga dalam pengolahan asam gelugur menjadi asam potong tawar dan garam

2. Untuk mengetahui besar nilai tambah dan balas jasa yang terjadi pada industri rumah tangga dalam pengolahan asam gelugur menjadi asam potong tawar dan garam,
3. Untuk mengetahui saluran pemasaran asam potong di Kelurahan Delitua Timur.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Sebagai salah satu syarat penyusunan tugas akhir untuk mendapat gelar sarjana (S1) di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas HKBP Nommensen Medan.
2. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan ilmiah dan menjadi sumber referensi bagi pembaca.
3. Sebagai bahan referensi atau sumber informasi ilmiah bagi para pengolah asam gelugur di Kelurahan Delitua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang.

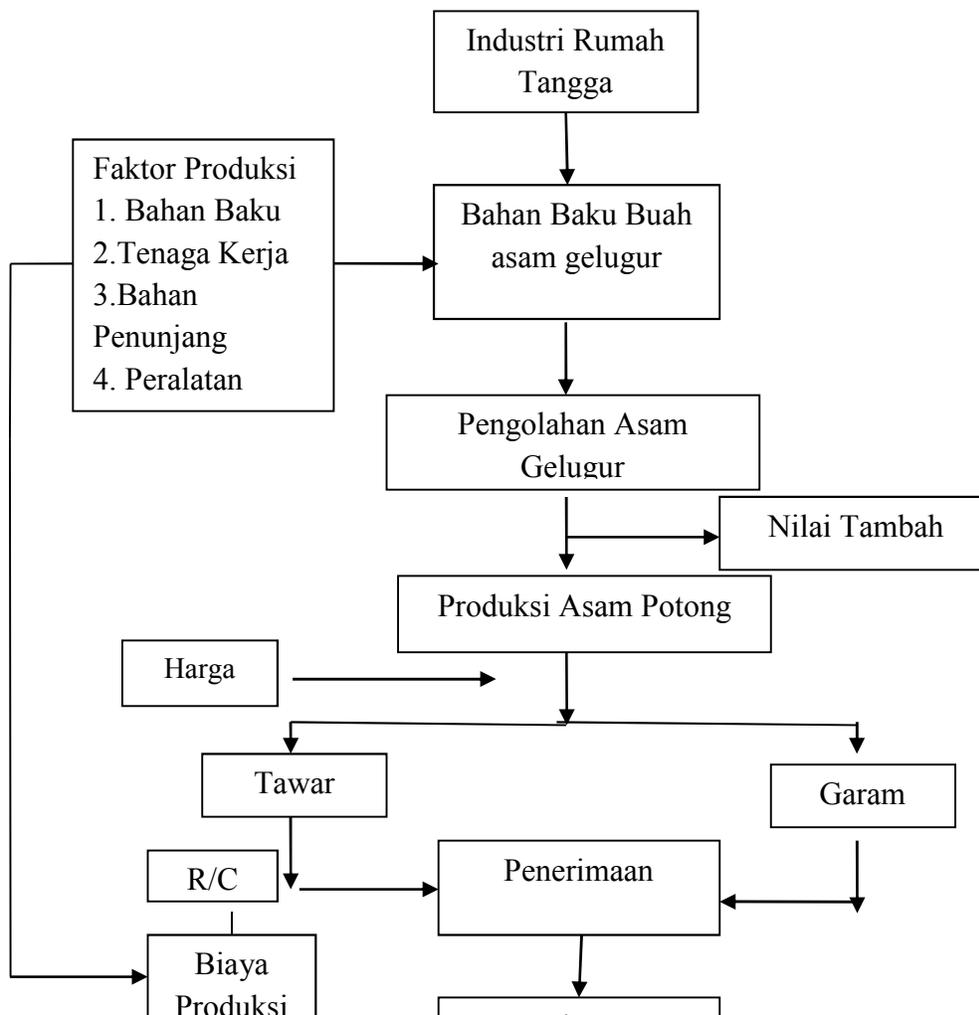
1.5 Kerangka Pemikiran

Salah satu sifat dari komoditi pertanian adalah mudah rusak sehingga harus langsung dikonsumsi atau diberikan penanganan lain seperti dilakukan proses pengolahan. Proses pengolahan yang dilakukan dapat meningkatkan nilai tambah dari suatu produk sehingga dapat meningkatkan keuntungan bagi para pengusaha industri tersebut.

Buah asam gelugur yang diproduksi petani dijual ke industri rumah tangga pengolah asam gelugur untuk dilakukan pengolahan menjadi asam potong. Hasil dari produksi pengolahan asam gelugur menjadi asam potong dipengaruhi oleh faktor faktor produksi. Faktor produksi itu terdiri dari pembelian bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, modal yang seluruhnya ditujukan untuk proses produksi sehingga akan menghasilkan output.

Efisiensi usaha Pengolah asam gelugur menjadi asam potong adalah total dari penerimaan dibagi dengan total biaya produksi. Untuk menghitung nilai tambah maka nilai output asam potong dikurangi dengan biaya produksi. Hasil dari produksi asam gelugur akan dipasarkan atau

dijual ke pedagang pengumpul dengan harga pasar tertentu sehingga dapat dilihat total penerimaan. Secara singkat kerangka pikiran tersebut dapat digambarkan seperti yang tercantum pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1 Bagian Kerangka Pemikiran “Analisis Pendapatan Industri Rumah tangga Dari Pengolahan Asam Potong (Tawar dan Garam) Serta Perhitungan Nilai Tambah Di Kelurahan Deli Tua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang”.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Asam Gelugur

Tanaman asam gelugur (*Garciniaa troviridis* Griff) merupakan tanaman yang sudah lama dikenal di daerah Sumatera Utara. Tanaman ini sebagian besar sebagai tanaman hutan, masih sedikit dibudidayakan oleh petani. Tanaman asam gelugur tumbuh di daerah dengan ketinggian 5-800 meter di atas muka laut. Di daerah tertentu seperti di Jawa dan Kalimantan tidak terdapat asam gelugur di daerah hutannya. Salah satu komoditas yang memiliki potensi menjadi komoditas ekspor di Sumatera Utara adalah Asam Glugur. Sebenarnya tanaman ini merupakan tanaman yang telah lama ada di daerah ini, namun pemanfaatannya hanya untuk keperluan saja yang sederhana. Buah Asam Glugur di daerah Sumatera Utara terutama digunakan oleh masyarakat sebagai bahan makanan. Umumnya buah asam ini dipotong menjadi tipis-tipis, lalu dijemur dan setelah kering dipakai sebagai campuran sayuran. Asam Glugur dapat juga diolah menjadi manisan dan selai yang lezat rasanya, dapat dibuat sebagai pengganti asam Jawa (*Tamarinus Indica*) juga dapat dimanfaatkan untuk bumbu, pengawet ikan, sirup dan bahan asam untuk pengolahan lateks (Tarigan,2006).

Manfaat asam gelugur cukup banyak, namun baru sebagian yang telah diketahui. Makin maju teknologi pengolahan nampaknya makin banyak jenis manfaat asam gelugur sehingga jumlah permintaan makin meningkat. Secara terperinci manfaat asam gelugur antara lain adalah sebagai berikut:

1. Buahnya sebagai bahan manisan, minuman, sayuran, selai, dan bumbu masak termasuk daunnya.
2. Buahnya sebagai bahan pengawet ikan dan sebagai sumber asam untuk pengolahan latek.
3. Buah yang sudah diolah/dikeringkan sebagai bahan baku untuk industri lem, untuk mencuci laras senjata (meriam), bahan untuk minuman dalam kaleng.
4. Akarnya sebagai bahan pembuatan obat KB. (Tarigan,dkk. 2007)

2.1.2 Pengolahan

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir.

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Herjanto,1993).

pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya sebagai berikut :

- a. Meningkatkan nilai tambah
- b. Meningkatkan kualitas hasil
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja

- d. Meningkatkan ketrampilan produsen
- e. Meningkatkan pendapatan produsen

Adapun proses pengolahan asam gelugur adalah :

1. Buah asam gelugur dipotong-potong tipis-tipis secara vertikal.
2. Buah yang sudah dipotong tipis dimasukkan ke kantong plastik yang besar lalu dilakukan pemberian garam
3. Lalu buah asam gelugur disusun rapi pada alas untuk dilakukan proses pengeringan atau penjemuran yang dilakukan dibawah sinar matahari selama kurang lebih 2-3 hari. Bila cuaca mendung atau hujan maka waktu penjemuran lebih lama atau lebih banyak hari yang diperlukan
4. Pemotongan buah secara manual dengan memakai pisau, dan penjemuran/pengeringan dengan memanfaatkan sinar matahari.

2.1.3 Produksi Pengolahan

Produksi adalah kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (utility) suatu barang atau jasa untuk kegiatan dimana dibutuhkan faktor-faktor produksi yang di dalam ilmu ekonomi terdiri dari modal, tenaga kerja, dan manajemen atau skill. Faktor produksi adalah input yang digunakan untuk menghasilkan barang-barang dan jasa. Faktor produksi memang sangat menentukan besar kecilnya produksi yang diperoleh (Kusuma, 2006)

Dalam teori ekonomi terdapat suatu asumsi dasar mengenai sifat dari fungsi produksi, yaitu fungsi dari semua produksi dimana semua produsen dianggap tunduk pada suatu hukum yang disebut The Law Of Diminishing Returns. Hukum ini mengatakan bahwa apabila faktor produksi terus ditambah sebanyak satu unit, pada mulanya produksi total akan semakin banyak pertambahannya, tetapi sesudah mencapai suatu tingkat tertentu tambahan produksi akan semakin berkurang dan akhirnya mencapai nilai negative (Sukirno, S. 2008).

2.1.4 Biaya Produksi

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan biaya

jangka panjang. Biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel.

Menurut Gasperz (1999) pada dasarnya yang diperhitungkan dalam jangka pendek adalah biaya tetap (fixed costs) dan biaya variabel (variable costs).

a. Biaya tetap (fixed costs) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek perlu dicatat bahwa penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas output yang diproduksi. Jangka panjang yang termasuk biaya tetap adalah biaya untuk membeli mesin dan peralatan, pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja.

b. Biaya variabel (variable costs) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input variabel dalam proses produksi jangka pendek perlu diketahui yang bahwa penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang di produksi dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi, pada umumnya semakin besar pula biaya variabel yang digunakan. Jangka panjang yang termasuk biaya variabel adalah biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain-lain

Menurut Soekartawi (2004), total biaya adalah penjumlahan biaya variabel dengan biaya tetap secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Biaya Total

TFC = Biaya Tetap Total

TVC = Biaya Variabel Total

2.1.5 Penerimaan

Menurut Soekartawi (2002), dalam (Laiya,dkk.2016) Penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (total revenue)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (quantity)

P = Harga (price)

Menurut Soekarwati *et.al* (2001) dalam (Laiya,dkk.2016) Penerimaan adalah besaran output usaha, baik produk utama maupun produk sampingan yang dihasilkan. Sedangkan pengeluaran atau biaya adalah semua pengorbanan sumber daya yang terukur dalam satuan nominal uang (rupiah) yang dikeluarkan dalam mencapai tujuan.

2.1.6 Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usaha. Pendapatan meliputi pendapatan kotor (penerimaan total) dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi, sedangkan pendapatan bersih adalah penerimaan kotor yang dikurangi dengan total

biaya produksi atau penerimaan kotor di kurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap. Pendapatan usahatani dapat dihitung dengan dengan rumus (Soekartawi, 2002)

$$\pi = TR - TC$$

Dimana ,

π = Pendapatan Usahatani(Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Keterangan:

Apabila nilai $TR > TC$, maka industri rumah tangga memperoleh keuntungan dan apabila $TR < TC$, maka industri rumah tangga mengalami kerugian dalam mengolah asam gelugur menjadi asam potong. Tingkat keuntungan yang didapat dari usaha tersebut dapat dikatakan menguntungkan. Jika persentase tingkat keuntungan lebih kecil dari bunga bank maka secara ekonomis usaha tersebut tidak menguntungkan, karena biaya modal (nilai uang dimasa mendatang tidak dapat ditutupi dari keuntungan usaha).

2.1.7 Nilai Tambah

Nilai tambah adalah selisih antara nilai produksi dengan biaya antara (intermediatecost), yaitu biaya pembelian/perolehan yang telah dihitung sebagai produksi di sektor lain. Dalam menghitung nilai tambah suatu sektor, biaya antara harus dikeluarkan atau dikurangkan dari nilai jual produksi pada lokasi tempat produksi (atthefarmgate). Pada sektor produksi pertanian, biaya antara terdiri dari benih, pupuk, dan obat-obatan. Nilai tambah ini menggambarkan kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah (Slamet,UU. 2005).

Analisi metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Beberapa faktor penentu dalam analisis nilai tambah yaitu :

1. Faktor teknis, mencakup kapasitas produksi dari satu unit usaha, jumlah waktu kerja yang digunakan dan tenaga kerja yang dikerahkan.
2. Faktor pasar, mencakup harga output, upah tenaga kerja, harga, bahan baku, dan nilai input lain.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami pada subsistem pengolahan adalah :

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

Metode Hayami sendiri memiliki kelebihan, adapun kelebihan dari metode Hayami ini antara lain

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah dan output
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, modal, sumbangan input lain, dan keuntungan, adapun tabel kerangka perhitungan Nilai Tambah metode hayami dapat dilihat pada tabel 3.1

Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat digunakan untuk subsistem lain selain pengolahan seperti analisis nilai tambah pemasaran. nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi.

2.1.8 Efisiensi Pengolahan

Untuk mengetahui apakah Pengolah Asam gelugur pada industri rumah tangga menguntungkan atau tidak secara ekonomis dapat dianalisis dengan menggunakan nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya(Revenue Cost Ratio). Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C = TR/TC$$

Dimana:

R/C = Nisbah Total Penerimaan dengan Biaya Total

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Adapun Kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut:

- Jika $R/C > 1$, maka usaha yang dijalankan memperoleh keuntungan atau layak untuk dikembangkan.
- Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.

- Jika $R/C = 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami titik impas karena penerimaan sama dengan biaya.

2.1.9 Saluran Pemasaran

Menurut Soekartawi (2002) saluran pemasaran dapat terbentuk secara sederhana dan dapat berbentuk rumit. Hal ini tergantung dari macam komoditi, lembaga pemasaran dan sistem pemasaran. Sistem pasar monopoli mempunyai saluran pemasaran pertanian yang relatif sederhana dibanding sistem pasar lainnya. Barang-barang konsumsi umumnya dijual melalui perantara dengan maksud untuk mengurangi biaya.

Menurut Basu Swastha dalam (Hermawanti,2005) Suatu barang dapat berpindah melalui beberapa tangan sejak dari produsen sampai kepada konsumen, ada beberapa saluran distribusi yang dapat digunakan untuk menyalurkan barang-barang konsumsi, barang-barang konsumsi yang dapat ditempuh perusahaan adalah sebagai berikut

1. Tipe 1



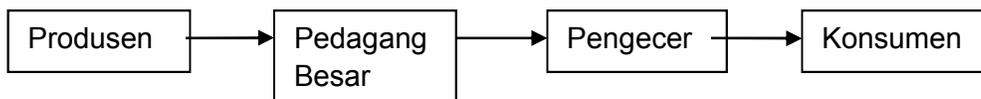
Tipe 1. Level channel (Saluran Pemasaran langsung) terdiri dari produsen yang menjual langsung ke pelanggan akhir

2. Tipe 2



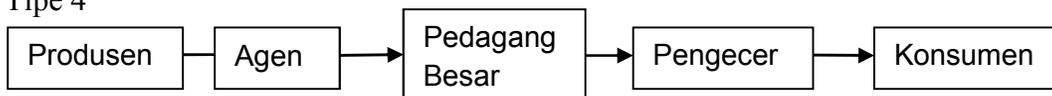
Tipe 2. Mengandung satu perantara penjualan, seperti pengecer yang menjual langsung ke pelanggan akhir.

3. Tipe 3



Tipe 3. Mengandung dua perantara, dalam pasar konsumen biasanya pedagang grosir dan pengecer

4. Tipe 4



Tipe 4. Mengandung tiga perantara, seperti Agen, pedagang besar, pengecer

2.2 Penelitian Terdahulu

Hamidah dkk (2015) melakukan penelitian dengan judul **analisis nilai tambah agroindustri kripik ubi di Pontianak**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengolahan kripik ubi di Pontianak dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi yaitu, harganya relative tinggi dan stabil dibanding saat ubi masih belum diolah, dari harga rata-rata Rp.2760/kg ubi kayu menjadi Rp.52.000/kg kripik ubi. Nilai tambah yang diperoleh pada usaha agroindustri kripik ubi rata-rata sebesar Rp.25.231/kg atau sebesar 78,8% dengan perolehan keuntungan pengusaha sebesar Rp.24.269/kg atau sebesar 95,6%.

Panjaitan dkk (2017) melakukan penelitian tentang **analisis efisiensi produksi dan pendapatan usahatani jagung**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai efisiensi harga untuk setiap input yaitu bibit 11,221, pupuk 2,709 herbisida 1,816 dan tenaga kerja 1,188 dikatakan belum efisien dalam penggunaan input, perlu penambahan jumlah untuk setiap input yang digunakan secara teknis. Penggunaan input produksi tidak efisien dengan nilai efisien $0,94125 < 1$ Jumlah penerimaan usahatani jagung di daerah penelitian adalah Rp.2.709.525.000.00 dengan jumlah biaya produksi Rp.1.513.197.460.00 sehingga diperoleh pendapatan total pendapatan bersih Rp. 1.196.327.540.00 dan pendapatan petani per ha sebesar Rp.9.650.915,94 nilai R/C yang diperoleh $1,79 > 1$ serta nilai BEP volume 540.722 kg dan BEP harga Rp.1.572,97 maka usahatani jagung di daerah penelitian layak diusahakan dan menguntungkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Sibuea dkk (2012) dengan judul **analisis usahatani dan pemasaran asam gelugur di Kabupaten Deli Serdang**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara simultan factor produksi luas lahan, tenaga kerja, bibit, pupuk berpengaruh nyata terhadap pendapatan pada tingkat kepercayaan 95%. Secara parsial luas lahan dan pupuk berpengaruh nyata terhadap pendapatan. Nilai output input ratio sebesar 4,43 berarti usaha tani asam gelugur sangat layak. Saluran pemasaran di daerah penelitian ada dua saluran, pertama saluran dari petani ke pedagang pengumpul, lalu ke pedagang besar/agen dan ke pengolah, saluran kedua dari petani ke pedagang besar/agen kemudian ke pengolah.

Ikhwanuddin (2017). Penelitian ini tentang **Analisis saluran pemasaran asam potong kering di Kecamatan Deli Tua** Hasil penelitian menunjukkan 2 saluran pemasaran yang terjadi yaitu saluran pemasaran I dan saluran pemasaran II. Untuk saluran pemasaran I, tingkat efisiensi

pemasaran pada saluran pemasaran I lebih efisien dibandingkan dengan saluran II yaitu antara 11,95% dengan 12,56%. Hal ini didukung dengan adanya nilai share margin pada kegiatan distribusi produk asam potong berlangsung yaitu 75%. Dikatakan efisien jika harga jual pengusaha pengolahan asam potong lebih dari atau sama dengan 40% dari harga beli ditingkat konsumen akhir.

Margi (2013) yang berjudul **Analisis Pendapatan dan Efisiensi usahatani Padi sawah di desa kota bangun Kecamatan kota bangun Kabupaten Kutai Karta Negara**. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata pendapatan usaha tani padi sawah di desa Kota Bangun I pada satu musim tanam sebesar Rp. 17.702.081,00 atau rata rata pendapatan usahatani padi sawa perhektornya sebesar Rp..12.274.766,67 dengan rata-rata produksi untuk skala 1,45 ha yaitu 6.256kg atau 4.314 kg perhektar. Usahatani padi sawah secara ekonomis efisien hal ini ditunjukkan oleh nilai R/C ratio $3,87 > 1$ berarti setiap rp.1,00 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh penerimaan sebesar Rp.3,87.

Penelitian Vania Putri Aji, Rasyid Yudhistira dan Wahyudi Sutopo (2018) yang berjudul **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami**. Penelitian ini merupakan kritik perbaikan dari artikel Purwaningsih (2015) dengan judul Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Pada artikel Purwaningsih (2015) tidak terdapat adanya perhitungan dan analisis untuk menentukan nilai tambah. Artikel tersebut hanya berisi perhitungan dan analisis dari rekapitulasi biaya pengolahan ikan lemuru. Untuk itu, artikel ini berisi perbaikan dari artikel tersebut yaitu dengan menambahkan penjelasan dan pemaparan perhitungan nilai tambah pengolahan ikan lemuru dengan menggunakan metode Hayami. Dari perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, diperoleh hasil bahwa nilai tambah dari pengalengan ikan sebesar Rp. 10.244.800,- /ton, cold storage sebesar Rp. 3.924.000, - /ton, dan pengolahan tepung sebesar Rp. 8.030.500, - /ton. Dengan demikian nilai tambah tertinggi diperoleh pada pengalengan ikan.

Penelitian Ade silvani, Lily, Emalisa (2019) yang berjudul **Analisis Nilai tambah pengolah ubi kayu menjadi tape ubi** .Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ubi kayu menjadi tape ubi di daerah penelitian terdiri 7 tahapan, yaitu pengupasan, pengerokkan,

perebusan, pendinginan, peragian, pembungkusan, dan pemeraman. Seluruh tahapan ini terangkai dalam satu kegiatan yang berkesinambungan dan membutuhkan waktu selama 3 hari. Nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi 58,82%, rata rata pendapatan pengusaha tape ubi sebesar Rp. 3.548.018,78 per bulan atau lebih besar dari upah minimum di Kota Medan (UMK).

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode Penentuan Daerah Penelitian

Daerah penelitian ditentukan secara purposive atau secara sengaja yaitu di daerah Kelurahan Deli Tua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang. Daerah ini merupakan daerah

dengan sentra produksi industri tempat pengolahan buah asam gelugur terbesar di Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang.

3.2 Populasi dan Sampel

3.2.1. Populasi

Dalam penelitian ini populasi terdapat 25 Pengolah asam gelugur yaitu 5 pengolah yang berskala besar dan 20 pengolah berskala kecil dengan kriteria pertimbangan bahwa kedua usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong tersebut berbeda jauh (Pemakaian bahan baku, tenaga kerja dan produksi)

3.2.2 Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah pengolah asam gelugur menjadi asam potong yang berjumlah 13 orang. Dimana 10 pengolah merupakan pengolah berskala kecil dan 3 pengolah merupakan pengolah berskala besar, dengan alasan didalam penentuan jumlah sampel baik pengolah industri kecil maupun pengolah berskala besar populasi cenderung atau bersifat homogen, sehingga jumlah sampel tersebut sudah dapat dipertanggungjawabkan untuk mewakili populasi. Metode penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan metode *Random sampling* yaitu pengambilan sampel secara acak.dan sampel pedagang pengumpul diambil sebanyak 4 orang dengan metode *Snowball sampling* yang ditelusuri berdasarkan informasi yang di peroleh di lapangan.

3.3. Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari sampel (pengolah asam gelugur dan pedagang) dengan cara wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu..Data sekunder diperoleh dari berbagai instansi terkait, seperti Dinas Pertanian Kabupaten Deli Serdang, kantor Kecamatan Deli Tua dan kantor Kelurahan Deli Tua Timur.

3.4. Metode Analisis Data

- a. Untuk menyelesaikan masalah pertama digunakan analisis deskriptif yaitu menjelaskan tingkat pendapatan pengolah asam gelugur menjadi asam potong dengan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\Pi &= \text{TR}-\text{TC} \\ \text{TR} &= \text{Y}.\text{PY} \\ \text{TC} &= \text{TFC} + \text{TVC}\end{aligned}$$

Keterangan :

Π = Pendapatan(Rp)

TR = Total penerimaan (Rp) = Y.Hy

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha (Kg)

PY = Harga Y (Rp/kg)

TC = Biaya total (Rp) = TFC+TVC

TFC = Biaya tetap total (Rp)

TVC = Biaya variabel total (Rp)

- b. Untuk menyelesaikan masalah kedua yaitu menganalisis tingkat efisiensi pengolah asam gelugur pada industri rumah tangga di Kelurahan Delitua Timur, Kecamatan Delitua, Kabupaten Deli Serdang, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{R/C} = \text{TR/TC}$$

Dimana:

R/C = Nisbah total penerimaan dengan biaya total

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Adapun kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut:

- Jika $\text{R/C} > 1$, maka usaha yang dijalankan memperoleh keuntungan atau layak untuk dikembangkan.
- Jika $\text{R/C} < 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak dikembangkan.
- Jika $\text{R/C} = 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami titik impas.

- c. Untuk menyelesaikan masalah ketiga, digunakan rumus perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami untuk melihat balas jasa pemilik faktor produksi.

Tabel 3.1 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. nilai tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatan tenaga kerja	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
b. Sumbangan input lainnya	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
c. Keuntungan pengusaha	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami, et all.1987

- d. Untuk menyelesaikan masalah keempat digunakan analisis deskriptif yaitu dengan menanyakan langsung sistem pemasaran Asam Gelugur (Saluran pemasaran.), melalui wawancara langsung ke responden.

3.5. Definisi dan Batasan Opsional

untuk menghindari kesalahpahaman dalam penelitian ini maka peneliti membuat definisi dan batasan operasional sebagai berikut:

3.5.1. Definisi

1. Pengolah asam gelugur adalah orang yang mengusahakan pemotongan dan pengeringan atau penjemuran asam gelugur.
2. Nilai tambah merupakan nilai produk barang sesudah diolah dikurangi dengan nilai bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam pengolahan dihitung dalam satuan rupiah per kg asam potong kering.
3. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap pada berbagai kisaran volume produksi pengolahan asam gelugur selama dalam rentang waktu tertentu.
4. Bahan baku dalam pengolahan adalah buah asam gelugur, dihitung dalam kg.
5. Bahan pembantu adalah bahan/materi yang dibutuhkan dalam pengolahan.
6. Biaya produksi merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk
7. Penerimaan adalah jumlah kg hasil olahan asam potong kering dikalikan dengan harga jual asam potong kering.
8. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan usaha dengan total biaya produksi pengolahan asam gelugur.

3.5.2. Batasan Operasional

1. Daerah penelitian adalah Kelurahan Deli Tua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang.
2. Penelitian dimulai dari Bulan Januari 2021
3. Penelitian yang dilakukan adalah “Analisis Pendapatan Industri Rumah tangga Dari Pengolahan Asam Potong (Tawar dan Garam) Serta Perhitungan Nilai Tambah Di Kelurahan Deli Tua Timur, Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang”..