

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
BERBAHAN BAKU SALAK DI AGROINDUSTRI DAPUR
SALAK KELURAHAN CIAKAR KECAMATAN CIBEUREUM
KOTA TASIKMALAYA**

SKRIPSI



**Disusun oleh :
Neng Nidariani Hayati
20170220103**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
BERBAHAN BAKU SALAK DI AGROINDUSTRI DAPUR
SALAK KELURAHAN CIAKAR KECAMATAN CIBEUREUM
KOTA TASIKMALAYA**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan guna memperoleh
Derajat Sarjana Pertanian**



**Disusun oleh:
Neng Nidariani Hayati
20170220103**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2023**

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

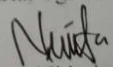
Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan telah memberikan kemudahan dan kelancaraan dalam setiap proses mengerjakan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU SALAK DI AGROINDUSTRI DAPUR SALAK KELURAHAN CIAKAR KECAMATAN CIBEUREUM KOTA TASIKMALAYA”. Penelitian ini telah dilakukan di Kelurahan Ciakar, Kecamatan Cibeureum, Kota Tasikmalaya.

Pada penulisan skripsi ini tentunya terdapat hambatan yang harus dilalui, namun dapat diselesaikan karena bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu, Ayah, Adikku, dan segenap keluarga yang telah memberikan doa, semangat dan dukungan kepada penulis.
2. Ibu Ir. Lestari Rahayu, M.P. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam proses penyusunan skripsi.
3. Ibu Ir. Eni Istiyanti, M.P. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam proses penyusunan skripsi.
4. Bapa Dr. Ir. Sriyadi, M.P. selaku dosen penguji.
5. Pelaku agroindustri dapur salak yang menjadi responden pada penelitian ini dan Pemerintah Kota Tasikmalaya yang telah bersedia memberikan data yang penulis butuhkan.
6. Teman – teman Agribisnis B 2017, *Girl Squad*, teman curhat dan main Cima, Wiwik, dan seluruh pihak atas doa, dukungan, semangat yang selalu diberikan kepada penulis.

Penulis berharap semoga kebaikan dan dukungan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan semoga skripsi ini bermanfaat.

Yogyakarta, Tgl 17 Juli 2023


Neng Nidariani Hayati

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis saya, skripsi ini adalah asli belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun diperguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan penilaian saya sendiri tanpa bantuan dari pihak lain kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan nama yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



Neng Nidarani Hayati

20170220103

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	5
C. Kegunaan.....	5
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Agroindustri	7
2. Klasifikasi dan Olahan Salak	8
3. Biaya, Pendapatan dan Keuntungan.....	12
4. Konsep Nilai Tambah.....	14
5. Penelitian Sebelumnya	15
B. Kerangka Pemikiran	17
III. METODE PENELITIAN	20
A. Pengambilan Sampel	20
B. Teknik Pengumpulan Data	20
C. Asumsi dan Pembatasan Masalah.....	21
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	21
E. Teknik Analisis data.....	23
IV. KEADAAN UMUM WILAYAH	26
A. Keadaan Umum Kelurahan Ciakar	26

B. Geografi Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibeureum	26
C. Keadaan penduduk	27
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Profil Industri Dapur Salak	32
B. Proses Produksi Sale Salak	33
C. Proses Produksi Manisan Salak	34
D. Proses Produksi Dodol Salak	35
E. Analisis Biaya Agroindustri Dapur Salak	38
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

1. Produksi buah menurut Kecamatan di Kota Tasikmalaya (kwintal)	3
2. Kandungan zat gizi tiap 100 gram buah salak dari bagian yang dapat dimakan .	9
3. Rumus menghitung nilai tambah	25
4. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin di Kelurahan Ciakar	27
5. Jumlah penduduk menurut jenis pekerjaan di Kecamatan Cibeureum	28
6. Jumlah penduduk menurut tingkat pendidikan di Kota Tasikmalaya	29
7. Keadaan agroindustri di Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya	30
8. Penggunaan biaya sarana produksi olahan sale selama satu bulan.....	39
9. Penggunaan biaya sarana produksi olahan manisan selama satu bulan.....	39
10. Penggunaan biaya sarana produksi olahan dodol selama satu bulan	40
11. Penggunaan biaya TKLK pada pengolahan salak selama satu bulan	41
12. Penggunaan biaya penyusutan alat pada pengolahan salak selama satu bulan	42
13. Biaya lain-lain pada pengolahan salak selama satu bulan.....	43
14. Total biaya eksplisit di agroindustri dapur salak dalam satu bulan	44
15. Total biaya implisit di agroindustri dapur salak dalam satu bulan	45
16. Total biaya di agroindustri dapur salak dalam satu bulan	46
17. Total penerimaan pada olahan salak di agroindustri dapur salak	47
18. Total pendapatan pada olahan salak di agroindustri dapur salak.....	47
19. Total keuntungan pada olahan salak di agroindustri dapur salak	48
20. Nilai tambah agroindustri dapur salak per produksi	49

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pemikiran..... 19
2. Proses pengolahan buah salak menjadi sale, manisan, dan dodol salak 37