

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

Indonesia adalah negara pertanian, artinya pertanian masih merupakan bagian penting dari sumber daya ekonomi negara Indonesia. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan banyaknya tenaga kerja atau orang yang menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian. Di Indonesia, pertanian terdiri dari beberapa sub sektor yaitu sub sektor pangan, perkebunan, hortikultura, peternakan, perikanan, kehutanan dan jasa pertanian. Sub sektor hortikultura merupakan sub sektor yang memiliki potensi yang besar dalam pertumbuhan perekonomian daerah maupun nasional, karena memiliki banyak manfaat terhadap perbaikan gizi, pendapatan dan kesejahteraan petani (Badan Pusat Statistik, 2017).

Salak adalah salah satu jenis buah tropis asli Indonesia yang menjadi komoditas unggulan dan salah satu tanaman yang cocok untuk dikembangkan. Salak adalah salah satu komoditas hortikultura yang melimpah di Indonesia karena tersedia sepanjang tahun (Triastuti & Priyanti, 2017). Di Indonesia terdapat berbagai jenis salak yang umumnya dikenal dengan nama daerah tempat salak tersebut ditanam, seperti salak pondoh, salak bali, salak padang, salak madura dan lain-lain. Salak Pondoh merupakan tanaman khas dan unggulan yang banyak dibudidayakan di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya Kabupaten Sleman.

Tabel 1. Data Produksi Salak Pondoh di DIY Tahun 2022

<b>Kabupaten</b>	<b>Produksi (kuintal)</b>
Kulon Progo	32.996
Bantul	58
Gunung Kidul	17
Sleman	511.909
Yogyakarta	0
<b>DIY</b>	<b>544.980</b>

Sumber : (BPS Provinsi DIY, 2022)

Berdasarkan tabel 1, Provinsi DIY memiliki 4 kabupaten yang menjadi produsen salak pondoh. Kabupaten Sleman menempati urutan pertama dengan hasil

produksi sebesar 544.880 kuintal pada tahun 2022. Dilanjutkan pada Kabupaten Kulon Progo sebagai penghasil kedua terbesar dengan jumlah 32.996 kuintal. Kemudian Kabupaten Bantul sebanyak 58 kuintal dan terakhir Kabupaten Gunung Kidul sebanyak 17 kuintal pada tahun 2022. Berikut merupakan data luas panen, produksi dan rata-rata produksi salak pondoh per Kapanewon di Kabupaten Sleman.

Tabel 2. Luas Panen, Produksi, dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh per Kapanewon Kabupaten Sleman, 2018.

<b>Kecamatan</b>	<b>Tanaman Produktif</b>	<b>Produksi (Kwt)</b>	<b>Rata-rata Produksi (kg)</b>
Moyudan	-	-	-
Minggir	818	51,53	6,30
Seyegan	1.098	66,98	6,10
Godean	955	42,98	4,50
Gamping	-	-	-
Mlati	-	-	-
Depok	-	-	-
Berbah	-	-	-
Prambanan	-	-	-
Kalasan	2.061	150,45	7,30
Ngemplak	-	-	-
Ngaglik	6.760	452,92	6,70
Sleman	-	-	-
Tempel	1.266.945	190.041,75	15,00
<b>Turi</b>	<b>3.464.717</b>	<b>484.920,32</b>	<b>14,00</b>
Pakem	489.287	43.057,24	8,80
Cangkringan	42.571	3.448,25	8,10
<b>Jumlah</b>	<b>5.274.211</b>	<b>722.232</b>	<b>13,69</b>
Tahun/Year 2017	5.764.451	692.815	12,02
Tahun/Year 2016	5.651.363	730.053	12,92

Sumber : (Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman, 2019)

Berdasarkan tabel 2, diketahui bahwa Kapanewon Turi berada di urutan pertama dalam produksi pada tahun 2018 sebanyak 484.920,32 kuintal. Hal tersebut menjadikan Kapanewon Turi memiliki potensi yang tinggi dalam pengembangan komoditas salak pondoh di Kabupaten Sleman. Salak Pondoh di Kabupaten Sleman memiliki rasa yang manis dan tekstur yang renyah (Nuary dkk., 2019).

Berdasarkan hasil pra penelitian, awalnya nilai jual salak pondoh tinggi pada tahun 1990 an. Harga salak pondoh pada masa itu cenderung stabil berkisar Rp 10.000 – Rp 15.000. Sedangkan pada saat ini, nilai jual salak pondoh berkisar Rp 2.000 – Rp 3.000 per kilogram. Nilai jual rendah salak pondoh rendah

dikarenakan berbagai faktor yaitu pandemi covid-19 dan banyaknya produksi salak pondoh di luar wilayah Kabupaten Sleman. Hal ini, diperparah ketika panen raya di Bulan November menjadikan harga salak pondoh semakin tidak stabil yang mengakibatkan tengkulak memiliki banyak stok salak, sehingga tengkulak membatasi pembelian salak pondoh. Akibatnya petani sulit menjual salaknya dan mengabaikan salak pondoh di pohon yang siap di jual.

Melihat fenomena tersebut, petani dan masyarakat mulai membuat inovasi dengan membuat produk olahan dari salak pondoh. Olahan salak pondoh di Kapanewon Turi adalah geplak salak, dodol salak, jenang salak, sirup salak, manisan salak, pia salak, wajik salak dan *eggroll* salak. Pada proses pembuatan produk olahan terdapat bahan baku dan bahan tambahan yang berbeda di setiap produk olahan salak pondoh. Oleh karena itu, biaya produksi akan disesuaikan kebutuhan produk olahan. Tujuan dari pengolahan salak pondoh untuk meningkatkan nilai salak pondoh sehingga memperoleh nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, produk – produk ini memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan salak pondoh sebelum diolah. Produksi olahan salak pondoh tidak menentu dikarenakan pengolahan tergantung pesanan dan tempat produksi masih skala kecil rumah tangga serta dalam praktiknya pengolah masih kesulitan memasarkan produk olahan salak pondoh.

Berdasarkan penjelasan latar belakang masalah yang telah dikemukakan, penulis tertarik untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan, dan keuntungan yang dihasilkan dari olahan salak pondoh dan mengetahui nilai tambah produk olahan salak pondoh serta dapat menentukan strategi pengembangan untuk produk olahan salak pondoh.

## B. Tujuan

1. Menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan pada produk olahan salak pondoh di Kapanewon Turi Kabupaten Sleman
2. Mengetahui nilai tambah produk olahan salak pondoh di Kapanewon Turi Kabupaten Sleman
3. Merumuskan strategi pengembangan produk olahan salak pondoh di Kapanewon Turi Kabupaten Sleman

### C. Kegunaan

1. Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan melatih kemampuan analisis nilai tambah dan strategi pengembangan produk olahan salak pondoh.
2. Bagi pengolah produk salak pondoh, penelitian ini diharapkan memberikan informasi mengenai nilai tambah produk olahan salak pondoh dan masukan mengenai strategi pengembangan produk olahan salak pondoh.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan menambah referensi hasil penelitian yang dapat dikembangkan sebagai bahan rujukan penelitian selanjutnya.