

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki potensi sebagai penghasil berbagai pangan seperti sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, dan kacang-kacangan yang bisa ditemukan. Hal tersebut disebabkan oleh iklim di Indonesia tentunya sangat sesuai untuk pertumbuhan berbagai tanaman sehingga menghasilkan bahan pangan yang cukup melimpah. Negara Indonesia mempunyai beragam jenis tanaman buah-buahan yang sangat banyak, diantaranya yaitu adalah buah salak. Asal daerah tanaman salak tidak bisa diketahui secara pasti, akan tetapi diperkirakan berasal dari Negara Indonesia, Thailand, dan Malaysia. Ada yang mengatakan bahwa tanaman salak (*Salacca zalacca*) merupakan tanaman asli Indonesia yang berasal dari Pulau Jawa. Di Indonesia sendiri, bercocok tanam salak sudah dilakukan sejak zaman kolonial Belanda. Buah salak memiliki banyak varietas diantaranya mempunyai sifat unggul baik dari segi rasa maupun penampilan buahnya.

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu komoditi hortikultura yang keberadaannya cukup melimpah di Indonesia (Triastuti et al., 2017). Buah salak mempunyai nilai ekonomis serta peluang pasar yang cukup luas baik impor maupun ekspor. Varietas buah salak bisa dibedakan berdasarkan dari tekstur daging, warna kulit, besar ukuran, aroma dan rasa daging buah. Selain itu buah salak memiliki banyak nilai kandungan gizi, yaitu dari setiap daging buahnya mengandung air sebanyak 0,04 g protein, gula total 1,64 g, dan serat sebanyak 0,2

g. Hal tersebut tentunya sudah membuktikan bahwa kandungan buah salak mampu menurunkan tekanan darah tinggi dan menjaga kesehatan jantung.

Sektor pertanian berperan dalam perekonomian nasional memberikan suatu keunggulan yang mampu dipertimbangkan. Keunggulan tersebut seperti nilai tambah pada agroindustri, contohnya dengan cara mengawetkan produk pertanian menjadi olahan yang bersifat lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat khas yang dimiliki buah salak yaitu bersifat musiman, buah ini juga termasuk pola respirasi klimaterik dimana buah tersebut mempunyai karakter mudah rusak dan umur simpan yang relatif pendek. Saat musim panen tiba produksi salak meningkat, sementara umur simpannya pendek, keadaan tersebut memaksa para petani untuk menjual buah salak dengan harga rendah dibawah pangsa pasar. Salah satu cara mengatasinya yaitu agroindustri adalah pilihan terbaik. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem dengan subsistem lain membentuk agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (hulu), usahatani (pertanian), output (hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan.

Hal ini sesuai dengan pendapat menurut Dewi & Rosalina, n.d. (2013) yang menyatakan bahwa adanya perubahan komoditi pertanian menjadi suatu produk akan menciptakan nilai tambah dari adanya perubahan bentuk (*form utility*) yang memungkinkan adanya peningkatan umur simpan (*time utility*) serta memudahkan dalam pengangkutan dan mampu mempertahankan nutrisi yang terkandung pada komoditas tersebut. Selain dianggap mampu meningkatkan pendapatan pelaku

agribisnis, meningkatkan perolehan keuntungan, menyerap tenaga kerja dan mampu mendorong agroindustri lainnya untuk maju. Demikian juga komoditas buah salak di Tasikmalaya banyak diperoleh dibandingkan dengan komoditas lainnya seperti mangga, durian, nanas, pisang, dan pepaya. Berikut produksi buah menurut Kecamatan yang ada di Kota Tasikmalaya.

Tabel 1. Produksi buah menurut Kecamatan di Kota Tasikmalaya (kwintal)

Kecamatan	Mangga (kw)	Durian (kw)	Nanas (kw)	Pisang (kw)	Pepaya (kw)	Salak (kw)
Kawalu	0	300	0	2053	1189	15228
Tamansari	0	330	0	221	1285	120
Cibeureum	3863	49	1	64	120	7791
Purbaratu	45	13	3	107	22	44
Tawang	220	20	0	39	64	0
Cihideung	80	0	0	23	18	0
Mangkubumi	196	0	0	52	56	0
Indihiang	0	42	0	0	4	0
Bungursari	0	0	0	228	32	0
Cipedes	74	0	4	41	17	0
Jumlah	4478	754	8	2828	2807	23183

Sumber data: (BPS, 2018)

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi salak menurut Kecamatan di Kota Tasikmalaya terbilang cukup tinggi dibandingkan dengan komoditas lainnya. Salah satu Kecamatan yang menjadi penghasil produksi buah cukup melimpah yaitu Kecamatan Cibeureum dimana mempunyai 6 jenis komoditas buah yang paling banyak diantara Kecamatan lain, tetapi yang paling banyak adalah buah salak.

Melimpahnya produksi buah salak di Kecamatan Cibeureum pada saat panen raya menyebabkan harganya menjadi turun. Harga buah salak pada saat

panen raya sebesar Rp 3.000/kg hingga Rp 5.000/kg. Hal tersebut menyebabkan petani berpendapatan rendah dan oleh sebab itu, sebagai buah yang banyak diminati konsumen salah satu upaya yang bisa dilakukan agar meningkatkan pendapatan, yaitu menjadikan buah salak tersebut awet dengan mengolahnya menjadi beberapa produk seperti sale salak, manisan salak, dan dodol salak. Tidak hanya itu pengolahan salak juga mampu memperpanjang masa simpan buah sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Melihat potensi salak di Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya yang cukup melimpah dengan produksi 7.791 kwintal pertahun dan dengan harga salak murah sebesar Rp 3.000/kg, maka agroindustri dapur salak mengolah buah salak tersebut menjadi olahan sale salak, manisan salak, dan dodol salak. Sebelumnya jumlah agroindustri yang mengolah buah salak menjadi beberapa olahan terdapat tiga industri di Tasikmalaya, tetapi dikarenakan pada tahun 2020 kejadian virus corona masuk ke Indonesia sehingga menyebabkan industri yang lain tidak beroperasi kembali. Agroindustri dapur salak adalah satu-satunya industri yang masih berjalan hingga sekarang.

Proses produksi untuk membuat salak menjadi olahan dodol, sale, dan manisan tentunya berbeda. Dalam pembuatan dodol banyak bahan tambahan yang lebih banyak seperti gula pasir, santan kelapa, dan tepung ketan serta proses memasaknya juga lebih lama. Sedangkan untuk pembuatan sale salak yang sudah dikupas hanya dimasak hingga kering kemudian dijemur serta proses pemasaknya sebentar, dan untuk manisan bahan tambahan yang digunakan hanya gula pasir kemudian memasaknya hanya memerlukan sedikit waktu. Proses

pembuatannya juga menggunakan alat sederhana seperti kompor gas, wajan, dayung kayu, sodet besi, blender, loyang, pisau, talenan, baskom, penirisan, timbangan digital, sarung tangan, tampir, oven, sarung tangan plastik, dan ember. Adapun buah salak yang telah diolah kemudian dijual terdiri dari olahan produk sale salak berat 150 gram Rp 15.000, manisan salak berat 200 gram Rp 20.000 dan dodol salak dengan berat 200 gram dijual Rp 30.000, hal tersebut disebabkan oleh adanya perbedaan proses produksi olahan salak, sehingga berpengaruh terhadap biaya produksi dan pendapatan. Berdasarkan uraian diatas dalam proses pengolahan buah salak tersebut, peneliti tertarik untuk mengetahui seberapa besar biaya, pendapatan, serta keuntungan usaha dan pengolahan salak pada industri dapur salak. Kemudian seberapa besar nilai tambah yang diperoleh dari agroindustri dapur salak yang ada di Kelurahan Ciakar tersebut.

B. Tujuan

1. Untuk mengetahui biaya, pendapatan, dan keuntungan di Agroindustri Dapur Salak Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.
2. Untuk mengetahui nilai tambah di Agroindustri Dapur Salak Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

C. Kegunaan

1. Bagi Pemerintah menjadi bahan pengambilan keputusan agar lebih memberdayakan masyarakat lokal supaya bisa lebih mandiri.
2. Bagi pelaku usaha menjadi pertimbangan dalam meningkatkan produk berbahan baku salak.

3. Bagi mahasiswa sebagai bahan referensi untuk penelitian, dan khususnya menambah pengetahuan dalam melakukan penelitian ilmiah selanjutnya.