

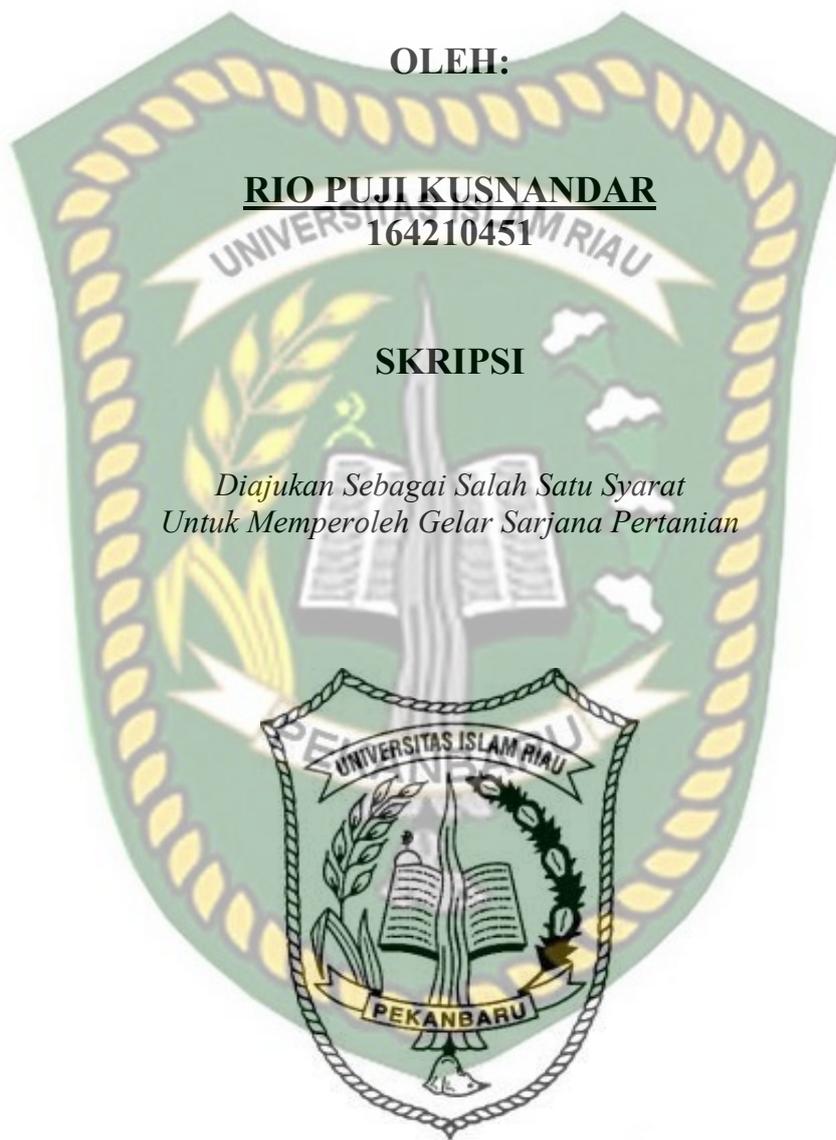
**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI DODOL BUAH-BUAHAN
DI DESA BUANTAN BESAR KECAMATAN SIAK
KABUPATEN SIAK
(Studi Kasus Usaha Di UD. Putra Mandiri)**

OLEH:

RIO PUJI KUSNANDAR
164210451

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2021**

ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI DODOL BUAH-BUAHAN DI DESA
BUANTAN BESAR KECAMATAN SIAK KABUPATEN SIAK
(Studi Kasus Usaha UD Putra Mandiri)

SKRIPSI

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

NAMA : RIZKI PUJI KUSNANDAR
NPM : 164210451
PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 08 APRIL
2021 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH
DISEPAKATI SERTA KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT
PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

MENYETUJUI
DOKUSUS PEMBIMBING


DARUS, SP., M.M.A

DEKAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Dr. Ir. Hj. SITI ZAHRAH, MP

KETUA PROGRAM STUDI
AGRIBISNIS

SISCA KALLINA, SP.,MP

Kata Persembahan

*“Assalamu’alaikum warahmatullahi
wabarakatuh”*

*Bacalah dengan menyebut
nama Tuhanmu*

*Dia telah menciptakan manusia dari segumpal darah. Bacalah, dan
tuhanmu yang maha mulia*

*Yang mengajar manusia dengan pena, dia mengajarkan
manusia apa yang tidak
diketahuinya (QS:*

Al-‘Alaq 1-5)

*Niscaya Allah akan mengangkat (derajat) orang-orang yang beriman
diantaramu dan orang-
orang yang diberi ilmu beberapa derajat (QS:*

Al-Mujadilah 11)

*Alhamdulillahirobbil’alamin, sujud syukur kusembahkan kepada Allah
SWT, Tuhan yang Maha Agung dan Maha Tinggi. Atas takdirmu telah kau
jadikan aku manusia yang senantiasa berfikir, berilmu, beriman dan
bersabar dalam menjalani kehidupan ini. Semoga keberhasilan ini menjadi
satu langkah awal bagiku untuk meraih cita-cita besarku.*

*Engkau berikan aku kesempatan untuk bisa sampai di penghujung
perjuanganku.*

*Segala Puji bagi Mu
ya Allah.*

*Sholawat serta salam terucap kepada tauladan sepanjang masa Nabi
Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya
yang senantiasa istiqomah dalam sunnahnya hingga akhir zaman.*

*Kupersembahkan karya sederhana ini untuk ayahanda dan ibundaku
tercinta, yang tiada pernah hentinya selama ini memberikan semangat,
doa, motivasi, nasehat*

*dan kasih sayang serta pengorbanan yang tak tergantikan hingga aku
selalu kuat menjalani setiap rintangan yang ada didepanku.*

*Semoga Ayah dan Ibu selalu senantiasa berada dalam
lindungan*

*Allah SWT, terhidar dari sengatan api neraka dan semoga
Allah SWT*

memberikan balasan yang setimpal surga firdaus untuk ayah dan ibu.

Aamiin ya rabbal alamin.

*“Assalamu’alaikum warahmatullahi
wabarakatuh”*

BIOGRAFI PENULIS



Penulis adalah anak kedua dari tiga bersaudara. Lahir di Siarang-arang tanggal 11 Juli 1996 dari pasangan Bapak Kusni dan Ibu Nur Alam Pane. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar pada tahun 2009 di SDS BUDI MULIA Kecamatan Bangko Pusako Kabupaten Rokan Hilir. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah pertama di SMPS BUDI MULIA Kecamatan Bangko Pusako dan selesai pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang sekolah menengah atas di SMAN 1 PUJUD dan selesai pada tahun 2016. Pada tahun 2016 penulis melanjutkan ke jenjang pendidikan Perguruan Tinggi di Program Studi Agribisnis Strata Satu (S1) Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pada tanggal 08 April 2021 penulis melakukan ujian komprehensif dan dinyatakan lulus ujian komprehensif serta berhak mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (SP) dengan judul skripsi “Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan Di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak”.

RIO PUJI KUSNANDAR, SP

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN
DALAM UJIAN KOMPREHENSIF DI DEPAN PANITIA
SIDANG FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM
RIAU

TANGGAL 08 APRIL 2021

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Darus, SP., MM	Kejati	1.....
2	Sisca Vaulina, SP., MP	Anggota	2.....
3	Khairizal, SP., MM A	Anggota	3.....
4	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Anggota	4.....

Dokumen ini adalah Arsip Miilik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

ABSTRAK

RIO PUJI KUSNANDAR, Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Study Kasus UD. Putra Mandiri). Di Bawah Bimbingan Bapak Darus, SP, M.MA.

Usaha agroindustri dodol buah-buahan merupakan usaha industri pengolahan hasil pertanian. Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak, (2) Mengetahui pengadaan bahan baku dan penggunaan bahan baku, pengadaan bahan penunjang dan penggunaan bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja pada usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak., (3) Menganalisis biaya produksi, pendapatan, nilai tambah, dan efisiensi pada usaha Aneka Dodol Buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah (metode studi kasus pada UD. Putra Mandiri). Penelitian dilakukan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak Mandiri mulai dari bulan Februari 2020 sampai bulan Juli 2021. Responden yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha dan 5 orang tenaga kerjaluar keluarga (TKLK). Hasil penelitian ini menunjukkan (1) Karakteristik umur pengusaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri 51 tahun dan rata-rata umur 33,2 tahun termasuk pada umur produktif kerja, pendidikan pengusaha 14 tahun setara pendidikan tinggi, pendidikan rata-rata tenaga kerja 10,2 termasuk setara dengan pendidikan SMA, pengalaman berusaha pengusaha 20 tahun hal ini menunjukkan pengusaha sudah berpengalaman, rata-rata pengalaman tenaga kerja 6,6 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha adalah 4 jiwa, rata-rata jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja 2,4 jiwa. (2) pengadaan bahan baku didapat dari petani yang berada di sekitar Kecamatan Siak, penggunaan bahan baku satu kali proses produksi yaitu, 20 kg buah labu, 20 kg buah nangka, 10 kg buah durian dan 10 kg kacang hijau, , pengadaan bahan penunjang didapat dari pasar atau toko-toko yang berda di Kecamatan Siak, penggunaan bahan penunjang untuk 20 kg buah labu dan 20 kg buah nangka masing menggunakan tepung ketan 20 kg, santan pati 16 kg, gula pasir 40 kg, garam halus 1 kg, listrik 700 kwh, plastik 1 kg, kotak pembungkus 100 kotak, tas pembungkus 60 Kotak. untuk dodol durian dan kacang hijau masing-masing menggunakan tepung ketan 10 kg, santan pati 8 kg, gula pasir 20 kg, garam 0,5 kg, listik 700 kwh, pelastik 0,5 kg, kotak bungkusan 60 kotak, tas bungkusan 38 kotak, teknologi yang digunakan dalam pengolahan adalah 2 mesin pengaduk kecil dan 1 mesin pengaduk kecil, tanaga kerja yang digunakan adalah 5,50 HOK (3) Total biaya tertinggi pada dodol nangka sebesar Rp. 1.758.795 /proses produksi, pendapatan kotor tertinggi yaitu dodol labu dan dodol nangka sebesar Rp. 2.750.000 /proses produksi dan pendapatan bersih tertinggi pada dodo labu yaitu sebesar Rp. 1.061.205 /proses produksi, Efisiensi tertinggi yaitu dodol kacang hijau sebesar 1,67 hal menggambarkan usaha agroindustri dodol buah-buahan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak layak diusahakan. Nilai tambah tertinggi yang diperoleh yaitu dodol kacang hijau sebesar Rp. 81.345 Rp/kg.

Kata Kunci: Dodol Buah-buahan, Agroindustri, Efisiensi dan Nilai Tambah.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena atas berkat Rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan Di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak”. Dengan segala kerendah hati, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam penyusunan Skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau dan Ibu Sisca Vaulina, SP., MP selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Islam Riau.
2. Bapak Darus, SP., M.M.A selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, sumbangan pikiran serta arahan kepada Penulis dalam memperbaiki dan menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Ibu Sisca Vaulina, SP., MP dan Bapak Khairizal, SP., M.M.A, seluruh dosen dan Staf Tata Usaha atas bimbingan dan pelayanan selama menimba ilmu di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau
4. Kedua orang tua yang sangat kusayangi, Bapak (Kusni) dan Mama (Nur Alam Pane) yang telah memberi doa, semangat, motivasi, dukungan moril serta materil selama ini sehingga Penulis dapat meraih gelar sarjana.
5. Teman-teman terdekatku yang aku seperjuanganku, Ahmad Tarmuzi, Muhammad Irpan, Muhammad Zulfikar Akbar yang selalu memberikan

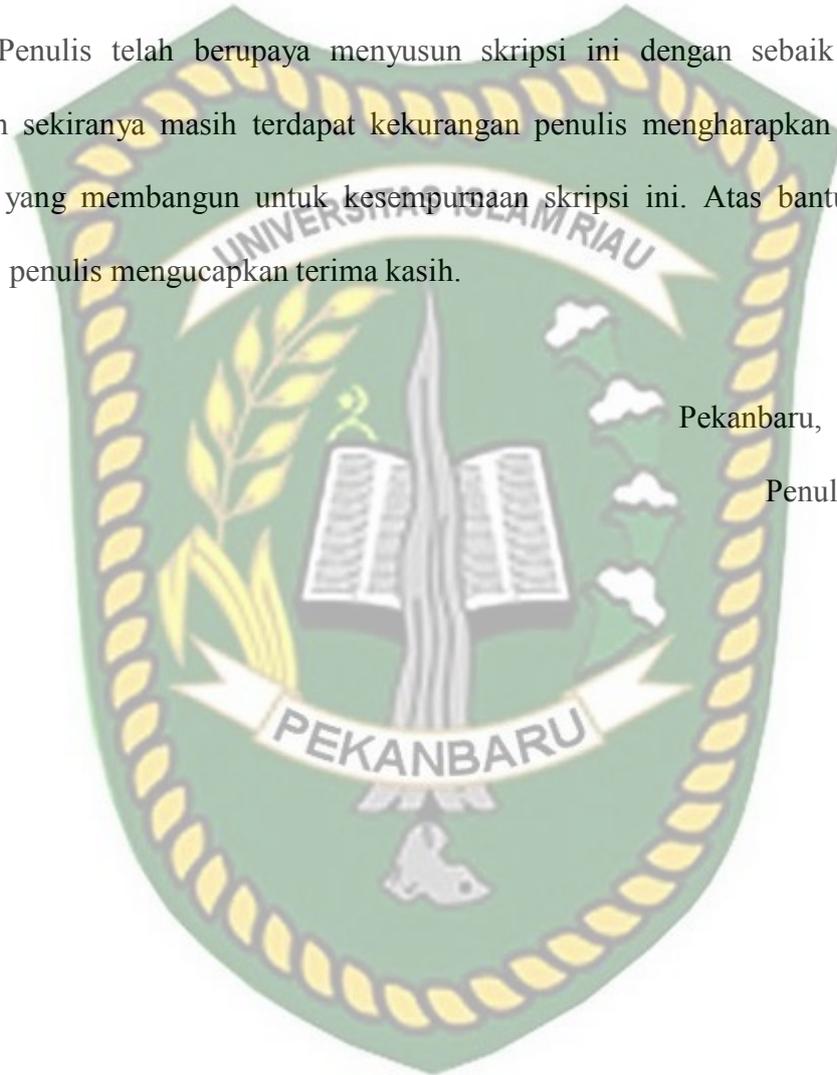
doa serta semangat kepada Penulis.

6. Dan untuk semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung yang membantu penulis dalam menyusun Skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis telah berupaya menyusun skripsi ini dengan sebaik mungkin, namun sekiranya masih terdapat kekurangan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Atas bantuan semua pihak, penulis mengucapkan terima kasih.

Pekanbaru, Juli 2021

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
1.4. Ruang Lingkup	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Ayat AL-Quran Yang Menjelaskan Tentang Tumbuhan	10
2.2. Dodol	11
2.2.1. Buah Labu	12
2.2.2. Nangka	13
2.2.3. Durian	15
2.2.4. Kacang Hijau	16
2.3. Karakteristik Petani	18
2.3.1. Umur	18
2.3.2. Tingkat Pendidikan	19
2.3.3. Pengalaman Berusahatani	19
2.3.4. Jumlah Tanggungan Anggota Keluarga	20
2.4. Profil Usaha	21
2.4.1. Sejarah Usaha	21
2.4.2. Sekala Usaha	21
2.4.3. Modal Usaha	23
2.5. Agroindustri	23
2.5.1. Penggadan Bahan Baku dan Penggunaan Bahan Baku	24

2.5.2. Pengadaan Bahan Penunjang dan Penggunaan bahan penunjang	25
2.5.3. Teknologi Pengolahan	25
2.5.4. Proses Produksi	26
2.5.5. Produksi	27
2.6. Biaya Produksi	28
2.6.1. Biaya Tetap	29
2.6.2. Biaya Variabel	30
2.6.3. Tenaga Kerja	31
2.7. Produksi	32
2.8. Pendapatan	33
2.8.1. Pendapatan Kotor	33
2.8.2. Pendapatan Bersih	34
2.9. Efisiensi Usaha	35
2.10. Nilai Tambah	35
2.11. Penelitian Terdahulu	36
2.12. Kerangka Pemikiran Penelitian	41
BAB III. METODE TEMPAT Dan WAKTU PENELITIAN	44
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian	44
3.2. Metode Pengambilan Sampel	44
3.3. Metode Pengambilan Data	45
3.4. Konsep Operasional	45
3.5. Analisis Data	48
3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha Dodol Buah-Buahan	48
3.5.2. Analisis Sarana Produksi	48
3.5.3. Analisis Penggunaan Faktora Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengusaha Aneka Dodol Buah-Buahan	49
3.5.3.1. Analisis Biaya Produksi Usaha Aneka Dodol Buah-Buahan	49
3.5.3.2. Analisis Pendapatan Usaha Aneka Dodol Buah-Buahan	50
3.5.3.3. Analisis Efisiensi Usaha Aneka Dodol Buah-buahan	51

3.5.3.4. Analisis Nilai Tambah Usaha Aneka Dodol Buah-buahan	52
---	----

BAB VI. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	55
--	-----------

4.1. Letak dan Keadaan Topografi	55
4.2. Keadaan Umum Penduduk	55
4.2.1. Jumlah, Umur dan Jenis Kelamin Penduduk.....	55
4.2.2. Tingkat Pendidikan Penduduk.....	56
4.2.3. Mata Pencaharian Penduduk	57
4.3. Potensi Pertanian	58
4.3.1. Tanaman Palawija	59
4.3.2. Tanaman Sayur-sayuran	60
4.3.3. Tanaman Buah-buahan.....	60

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	62
--	-----------

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	62
5.1.1. Karakteristik Pengusaha	62
5.1.2. Profil Pengusaha	65
5.2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Teknik Produksi, Tahapan Pengolahan	66
5.2.1. Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Bahan Baku Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	66
5.2.2. Pengadaan Bahan Penunjang dan Penggunaan Bahan Penunjang Pada Usaha UD. Putara Mandiri di Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	67
5.2.3. Teknologi Pengolahan.....	67
5.2.4. Tahapan Pengolahan.....	67
5.3. Biaya Produksi, Pendapatan, Nilai Tambah dan Efisiensi ..	73
5.3.1. Biaya Prouksi.....	73
5.3.2. Pendapatan.....	80
5.3.3. Efisiensi	85
5.3.4. Nilai Tambah.....	86

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
--	-----------

6.1. Kesimpulan.....	95
6.2. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA.....	99
DAFTAR LAMPIRAN.....	105



Dokumen ini adalah Arsip Miik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Peranan PDRB Kabupten Siak Menurut Lapangan Usaha 2014-2018	2
2. Jumlah Usaha Mikro dan Kecil Menurut Desa/kelurahan di Kecamatan Siak Tahun 2019.....	3
3. Hasil Produksi Tanaman Hortikultura Kabupaten Siak Tahun 2018.....	5
4. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	52
5. Jumlah Penduduk Buantan Besar Berdasarkan Kelompok Umur Dan Jenis Kelamin Pada Tahun 2019	56
6. Jumlah Penduduk Desa Buantan Besar Di Rinci Menurut Tingkat Pendidikan.....	57
7. Jumlah Penduduk Menurut Sektor Pekerjaan Di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	58
8. Tanaman Palawija Desa Buantan Besar Tahun 2019.....	59
9. Tanaman Padi Desa Buantan Besar Tahun 2017-2019	59
10. Tanaman Sayur-Sayuran Kabupaten Siak 2019.....	60
11. Tanaman Buah-Buahan Kabupaten Siak Tahun 2019	61
12. Karakteristik Responden, Umur, Pendidikan, Pengalaman UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	63
13. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	75
14. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak . .	74
15. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Durian UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	76
16. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	77
17. Biaya Penggunaan Tenaga Kerja UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.	79
18. Total Baiaya Variabel Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodol	

Durian, Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	79
19. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodol Durian, Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan siak Kabupaten Siak	80
20. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Labu Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	82
21. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Nangka Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	83
22. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Durian Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	84
23. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Kacang Hijau Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	85
24. Pendapatan dan Efisiensi dodol buah-buahan Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodol Durian, Dodol Kacang Hijau UD. Putra Mandri ...	85
25. Efisiensi Dodol Buah Labu, Dodol Nangka, Dodol Durian, Dodol Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	86
26. Nilai Tambah Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	87
27. Nilai Tambah Dodol Buah Nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	89
28. Nilai Tambah Dodol Buah Durian UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	91
29. Nilai Tambah Dodol Buah Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	93

Dokumen ini adalah Arsip Miik :

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Jumlah Perusahaan Industri Pengolahan di Kabupaten Siak Tahun 2015-2020	4
2. Kerangka Pemikiran Penelitian	43
3. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Labu	69
4. Dodol Labu	69
5. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Durian	70
6. Dodol Durian	70
7. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Nangka	71
8. Dodol Nangka	71
9. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Kacang Hijau	73
10. Dodol Kacang Hijau	72



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha, Jumlah Tanggungan Keluarga Pada Agroindustri Dodol Buah-Buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	105
2. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	106
3. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak....	107
4. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Durian UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak..	108
5. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	109
6. Distribusi Jumlah Peralatan UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	110
7. Distribusi Biaya Penyusutan Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodol Dodol Durian, Dodol Kacang Hijau Ud. Putra Mandiri Per Proses Produksi Di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	111
8. Total Baiaya Variabel Dodol Labu Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	112
9. Total Baiaya Variabel Dodol Nangka Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	113
10. Total Baiaya Variabel Dodol Durian Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	114
11. Total Baiaya Variabel Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	115
12. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Labu Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan	

Siak Kabupaten Siak	116
13. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Nangka Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	117
14. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Durian Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	118
15. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri Di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	119
16. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Labu Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	120
17. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, Dan Efisiensi Dodol Nangka Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	121
18. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Durian Pada Usaha UD. Putra Mandiri Di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	122
19. Biaya Total, Produksi, Pendapatan, dan Efisiensi Dodol Kacang Hijau Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	123
20. Nilai Tambah Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	124
21. Nilai Tambah Dodol Buah Nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	125
22. Nilai Tambah Dodol Buah Durian UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	126
23. Nilai Tambah Dodol Buah Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	127
24. Efisiensi Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	128
25. Efisiensi Dodol Buah Nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	129
26. Efisiensi Dodol Buah Durian UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak	130
27. Efisiensi Dodol Buah Kacang Hijau UD. Putra Mandiri di Desa	

Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	131
28. dokumentasi Penelitian UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.....	132



BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Riau adalah sebuah provinsi di Indonesia yang terletak dibagian tengah pulau Sumatra. Provinsi Riau terletak dibagian tengah pantai timur pulau Sumatra, yaitu di sepanjang pesisir selat malak. Riau merupakan salah satu provinsi terbesar dipulau Sumatra yang terkenal kultur budaya khas melayu. Daerah ini juga strategis karena terletak di jalur perdagangan internasional selat malaka dan berada di segitiga pertumbuhanekonomi tiga negara, Indonesia, Malaysia dan Thailand.

Kabupaten Siak merupakan kabupaten unggulan yang memiliki kekayaan alam yang dapat diolah menjadi potensi penghasilan masyarakat Siak seperti potensi perkebunan, pembangunan kawasan industri, kawasan pariwisata, serta peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM). Disamping pembangunan pertanian, pembangunan agroindustri juga berperan penting dalam memberikan kontribusi terhadap pendapatan masyarakat di Kabupaten Siak.

Kabupaten Siak mempunyai struktur ekonomi yang tinggi salah satunya struktur ekonomi usaha industri dalam memproduksi barang dan jasa. Besarnya peranan struktur ekonomi usaha industri dapat membentuk struktur ekonomi suatu daerah. Disamping pembentukan struktur ekonomi, usaha industri juga dapat meningkatkan pendapatan para pelaku usaha, menciptakan lapangan pekerjaan secara langsung serta menciptakan nilai tambah, yang berdampak pada meningkatnya penerimaan devisa Kabupaten Siak.

Salah satu struktur ekonomi usaha industri yang ada di Kabupaten Siak, diantaranya pada sektor tanaman hortikultura yakni pada usaha agroindustri UD. Putra Mandiri yang mengolah olahan dodol dengan bahan baku utama buah labu, buah nangka, buah durian dan kacang hijau merupakan hasil dari produk pertanian. Selain itu usaha industri pengolahan juga memiliki potensi yang cukup besar dalam upaya untuk membangun perekonomian di Kabupaten Siak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertumbuhan Kontribusi PDRB Kabupaten Siak Menurut Lapangan Usaha, 2016-2020

No	Lapangan Usaha/Industri	2016	2017	2018	2019	2020
1	Pertambangan,dan penggalian	48,01	38,89	36.50	34.44	36.44
2	Industri pengolahan	29.40	34.82	35.38	35.75	34.56
3	Pertanian, kehutanan, dan perikanan	15.04	17.27	18.46	19.67	18.88
4	Konstruksi	3.48	4.17	4.55	4.79	4.77
5	Perdagangan besar dan eceran: reparasi mobil dan sepeda motor	1,58	1,83	1,98	2,09	2.11
6	Perdagangan air, pengolahan sampah, limbah, dapur dan daur ulang	2,41	1,82	2,94	3,04	3,16
7	Tertransportasi dan pergudangan	67,15	1,32	86,92	93,81	10,22
8	Penyediaan akomodasi dan makan minum	30,18	6,35	38,33	40,88	42,91
9	Informasi dan komunikasi	137,38	160,72	172,19	185,39	203,97
10	Jasa keuangan dan asuransi	275,76	274,75	288,66	314,61	321,29
11	Real estat	276,43	324,33	337,32	357,62	378,14
12	Jasa perusahaan	3,78	4,35	4,62	4,81	5,23
13	Administrasi pemerintah, pertahanan, dan jaminan sosial, wajib	556,84	619,67	635,67	652,17	680,25
14	Jasa pendidikan	341,32	392,42	406,66	427,49	465,19
15	Jasa kesehatan, dan kegiatan sosial	121,44	153,57	159,61	167,68	191,35
16	Pengadaan listrik	3,34	6,03	6,99	7,39	7,99
16	Jasa lainnya	322,21	414,61	454,47	486,93	537,90
	Produk Domestic Regional Bruto	48.347	78.941	79.619	84.673	82,708

Sumber : BPS Kabupaten Siak, 2021

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa industri pengolahan menurut lapangan usaha setiap tahunnya terus meningkat posisi dalam pembentukan PDRB Kabupaten Siak pada tahun 2016 yaitu mencapai 29,40 persen naik dari 34,82 persen ditahun 2017. Sedangkan untuk posisi nilai terbesar pada lapangan usaha terdapat pada administrasi pemerintah yaitu mencapai 680,25 persen pada tahun 2020 (naik dari 556,84 persen ditahun 2016). Dapat disimpulkan bahwa Kabupaten Siak memiliki potensi yang besar untuk dapat mengembangkan usaha, khususnya pada agroindustri tanaman hortikultura.

Kecamatan Siak disebagian daerahnya memiliki berbagai jenis usaha industri mikro dan kecil yang dapat dimanfaatkan oleh para pelaku usaha maupun masyarakat untuk membuka bermacam-macam lapangan usaha industri mikro dan kecil sehingga mampu memberikan penghasilan tambahan bagi pelaku usaha industri mikro dan kecil maupun masyarakat sekitar Kecamatan Siak. Jumlah usaha industri mikro dan kecil di Kecamatan Siak dapat dilihat pada Tabel 2.

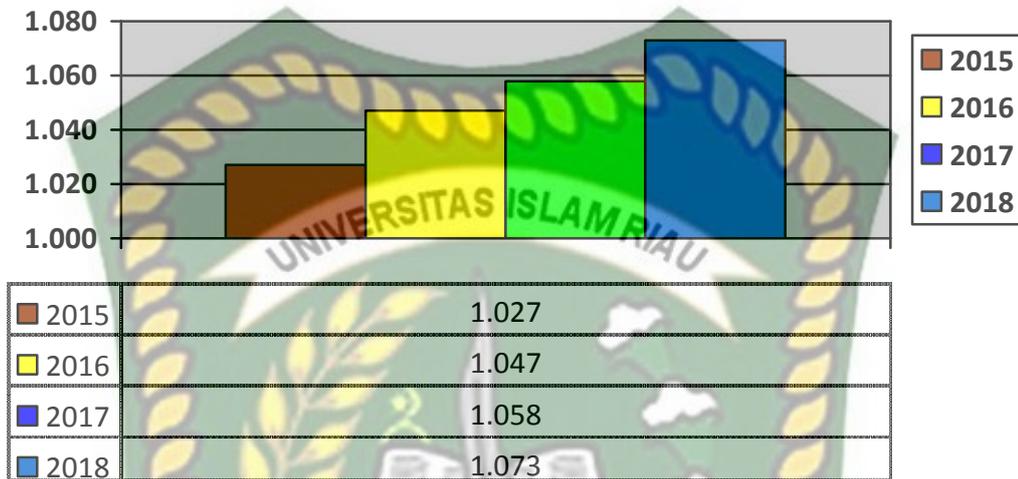
Tabel 2. Jumlah Usaha Industri pengolahan Mikro dan Kecil Menurut Desa/Kelurahan di Kecamatan Siak Tahun 2019

No	Desa/Kelurahan	Jenis Industri		
		Anyaman Rotan/Bambu/dll	Makanan dan Minuman	Lainnya
1	Langkai	1	0	3
2	Kampung Dalam	0	4	0
3	Kampung Rempak	2	3	0
4	Tumang	1	6	0
5	Merempan Hulu	3	0	0
6	Rawang Air Putih	0	3	0
7	Suak Lanjut	0	4	0
8	Buantan Besar	0	5	1
Jumlah		7	25	4

Sumber: Kecamatan Siak dalam angka, 2020.

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa pada tahun 2019 jumlah industri mikro dan kecil dalam bentuk bidang usaha makanan dan minuman di

Kecamatan Siak sebanyak 25 usaha. Untuk di Desa Buantan Besar ada 5 usaha pengolahan makan dan minuman, salah satunya usaha agroindustri dodol buah-buahan.



Sumber : Badan Pusat Statistik Siak 2019

Gambar 1. Jumlah Perusahaan Industri Pengolahan di Kabupaten Siak Tahun 2015-2018

Gambar 1. Menunjukkan bahwa perusahaan industri pengolahan di Kabupaten Siak pada tahun 2015-2018, terus meningkat di empat tahun terakhir. Hal ini dapat dilihat pada tahun 2015 jumlah perusahaan yang bergerak dibidang industri sebesar 1.037 meningkat menjadi 1045 pada tahun 2016 meningkat lagi 1056 pada 2017 dan pada tahun 2018 meningkat menjadi 1073.

Hortikultura merupakan budidaya tanaman sayuran, buah-buahan dan berbagai tanaman hias, hortikultura saat ini menjadi komoditas yang sangat menguntungkan karena pertumbuhan ekonomi yang semakin meningkat. Hortikultura termasuk cabang pertanian yang berurusan dengan budidaya intensif yang di ajukan untuk bahan obat-obatan bagi masyarakat. Untuk mengetahui produksi tanaman buah-buahan di Kabupaten Siak dapat dilihat pada tabel 3 berikut:

Tabel 3. Hasil produksi tanaman hortikultura Kabupaten Siak Tahun 2019

Kecamatan	Tanaman (kg)				
	Semangka	Durian	Pepaya	Nanas	Pisang
Minas	48.800	52	111	2	108
Sungai Mandau	-	112	99	7	152
Kandis	23.513	29	96	4	147
Siak	68.362	33	154	7	138
Krinci Kanan	3.135	-	97	3	69
Tualang	55.733	112	142	3	134
Dayun	46.229	29	138	2	142
Lubuk Dalam	45.600	46	140	6	157
Koto Gasib	42.938	59	155	4	151
Mempura	52.608	29	150	5	153
Sungai Apit	-	29	42	2	137
Bunga Raya	44.388	70	142	4	144
Sabak Auh	-	31	131	7	119
Pusako	45.600	48	118	-	124
Jumlah	476.106	679	1.715	56	1.875

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Siak 2020

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa produksi buah-buahan pada Kecamatan Siak untuk komoditi semangka sebesar 68.362 kg, durian sebesar 33 kg, pepaya sebesar 154 kg, nanas sebesar 7 kg, pisang sebesar 138 kg dan rambutan sebesar 177 kg. Komoditi buah tertinggi berada pada buah semangka sebesar 68.362 kg, sedangkan yang terendah berada pada buah nanas sebesar 7 kg.

Usaha UD. Putra Mandiri yang berada di Desa Buantan merupakan satu-satunya usaha yang memproduksi aneka macam dodol buah-buahan yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas di Kecamatan Siak. Usaha UD. Putra Mandiri merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam industri pengolahan makanan yang berbahan dasar buah-buahan seperti buah labu, buah nangka, buah durian dan kacang hijau diolah menjadi aneka dodol. Usaha ini didirikan oleh Bapak

Iskandar, yang berlokasi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak yang di dirikan pada tahun 2000. Tempat usaha olahan dodol ini berbentuk usaha rumah tangga yang belum mempunyai gerai untuk pemasaran dan sudah menggunakan teknologi mesin dalam melakukan pengolahan dodol.

pengusaha UD. Putra Mandiri mulai melakukan kegiatan kerjasama antara petani dan pedagang pengumpul yang berlokasi di Kecamatan Sungai Apit untuk mendapatkan bahan baku berupa buah durian dan buah nangka. Sedangkan buah labu dan kacang hijau diperoleh dari pedagang pengumpul yang berada di Desa Buntan Besar yang sudah bekerjasama dengan pengusaha, sehingga bahan baku tersebut tersedia setiap hari dan kegiatan agroindustri UD. Putra Mandiri dapat berjalan dengan lancar dan stabil.

Adapun konsumen atau pelanggan utama dari aneka dodol buah-buahan ini adalah masyarakat yang berdomisili di sekitar lokasi usaha dan wisatawan yang datang dari luar kota untuk berlibur di Kabupaten Siak yang dapat menyempatkan waktu untuk mencicipi olahan dodol buah-buahan dan membelinya untuk dijadikan oleh-oleh.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis tertarik untuk meneliti agroindustri tersebut dengan memfokuskan pada “Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak

Kabupaten Siak?

2. Bagaimana pengadaan bahan baku dan penggunaan bahan baku, pengadaan bahan penunjang dan penggunaan bahan penunjang, teknik pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja pada usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak?
3. Bagaimana biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah pada usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.
2. Mengetahui pengadaan bahan baku dan penggunaan bahan baku, pengadaan bahan penunjang dan penggunaan bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan Produksi, tenaga kerja pada usaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.
3. Menganalisis biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha dan nilai tambah, pada usaha Aneka Dodol Buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini, yaitu :

1. Bagi pengusaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa

Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menjalankan dan mengembangkan usaha aneka dodol buah-buahan dengan efektif dan efisien.

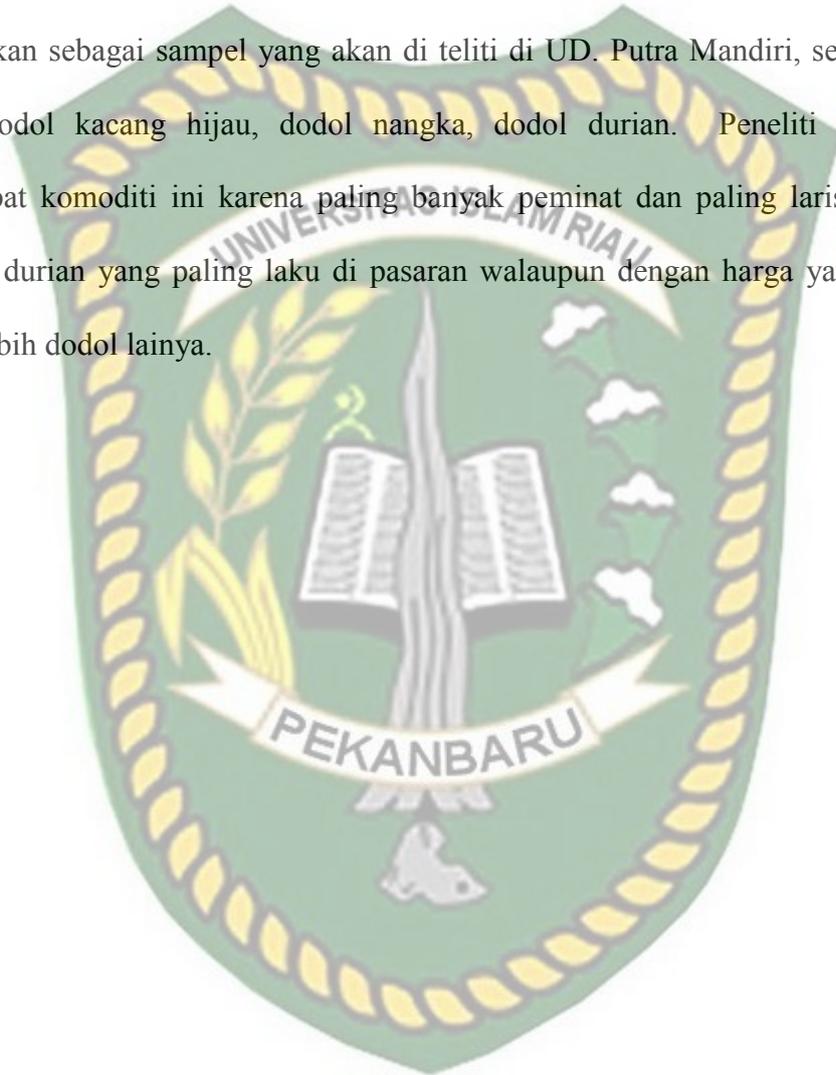
2. Bagi peneliti, merupakan sebuah pengalaman tersendiri untuk mengembangkan pengetahuan yang diperoleh di bangku kuliah, khususnya dibidang pendidikan sehingga nantinya dapat diterapkan dilapangan atau pada masyarakat.
3. Bagi pemerintah, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan usaha pangan yang lebih baik dimasa mendatang, terutama dalam pengembangan usaha rumah tangga aneka dodol buah-buahan.
4. Bagi pembaca, sebagai informasi yang dapat dijadikan sebagai sumber refrensi yang dapat dimanfaatkan serta dapat dijadikan studi perbandingan agar memperoleh hasil yang lebih baik lagi.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus di UD. Putra Mandiri) dalam penelitian ini mengkaji tentang : 1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha, (2) Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja dalam pengolahan dodol buah-buahan. (3) Biaya produksi, pendapatan, efesiensi, dan nilai tambah. Hal ini perlu di jelaskan untuk menghindari terjadinya perluasan pemikiran dalam penelitian ini.

UD. Putra Mandiri memiliki 13 produk olahan dodol buah yang terdiri dari

dodol buah mangga, dodol jahe, dodol lidah buaya, dodol buah labu manis, dodol buah naga, dodol buah durian, dodol buah nenas, dodol buah semangka, dodol kacang hijau, dodol buah pisang, dodol buah nangka, dodol ubi jalar, dan dodol rosela. Dalam penelitian ini peneliti hanya mengambil 4 produk dodol untuk dijadikan sebagai sampel yang akan diteliti di UD. Putra Mandiri, seperti dodol labu, dodol kacang hijau, dodol nangka, dodol durian. Peneliti mengambil keempat komoditi ini karena paling banyak peminat dan paling laris khususnya dodol durian yang paling laku di pasaran walaupun dengan harga yang berbeda dan lebih dodol lainnya.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ayat AL-Qur'an Yang Menjelaskan Tentang Tumbuh-Tumbuhan

Tumbuhan merupakan makhluk ciptaan Allah SWT yang memiliki habitat, cara hidup, ukuran, warna dan bentuk beragam penuh dengan keajaiban. Disisi lain tumbuhan juga berperan penting bagi makhluk lainnya, yaitu sebagai produsen (sumber makanan bagi makhluk hidup lain), pengikat CO₂, menjaga keseimbangan lingkungan, menjaga ketersediaan air dan lain sebagainya (Bucaille, 1967). Tumbuh-tumbuhan banyak yang dibudidayakan atau ditanam dengan maksud untuk diambil manfaat atau kegunaannya., seperti. Hal ini sesuai dengan firman Allah

وَهُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا بِهِ نَبَاتَ كُلِّ شَيْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُخْرِجُ مِنْهُ حَبًّا مُتَرَاكِبًا وَمِنَ النَّخْلِ مِن طَلْعِهَا قِنْوَانٌ دَانِيَةٌ وَجَنَّاتٍ مِّنْ أَعْنَابٍ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَبِهٍ أَنْظُرُوا إِلَى ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ وَيَنْعِهِ إِنَّ فِي ذَٰلِكُمْ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يُؤْمِنُونَ ﴿٩٩﴾

Artinya : *“Dan Dialah yang menurunkan air hujan dari langit, lalu Kami tumbuhkan dengan air itu segala macam tumbuh-tumbuhan. Maka Kami keluarkan dari tumbuh-tumbuhan itu tanaman yang menghijau. Kami keluarkan dari tanaman yang menghijau itu butir yang banyak; dan dari mayang korma mengurai tangkai-tangkai yang menjulai, dan kebun-kebun anggur, dan (kami keluarkan pula) zaitun dan delima yang serupa dan yang tidak serupa. perhatikanlah buahnya di waktu pohonnya berbuah dan (perhatikan pulalah)*

kematangannya. Sesungguhnya pada yang demikian itu ada tanda-tanda (kekuasaan Allah) bagi orang-orang yang beriman (Qs. Al - An'am:6/99).”

Ayat diatas menjelaskan bahwa Allah menumbuhkan berbagai macam jenis tumbuhan dari air hujan yang diturunkan-Nya. Tidak secara langsung dalam ayat tersebut menyebutkan satu persatu jenis tumbuhan yang ada, namun kata “*segala macam tumbuh-tumbuhan*” dalam ayat sudah mencakup segala jenis tumbuh-tumbuhan yang hidup di atas bumi, tidak terkecuali jamur tiram.

2.2. Dodol

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang mudah dijumpai di beberapa daerah di Indonesia. Dodol memiliki rasa manis, gurih, bewarna coklat, tekstur lunak, digolongkan makanan semi basah (Prayitno dan Sukimin, 2002). Dodol termaksud makanan setengah basah (*Intermediate Moisture Food*) yang mempunyai kadar air 10-40 %; Aw 0,70-0,85; tekstur lunak; mempunyai sifat elastis; dapat langsung dimakan, tidak memerlukan pendingin dan tahan lama selama penyimpanan (Astawan dan Wahyuni, 1991).

Dodol buah-buahan merupakan dodol yang terbuat dari buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya. Sesuai dengan defenisi tersebut maka dalam maka dalam pembuatan dodol buah-buahan diperoleh penambahan bahn lainnya seperti tepung ketan, tepung tapioka, dan santan kelapa. Bahan-bahan yang ditambah harus sesuai dan tidak boleh dari aturan yang berlaku (Satuhu dan Sunarmani, 2004).

Dodol termaksud salah satu makanan tradisional yang mudah dijumpai di beberapa daerah di Indonesia. Dodol memiliki rasa manis gurih, bewarna coklat, tekstur lunak, digolongkan makanan semi basah (Priyanto dan Sukimin, 2002).

Disamping itu dodol juga terbuat dari buah dan sayur, seperti dodol labu kuning, dodol kacang hijau, dodol durian dan sebagainya. Sehingga dodol sebagai salah satu olahan hasil pertanian (Kallo, 2012).

Dodol yang berkualitas baik adalah dodol dengan tekstur yang tidak terlalu lembek, bagian luar mengkilap karena adanya pelapisan gula atau glazing, rasa yang khas dan jika mengandung minyak tidak tersa tengik. Beberapa jenis dodol yang berlemak menjadi tengik akibat adanya kinerja enzim lipase yang tahan panas dan adanya reaksi oksidasi (Satiawihardja, 1994).

2.2.1. Labu Kuning

Tanaman labu Kuning (*cucurbita moschata*) merupakan satu jenis tanaman sayuran menjalar dari family *cucurbitaciae*, yang tergolong dalam jenis tanaman semusim yang setelah berbuah akan langsung mati. Tanaman labu kuning ini telah banyak dibudidayakan di Negara-negara Afrika, Amerika Serikat, India dan Cina. Tanaman ini dapat tumbuh didataran rendah maupun didataran tinggi. Adapun ketinggian tempat yang ideal adalah antara 0 m – 1500 m di atas permukaan laut (Hendrasty, 2003).

Klasifikasi tanaman labu adalah sebagai berikut :

- Divisi : *Spermatophyta*
- Sub Divisi : *Angiospermae*
- Kelas : *Dicotyledonae*
- Ordo : *Cucurbitales*
- Familia : *Cucurbitaceae*
- Genus : *Cucubita*
- Spesies : *Cucubita Moschata Duch*

Salah satu faktor penting dalam suatu bahan makanan adalah kandungan gizinya, labu kuning merupakan salah satu tanaman pangan yang mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap. Labu kuning juga sarat gizi, memiliki kandungan serat, vitaminda karbohidrat yang tinggi. Selain itu, didalam wuluh juga terkandung 34 kalori, lemak 0.8, 45 mg kalsium, dan mineral 0.8 sehingga labu sangat baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang tua, karena kandungan gizi yang di dalamnya sangat baik untuk kesehatan tubuh. Pada anak-anak dapat digunakan untuk menambah nafsu makan dan sebagai obat cacangan (Hidayah, 2019).

Labu yang digunakan sebagai bahan baku dodol labu adalah dodol labu kuning (*cucurbita moschata*) yang dicampurkan dengan bahan penunjang seperti: tepung (tepung tapioka, atau aci, tepung maizena, tepung beras, dan tepung ketan), santan kelapa muda, gula (gula pasir atau gula merah), serta buah labu sebagai bahan utama untuk penambah rasa. Penggunaan tepung dalam adonan dodol berguna sebagai pengikat untuk memperoleh tekstur yang dikehendaki.

2.2.2. Nangka

Tanaman nangka (*Antocarpus Heterophylla*) merupakan tanaman teropis. Diduga, *plasma nutfah* (sumber genetic) tanaman nangka bersal dari daerah tropis asia. Menurut Sunaryono (2005) nangka merupakan tanaman hutan yang pohonnya dapat mencapai 25 meter. Seluruh bagian dari tanaman nangka bergetah, yang biasa disebut pulut. Daunnya bulat, lonjong, dan lebar. Kayunya keras, apabila telah tua bewarna kuning sampai kemerahan. Bunganya ada dua macam, yakni bunga jantan dan bunga betina.

Daging buah bagian depan lebih keras dibandingkan dengan buah bagian

belakang (dalam) yang sering kali disebut “*butter jackfruit*”. Aroma pada buah nangka sangat menusuk. Nangka yang keras lebih besar dari pada buah nangka yang lunak walaupun daging buah bagian dalam lebih manis dan beraroma (Guilherme et al, 2004).

Klasifikasi tanaman nangka adalah sebagai berikut (Tjitrosoepomo, 2004):

Divisi : *Spermatophyta*
Class : *Dictyledoneae*
Ordo : *Urticales*
Family : *Moraceae*
Genus : *Artocarpus*
Spesies : *Artocarpus Integra Merr*

Menurut Fairus (2010) kandungan gizi nangka per 100 gram mengandung : air 57 g, karbohidrat 36, 7 g, kalori 165 kkal, lemak 0,1 g, protein 4,2 g, serat 2,9 g, kalsium 33 mg, fosfor 1 mg, besi 200 mg, vitamin B1 0,2 mg, dan vitamin C 10 mg.

Nangka yang dijadikan bahan perasa utama dalam pembuatan dodol nangka adalah nangka bubuk dan bahan penunjang yang digunakan dalam pembuatan dodol adalah tepung beras (tepung tapioka, atau aci, tepung maizena, dan tepung ketan), santan kelapa, gula (gula pasir atau gula merah), serta buah nangka sebagai bahan utama untuk penambah rasa. Penggunaan tepung dalam adonan dodol berguna sebagai pengikat untuk memperoleh tekstur yang dodol yang dikehendaki.

Dalam pembuatan dodol nangka kadar air yang terkandung harus berkisar 10-40%. Hal ini merupakan kondisi efektif untuk memperlambat pertumbuhan

bakteri dan khamir patogen dan memperlama waktu penyimpanan tanpa menambahkan bahan pengawet.

2.2.3. Durian

Durian (*Durio Zibethinus Murray*) merupakan tanaman buah-buahan tropika asli Asia Tenggara, terutama Indonesia. Sumber diversifikasi genetik tanaman durian terletak di Kalimantan dan Sumatra. di Indonesia tanaman durian tersebar luas diberbagai daerah daratan rendah sampai ketinggian 600 meter dpl (Nurbayani, 2012).

Klasifikasi tanaman durian adalah sebagai berikut (Budiyanto, 2015) :

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Magnoliopsida*
Ordo : *Malvales*
Family : *Bombacaceae*
Genus : *Durio*
Speseies : *Durio Zibethinus*

Tanaman durian merupakan tanaman tahunan dengan tinggi pohon dapat mencapai 20-50 m tergantung jenisnya. tanaman durian memiliki bentuk batang bulat (*teres*), warnabatang dari 18 durian bervariasi dari abu-abu, kecoklatan sampai kehijauan.

Buah durian adalah tanaman daerah tropis, kerenanya dapat tumbuh baik di Indonesia. Panajang buah durian yang matang bisa mencapai 30-45cm dengan lebar 20-25cm, dan berat antara 1,5-2,5 kg. Setiap buah durian berisi 5 juring yang di dalamnya terletak 1-5 biji yang diselimuti daging buah yang berwarna

putih, krem, kuning, atau kuning tua. Tiap varietas durian menentukan besar kecilnya ukuran buah, rasa, tekstur, dan ketebalan daging (Nazaruddin, 1994). Besar kecilnya ukuran biji, rasa, tekstur dan ketebalan daging buah tergantung varietas (Untung, 2008).

Durian yang digunakan dalam pembuatan dodol durian adalah durian tembaga dan bahan penunjang yang digunakan dalam pembuatan dodol adalah tepung beras (tepung tapioka, atau aci, tepung maizena, dan tepung ketan), santan kelapa, gula (gula pasir atau gula merah), serta durian sebagai bahan utama untuk penambah rasa. Penggunaan tepung dalam adonan dodol berguna sebagai pengikat untuk memperoleh tekstur yang dikehendaki.

2.2.4. Kacang Hijau

Mustakim (2014) menjelaskan kacang hijau adalah tanaman semusim dengan tinggi tanaman berkisar antara 30-130 cm dan tipe pertumbuhannya dapat dibedakan menjadi dua tipe yaitu tipe determinit dan semideterminit. Tanaman kacang hijau adalah tanaman pendek bercabang tegak. Bagian dari tanaman kacang hijau (*Vigna radiate L.*) terdiri dari akar, batang, daun, bunga, buah dan biji.

Klasifikasi tanaman kacang hijau adalah sebagai berikut, (Purnomo, 2008):

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Spermatophyta*
Subdivisi : *Angiospermae*
Kelas : *dicotyledonae*
Bangsa : *Roseles*
Suku : *Leguminosae*

Marga : *Vigna*

Jenis : *Vigna radiata L.*

Tanaman kacang hijau dapat tumbuh hampir pada semua jenis tanah yang banyak mengandung tanaman organik, dengan drainase yang baik. Namun demikian, tanah yang cocok untuk tanaman kacang hijau adalah tanah lempung, misalnya podsolik merah kuning (PMK) dan latosol. Keasaman (ph) tanah yang dikehendaki berkisar antara 5,8-6,5 (Fachruddin, 2000).

Kacang hijau merupakan sumber protein nabati, vitamin (A, B, C, D dan E), serta beberapa zat lain yang sangat bermanfaat bagi manusia seperti amilum, besi, belerang, kalsium, minyak lemak, mangan, magnesium, naisin. Kacang hijau juga termasuk bahan makanan sumber protein kedua setelah susu skim kering. Kandungan protein kacang hijau sebesar 20%. Namun, bila dibandingkan kacang-kacangan lainnya, kandungan protein kacang hijau menempati peringkat ketiga setelah kedelai dan kacang tanah (Purwono, 2008).

Kacang hijau yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan dodol kacang hijau adalah kacang hijau dan dicampurkan dengan bahan penunjang tepung (tepung tapioka, atau aci, tepung maizena, tepung beras, dan tepung ketan), santan kelapa, gula (gula pasir atau gula merah), serta kacang hijau sebagai bahan utama untuk penambah rasa. Penggunaan tepung dalam adonan dodol berguna sebagai pengikat untuk memperoleh tekstur yang dikehendaki.

Dalam pembuatan dodol kacang hijau kadar air yang dikandung harus berkisar 10-40%. Hal ini dimaksudkan untuk memperlama pertumbuhan bakteri dan khamir patogen dan untuk memperlama waktu kadaluarsa atau memperlama waktu penyimpanan tanpa harus ada penambahan

bahan pengawet. Daya penyimpanan dodol juga tergantung pada bahan-bahan dan komposisi yang terkandung, aktivitas mikroba, cara pengolahan sanitasnya, pengemasan, serta penggunaan bahan pengawet.

2.3. Karakteristik Pengusaha

Kegiatan usahatani dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satu yang mempengaruhi adalah faktor sosial ekonomi petani meliputi umur, tingkat pendidikan, pengalaman usahatani, jumlah tanggungan keluarga dan luas lahan (Tambunan, 2003).

Karakteristik merupakan ciri atau karakteristik yang secara alamiah melekat pada diri seseorang yang meliputi umur, jenis kelamin, ras/suku, pengetahuan, agama /kepercayaan dan sebagainya. Adapun karakteristik petani yang akan diteliti sebagai berikut: umur, tingkat pendidikan, pengalaman, berusahatani, dan jumlah tanggungan keluarga.

2.3.1. Umur

Umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Semakin berat pekerjaan secara pisik maka semakin tua tenaga kerja akan semakin turun pula prestasinya. Namun, dalam tanggung jawab semakin tua umur tenaga kerja akan berpengaruh karena justru semakin berpengalaman (Suratiyah, 2008). Bagi petani yang lebih tua bisa jadi mempunyai kemampuan berusaha tani yang konservatif dan lebih mudah lelah. Sedangkan petani muda akan lebih miskin dalam pengalaman dan keterampilan tetapi biasanya sifatnya lebih progresif dalam inovasi baru inilah yang lebih cenderung membentuk nilai perilaku petani usia muda untuk lebih berani menanggung resiko (Soekartawi, 2002).

Disisi lain, semakin muda (produktif) umur pengusaha maka menjalankan

usahanya cenderung lebih semangat karena didukung dengan kondisi fisik yang masih kuat. Hal tersebut sesuai dengan komposisi umur penduduk menurut BPS (2019), terdapat 3 pengelompokan penduduk berdasarkan umurnya, yaitu umur 1-14 tahun berada dalam kelompok belum produktif, umur 15-64 tahun berada dalam kelompok produktif dan umur 65 tahun keatas dalam kelompok tidak produktif bekerja.

2.3.2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan manusia pada umumnya menunjukkan daya kreatifitas manusia dalam berpikir dan bertindak. Pendidikan rendah mengakibatkan kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia (Kartasapoerta, 1994). Mereka yang berpendidikan tinggi akan relative lebih cepat dalam melaksanakan adopsi inovasi. Begitu pula sebaliknya mereka yang berpendidikan lebih rendah akan sulit melakukan adopsi inovasi dengan cepat (Soekartawi, 2005).

Menurut Hasyim (2006) tingkat pendidikan formal yang dimiliki petani akan menunjukkan tingkat pengetahuan serta wawasan yang luas untuk petani untuk menerapkan apa yang di perolehnya untuk peningkatan usahatani.

2.3.3. Pengalaman Berusaha Tani

Menurut Sokartawi (1999) petani yang sudah lama berusaha akan lebih mudah menerapkan inovsi dari pada petani pemula atau petani baru. Petani yang sudah lama berusaha tani akan lebih mudah menerapkan penyebab demikian pula dengan penerapan teknologi.

Belajar dengan mengamati pengalaman petani sangat penting, karena merupakan cara yang lebih baik untuk mengambil keputusan dari pada dengan

cara mengolah sendiri informasi yang ada. Misalnya seorang petani dapat mengamati dengan seksama dari petani lain yang lebih memiliki sebuah inovasi baru dan menjadi proses belajar secara sadar. Mempelajari pada perilaku, bisa juga tanpa disadari (Soekartawi, 2002).

2.3.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2006) jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu di perhatikan dalam menentukan pendapatan dalam memenuhi kebutuhan. Banyak jumlah tanggungan keluarga akan mendorong petani untuk melakukan banyak aktivitas terutama dalam mencari dan menambah pendapatan keluarga.

Semakin banyak anggota keluarga akan semakin besar pula beban hidup yang akan di tanggung atau harus dipenuhi. Jumlah anggota keluarga akan mempengaruhi keputusan petani dalam berusahatani. Ada hubungan yang nyata yang dapat dilihat melalui keengganan petani terhadap resiko dalam jumlah anggota keluarga. Keadaan demikian sangat beralasan karena tuntutan kebutuhan uang tunai rumah tangga yang besar, sehingga petani harus berhati-hati dalam bertindak khususnya dalam berkaitan dengan cara-cara yang baru yang riskan terhadap resiko.

Kegagalan petani dalam berusahatani akan sangat berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan keluarga. Jumlah anggota yang besar seharusnya memberikan dorongan yang kuat untuk berusaha tani secara intensif dengan menerapkan teknologi baru sehingga akan mendapatkan pendapatan (Soekartawi, 2002).

2.4. Profil Usaha

Secara konsep profil usaha dodol buah-buahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sejarah usaha, sekelas usaha, modal usaha. Secara rinci dapat dilihat sebagai berikut :

2.4.1. Sejarah Usaha

Pengertian sejarah menurut KBBI (Kamus Besar bahasa Indonesia) adalah : asal-usul (keturunan), silsilah kejadian dan peristiwa yang benar-benar terjadi pada masa lampau (riwayat), pengetahuan atau uraian peristiwa dan kejadian yang benar-benar terjadi dimasa lampau (ilmu sejarah).

Sejarah usaha merupakan hal-hal yang berkaitan dengan asal-usul berjalannya suatu usaha. Didalam sejarah usaha biasanya berisi dengan hal-hal yang berhubungan langsung dengan bagaimana usaha tersebut bisa berdiri dan apa-apa saja yang menjadi alasan pelaku usaha untuk memulai usaha tersebut. Dalam usaha kecil menengah biasanya sejarah usaha dimulai dengan adanya *skill*, modal serta tersedianya tempat untuk memulai usaha.

2.4.2. Skala Usaha

Menurut Astuti (2013), skala usaha adalah kemampuan perusahaan dalam mengolah usahanya, dengan melihat berapa jumlah karyawan yang dipekerjakan dan berapa besar pendapatan yang diperoleh perusahaan dalam satu periode tertentu.

Menurut UU No. 20 Tahun 2008 skala usaha dibedakan menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar.

1. Usaha Mikro

Usaha mikro adalah usaha produktif milik perorangan dan badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam

undang-undang ini. Kriteria usaha mikro meliputi : a) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. b) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000. c) usaha kecil memiliki tenaga kerja 1-4 orang.

2. Usaha Kecil

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini. Kriteria usaha kecil meliputi : a) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000-Rp 500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan usaha. b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000-Rp 2.500.000.000. c) usaha kecil memiliki 5-19 orang.

3. Usaha Menengah

Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh prorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih dan atau hasil penjualan tahunan sebagai mana diatur dalm undang-undang ini. Kriteria usaha menengah meliputi : a) memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000-Rp 10.000.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan. b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000-Rp 50.000.000.000. c) Usaha menengah memiliki tenaga kerja 20-99 orang.

4. Usaha Besar

Usaha besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah dan memiliki tenaga kerja sekurang-kurangnya 100 orang, yang meliputi usaha nasional memiliki negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

2.4.3. Modal Usaha

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang dan sebagainya: harta benda (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. Modal juga dapat diartikan sebagai uang yang digunakan dalam menjalankan kegiatan-kegiatan bisnis.

Nugraha (2011) modal usaha adalah uang yang digunakan sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang, dan sebagainya: harta benda (uang, barang dan sebagainya) yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan suatu yang menambah kekayaan. Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sejumlah uang yang digunakan untuk menjalankan kegiatan-kegiatan

2.5. Agroindustri

Menurut Soekartawi (2005), agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Menurut Mangunwidjaja dan Sailah (2005), mendefinisikan agroindustri merupakan bagian

dari kelompok industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer.

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil dari pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Agroindustri merupakan bagian dari kelompok industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transportasi sampai penggunaannya oleh konsumen (Mangunwidjaja dan Sailah 2005).

Prinsip dari suatu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah adalah imbalan dari jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengolahan dari pengerajin agroindustri. Menurut (FAO Hicks, 1996), suatu industri yang menggunakan bahan baku dari pertanian dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan adalah disebut “agroindustri”.

2.5.1. Penggunaan Bahan Baku

Menurut Assauri (2004) ketersediaan bahan baku yaitu, (1) sentralisasi kekuasaan dan tanggung jawab pada satu orang dapat di percaya terutama penjaga gudang, (2) pengawasan mutlak atas pengeluaran bahan atau barang, (3) pencatatan yang cukup teliti yang menunjukkan jumlah yang di pesan, digunakan atau dikeluarkan dan tersedia dalam gudang, (4) menerapkan suatu sistem pencatatan dan pemeriksaan atas penerimaan bahan atau barang, (5) pemeriksaan fisik bahan atau barang yang ada dalam persediaan secara langsung, dan (6) pengecekan untuk menjamin dapat efektifnya kegiatan rutin. Ketersediaan bahan baku dalam suatu perusahaan bertujuan untuk menjamin keberlangsungan proses produksi perusahaan.

Menurut Sumayang (2003), ada tiga alasan mengapa persediaan diperlukan, yaitu (1) menghilangkan pengaruh ketidak pastian dimana dalam menghadapi ketidakpastian tersebut, maka perusahaan menetapkan yang namanya persediaan darurat atau *safety stock*, (2) memberi waktu luang untuk pengolahan dan pemberian, (3) untuk antisipasi perubahan pada *demand* dan *supply* yang dilakukan oleh penjual dan pembeli berubah setiap waktu.

2.5.2. Penggunaan Bahan Penunjang

Bahan penunjang adalah bahan yang yang dimanfaatkan dalam proses suatu produksi, namun bukan merupakan bagian dari bahan baku utama untuk produk yang dihasilkan. Beberapa ahli berpendapat bahwa bahan pembantu merupakan item yang dapat meningkatkan efesiensi atau keamanan produksi tetapi bukan menjadi bagian dari bagian utama produk jadi (Sri, 2016).

Menurut Hanggana (2006), bahan penunjang adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi suatu dengan barang jadi. Dalam suatu perusahaan bahan baku dan bahan penunjang memiliki arti yang sangat penting, karena untuk melakukan suatu produksi sampai hasil produksi mengelompokan bahan baku dan bahan penunjang bertujuan untuk pengendalian bahan dan pembenahan biaya ke harga pokok produksi.

2.5.3. Teknologi Pengolahan

Perkembangan proses pengolahan yang dapat diterapkann untuk usaha agroindustri sangat beragam, mulai dari yang sederhana (fisik, mekanik seperti pengeringan), teknologi sedang (reaksi hidrolisis) sampai teknologi tinggi (proses bioteknologi). Kekuatan teknologi menggambarkan peluang dan ancaman utama yang harus dipertimbangkan dalam merumuskan strategi. Kemajuan teknologi

dapat menciptakan keunggulan kompetitif yang lebih berdaya guna ketimbang keunggulan yang sudah ada (David, 2004).

Menurut Mangunwidjaya (2005) dengan ragam teknologi yang demikian luas, maka diperlukan strategi pemilihan teknologi yang tepat untuk pengembangan agroindustri dengan prinsip dasar pendayagunaan .Teknologi pengolahan pangan pada saat jaman moderen seperti saat ini sudah berkembang maju sehingga perkembangan ini membawa dampak positif bagi para pelaku usaha pembuatan dodol. Perubahan dan perkembangan teknologi mempunyai dampak signifikan terhadap banyak organisasi.

2.5.4. Proses Produksi

Menurut Nasarudin, dkk (2012), dodol dapat digolongkan sebagai makanan ringan yang dibuat dalam campuran tepung beras ketan putih, gula merah, dan santan kelapa, didikan hingga mengental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padad , kenyal, dan dapat diiris. Karakteristik mutu dodol seperti tekstur dan umur simpan sangat ditentukan oleh komponen penyusunnya yaitu pati. Interaksi antara tepung beras ketan, gula, dan santan kelapa selama proses pengolahan pada suhu tinggi menghasilkan dodol dengan karakteristik rasa yang khas yaitu seperti dodol buah-buahan.

Gitosudarmo dan Indriyono (2002) proses produksi adalah interaksi antara bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang digunakan. Dalam pembuatan dodol buah-buahan dapat dilihat pada tahapan proses berikut : (1) Daging buah-buahan yang akan dijadikan bahan baku dipisahkan dengan kulit dan bijinya, (2) Daging buah yang sudah di pisahkan dari kulit dan buahnya di potong keci-kecil dan dihaluskan dengan

belender, (3) Kelapa diperas dan ditambahkan air dengan perbandingan 1:1 sehingga dihasilkan santan yang kental, (4) Campurkan daging buah yang sudah di haluskan dan santan dengan perbandingan 1:2, (5) Bahan dipanaskan dan ditambahkan gula putih (5) dimasak dan diaduk-aduk sampai bahan mengental dan mendidih, (6) Bahan diangkat dan dituangkan dalam cetakan dodol, dan (7) Diamkan sampai dingin hingga tekstur dodol mengeras. Selanjutnya, Subagyo (2000) mengartikan proses produksi atau proses operasi adalah proses perubahan masukan menjadi pengeluaran.

Pengemasan dodol buah-buahan dilakukan setelah ukuran dodol dipotong kecil-kecil dari cetakan dodol, yaitu dengan bentuk selinder dengan ukuran 5 x 1 cm. Ukuran yang kecil diharapkan memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi produk. Setelah dikemas dengan plastik, dodol berukuran kecil tersebut dikemas dengan kotak dan bag yang menarik konsumen. Pada kotak dan bag ini juga dicantumkan informasi produk yang meliputi : nama produk, ijin dari BPOM, dan jenis poduk olahan yang lainnya.

Berdasarkan defenisi diatas dapat diketahui bahwa untuk menghasilkan dodol buah-buahan perlu melibatkan tenaga kerja, pengetahuan teknis bahan baku dan peralatan yang digunakan.

2.5.5. Produksi

Produksi adalah berkaitan dengan cara bagaimana sumber daya (masukan) dipergunakan untuk menghasilkan produk (keluaran). Produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input (Joesron dan Fathorrozi 2003). Produksi mempunyai ragam batasan dari ahli, produksi dapat diartikan yaitu penghasil sejumlah output. Produksi

adalah kegiatan yang dilakukan manusia dalam menghasilkan produk baik berupa barang maupun jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Dalam teori ekonomi seorang produsen harus mengambil dua keputusan yaitu bagaimana output harus diproduksi serta berapa dan dalam kondisi bagaimana faktor-faktor produksi (input) digunakan.

Produksi adalah hasil yang diperoleh sebagai akibat dari bekerjanya faktor-faktor produksi, yang termasuk dalam produksi ini adalah modal, tenaga kerja dan berbagai input lainnya (Mubyarto 2003). Produksi atau memproduksi menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari bentuk semula (Putong, 2004).

2.6. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah sebagian atau keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk barang. Dalam rencana kegiatan perusahaan, biasanya biaya produksi dihitung berdasarkan jumlah produk yang sudah siap dijual. Biaya produksi sering juga disebut sebagai onkos produksi. Secara umum, biaya produksi didefinisikan sebagai keseluruhan biaya yang dikorbankan atau dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga produk tersebut siap dijual sampai dipasarkan atau langsung kekonsumen (Sukirno, 2011).

Menurut M. Nafarin (2009), biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang berhubungan dengan barang yang dihasilkan ,dimana didalamnya terdapat suatu unsur biaya pada suatu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya pada overhead pabrik.

Biaya produk akan membentuk suatu harga pokok suatu produksi yang

nantinya akan digunakan untuk menghitung harga pokok barang yang sudah jadi dan harga pokok pada akhir periode akuntansi masih berlangsung.

2.6.1.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah karena volume bisnis. Biaya variabel merupakan biaya yang berubah secara langsung sesuai dengan volume penjualan. Pertanyaan kunci dalam menentukan pembagian biaya ini adalah apakah biaya dipengaruhi langsung oleh produk yang dijual. Dengan kata lain, biaya tetap selalu ada tanpa menghiraukan jumlah bisnis yang dilakukan. Segera setelah bisnis menghasilkan produk untuk dijual, maka akan muncul sejumlah biaya tertentu, tanpa memperdulikan ada tidaknya penjualan. Hal ini disebut biaya tetap atau biaya tetanam (*sunk cost*). Sebaliknya, ada beberapa beban tambahan yang dikeluarkan ketika produk dijual. Beban ini tidak dibebankan pada perhitungan rugi-laba apabila penjualan belum diselesaikan. Hal ini merupakan biaya variabel (Downey dan Erickson, 2000).

Biaya tetap adalah semua jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang di dalam biaya penyusatan alat dan gaji pekerja (Hanafie, 2010). Biaya adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam keadaan konstan atau tidak habis dalam satu kali produksi.

Menurut Sugiri (1999), biaya merupakan sejumlah uang yang harus dikeluarkan dalam suatu kegiatan produksi. Biaya produksi akan selalu muncul dalam setiap kegiatan ekonomi dimana usahanya selalu berkaitan dengan produksi. Kemunculannya itu sangat berkaitan dengan diperlukannya input (faktor produksi) ataupun korbanan-korbanan lainnya yang digunakan dalam kegiatan

produksi tersebut. Pada hakikatnya biaya adalah sejumlah uang tertentu yang telah diputuskan guna pembelian atau pembayaran input yang diperlukan, sehingga tersedianya sejumlah uang ini telah benar-benar diperhitungkan sedemikian rupa agar produksi dapat berlangsung.

2.6.2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan lain-lain (Suparmako, 2001).

Menurut Garison (2009), biaya variabel adalah jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan besipat dinamis. Biaya variabel mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya aktifitas yang dilakukan. Pada biaya variabel, jumlah yang dikeluarkan per unit atau per aktivitas justru berjumlah tetap sedangkan untuk biaya secara total jumlahnya di sesuaikan dengan banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun jumlah aktivitas yang dilakukan. Biaya variabel terdiri: bahan baku, bahan penunjang, dan upah tenaga kerja.

2.6.3. Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah penduduk dalam usia kerja (15-64 tahun) atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu negara yang dapat memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga mereka, dan jika mereka mau beradaptasi dalam aktivitas tersebut (Kusumosuwidho dan Sisdjiatomo, 2007). Penggunaan tenaga kerja dapat dinyatakan sebagai curahan tenaga kerja. Curahan tenaga kerja

adalah besarnya tenaga kerja yang efektif dipakai.

Ukuran suatu tenaga kerja dinyatakan dalam hari orang kerja (HOK) suatu ukuran yang digunakan untuk menghitung besarnya tenaga kerja adalah satu HOK atau sama dengan satu hari kerja pria (HKP), yaitu jumlah kerja yang dicurahkan untuk seluruh proses produksi yang diukur sesuai dengan ukuran kerja pria. Untuk menyamakan, dilakukan konversi berdasarkan upah didaerah penelitian. Hasil konversinya adalah satu hari pria dinilai sebagai satu ahri kerja pria (HKP) dengan delapan kerja efektif per hari (Rahim dan Diah, 2008).

Menurut Elfindri dan Nasri (2004) tenaga kerja terdiri dari angkatan kerja dan bukan angkatan kerja, yaitu :

1. Angkatan kerja, yaitu penduduk yang kegiatan utamanya selama seminggu yang lalu bekerja, atau sedang mencari pekerjaan. Untuk kategori bekerja bila mana minimum bekerja selama 1 jam selama seminggu yang lalu untuk kegiatan produktif sebelum pencacahan dilakukan.
2. Bukan angkatan kerja, yaitu mereka yang berusia kerja (15 tahun ke atas) namun kegiatan utama selama seminggu yang lalu adalah sekolah, mengurus rumah tangga dan lainnya. Bila mana seseorang yang sedang sekolah mereka bekerja minimal 1 jam selama seminggu yang lalu tetapi kegiatan utamanya adalah sekolah, maka individu tersebut tetap masuk ke dalam kelompok bukanangkatan kerja.

2.7. Produksi

Produksi adalah menghasilkan dan membuat, kegiatan produksi tidak akan dapat dilakukan kalau tidak ada bahan yang memungkinkan untuk dilakukannya proses produksi, memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam

segala bentuknya, serta kecakapan. Dalam proses produksi terkadang berhubungan dengan produk atau hasil yang diperoleh. Hal ini disebut dengan hubungan-hubungan antara input dan output. Dengan pengertian ini dapat dipahami bahwa kegiatan produksi diartikan sebagai aktivitas dalam menghasilkan output dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk mengolah atau memproses input sedemikian rupa (Sukirno, 2002).

Produksi adalah hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Jadi semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi. Disamping itu dalam menghasilkan suatu produk dapat pula dipengaruhi oleh produk yang lain, bahkan untuk menghasilkan produk tertentu dapat digunakan input yang satu maupun input yang lain (Suratiyah, 2002).

2.8. Pendapatan

Pendapatan adalah semua penghasilan yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan, pendapatan tersebut dapat berupa pendapatan tetap atau pendapatan tidak tetap.. Pendapatan kotor atau penerimaan total adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi, sedangkan pendapatan bersih usaha tani adalah yaitu selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran usahatani (Rahim, 2007).

Pendapatan adalah penghasilan yang diterima oleh penduduk atau perestasi kerja selama satu priode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan ataupun tahunan. Beberapa klasifikasi pendapatan tersebut adalah pendapatan pribadi, pendapatan disposable dan pendapatan nasional (Sukirno, 2004).

Pendapatan merupakan suatu tujuan utama dari perusahaan karena dengan adanya pendapatan maka operasional perusahaan kedepan akan berjalan dengan baik atau dengan kata lain bahwa pendapatan merupakan suatu alat untuk kelangsungan hidup perusahaan. Menurut Winardi (1992) mengemukakan pengertian pendapatan adalah sebagai seluruh penerimaan baik yang berupa uang maupun barang baik dari pihak lain maupun dari hasil sendiri yang di mulai dari sejumlah uang atau jasa atas dasar harga yang berlaku pada saat itu.

Soekartawi (2002), menjelaskan pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi, bahkan seringkali dijumpai dengan bertambahnya pendapatan, maka barang yang dikonsumsi bukan saja bertambah, tetapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. Misalnya belum ada penambahan pendapatan yang dikonsumsi adalah kurang baik, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang baik.

Mubyarto (1994) menyatakan bahwa pendapatan adalah uang yang di terima dan diberikan kepada subjek ekonomi berdasarkan prestasi-prestasi yang di serahkan sebagai balas jasa dari penyerah prestasi tersebut untuk mempertahankan hidupnya. Hendrikson (1999) mengatakan bahwa pendapatan merupakan arus masuk aktiva atau pasiva bersih ke dalam usaha sebagai hasil penjualan barang atau jasa.

2.8.1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam usaha tani dalam satu tahun yang dapat dihitung dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi dalam nilai dalam rupiah berdasarkan harga per satuan berat pada saat pemungutan hasil. Pendapatan kotor merupakan perkalian antara

jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk tersebut dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan mengalami penurunan ketika produksi berlebihan (Soekartawi, 2006).

2.8.2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi meliputi biaya rill tenaga kerja dan biaya rill sarana produksi.

Penerimaan total (*total revenue*) adalah seluruh pendapatan yang diterima perusahaan atas penjualan barang dan hasil produksinya. Penerimaan rata-rata (*average revenue*) adalah penerimaan dari hasil penjualan setiap unit barang. Penerimaan marjinal (*marjinal revenue*) adalah tambahan penerimaan dengan menjual satu unit lagi hasil produksinya (Bangun, 2007).

Menurut Suratiah (2006), pendapatan bersih berguna untuk mengukur imbalan yang diperoleh dari penggunaan faktor-faktor produksi. Pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran kotor suatu usaha.

Menurut Ibrahim (2003), keuntungan adalah tujuan utama dalam pembukaan usaha yang direncanakan. Semakin besar keuntungan yang diterima maka semakin layak juga usaha yang sedang dijalankan.

2.9. Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara output fisik dan input fisik. Semakin tinggi ratio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan *retrun cost ratio* (RCR). Dalam perhitungan analisis sebaiknya R/C

dibagi menjadi dua yaitu R/C yang menggunakan biaya secara rill dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya rill maupun biaya yang tidak rill dikeluarkan (Soekartawi, 2001).

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi karena kemungkinan pendapatan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi persatuan produk yang dimaksud untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah di capai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan (Rahardi, 1999).

2.10. Nilai Tambah

Sudiyono (2004) menyatakan nilai tambah dapat dilihat dari dua sisi yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang mempengaruhi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja, serta faktor pasar yang meliputi harga *output* harga bahan baku, upah tenaga kerja dan harga bahan baku lain selain bahan bakar dan tenaga kerja. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002)

Untuk menghitung nilai tambah suatu bahan baku yang diolah menjadi produk bentuk lain, maka dasar perhitungannya adalah sebagai berikut: bila

kebutuhan bahan baku tiap kali produksi diberi symbol a: dengan harga per kilogram adalah b: *ouput* tiap kali produksi adalah c: maka faktor konversi yang berlaku adalah $h = c/a$. Harga *ouput* per kilogram diberi symbol d: biaya input selain bahan baku yang dibutuhkan tiap kilogram bahan baku yang di olah adalah e: maka nilai poduk adalah $f = h \times d$. dari ketentuan tersebut, bisa dihitung nilai tambah yang diperoleh pengerajin adalah sebesar Rp.(f - e- b) per kilogram bahan baku (Budhisatyarini, 2008).

Dari analisis ini nilai tambah dapat diketahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja. Analisis nilai tambah juga berguna untuk mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada suatu *ouput* yang dihasilkan. Pada prinsipnya nilai tambah ii merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya tetap (Purba,1986).

Nilai tambah inilah yang menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Pada umumnya yang termaksud dalam nilai tambah dalam suatu kegiatan produksi atau jasa adalah berupa upah atau gaji, laba, sewa tanah dan bunga yang dibayarkan (berupa bagian dari biaya), penyusutan dan biaya tidak langsung (Tarigan, 2004).

2.11. Penelitian Terdahulu

Hutasoit (2019) telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisi Usaha Agroindustri Tahu (Kasus Pada Usaha Tahu Umbabawon) di Desa Simpang perak Kecamatan Kerinci Kanan Kabupaten Siak Provinsi Riau”. Penelitian ini bertujuan (1) karakteristik pengrajin dan profil usaha agroindustri tahu, (2) penggunaan bahan baku, teknologi pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja agroindustri, (3) biaya produksi, produksi, pendapatan, efesiensi, dan

nilai tambah agroindustri tahu. Analisis yang digunakan adalah analisi biaya dan analisis pendapatan biaya Penelitian ini menggunakan metode survey dilakukan selama 6 bulan (bulan Oktober 2018 hingga Maret 2019).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa umur pengusaha termasuk tidak produktif yaitu 65 tahun, tingkat pendidikan 6 tahun, pengalam usaha selama 16 tahun dengan jumlah tanggungan keluarga jiwa. Profil usaha agroindustri tahu merupakan industri skala usaha kecil dengan sumber modal sendiri. Penggunaan bahan baku kacang kedelai 50 kg/proses produksi dengan penggunaan bahan penunjang meliputi kayu bakar 4 ikat/proses produksi, bensin 1 liter/proses produksi, cuka 1 liter/proses produksi dan listrik Rp 0,137/proses produksi. Total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 591.543/proses produksi, pendapatan kotor sebesar Rp. 800.000/proses produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp. 208.457/proses produksi. *Retrun Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh sebesar 1,35%, nilai tambah sebesar Rp. 5.619/kg tahu dan tingkat keuntungan yang diperoleh yaitu 88,82%.

Elida. (2016) telah melakukan penelitian tentang “Analisis Agroindustri Kedelai di Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) Biaya produksi, pendapatan, efisiensi, nilai tambah dan tingkat pengembalian investasi (ROI), dan (2) Sikap kewirausahaan pengusaha agroindustri kedelai. Penelitian ini menggunakan metode survey, yang dilaksanakan di Kecamatan Seberida, dengan responden diambil secara sensus yaitu 9 pengusaha tahu dan 7 pengusaha tempe.

Hasil penelitian ini menunjukkan usaha agroindustri tahu dan tempe merupakan usaha kecil perseorangan, teknologi semi mekanis belum memiliki

merek dagang dan izin usaha secara resmi. Bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses untuk agroindustri tahu adalah kedelai sebanyak 144 kg, dengan bahan penunjang berupa air cuka, solar, kayu bakar, dan plastik. Biaya produksi sebesar Rp 1.002.222, biaya terbesar adalah bahan baku yaitu sebesar Rp 1.002.222 (88,88%), pendapatan bersih Rp 649.384, nilai tambah sebesar Rp. 1.360, RCR sebesar 1,95, dan ROI sebesar 59,24%. Sedangkan pada agroindustri tempe, penggunaan kedelai sebesar 157 kg, dengan bahan penunjang berupa ragi, daun pisang, kayu bakar, listrik, plastik, dan solar. Biaya produksi agroindustri tempe sebesar Rp 1.089.286, biaya terbesar adalah bahan baku yaitu Rp 1.089.286 (85,06%). Pendapatan bersih 565.921, RCR sebesar 1,43, nilai tambah diperoleh sebesar Rp 1.665/kg, dan ROI sebesar 43,68 %.

Hidaya (2019) telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Agroindustri *Nata De Coco* di Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar (Study Kasus UD. Anugrah Prima Rasa)”. Penelitian ini bertujuan 1) mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri *nata de coco*; 2) menganalisis faktor-faktor produksi usaha agroindustri *nata de coco*; 3) mengetahui teknologi produksi agroindustri *nata de coco*; 4) mengetahui proses produksi agroindustri *nata de coco*; 5) menganalisis biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Data yang dikumpulkan terdiri dari data sekunder dan data primer. Analisis yang digunakan analisis biaya produksi, analisis pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah. Metode yang digunakan adalah metode study kasus.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa umur pengusaha *nata de coco* adalah 40 tahun, lama pendidikan pengusaha adalah 16 tahun (S1), pengalaman

berusaha 3 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha 5 jiwa, rata-rata umur pekerja adalah 37 tahun, tingkat pendidikan 9 tahun (SMP), jumlah tanggungan keluarga 2 jiwa. Skalah usaha agroindustri *nata de coco* UD. Anugrah Prima Rasa termaksud skala kecil. Teknologi yang digunakan semi modern atau sederhana. Penggunaan bahan baku 1000 kg air kelapa menghasilkan *nata de coco* sebanyak 980 kg/proses produksi dengan penggunaan bahan penunjang. Pendapatan kotor perproses produksi *nata de coco* senilai Rp. 2.450.000. pendapatan bersih per proses produksi *nata de coco* senilai Rp. 1.064.377. efesiensi agroindustri *nata de coco* adalah 1,76 hal ini menunjukkan bahwa agroindustri *nata de coco* layak untuk di usahakan. Nilai tambah sebesar Rp. 1.620 Rp/kg *nata de coco*, artinya agroindustri *nata de coco* yang dijalankan pengusaha menguntungkan.

Santi (2014) melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Kripik Belut Sawah (*Monoptrus Albus Zuieww*) di Kabupaten Klaten”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, efesiensi, keuntungan, profitabilitas, dan nilai tambah usaha agroindustri kripik belut sawah (*Monoptrus Albus Zuieww*) di Kabupaten Kelaten. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Penentuan daerah sampel dilakukan dengan sengaja (purposive). Adapun responden sebanyak 20 orang. Data yang digunakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang dikeluarkan oleh pengusaha kripik belut di Kabupaten Klaten selama bulan April 2014 sebesar Rp 55.727.827,00. Penerimaan rata-rata yang diperoleh setiap pengusaha adalah Rp 58.921.650,00 dan keuntungan rata-rata yang diperoleh

sebesar Rp 3.193.823,00 per bulan. Usaha agroindustri kripik belut sawah (*Monoptrus Albus Zuiew*) di kabupaten klaten tersebut termaksud menguntungkan dengan nilai profitabilitas sebesar 5,73%.

Usaha agroindustri kripik belut sawah (*Monoptrus Albus Zuiew*) di Kabupaten Kelaten yang dijalankan selama ini sudah efisien yang ditunjukkan dengan R/C rasio lebih dari satu sebesar 1,05 yang berarti setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan. Besarnya nilai tambah belut segar hidup sebesar Rp 14.311,64/kg. hal ini menunjukkan bahwa setiap satu kg belut segar hidup setelah mengalami proses produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 14.311.64.

Mahroil, dkk (2017) telah melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Usaha Agroindustri Gula Kelapa (Studi Kasus di Kecamatan Langensari Kota Banjar). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) Besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan pada agroindustri gula kelapa per bulan di Kecamatan Langensari Kota Banjar, 2) Besarnya R/C pada agroindustri gula kelapa per bulan di Kecamatan Langensari Kota Banjar. Adapun jumlah sampel sebanyak 35 orang. Pengambilan sampel ditentukan dengan simple random sampling, penentuan sampling lokasi dilakukan dengan metode purposive sampling, dan analisis data menggunakan analisis biaya, penerimaan, pendapatan, dan R/C.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : 1) Rata-rata besarnya biaya total Rp 1.128. 818, 10, penerimaan Rp 2.461.714.,29, dan pendapatan Rp 1.332.896,19 pada usaha agroindustri gula kelapa kimi per bulan di Kecamatan Langensari Kota Banjar. Berdasarkan analisis imbangn penerimaan dengan biaya (R/C) pada usaha agroindustri gula kelapa kimi per bulan di Kecamatan

Langensari Kota Banjar adalah rata-rata penerimaan sebesar Rp 2,18 dan pendapatan sebesar Rp 1,18. Maka usaha agroindustri gula kelapa di Kecamatan Langensari Kota Banjar layak untuk dijalankan.

Oktari (2020) telah melakukan penelitian “Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Sagu di Desa Sentajoraya Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus Pada Usaha Kerupuk Sagu Rezeki Abadi)”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan, nilai R/C dan BEP pada usaha agroindustri kerupuk sagu Rezeki Abadi di Desa Pulau Kopung Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi. Analisis yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey.

Hasil penelitian ini diperoleh total biaya agroindustri kerupuk sagu sebesar Rp 425,466,67/produksi. Pendapatan yang diperoleh agroindustri kerupuk sagu sebesar Rp 650.000/produksi dengan keuntungan bersih agroindustri kerupuk sagu sebesar Rp 224.533,33/produksi. Nilai efisiensi sebesar 1,53 artinya usaha agroindustri kerupuk sagu telah efisien dan menguntungkan. BEP produksi agroindustri kerupuk sagu sebanyak 17.02 kg dan BEP nilai agroindustri kerupuk sagu rata-rata sebanyak 16.364,10/kg.

2.12. Kerangka Pemikiran Penelitian

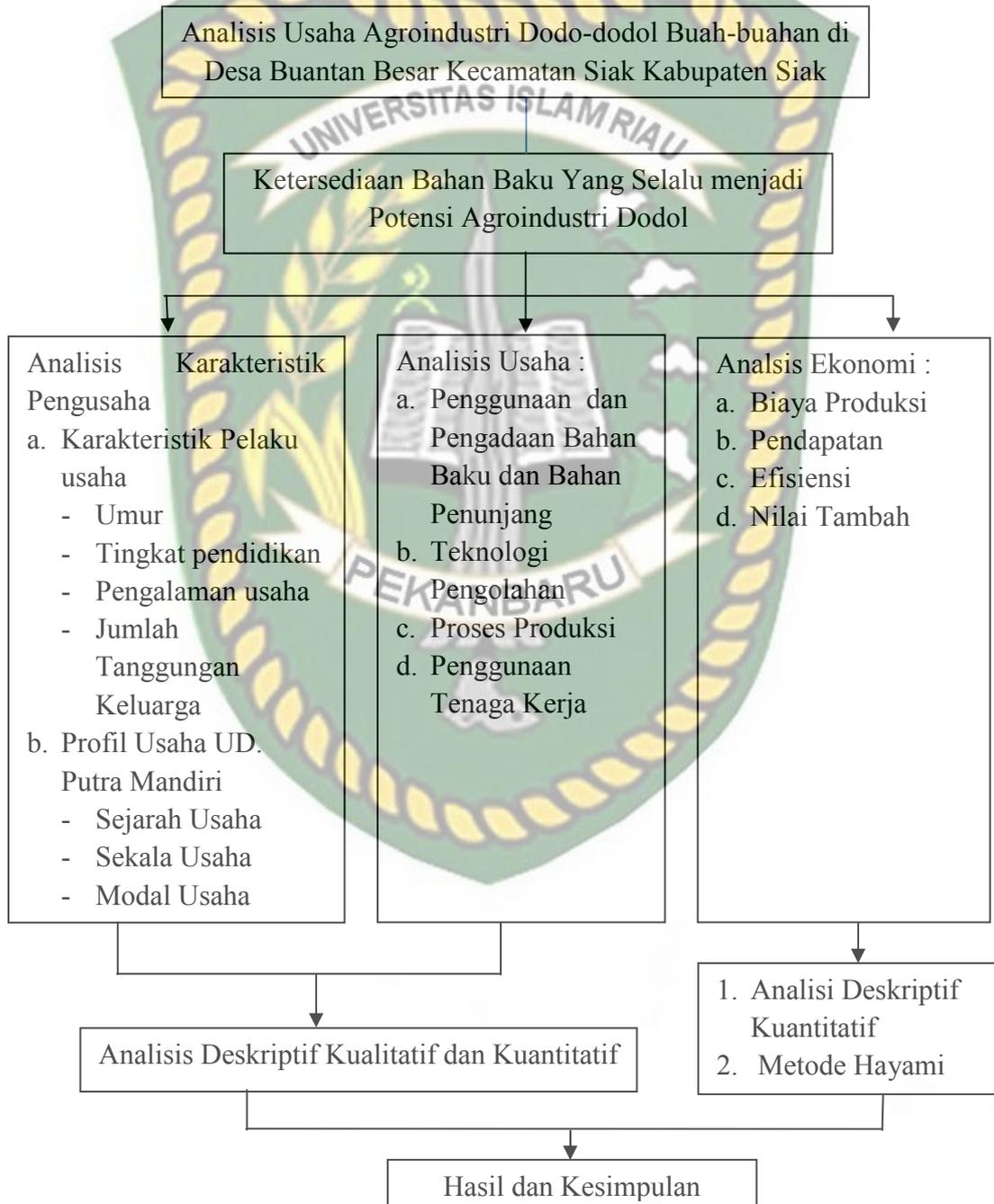
Agroindustri dodol buah-buahan merupakan salah satu jenis industri dengan memanfaatkan buah-buahan seperti buah labu, buah nangka, buah durian dan kacang hijau sebagai bahan baku utamanya, dimana buah-buahan tersebut diolah menjadi dodol buah-buahan berbagai varian rasa. Dalam proses agroindustri dodol buah-buahan tidak lepas dari biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha yang terbagi dalam biaya tetap dan biaya variabel.

Usaha UD. Putra Mandiri Merupakan usaha industri rumah tangga, tujuan dari setiap industri agar mendapat keuntungan yang melebihi modal dengan mengolah buah-buahan menjadi berbagai varian rasa dodol buah-buahan. Salah satu upaya dalam memberikan nilai tambah, penerimaan dan keuntungan terhadap buah-buahan adalah melalui industrialisasi berbasis pertanian (agroindustri) dengan memanfaatkan teknologi dan kekuatan sumber daya serta sumber daya manusia. Dengan menganalisis agroindustri diketahui bagaimana ketersediaan bahan baku dan proses pengolahan dodol buah-buahan. Mengetahui tingkat efisiensi usaha dan nilai tambah yang diperoleh.

UD. Putra Mandiri memiliki 13 produksi olahan dodol buah-buahan yang terdiri dari dodol buah mangga, dodol jahe, dodol lidah buaya, dodol buah labu manis, dodol buah naga, dodol buah durian, dodol buah nenas, dodol buah semangka, dodol kacang hijau, dodol buah pisang, dodol buah nangka, dodol ubi jalar, dan dodol rosela. Dalam penelitian ini peneliti hanya mengambil 4 produk untuk sebagai sampel yang akan di teliti di UD. Putra Mandiri seperti dodol labu kuning, dodol kacang hijau, dodol nangka, dodol durian. Mengambil keempat produk tersebut karena paling laku di pasaran khususnya dodol durian walaupun dengan harga yang berbeda dengan ketiga dodol tersebut..

Penelitian mengenai agroindustri dodol buah-buahan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik pengusaha, profil usaha, penggunaan bahan baku, bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja. Sedangkan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya produksi, pendapatan dan efisiensi. Sedangkan untuk

melihat nilai tambah dengan menggunakan metode hayami. Setelah dilakukan analisis terhadap variabel-variabel yang diukur akan didapatkan kesimpulan bahwa agroindustri ini menguntungkan atau tidak dan kebijakan apa yang harus diambil pemerintah dan pengusaha. Adapun gambaran penelitian yang akan dilakukan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran Penelitian

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus, terhadap pengusaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan UD. Putra Mandiri merupakan satu-satunya sentra produksi dodol Buah-buahan. Pengusaha yang sudah lama melakukan usaha Dodol Buah-buahan di Kabupaten Siak.

Penelitian ini dilakukan selama enam bulan yang dimulai dari bulan Februari 2021 sampai bulan Juli 2021 dengan tahap kegiatan meliputi penyusunan usulan penelitian, seminar proposal, pengumpulan data, tabulasi dan analisis data, penyusunan laporan, seminar hasil, perbaikan, dan perbanyakan hasil penelitian.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak yang memiliki umur usaha 20 tahun. Tenaga kerja yang berada pada industri tersebut yang berjumlah 4 orang untuk dalam pembuatan sampai pembungkusan. Pengusaha aneka dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dijadikan sampel yang di ambil secara sensus. Pertimbangannya adala pengusaha UD. Putra Mandiri tersebut telah melakukan produksi aneka dodol buah-buahan secara terus menerus atau rutin.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung (tidak melalui med prantara). Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara langsung terhadap pengusaha aneka dodol buah-buahan dan berpedoman pada daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah disediakan. Data primer yang dikumpulkan meliputi: karakteristik pengusaha yaitu umur, tingkat pendidikan, pengalaman usahatani, jumlah tanggungan keluarga, produksi, dan harga produksi

Data sekunder adalah sumber data yang tidak lansung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiono, 2008). Data sekunder diperoleh dari artikel-artikel, jurnal ilmiah, buku, laporan-laporan atau arsip organisasi, publikasi pemerintah, analisis parah ahli. Data sekunder yang dimaksud adalah Badan Pusat Statistik (BPS), intasi terkait yang berhubungan dengan penelitian dan jurnal penelitian.

3.4. Konsep Operasional

Adapun konsep operasional dalam penelitian ini adalah:

1. Agroindustri adalah suatu kegiatan atau usaha industri yang mengolah bahan baku dari pertanian.
2. Agroindustri dodol buah-buahan adalah proses kegiatan pengolahan dari buah-buahan menjadi dodol buah-buahan yang mempunyai nilai tambah yang tinggi.
3. Sarana produksi adalah sejumlah input yang digunakan dalam melaksanakan proses produksi, dalam hal ini meliputi : bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, teknologi dan lain-lain.
4. Bahan baku adalah bahan dasar yang dibutuhkan dalam pembuatan dodol

buah-buahan yaitu buah labu kuning, kacang hijau, buah nangka, dan buah durian untuk di jadikan dodol buah-buahan (kg/proses produksi).

5. Bahan penunjang dodol buah-buahan adalah input produksi selain bahan baku yang di perlukan dalam proses produksi aneka dodol buah-buahan seperti gula pasir, santan pati, garam halus, gas LPG, Pelastik, kota bungkus, listrik (kg, ltr, unit/priode produksi).
6. Harga beli bahan baku adalah nilai beli bahan baku (buah labu, kacang hijau, buah nangka, dan buah durian) untuk satu kali proses produksi (Rp/kg).
7. Tenaga kerja adalah banyaknya orang yang terlibat langsung dalam pengolahan satu kali proses produksi (HOK/priode produksi).
8. Upah tenaga kerja merupakan upah yang diterima karyawan dalam proses produksi (Rp/HOK/proses produksi).
9. Satu kali proses produksi adalah waktu 8 jam dan tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan buah-buahan sehingga menghasilkan dodol buah-buahan selama produksi (Jam/proses produksi).
10. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan baik tetap maupun tidak tetap (variabel) dalam proses produksi seperti biaya peralatan (penyustan), biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja dalam proses produksi pada agroindustri dodol buah-buahan (Rp/proses produksi).
11. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri dodol buah-buahan yang tidak tergantung pada jumlah produksi yang diusahakan, hal ini berupa penyusutan alat (Rp/proses produksi).
12. Biaya varibel adalah biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri dodol buah-buahan yang bergantung pada jumlah produksi yang diinginkan berupa

biaya pembelian bahan buah labu, buah nangka, buah durian, kacang hijau, dan biaya tenaga kerja (Rp/priode produksi).

13. Biaya penyusutan alat adalah pengurangan nilai alat-alat yang digunakan dalam usaha pengolahan dodol buah-buahan karena nilai dan penggunaannya (Rp/unit/priode produksi).
14. Proses produksi dodol buah-buahan adalah produk dari hasil olahan buah labu kuning, kacang hijau, buah nangka, dan buah durian menjadi dodol buah-buahan yang dihitung dalam ukuran kg dodol buah-buahan yang dihasilkan dalam satu kali produksi (Rp/proses produksi).
15. Proses Produksi adalah kegiatan untuk menghasilkan produk berupa dodol dengan melibatkan bahan baku buah labu, buah nangka, buah durian, dan kacang hijau, bahan penunjang, teknologi produksi, dan tenaga kerja (Kg/proses produksi)
16. Biaya produksi adalah biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi dodol buah-buahan (Rp/kg/proses produksi).
17. Pendapatan kotor adalah pendapatan yang di peroleh dari jumlah produksi dikalikan dengan harga jual (Rp/kg/proses produksi).
18. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi pada agroindustri dodol buah-buahan (Rp/Kg/proses produksi)
19. Efisiensi usaha adalah ukuran keberhasilan usaha, perbandingan antara pendapatan kotor dengan biaya produksi pada agroindustri dodol buah-buahan (Rp/kg/proses produksi).

20. Nilai tambah adalah nilai yang didapatkan dari pengurangan nilai produk dengan nilai input bahan baku dan sumbangan input-input lainnya (Rp/kg/proses produksi).

3.5. Analisis Data

Data yang diperoleh dari survei lapangan, ditabulasikan kemudian dianalisis, dengan menggunakan berbagai perhitungan analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif secara rinci dapat dilihat sebagai berikut:

3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha, Tenaga kerja dan Profil Usaha Aneka Dodol Buah- Buah

Untuk menganalisis karakteristik pengusaha aneka dodol buah-buahan di Kecamatan Siak Kabupaten Siak digunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, dan pengalaman berusaha tani. Data yang dikumpulkan kemudian ditabelkan dan dianalisis baik rata-rata maupun dalam bentuk persentase.

3.5.2. Analisis Proses Produksi (Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Bahan Baku dan Pengadaan Bahan Penunjang dan penggunaan Bahan Penunjang, Proses Produksi, Teknologi Pengolahan dan Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Aneka Dodol Buah-buahan)

Analisi yang digunakan untuk mengetahui penggunaan bahan baku, bahan penunjang, teknologi pengolahan, proses produksi, dan penggunaan tenaga kerja pada usaha agroindustri dodol buah-buahan dianalisis menggunakan deskriptif kualitatif. Penggunaan bahan baku dilakukan dengan mengetahui apakah bahan baku yang digunakan cukup tersedia setiap saat. Selanjutnya, teknologi pengolahan, proses produksi dan penggunaan tenaga kerja.

3.5.3. Analisis Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengusaha Aneka Dodol Buah-buahan

3.5.3.1. Analisis Biaya Produksi Usaha Aneka Dodol Buah-buahan

a. Biaya Variabel

Biaya dalam agroindustri pengolahan dodol buah-buahan adalah semua biaya dikeluarkan oleh pengusaha dalam satu kali produksi. Biaya produksi merupakan semua biaya dari biaya tetap dan biaya variabel. Dihitung dengan menggunakan rumus umum sebagai berikut:

$$Tvc = (X_1 \times Px_1) + (X_2 \times Px_2) + \dots + X_{11} + Px_{11} \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan:

TVC : *Total Variabel Cost* (total biaya varibel) (Rp/Kg/Proses Produksi)

X₁ : total bahan baku

Px₁ : Harga Bahan Baku (Rp/kg)

X₂ : bahan baku

Px₂ : harga bahan baku (Rp/kg)

b. Biaya Tetap

Peralatan yang digunakan untuk agroindustri pengolahan dodol umumnya tidak habis dalam satu kali produksi. Oleh sebab itu, biaya peralatan yang dihitung sebagai komponen biaya produksi adalah nilai penyusutan. Untu menghitung nilai penyusutan alat 20% yang digunakan dalam proses produksi digunakan rumus menurut Hernanto (1996) yaitu sebagai berikut:

$$D = \frac{NB - NE}{VE} \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan:

D : Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)

- NB : Nilai Beli Alat (Rp/Unit)
- NS : Nilai Sisa (Rp/Unit)
- UE : Usia Ekonomis (Tahun)

c. Total Biaya

Total biaya adalah keseluruhan biaya yang didapat dari biaya tetap dan biaya variabel. Dihitung dengan menggunakan rumus umum sebagai berikut (Hernanto, 1996):

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots (4)$$

Keterangan :

- TC : Total Biaya (Rp/kg/proses produksi)
- TFC : Total Biaya Tetap (Rp/kg/proses produksi)
- TVC : Total Biaya Variabel (Rp/kg/proses produksi)

3.5.3.2. Analisis Pendapatan Usaha Aneka Dodol Buah-buahan

Sudarsono (1995), menyatakan bahwa pendapatan terbagi menjadi tiga (3) jenis yaitu pendapatan kotor, pendapatan bersih, dan pendapatan kerja keluarga.

1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor dapat diperoleh dengan cara mengalikan antara jumlah produksi dengan harga produksi yang berlaku, dengan menggunakan rumus Soekartawi (1995):

$$TR_i = Y_i \cdot P_{y_i} \dots\dots\dots (5)$$

Dimana :

- TR_i : Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)
- P_{y_i} : Harga Dodol (Rp/Kg)
- Y_i : Jumlah (Kg/ proses produksi)

2. Pendapatan Bersih

Untuk mengetahui pendapatan bersih dapat dihitung dengan menggunakan rumus umum menurut Soekartawi (2002), yaitu:

$$\Pi = TR - TC \dots\dots\dots (6)$$

Dimana :

Π : Pendapatan Bersih (Rp/proses produksi)

TR : Total Penerimaan (Rp/ proses produksi)

TC : Total Biaya (Rp/ proses produksi)

Untuk penelitian ini, maka rumus tersebut diuraikan menjadi :

$$\Pi = \{ (Y.Py) - (X_1.PX_1) + (Q_1.PQ_1) + (X_1.PX_1) + (X_1.PX_1) + D \} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan :

Π = Pendapatan Bersih (Rp/Kg/proses produksi)

Y = Jumlah Produksi (Rp/Kg/proses produksi)

Py = Harga Jual (Rp/Kg)

X_1 =Jumlah penggunaan bahan baku (Rp/Kg/proses produksi)

PX_1 = Harga Dodol Buah-Buahan (Rp/Kg)

D = Nilai Penyusutan (Rp/Unit/proses produksi)

3.5.3.3. Analisis Efisiensi Usaha Aneka Dodol Buah-buahan

Efisiensi usaha aneka dodol buah-buahan dapat dihitung dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR), sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots (7)$$

Keterangan :

RCR : *Return Cost Of Ratio*

TR : Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)

TC : Biaya Peroduksi (Rp/proses produksi)

Dengan kreteria sebagai berikut :

$RCR > 1$ = Berarti agroindustri pengolahan aneka dodol buah-buahan menguntungkan

$RCR = 1$ = Usahatani Berada Pada Titik Impas (Balik Modal)

$RCR < 1$ = Berarti usaha Aneka dodol Tidak Menguntungkan.

3.5.3.4. Analisis Nilai Tambah Usaha Aneka Dodol Buah-buahan

Untuk mengetahui nilai tambah dan keuntungan produk agroindustri dodol buah-buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dianalisis menggunakan metode Hayami (2001). Dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Satuan	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/Kg	(6)
7	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	(7)
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	(8)
9	Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	(9)
10	Nilai Output	(Rp/Kg)	(10)=(4)*(6)
11	a. Nilai Tambah	(Rp/Kg)	(11a)=(10)-(8)-(9)
	b. Rasio Nilai Tambah	%	(11b)=(11a)/(10)*100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	(12a)=(5)*(7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja	%	(12b)=(12a)/(10)*100%
13	a. keuntungan	Rp/Kg	(13a)=(11a)-(12a)
	b. tingkat keuntungan	%	(13b)=(13a)/(10)*100%
III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin keuntungan	(Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja langsung	%	(14a)=(12a)/(14)*100%
	b. Sumbangan Input Lain	%	(14b)=(9)/(14)*100%
	c. Keuntungan Pengusaha	%	(14c)=(13a)/(14)*100%

Sumber : Hayami (2001)

Berdasarkan pada Tabel 4. Secara operasional perhitungan tersebut dibuat keterangan sebagai berikut :

- a. Output adalah dodol yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg).
- b. Input adalah bahan baku berupa buah-buahan yang diolah menjadi dodol dalam satu proses produksi (Kg).
- c. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan buah menjadi dodol (HOK).
- d. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
- e. Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan (HOK/Kg).
- f. Harga output adalah nilai jual untuk dodol (Rp/Kg).
- g. Upah tenaga kerja adalah biaya yang dibayarkan untuk tenaga kerja langsung dalam mengolah dodol berdasarkan jam kerja (Rp/HOK).
- h. Harga bahan baku adalah nilai beli bahan baku buah-buahan (Rp/Kg)
- i. Harga input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk bahan penunjang dan dibagi dengan jumlah output yang dihasilkan (Rp/Kg).
- j. Nilai output menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).
- k. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dodol dengan harga bahan baku buah-buahan dan sumbangan input lainnya (Rp/Kg).
- l. Rasio nilai tambah menunjukkan nilai tambah dari nilai produk (%)

- m. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan nilai upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk mengolah satu-satuan bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp).
 - n. Pangsa tenaga kerja menunjukkan presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).
 - o. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima oleh pengrajin (Rp/Kg)
- Tingkat keuntungan menunjukkan presentase keuntungan dari nilai produk (%)



BAB IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Letak dan Keadaan Topografi

Desa Buantan Besar merupakan salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Siak Kabupaten Siak Provinsi Riau. Secara geografis Desa Buantan Besar merupakan Desa Dataran Rendah. Desa Buantan Besar memiliki 2 RW dan 5 RT. Desa Buantan Besar memiliki luas daerah mencapai 86.900 km² dan cukup jauh dengan Ibu Kota Kecamatan Siak, jarak antara pusat pemerintahan desa/kelurahan dengan Ibu Kota mencapai 1 Km (Kantor Desa Buantan Besar, 2019).

4.2. Keadaan Umum Penduduk

4.2.1. Jumlah, Umur dan Jenis Kelamin Penduduk

Penduduk merupakan potensi sangat besar dalam pembangunan pertanian. Peran potensi sumber daya tersebut terlihat sebagai penggerak atau tenaga kerja, pemikir, dan pemimpin yang diperlukan untuk menciptakan kegiatan ekonomi. Oleh sebab itu ketersediaan sumber daya manusia baik secara kuantitas maupun kualitas akan menentukan keberhasilan kegiatan ekonomi di daerah tersebut.

Pada tahun 2019 Desa Buantan Besar memiliki jumlah penduduk sebanyak 2.209 jiwa, dengan penduduk laki-laki sebanyak 1.143 jiwa dan penduduk wanita 1.066 jiwa dan Jumlah kepala keluarga sebanyak 546 KK, dengan kepadatan penduduk sebesar 26%.

Rincian Jumlah penduduk Desa Buantan Besar menurut kelompok umur disajikan dalam Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Desa Buantan Besar Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Pada Tahun 2019.

No	Kelompok Umur (tahun)	Jenis Kelamin		Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
		Pria	Wanita		
1	0-14	379	410	789	35,72
2	15-59	711	609	1.320	59,75
3	≥ 60	53	47	100	4,53
Jumlah		1.143	1.066	2.209	100,0

Sumber : Monografi Kantor Desa Buantan Besar, Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa jumlah penduduk yang berada pada usia produktif cukup tinggi yakni 1.320 jiwa dengan persentase 59,75%, sedangkan penduduk lebih kecil berada pada penduduk yang berumur ≥ 60 yakni dengan jumlah penduduk 100 jiwa dengan persentase penduduk 4,53%, dengan *dependency ratio* sebesar 67,34% yang artinya setiap 100 orang penduduk produktif menanggung 67 orang penduduk non produktif. Dimana artinya Desa Buantan Besar berpotensi tenaga kerja untuk menggerakkan pembangunan cukup besar.

4.2.2. Tingkat Pendidikan Penduduk

Pendidikan mempunyai peranan penting dalam menunjang pendapatan perekonomian khususnya pembangunan pertanian, penduduk yang memiliki pendidikan yang lebih tinggi akan cenderung lebih mampu meningkatkan produktifitas usaha yang pada akhirnya akan mampu pula meningkatkan pendapatan perekonomian di Desa Buantan Besar. Maka faktor pendidikan sangat berpengaruh besar dalam menjalankan suatu usahanya. Semakin tinggi pendidikan maka semakin baik pula cara seseorang untuk mengambil keputusan yang akan dijalkannya. Rincian jumlah penduduk Desa Buantan Besar menurut tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Desa Buantan Besar Dirinci Menurut Tingkat Pendidikan Tahun 2019

No	Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Tamat SD/ sederajat	785	47,00
2	Tamat SMP/ sederajat	397	23,78
3	Tamat SMA/ sederajat	450	26,95
4	Perguruan Tinggi (Akademi)	38	2,27
Jumlah		1670	100,00

Sumber : Monografi Kantor Desa Buantan Besar Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 6 terlihat bahwa penduduk Desa Buantan Besar dengan pendidikan tamatan terbesar berada pada Sekolah Dasar (SD) atau sederajat adalah 785 jiwa. Sedangkan Perguruan Tinggi (Akademi) memiliki tamatan yang paling kecil yaitu sebesar 38 jiwa. Secara formal dapat dikatakan tingkat pendidikan Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak masih rendah. Hal ini sangat berpengaruh dalam pembangunan perekonomian di Desa Buantan Besar terutama sektor pertanian. Untuk itu diperlukan pembinaan lebih intensif dari pemerintah serta pelatihan khusus dibidang agroindustri pertanian.

4.2.3. Mata Pencaharian Penduduk

Mata pencaharian penduduk di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak sangat bervariasi mulai dari pegawai negeri sipil (PNS), pedagang, petani, nelayan, wiraswata dan ada juga penduduk yang tidak memiliki mata pencaharian. Sebagian besar penduduk di Desa Buantan Besar bermata pencaharian sebagai wiraswata. Untuk melihat lebih rinci mata pencaharian penduduk Desa Buantan Besar dapat dilihat pada Tabel 7.

Pekerjaan terbesar penduduk Buantan Besar merupakan sebagai petani dengan jumlah 915 jiwa dengan persentase 41,43%, sedangkan penduduk pekerjaan terkecil terdapat pada sektor TNI/POLRI sebanyak 2 jiwa dengan persentase 0,09% , kemudian pedagang sebanyak 36 jiwa dengan persentase

1,62% dan buruh tani 377 jiwa dengan persentase 17,07%. Selanjutnya jumlah penduduk yang tidak bekerja sebanyak 627 jiwa dengan persentase 28,38 %. Banyaknya jumlah penduduk yang tidak bekerja disebabkan karena beberapa faktor yaitu umur yang masih balita, sedang bersekolah dan lansia. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Menurut Sektor Pekerjaan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Tahun 2019.

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1	Pegawai Negeri Sipil	18	0,81
2	Pedagang	36	1,62
3	Petani	915	41,43
4	TNI/POLRI	2	0,09
5	Nelayan	15	0,68
6	Karyawan Swasta	62	2,81
7	Buruh Tani	377	17,07
8	Wiraswasta	157	7,11
9	Belum/Tidak Bekerja	627	28,38
Jumlah		2.209	100,00

Sumber : Monografi Desa Buntan Besar Tahun 2020

4.3. Potensi Pertanian

Keadaan pertanian di desa buntan besar berpotensi untuk dikembangkan dengan tanaman seperti kopi, kelapa, jagung, pisang, nanas, dan tanaman local lainnya. Tapi saat ini para petani mengeluhkan masalah tergenangnya kebun oleh air asin yang dapat menyebabkan tanaman mereka mati. Selain itu banyak hama kumbang badak yang menyebabkan penurunan produksi hasil kebun sehingga berpengaruh terhadap pendapatan warga. Permasalahan ini menyebabkan terjadinya perpindahan pekerjaan penduduk dari pekebun menjadi tenaga kerja upahan, nelayan atau menjadi buruh lain. Sebagian penduduk juga menanam tanaman buah seperti pisang, nanas, mangga, jambu, durian dan lain-lain.

4.3.1. Tanaman Palawija

Kecamatan Siak memiliki potensi yang besar pada subsektor palawija, yang terdiri dari berbagai macam tanaman palawija antara lain: jagung, kedelai, kacang tanah, kacang panjang, ubi kayu. Untuk lebih jelasnya berikut adalah luas lahan tanaman buah-buahan yang ada di Kecamatan Siak yang tersebar di seluruh desa yang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Tanaman Palawija Desa Buntan Besar Tahun 2019

No	Komoditas	Luas Lahan (Ha)	Produktivitas
1	Jagung	6,4	11,60
2	Kedelai	1,0	1,13
3	Kacang Tanah	1,0	1,20
4	Kacang Panjang	0,6	1,60
5	Ubi Kayu	18,0	120,0

Sumber : Monografi Desa Buntan Besar Tahun 2020

Pada tabel 8 dapat dilihat bahwa penghasilan hasil tanaman palawija terbesar terdapat pada tanaman ubi kayu dengan luas lahan sebesar 18 ha dan produksinya sebesar 120 Ton/ha. Sedangkan produksi pertanian terkecil pada tanaman palawija terdapat pada tanaman kedelai dengan produksi sebesar 1,13 Ton/ha.

Tabel 9. Tanaman Padi Kabupaten Siak Tahun 2017- 2019

No	Tahun	Tanaman Padi		
		Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/ha)
1	2017	7.982,00	52.230,59	6,54
2	2018	8.359,00	59.913,00	7,17
3	2019	7.751,00	65.755,00	8,48

Sumber : Dinas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Kabupaten Siak, 2020

Berdasarkan Tabel 9 dapat diketahui bahwa luas lahan, produksi dan produktivitas tanaman padi yang berda di kabupaten siak terus meningkat hal itu dapat dilihat pada tahun 2017 luas lahan padi sebesar 7.892 Ha dengan produksi sebanyak 52.230,59 Ton dan produktifitas sebesar 6,54 Ton/ha. Selanjutnya pada tahun 2018 meningkat menjadi sebesar 8.359,00 Ha dengan produksi sebanyak

59.913,00 Ton dan dengan produktifitas sebesar 7,17 Ton/ha, dan pada tahun 2019 luas lahan padi meningkat menjadi 7.751,00 Ha, produksi sebesar 65.755 dan produktifitas sebesar 8,48 Ton/ha.

4.3.2. Tanaman Sayur Sayuran

Pada tanaman sayur-sayuran, masyarakat Kecamatan Siak membudidayakan tanaman sayuran meliputi: tanaman kacang panjang, cabe besar, cabe rawit, terung, ketimun, kangkung, bayam. Yang memiliki luas lahan terbesar yaitu tanaman kacang panjang sebesar 199 Ha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Tanaman Sayur Sayuran Kabupaten Siak Tahun 2019

No	Komoditas	Luas Lahan (ha)	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (Ton/ha)
1	Kacang Panjang	199	193	509	2,64
2	Cabe Besar	183	157	705	4,49
3	Cabe Rawit	59	59	176	2,98
4	Terung	95	95	676	7,12
5	Ketimun	123	123	1,703	13,85
6	Kangkung	142	146	990	6,78
7	Bayam	138	131	250	1,91

Sumber : Dinas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Kabupaten Siak, 2020

Berdasarkan Tabel 10. Jumlah produksi Terbanyak terdapat pada tanaman sayuran ketimun dengan produksi sebanyak 1.703 Ton dan produktifitasnya sebesar 13,85 Ton/ha, selanjutnya produksi dan produktifitas paling sedikit terdapat pada tanaman cabe rawit dengan jumlah produksi sebanyak 176 Ton dan produktivas sebesar 2,98.

4.3.3. Tanaman Buah – Buah

Dari tabel berikut tampak bahwa luas lahan komoditas buah-buahan pada tahun 2019 mengalami penurunan, demikian juga dengan hasil produksinya. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Kabupaten Siak masih memanfaatkan

sebagian potensi yang ada. Dengan masih tersedianya lahan diharapkan luas tanaman buah-buahan dapat ditingkatkan. Berikut luas tanaman, produksi dan produktivitas buah-buaha di Kabupaten Siak.

Tabel 11. Tanaman Buah-Buahan Kabupaten Siak Tahun 2019

No	Komoditas	Luas Tanam Baru (ha)	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (Ton/ha)
1	Alpulat	10,00	39,00	79,00	2,03
2	Belimbing	4,00	71,00	301,00	4,24
3	Duku	140,00	16,00	33,00	2,06
4	Durian	51,00	77,00	202,00	2,62
5	Jambu Biji	29,00	128,00	1.740,00	13,59
6	Jambu Air	14,00	82,00	217,00	2,65
7	Nenas	6,00	25,00	326,00	13,04
8	Mangga	29,00	137,00	364,00	2,66
9	Manggis	3,00	34,00	61,00	1,79
10	Nangka	34,00	426,00	1.714,00	4,02
11	Rambutan	84,00	180,00	1.101,00	6,12
12	Salak	20,00	50,00	693,00	13,68
13	Sawo	7,00	43,00	101,00	2,35
14	Sukun	3,00	26,00	70,00	2,69
15	Jeruk Siam	2,00	72,00	939,00	13,04

Sumber : Dinas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Kabupaten Siak, 2020

Berdasarkan Tabel 11. Jumlah produksi tanaman buah durian adalah sebanyak 202,00 ton dan dengan produktifitas sebesar 2,62 Ton/ha. Sedangkan produksi tanaman buah nangka sebanyak 1.714,00 Ton dan produktivitasnya sebesar 4,02 Ton/ha. Jumlah produksi terbanyak terdapat pada tanaman buah jambu biji dengan produksi sebanyak 1.740,00 dan produktifitasnya sebesar 13,59 Ton/ha. Sedangkan produksi tanaman buah paling sedikit terdapat pada tanaman buah duku dengan produksi sebanyak 33,00 ton dan produktifitasnya sebesar 2,06 Ton/ha.

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

Pada dasarnya, berjalannya suatu usaha sangat ditentukan oleh karakteristik yang dimiliki pengusaha, karena pengusaha merupakan sumber daya manusia (SDM) yang merupakan pelaku utama dalam mengelola usaha agroindustri dodol buah-buahan.

Karakteristik tersebut sangat menentukan bagaimana merencanakan, mengatur, menjalankan sesuai dengan tujuan ataupun visi misi dari usaha yang telah ditentukan. Dalam penelitian ini ada beberapa kriteria karakteristik yang dimiliki pengusaha dodol yang sangat berperan penting dalam menentukan keberhasilan usaha agroindustri pengolahan dodol buah-buahan, meliputi : umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga.

5.1.1. Karakteristik Pengusaha

Umur dijadikan indikator yang berperan dalam menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam bekerja. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengusaha beradda pada usia yang produktif dan begitu juga tenaga kerja yang berada pada kelompok umur yang produktif.

Umur termaksud salah satu faktor yang mempengaruhi pengusaha dalam menjalankan usahanya, terutama terhadap pola pikir dan kemampuan fisik dalam bekerja. Semakin muda usia seseorang pekerja, biasanya kemampuan fisik yang di milikinya lebih kuat dan bersemangat bekerja, jika dibandingkan dengan seorang pekerja yang berada pada usia lanjut. Berdasarkan tabel 12, diketahui bahwa umur pengusaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri , Yaitu pada interval 46-52 tahun yaitu sebanyak 1 orang . Kondisi ini akan berdampak pada

kelanjutan dan perkembangan usaha agroindustri dodol buah-buahan D. Putra Mandiri dimasa yang akan datang. Selanjutnya, diketahui bahwa umur tenaga kerja paling banyak berada pada interval 25-31 tahun dengan sebanyak 3 orang. Termasuk kedalam umur yang produktif.

Tabel 12. Karakteristik Responden, Umur, Pendidikan, Pengalaman Usaha dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pada Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan di UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Karakteristik	Pengusaha	Tenaga Kerja
1	Umur		
	25-31	-	3
	39-45	-	2
	46-52	1	-
2	Pendidikan		
	6-8	-	1
	9-11	-	1
	12-14	1	3
3	Pengalaman		
	4-8	-	5
	9-13	-	-
	14-18	-	-
	19-23	1	-
4	Jumlah Tanggungan Keluarga		
	2	-	3
	3	-	2
	4	1	-

2. Pendidikan

Tingkat pendidikan sangat erat kaitannya dengan wawasan atau daya nalar yang di miliki pengusaha, semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimilikinya. maka usaha yang dikelola akan lebih cepat berkembang.

Berdasarkan Tabel 12, pendidikan pengusaha tenaga kerja yaitu berada pada interval 14-18 tahun sebanyak 1 atau setara dengan pendidikan perguruan tinggi. Tingkat pendidikan sangat mempengaruhi perkembangan suatu usaha dodol. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka akan makin banyak inovasi yang dimiliki

pengusaha untuk memperkenalkan produk dan mengembangkan usahanya. Selanjutnya

3. Pengalaman Usaha

Pengalaman berusaha merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemampuan dalam mengembangkan usaha dan memajukan usahanya agar tetap selalu berjalan. Dari Tabel 12, dapat dilihat bahwa pengusaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri mempunyai pengalaman yang cukup lama dalam menjalankan usahanya dan kegiatan memasarkan produknya yaitu 20 tahun yaitu berada interval 19-23. Hal ini menjadi modal dasar yang dimiliki pengusaha dalam mengelola usaha dodol buah-buahan. Selanjutnya pengalaman usaha tenaga kerja berada pada interval 4-8 yaitu sebanyak 5 tenaga kerja agroindustri dodol yaitu 6,6 tahun

4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Besar kecilnya jumlah tanggungan akan mempengaruhi aktifitas usaha dalam menjalankan usahanya. Semakin besar tanggungan keluarga, maka beban ekonomi keluarga akan juga semakin meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa Jumlah tanggungan keluarga pengusaha dodol buah-buahan adalah sebanyak 4 jiwa. Hal ini menunjukkan pengusaha harus berusaha keras sehingga menunjukkan pengusaha akan selalu mengembangkan dan memberikan inovasi baru terhadap produknya agar tetap berjalan.

Meningkatkan pengolahan dari hasil produknya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi sebagai menambah penghasilan pengusaha.

5.1.2. Profil Usaha

Profil usaha merupakan hal yang sangat penting dalam usaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri yang dikaji dalam penelitian ini meliputi: sejarah usaha, sumber modal dan tenaga kerja.

1. Sejarah Usaha

Usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak berdiri pada tahun 2000, usaha UD. Putra Mandiri berbentuk dalam seka lah usaha rumah tangga kecil. Awal mulanya, pemasaran usaha ini beroperasi dengan cara menitipkan dodol buah-buahan hasil olahan ke warung-warung terdekat sekitaran tempat tinggal pengusaha. Seiring meningkatnya usaha dodol, pada tahun 2005 pengusaha mulai membangun tempat usaha berbentuk ruko untuk mengembangkan usaha dodol buah-buahannya. Kemudian, pada tahun 2011 pengusaha UD. Putra Mandiri mulai menggunakan teknologi mesin pengolahan untuk mempebesar produksi dodol buah-buahan dan mulai memiliki tenaga kerja sehingga usahanya semakin besar sampai saat ini.

Agroindustri dodol buah-buahan ini adalah milik sendiri. Badan usaha ini sepenuhnya di kelolah dan permodalannya dari pihak sendiri dan satu orang sebagai penanggung jawab

2. Sumber Modal

Modal biasanya menunjukkan kekayaan finansial suatu pengusaha, terutama dalam penggunaan awal atau menjaga kelanjutanusaha. Setiap pengusaha pasti

berkaitan dengan keuangan. Merupakan usaha Usaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri menggunakan modal sendiri.

3. Skala Usaha

Mandiri merupakan industri rumah tangga atau disebut juga usaha mandiri karena usaha ini menggunakan modal sendiri untuk mengembangkan usahanya. Modal awal usaha agroindustri dodol buah-buahan ini yang digunakan pada tahun 2000 adalah sebesar RP. 70.000. Modal usaha yang dialokasikan usaha agroindustri dodol buah-buahan ini lebih kecil dari pada modal saat ini.

Menurut UU No. 20 Tahun 2008, usaha pada usaha UD. Putra Mandiri ini merupakan usaha kecil karena hanya memiliki pekerja sebanyak 5 orang diantaranya 2 tenaga kerja laki-laki (proses pembuatan), 1 tenaga kerja dalam keluarga (pengemasan) dan 2 tenaga kerja perempuan (pengemasan) Sekala usaha pada penjualan dodol buah-buahan di toko di daerah Siak dan sudah juga di jual toko di Pekanbaru.

5.2. Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Bahan Baku, Pengadaan Bahan Penunjang dan Penggunaan Bahan Penunjang, Teknologi Produksi, Tahapan Pengolahan

5.2.1. Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Bahan Baku Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dodol buah-buahan ini adalah buah labu, buah durian, kacang hijau, dan buah nangka yang masih segar.

Bahan baku sangat penting buat usaha agar tetap berjalan karena bahan baku sangat berpengaruh besar dalam memproduksi dodol buah-buahan.

Pengusaha dodol buah-buahan membeli bahan baku buah-buahan seperti buah labu, buah durian dan buah nagka dari petani yang berlokasi di sekitaran Desa Buantan Besar. Bahan baku kacang hijau di dapatkan oleh pengusaha dari pasar atau toko-toko yang berada di sekitar Desa Buantan Besar.

5.2.2. Pengadaan Bahan Penunjang dan Penggunaan Bahan Penunjang Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Kecamatan Siak Kabupaten Siak

Bahan penunjang pada usaha agroindustri dodol buah-buah UD. Putra Mandiri terdiri dari tepung ketan, gula, santan pati dan garam halus pelastik, kotak bungkusan, gas lpg, listrik. Bahan penunjang untuk memproduksi dodol buah-buahan di dapatkan dari pasar dan toko-toko di sekitar Kecamatan Siak.

Pengusaha dodol buah-buahan dalam satu kali produksi dodol menggunakan 2 resep dalam setiap satu wajan besar. Hal ini dilakukan untuk mengefisienkan waktu dan tenaga kerja karena adonan dibuat dengan jumlah yang banyak. Jadi apabila membuat dodol buah-buahan untuk 2 resep, menggunakan 2 jenis mesin pengaduk dodol seperti mesin pengaduk besar dan mesin pengaduk kecil.

5.2.3. Teknologi Pengolahan

Teknologi yang digunakan UD. Putra Mandiri untuk memproduksi dodol buah-buahan di Desa buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak adalah peralatan yang tergolong modern. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi

dodol buah-buahan yaitu menggunakan mesin pengaduk dodol, pengusaha dodol buah-buahan memiliki 3 mesin pengaduk dodol buah-buahan tergolong modern, 1 unit mesin pengaduk besar dan 2 unit mesin pengaduk kecil. Sedangkan peralatan lainnya yaitu menggunakan blender, kompor, dan dandang.

5.2.4. Tahapan Pengolahan

Proses pembuatan dodol buah-buahan pada usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak melalui beberapa tahap, mulai dari penyiapan peralatan dan bahan baku sampai menjadi dodol buah. Adapun tahapan proses pengolahan dodol buah-buahan disajikan pada gambar 3, 4, 5 dan 6. Proses pembuatan dodol buah-buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak melalui beberapa tahap. Tahap-tahap sebagai berikut.

a. Tahapan Pembuatan Dodol Labu

1. Bahan Baku buah labu 20 Kg yang sudah dikupas lalu dicuci sampai bersih. Hal ini penting dilakukan agar getah dari kulit buah hilang tercuci. Kemudian buah tersebut dipotong menjadi beberapa bagian. Pemotongan buah menjadi lebih kecil ini dilakukan guna mempermudah penghancuran.
2. Buah labu yang sudah dipotong kemudian digiling menggunakan blender hingga menjadi bubur, kemudian setelah menjadi bubur lalu dimasukkan kedalam wajan , kemudian ditambahkan santan yang telah masak, tepung ketan dan garam lalu diaduk rata.

3. Adonan campuran bubur , santan dan tepung ketan, dimasukkan kedalam wajan besar kemudian dimasak dengan bahan bakar gas LPG(3 Kg) sekitar 30 menit lalu ditambahkan gula pasir.
4. Campuran tersebut diaduk hingga merata dengan menggunakan mesin pengaduk dodol yang berukuran besar. Pada saat dimasak, adonan ini harus terus menerus diaduk selama 2-3 jam supaya adonan yang ada di bawah permukaan wajan mesin pengaduk dodol tidak gosong dan dapat matang secara merata sampai dodol berwarna kecoklatan dan kalis. kemudian setelah kurang lebih 2-3 jam pengadukan kemudian diangkat dari wajan mesin pengaduk dodol setelah itu diletakkan pada baki.
5. Setelah diletakkan pada baki, kemudian didiamkan selama 8 jam. Hal itu dilakukan agar dodol yang masih berupa adonan tersebut menjadi agak padat dan tidak lembek. Sehingga mempermudah dalam proses pembungkusan.
6. Setelah didiamkan selama 8 jam kemudian dipotong kecil-kecil dan dibungkus dengan plastik. Dodol yang sudah dipotong kecil-kecil dan dibungkus dengan plastik , lalu dikemas dengan menggunakan tas berukuran 500 gram.
7. Dodol yang sudah dikemas menarik dengan berbagai kemasan.

Sekema pembuatan dodol UD. Putra Mandiri



Gambar 3. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Labu.



Gambar 4. Dodol Buah Labu

b. Tahapan Pembuatan Dodol Durian

Sekema pembuatan dodol UD. Putra Mandiri



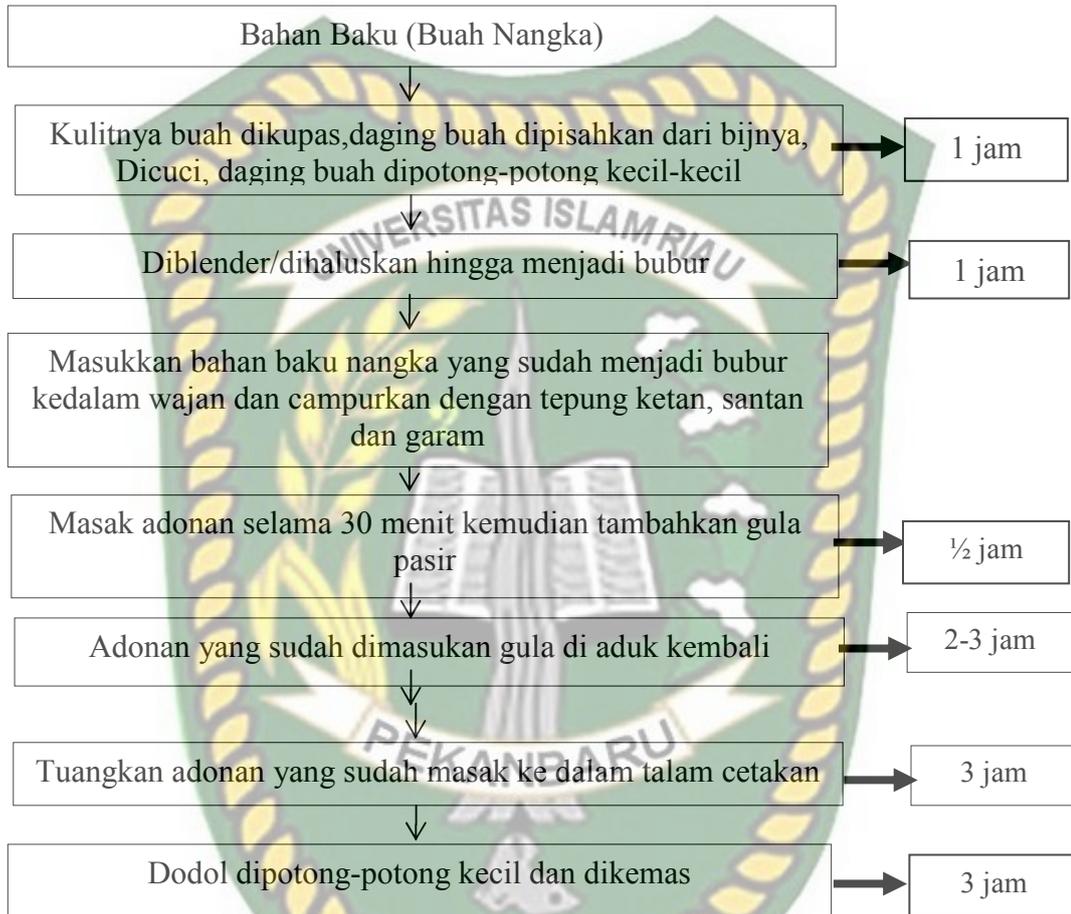
Gambar 5. Tahapan Pengolahan Agroindustri Dodol Durian.



Gambar 6. Dodol Durian

c. Tahapan Pembuatan Dodol Nangka

sekema pembuatan dodol UD. Putra Mandiri



Gambar 7. Tahapan pengolahan Agroindustri dodol Nangka



Gambar 8. Dodol Nangka

d. Tahapan Pembuatan Dodol Kacang Hijau

Sekema pengolahan dodol UD. Putra Mandiri



Gambar 9. Tahap Pengolahan Agroindustri Kacang Hijau



Gambar 10. Dodol kacang hijau

5.3. Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah

5.3.1. Biaya Produksi

Biaya adalah nilai akumulasi dari semua biaya yang dikeluarkan pengusaha dodol buah-buahan dalam proses produksi. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dodol buah-buahan untuk suatu proses pembuatan dodol buah-buahan di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak, baik biaya yang benar-benar dikeluarkan pengusaha atau tidak benar-benar dikeluarkan pengusaha. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha UD. Putra Mandiri yang besar biayanya tidak dipengaruhi oleh banyaknya produk dodol buah-buahan yang dihasilkan. Biaya tetap pada usaha UD. Putra Mandiri ini hanya terdapat pada biaya penyusutan, dimana biaya tetap dalam penelitian ini muncul karena adanya penggunaan sarana faktor produksi yaitu salah satunya penyusutan peralatan, sehingga biaya yang dikeluarkan bertujuan untuk membiayai sarana faktor produksi yang tidak berubah walaupun jumlah produksi dodol buah-buahan yang dihasilkan oleh pengusaha berubah-ubah.

Berdasarkan Lampiran 6, biaya penyusutan peralatan pada usaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan, tetapi karena dalam penelitian ini menggunakan konsep pendapatan, maka biaya

penyusutan peralatan ini harus diperhitungkan dengan biaya penyusutan Per Tahun sebesar Rp. 16.529.334 /Tahun dan biaya penyusutan Per proses produksi sebesar Rp. 172.180 /Proses produksi.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha agroindustri dodol buah-buahan yang besar dan kecilnya biaya sangat mempengaruhi jumlah produk dodol buah-buahan yang dihasilkan. Biaya-biaya yang tergolong dalam biaya variabel pada usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri ini adalah antara lain biaya bahan baku, bahan penunjang dan tenaga kerja.

A. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang

- Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Labu

Bahan baku yang digunakan pada UD. Putra Mandiri meliputi buah labu sebanyak 20, buah durian 10 Kg, kacang hijau 10 Kg dan buah nangka 20 Kg. Bahan baku tersebut diperoleh oleh pengusaha dari para petani yang berada di Kecamatan Siak. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan pada usaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri meliputi tepung ketan, gula pasir, santan, kotak kemasan dan garam. Bahan penunjang tersebut diperoleh dari pasar di sekitar Kecamatan Siak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak Tahun 2020

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Bahan Baku (Kg)			
	Buah Labu	20	4.000	80.000
	Jumlah		4.000	80.000
Bahan Penunjang				
A	Tepung Ketan	20	20.000	400.000
b	Santan Pati	16	22.000	352.000
c	Gula Pasir	40	12.500	500.000
d	Garam	1	8.000	8.000
e	Gas Lpg 3 Kg (Unit	1,5	22.000	11.000
f	Listrik (Kwh)	700	22.000	11.000
G	Plastik (kg)	1	35.000	35.000
H	Kotak pembungkus	100	600	60.000
I	Tas bungkusan	60	2.000	120.000
	Jumlah		144.100	1.497.000

Berdasarkan tabel 13 Bahan baku yang digunakan pada usaha agroindustri dodol labu adalah buah labu kuning dengan total biaya sebesar Rp. 80.000 dan biaya penunjang yang digunakan untuk menunjang produk dodol labu adalah tepung ketan sebanyak 20 kg dengan total biaya Rp. 400.000, santan pati sebanyak 16 kg dengan total biaya Rp. 352.000 dan gula pasir dengan total biaya Rp 500.000 dan mgaram sebesar 1 kg dengan total biaya Rp. 500.000 kotak pembungkus Rp. 60.000 dan tas bungkusan Rp. 120.000 dengan total keseluruhan biaya variable dalam pengolahan dodol labu dalm satu kali produksi adalah sebesar Rp. 1.497.000 pada usaha UD. Putra Mandiri.

- Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Nangka

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan dodol nangka pada UD. Putra Mandiri adalah buah nangka yang sudah matang sebanyak 20 kg. Bahan baku tersebut diperoleh oleh pengusaha dari para petani yang berada di Kecamatan

Siak. Bahan penunjang tersebut diperoleh dari pasar di sekitar Kecamatan Siak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Nangka UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Bahan Baku (Kg)			
	Buah Nangka	20	7.500	150.000
	Jumlah		7.500	150.000
Bahan Penunjang				
1	Tepung Ketan	20	20.000	400.000
2	Santan Pati	16	22.000	352.000
3	Gula Pasir	40	12.500	500.000
4	Garam	1	8.000	8.000
5	Gas Lpg 3 kg (unit)	1,5	22.000	11.000
6	Listrik (kwh)	700	22.000	11.000
7	Plastik (kg)	1	35.000	35.000
8	Kotak kemasan	100	600	60.000
	Tas kemasan	60	2.000	120.000
	Jumlah		144.100	1.497.000

Berdasarkan Tabel 14, total biaya bahan baku buah nangka adalah sebesar Rp. 150.000 dan total biaya bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan dodol nangka pada usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 1.497.000 yaitu diantaranya tepung ketan sebesar Rp. 400.000/Proses produksi, gula pasir Rp. 500.000/Proses Produksi, santan Rp. 352.000/Proses produksi dan garam Rp. 8.000/Proses produksi. Dan bahan penunjang lainnya seperti gas LPG 3 kg dengan biaya sebesar Rp. 11.000 dan listrik sebesar Rp. 11.000.

- Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol buah durian

Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan dodol durian pada UD. Putra Mandiri adalah buah durian yang sudah matang. Bahan baku tersebut diperoleh

oleh pengusaha dari para petani yang berada di Kecamatan Siak. sedangkan. bahan penunjang yang paling banyak digunakan dalam pembuatan dodol durian adalah adalah gula pasir sebesar Rp. 250.000. Bahan penunjang tersebut diperoleh dari pasar di sekitar Kecamatan Siak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Buah Durian UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Bahan Baku (Kg)			
	Buah Durian	10	30.000	300.000
	Jumlah		30.000	300.000
Bahan Penunjang				
1	Tepung Ketan	10	20.000	200.000
2	Santan Pati	8	22.000	176.000
3	Gula Pasir	20	12.500	250.000
4	Garam	0,5	8.000	4.000
5	Gas Lpg 3 kg (unit)	1,5	22.000	11.000
6	Listrik (Kwh)	700	22.000	11.000
7	Pelastik (kg)	0,5	35.000	17.500
8	Kotak Kemasan	60	600	36.000
	Tas Kemasan	38	2.000	76.000
	Jumlah		144.100	781.500

Berdasarkan tabel 15 total biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku dan bahan penunjang dodol durian yaitu total biaya bahan baku adalah sebesar Rp. 300.000. Selanjutnya, total biaya bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan dodol durian pada usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 781.500 diantaranya untuk tepung ketan sebesar Rp. 200.000/Proses produksi, gula pasir Rp. 250.000/Proses Produksi, santan pati Rp. 176.000/Proses produksi, garam Rp. 4.000/Proses produksi kotak kemasan Rp.60.000/proses produksi dan tas kemasan Rp. 120.000 /proses produksi.

- **Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol kacang hijau**

Bahan baku yang digunakan pada UD. Putra Mandiri adalah 10 kg kacang hijau dengan biaya sebesar Rp. 200.000 . Bahan baku tersebut diperoleh oleh pengusaha dari para petani yang berada di Kecamatan Siak. Biayan bahan penunjang yang paling banyak digunakan yaitu gula pasir sebesar Rp. 250.000. Bahan penunjang tersebut diperoleh dari pasar di sekitar Kecamatan Siak. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 16. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang Dodol Kacang Hijau UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Bahan Baku (Kg)			
	Kacang Hijau	10	20.000	200.000
	Jumlah		20.000	200.000
	Bahan Penunjang			
1	Tepung Ketan	10	20.000	200.000
2	Santan Pati	8	22.000	176.000
3	Gula Pasir	20	12.500	250.000
4	Garam	0,5	8.000	4.000
5	Gas Lpg 3 kg (unit)	1,5	22.000	11.000
6	Listrik (kwh)	700	22.000	11.000
7	Pelastik (Kg)	0,5	35.000	17.500
8	Kotak Bungkusan	60	600	36.000
9	Tas Bungkusan	44	2.000	88.000
	Jumlah		144.100	793.500

Berdasarkan Tabel 16. Total biaya bahan baku kacang hijau adalah sebesar Rp. 200.000. Selanjutnya total biaya bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan dodol kacang hijau pada usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 793.500 diantaranya untuk tepung ketan sebesar Rp. 200.000/Proses produksi, gula pasir Rp. 250.000/Proses Produksi, santan pati Rp. 176.000/Proses produksi dan garam Rp. 4.000/Proses produksi.

B. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan pada usaha agroindustri dodol buah-buahan ini merupakan tenaga kerja yang berasal dari tenaga kerja luar keluarga (TKLK), dimana terdiri dari 3 tenaga kerja laki-laki dan 2 tenaga kerja perempuan dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp. 68.750 /Proses produksi. Biaya teaga kerja sebesar Rp. 68.750 didapat dari biaya tenaga kerja sebesar Rp. 275.000 dibagi dengan empat dodol yang di produksi. Untuk lebih jelasnya Dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Biaya Penggunaan Tenaga Kerja Per Proses Produksi Di UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Tahapan Kerja	Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK)						Biaya tenaga kerja perporoduk (Rp)			
		Jumlah TK	Waktu (Jam)	Penyelesaian (Hari)	HOK	Upah (Rp)	Biaya	Dodol labu	Dodol Durian	Dodol Nangka	Dodol Kacang Hijau
1	Proses Pembuatan	2	10	1	2,5	50.000	125.000	31.250	31.250	31.250	31.250
2	Pengemasan	3	8	1	3	50.000	150.000	37.500	37.500	37.500	37.500
Jumlah		5	18	2	5,5	100.000	275.000	68.750	68.750	68.750	68.750

Berdasarkan Tabel 17 banyaknya tenaga Kerja yang digunakan pada usaha agroindustri dodol buah-buahan ini adalah sebanyak 4 orang. Diantaranya 2 tenaga kerja yang bekerja proses pembuatan dodol buah-buahan sebanyak 2,5 (HOK) dan 3 tenaga kerja sebagai pengemasan dodol buah-buahan sebanyak 3 (HOK). Upah yang berlaku pada usaha dodol buah-buahan ini adalah sebesar Rp. 50.000/Hari kerja. Jumlah biaya yang tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp.275.000 /Proses produksi. Biaya tenaga kerja buat masing-masing dodol yaitu sebesar Rp. 68.750. untuk lebih jelas dapat dilihat pada lampiran 6.

Tabel 18. Total Biaya Variabel Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodol Durian dan Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak 2020

No	Jenis Biaya Variabel	Dodol Labu		Dodol Nangka		Dodol Durian		Dodol Kacang Hijau	
		Jumlah (Rp/Proses)	Persentase (%)						
1	Bahan Baku	80.000	4,86	150.000	8,74	300.000	26,08	200.000	18,83
2	Bahan Penunjang	1.497.000	90,96	1.497.000	87,25	781.500	67,94	793.500	74,70
3	Tenaga kerja	68.750	4,18	68.750	4,01	68.750	5,98	68.750	6,47
Total		1.645.750	100,00	1.715.750	100,00	1.150.250	100,00	1.062.250	100,00

Berdasarkan Tabel 18. dapat dilihat bahwa jumlah biaya variabel yang paling banyak dikeluarkan untuk memproduksi dodol buah-buahan oleh pengusaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri adalah dodol nangka sebesar Rp. 1.715.750 /Proses Produksi. Biaya bahan baku yang dikeluarkan UD. Putra Mandiri untuk memproduksi dodol buah-buahan adalah dodol labu sebesar Rp. 80.000 /Proses Produksi atau sebesar 4,86 %, dodol nangka Rp. 150.000 /Proses Produksi atau sebesar 8,74 %, dodol durian Rp. 300.000 /Proses Produksi atau sebesar 26,08 % dan dodol kacang hijau 200.000 /Proses Produksi atau 18,83 %. Sedangkan biaya yang paling kecil dikeluarkan untuk usaha UD. Putra Mandiri yaitu dodol kacang hijau sebesar Rp. 1.062.250/proses produksi.

3. Total Biaya

Biaya total adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dodol dalam satu hari proses produksi pembuatan dodol yang meliputi dari bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja. Biaya total adalah seluruh hasil dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh pengusaha selama satu hari proses produksi. Dimana total biaya terbesar dalam pembuatan

dodol terdapat pada pembuatan dodol nangka yaitu sebesar Rp. 1.715.750 /proses produksi. Sedangkan biaya paling kecil dalam pembuatan dodol buah-buahan pada usaha UD. Putra Mandiri terdapat pada dodol Kacang hijau yaitu sebesar Rp. 1.105.295 /Proses produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Total Biaya Dalam Pembuatan Dodol Labu, Dodol Nangka, Dodo Durian, Dodol Kacang Hijau Per Proses Produksi Pada Usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak 2020

NO	Jenis Biaya Total	Dodol Labu		Dodol Nangka		Dodol Durian		Dodol Kacang Hijau	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	43.045	2,55	43.045	2,45	43.045	3,61	43.045	3,89
2	Biaya Variabel	1.645.750	97,45	1.715.750	97,55	1.150.250	96,39	1.062.250	96,11
	Jumlah	1.688.795	100	1.758.795	100	1.193.430	100	1.105.295	100

Berdasarkan Tabel 19. Total biaya yang harus dikeluarkan oleh pengusaha untuk memproduksi dodol buah labu pada usaha UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak sebesar Rp. 1.688.795 /Proses Produksi. Biaya yang paling besar dikeluarkan oleh pengusaha dodol buah-buahan dalam satu kali proses produksi ini terdapat pada biaya variabel dodol nangka yaitu sebesar 1.715.750 /Proses Produksi atau sebesar 90,88%. Total biaya terbesar terdapat pada dodol nangka yaitu sebesar Rp. 1.758.795 /proses produksi. Sedangkan jumlah biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha masing-masing dodol buah-buahan UD. putra Mandiri mengeluarkan biaya sebesar Rp. 43.045 /Proses Produksi.

5.3.2. Pendapatan

Pendapatan Pengusaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak merupakan perkalian antara total produksi dengan harga jual dodol buah-buahan. Pendapatan adalah pendapatan uang yang diterima dan diberikan kepada subjek ekonomi berdasarkan prestasi-prestasi yang diserahkan yaitu berupa pendapatan dari profesi yang dilakukan sendiri atau usaha perorangan dan pendapatan dari kekayaan.

Pendapatan Pengusaha pengolahan dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak didapatkan dari perkalian antara total produksi dengan harga jual dodol buah-buahan. Pendapatan terbesar terdapat pada dodol labu dan dodol nangka yaitu sebesar Rp. 2.750.000 /Proses produksi. sedangkan pendapatan terkecil terdapat pada dodol kacang hijau yaitu sebesar Rp. 1.850.000 /proses produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 20, 21, 22, dan 23.

Tabel 20. Biaya Total, Produksi Dodol Labu Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Biaya Variabel				
	1. Bahan Baku				
	a. Buah labu (Kg)	20	4.000	80.000	4,74
	2. Bahan Penunjang				
	a. Tepung Ketan (Kg)	20	20.000	400.000	23,69
	b. Santan Pati (Kg)	16	22.000	352.000	20,84
	c. Gula Pasir (Kg)	40	12.500	500.000	29,61
	d. Garam (Kg)	1	8.000	8.000	0,47
	e. Gas LPG 3 KG	1,5	22.000	11.000	0,65
	f. Listrik (kwh)	700	22.000	11.000	0,65
	g. Plastik (kg)	1	35.000	35.000	2,07
	h. Kotak Kemasan	100	600	60.000	3,33
	i. Tas Kemasan	60	2.000	120.000	7,11
	3. Tenaga Kerja	5,5	50.000	68.750	4,07
	Total Biaya Variabel			1.645.750	
B	Penyusutan Alat			43.045	2,55
	Total Biaya			1.688.795	

Berdasarkan Tabel 20 dapat diketahui bahwa total biaya agroindustri dodol labu pada usaha UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 1.688.795 /Proses Produksi, yang didapatkan total dari biaya tetap sebesar Rp. 43.045 /Proses Produksi, ditambah total biaya variabel Rp. 1.645.750 /Proses Produksi. Biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp 68.750 atau sebesar 4,07 %. Biaya yang paling besar yaitu biaya gula pasir yaitu sebesar Rp. 500.000 /proses produksi atau sebanyak 29,61 %. Sedangkan biaya bahan paling sedikit yang digunakan adalah biaya Garam yaitu sebesar Rp. 8.000 /proses produksi atau sebesar 0,47%. Sedangkan biaya bahan baku untuk dodol labu yaitu sebesar Rp. 80.000 / proses produksi atau sebesar 4,74 %.

Tabel 21. Biaya Total, Produksi Dodol Nangka Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Biaya Variabel				
	4. Bahan Baku				
	b. Buah Nangka (Kg)	20	7.500	150.000	8,53
	5. Bahan Penunjang				
	j. Tepung Ketan (Kg)	20	20.000	400.000	22,74
	k. Santan Pati (Kg)	16	22.000	352.000	20,01
	l. Gula Pasir (Kg)	40	12.500	500.000	28,43
	m. Garam (Kg)	1	8.000	8.000	0,45
	n. Gas LPG 3 KG	1,5	22.000	11.000	0,63
	o. Listrik (kwh)	700	22.000	11.000	0,63
	p. Pelastik (kg)	1	35.000	35.000	1,99
	q. Kotak Kemasan	100	600	60.000	3,41
	r. Tas Kemasan	60	2.000	120.000	6,82
	6. Tenaga Kerja	5,5	50.000	68.750	3,91
	Total Biaya Variabel			1.715.750	
B	Penyusutan Alat			43.045	2,45
	Total Biaya			1.758.795	

Berdasarkan Tabel 21 dapat diketahui bahwa total biaya agroindustri dodol nangka pada usaha UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 1.758.795 /Proses Produksi, yang didapatkan total dari biaya tetap sebesar Rp. 43.045 /Proses Produksi, ditambah total biaya variabel Rp. 1.715.750 /Proses Produksi. Biaya yang paling besar yaitu biaya gula pasir yaitu sebesar Rp. 500.000 /proses produksi atau sebanyak 28,43 %. Sedangkan biaya bahan paling sedikit yang digunakan adalah biaya Garam yaitu sebesar Rp. 8.000 /proses produksi atau sebesar 0,45%. Sedangkan biaya bahan baku untuk dodol nangka yaitu sebesar Rp. 150.000 / proses produksi atau sebesar 8,53 %.

Tabel 22. Biaya Total, Produksi Dodol Durian Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Biaya Variabel				
	1. Bahan Baku				
	a. Buah Durian (Kg)	10	30.000	300.000	25,14
	2. Bahan Penunjang				
	a. Tepung Ketan (Kg)	10	20.000	200.000	16,76
	b. Santan Pati (Kg)	8	22.000	176.000	14,75
	c. Gula Pasir (Kg)	20	12.500	250.000	20,95
	d. Garam (Kg)	0,5	8.000	4.000	0,34
	e. Gas LPG 3 KG	1,5	22.000	11.000	0,92
	f. Pelastik (kg)	0,5	35.000	17.500	3,02
	g. Listrik (kwh)	700	22.000	11.000	0,92
	h. Kotak Kemasan	60	600	36.000	3,02
	i. Tas Kemasan	38	200	76.000	6,37
	3. Tenaga Kerja	5,5	50.000	68.750	5,76
	Total Biaya Variabel			1.150.250	
B	Penyusutan Alat			43.045	3,61
	Total Biaya			1.193.295	

Berdasarkan Tabel 22, dapat diketahui bahwa total biaya agroindustri dodol durian pada usaha UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 1.193.295/Proses produksi, yang didapatkan total dari biaya tetap sebesar Rp. 43.045 Proses Produksi, biaya variabel Rp. 1.150.250 /Proses Produksi. Biaya yang paling besar dikeluarkan yaitu biaya bahan baku durian yaitu sebesar Rp. 300.000 /proses produksi atau sebanyak 25,14%. Sedangkan biaya bahan paling sedikit dikeluarkan adalah biaya garam yaitu sebesar Rp. 4.000.

Tabel 23. Biaya Total, Produksi Dodol Kacang Hijau Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Biaya Variabel				
	1. Bahan Baku				
	a. Kacang Hijau (Kg)	10	20.000	200.000	16,20
	2. Bahan Penunjang				
	a. Tepung Ketan (Kg)	10	20.000	200.000	16,20
	b. Santan Pati (Kg)	8	22.000	176.000	14,26
	c. Gula Pasir (Kg)	20	12.500	250.000	20,25
	d. Garam (Kg)	0,5	8.000	4.000	0,32
	e. Gas LPG 3 KG	1,5	22.000	11.000	0,89
	f. Listrik (kwh)	700	22.000	11.000	0,89
	g. Pelastik (kg)	0,5	35.000	17.500	1,42
	h. Kotak Kemasan	60	600	36.000	2,92
	i. Tas kemasan	44	2.000	88.000	7,13
	3. Tenaga Kerja	5,5	50.000	68.750	5,57
	Total Biaya Variabel			1.062.250	
B	Penyusutan Alat			43.045	13,95
	Total Biaya			1.105.295	

Berdasarkan Tabel 23, dapat diketahui bahwa biaya yang harus dikeluarkan untuk biaya bahan baku dodol kacang hijau yaitu sebesar Rp. 200.000 /proses produksi atau sebesar 16,20 %. Total biaya agroindustri dodol kacang hijau pada usaha UD. Putra Mandiri adalah sebesar Rp. 1.105.295 /Proses produksi, yang didapatkan total dari biaya tetap sebesar Rp. 43.045 /Proses Produksi ditambahkan dengan biaya variabel sebesar Rp. 1.062.250 /Proses Produksi. Biaya yang paling besar dikeluarkan untuk pengolahan dodol kacang hijau yaitu biaya gula pasir yaitu sebesar Rp. 250.000 /proses produksi atau sebanyak 20,25 %. Biaya bahan paling sedikit yang dikeluarkan untuk pengolahan dodol kacang hijau dalam satu kali proses produksi adalah biaya garam yaitu sebesar Rp. 4.000. Sedangkan biaya untuk penyusutan untuk dodol kacang hijau adalah sebesar Rp. 43.045 /proses produksi

Tabel 24. Pendapatan dan Efisiensi dodol labu, dodol nangka, dodol durian, dan Dodol Kacang Hijau Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak

No	Uraian	Dodol labu	Dodol Nangka	Dodol Durian	Dodol Kacang Hijau
1	Produksi Dodol Buah-buahan (Kg)	55	55	34	37
2	Harga Dodol (Rp/kg)	50.000	50.000	55.000	50.000
3	Pendapatan				
	1. Pendapatan Kotor (Rp)	2.750.000	2.750.000	1.870.000	1.850.000
	2. Pendapatan Bersih (Rp)	1.061.205	991.205	676.705	744.705
4	RCR	1,63	1,56	1,57	1,67

Berdasarkan tabel 24. Diketahui bahwa pendapatan kotor tertinggi yaitu dodol labu dan dodol nangka sebesar Rp. 2.750.000 /proses produksi dan pendapatan bersih tertinggi pada dodol labu yaitu sebesar Rp. 1.061.205/ proses produksi. Efisiensi tertinggi yaitu dodol kacang hijau sebesar 1,67 hal menggambarkan usaha agroindustri dodol buah-buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak layak diusahakan.

5.3.3. Efisiensi

Efisiensi usaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri dapat dihitung dengan menggunakan RCR, yaitu perbandingan antara pendapatan/penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan (total biaya). Besarnya efisiensi suatu usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri dapat dilihat pada Tabel 25

Tabel 25. Efisiensi Dodol Buah Labu, Dodol Buah Nangka, Dodol Buah Durian, Dodol Kacang Hijau Pada Usaha UD. Putra Mandiri Per Proses Produksi di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

No	Uraian	Dodol Labu	Dodol Nangka	Dodol Durian	Dodol Kacang Hijau
1	Pendapatan Kotor	2.750.000	2.750.000	1.870.000	1.850.000
2	Biaya Total	1.688.795	1.758.795	1.193.295	1.105.295
RCR		1,63	1,56	1,57	1,67

Berdasarkan Tabel 25 dapat dilihat bahwa pendapatan kotor terbesar terdapat pada dodol labu dan dodol kacang hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp. 2.750.000. Selanjutnya, Efisiensi terbesar terdapat pada dodol kacang hijau yaitu sebesar 1,67. Hal ini menunjukkan berarti bahwa usaha dodol kacang hijau UD. Putra Mandiri yang telah dijalankan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dikatakan layak atau efisien yang ditunjukkan dengan nilai RCR lebih besar dari satu $RCR > 1$. Artinya apabila pengusaha UD. Putra Mandiri mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp. 1, maka pengusaha akan mendapatkan pendapatan kotor sebesar Rp. 1,67 dan pendapatan bersih sebesar Rp. 0,67. Disimpulkan bahwa, semakin besar RCR yang dihasilkan suatu pengusaha maka semakin besar pendapatan yang didapatkan suatu pengusaha.

5.3.4. Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan imbalan jasa dari pengalokasi tenaga kerja dengan keuntungan pengusaha dodol buah-buahan. Dimana besar kecilnya suatu nilai tambah produk agroindustri tergantung pada banyak atau sedikitnya dodol yang diproduksi atau teknologi yang digunakan oleh pengusaha. Nilai tambah

merupakan nilai tambahan dari suatu pengolah barang belum jadi berupa buah-buahan yang diolah menjadi bahan jadi atau sudah layak konsumsi untuk menghindari kerugian yang di akibatkan pembusukan terhadap bahan baku buah yang menjadi bahan baku utama.

Dalam proses pengolahan dari bahan baku sampai dengan barang siap saji dan dengan perlakuan yang lainnya terhadap produk tersebut sehingga produk tersebut sudah siap untuk dipasarkan. Nilai tambah juga dapat memberikan dampak positif terhadap pengusaha. Dimana dengan melakukan pengolahan kemudian pengusaha akan mendapat manfaat dan keuntungan. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 26, 27, 28 dan 29.

Tabel 26. Nilai Tambah Dodol Buah Labu UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga			
1	Output	Kg	55
2	Input	Kg	20
3	Tenaga Kerja	HOK	1,37
4	Faktor konversi		2,75
5	Koefisien Tenaga Kerja		0,07
6	Harga Output	Rp/Kg	50.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga kerja	Rp/Hok	50.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/ Kg	4.000
9	Sumbangan Input Lain	Rp	77.002
10	Nilai Output	Rp/Kg	137.500
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	56.498
	b. Rasio Nilai Tambah	%	41,09
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	3.500
	b.Pangsa Tenaga Kerja	%	2,55
13	a. keuntungan	Rp/Kg	52.998
	b.tingkat keuntungan	%	38,54
III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin keuntungan	Rp/ Kg	133.500
	a.Pendapatan Tenaga Kerja langsung	%	2,62
	b. Sumbangan Input Lain	%	57,68
	c.Keuntungan Pengusaha	%	39,70

Berdasarkan Tabel 26 dapat diketahui bahwa, nilai tambah pada usaha dodol labu UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dalam satu kali proses produksi dalam sehari dapat menghasilkan output menghasilkan output sebanyak 55 Kg, dimana satu kali produksi menggunakan input atau bahan baku sebanyak 20 Kg. Dengan menggunakan tenaga kerja (HOK) pada agroindustri dodol buah-buahan sebesar 1,37. Hasil dari faktor konversi didapatkan dari hasil output dibagi dengan input yaitu sebesar 2,75 artinya banyak hasil output yang dapat diperoleh dari satu satuan input. Koefisien tenaga kerja didapat dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu sebesar 0,07 HOK. Harga output dodol buah-buahan sebesar Rp.50.000/Kg dan upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp.50.000 (HOK).

Harga bahan baku labu dalam satu hari produksi sebesar Rp. 4.000/Kg. Sumbangan yang input lain yang didapatkan dari biaya pemakaian input lain yaitu sebesar Rp 77.002 Rp/kg. Nilai output dodol buah-buahan didapatkan dari faktor konversi dikali harga output yaitu sebesar Rp. 137.500 Rp/kg. Nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai output dodol buah-buahan dengan harga bahan baku dan biaya sumbangan input lainnya sehingga mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 56.498 Rp/kg. Rasio nilai tambah didapatkan dengan membagikan sebesar 41.09 %.

Pendapatan tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja mendapatkan Rp.3.500 Rp/kg. Pangsa tenaga kerja yang didapatkan yaitu sebesar 2,55%. Tingkat Keuntungan didapat dari nilai tambah dikurangkan dengan pendapatan tenaga kerja. Yaitu sebesar Rp 52.998 Rp/kg. Tingkat Keuntungan sebesar 38,54

% . Margin keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku menghasilkan margin sebesar Rp. 133.500 Rp/kg. Pendapatan tenaga kerja sebesar 2,62 %. Sumbangan input lain didapatkan dari sumbangan input lain dibagi margin keuntungan di kali 100 persen yaitu sebesar 57,68 % dan keuntungan pengusaha didapatkan dari keuntungan dibagi margin keuntungan di kali 100 persen yaitu sebesar 39,70 %.

Tabel 27. Nilai Tambah Dodol Buah Nangka Dengan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga			
1	Output	Kg	55
2	Input	Kg	20
3	Tenaga Kerja	HOK	1,37
4	Faktor konversi		2,75
5	Koefisien Tenaga Kerja		0,07
6	Harga Output	Rp/Kg	50.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga kerja	Rp/Hok	50.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	7.500
9	Sumbangan Input Lain	Rp	77.002
10	Nilai Output	Rp/Kg	137.500
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	52.998
	b. Rasio Nilai Tambah	%	38,54
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	3.500
	b.Pangsa Tenaga Kerja	%	2,55
13	a. keuntungan	Rp/Kg	49.498
	b.tingkat keuntungan	%	36,00
III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin keuntungan	Rp/Kg	130.000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja langsung	%	2,69
	b. Sumbangan Input Lain	%	59,23
	c.Keuntungan Pengusaha	%	38,08

Berdasarkan Tabel 27 dapat diketahui bahwa, nilai tambah pada usaha dodol nangka UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten

Siak dalam satu kali proses produksi dalam sehari dapat menghasilkan output menghasilkan output sebanyak 55 Kg, dimana satu kali produksi menggunakan input atau bahan baku sebanyak 20 Kg. Dengan menggunakan tenaga kerja (HOK) pada agroindustri dodol buah-buahan sebesar 1,37. Hasil dari faktor konversi didapatkan dari hasil output dibagi dengan input yaitu sebesar 2,75 artinya banyak hasil output yang dapat diperoleh dari satu satuan input. Koefisien tenaga kerja didapat dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu sebesar 0,07 HOK. Harga output dodol buah-buahan sebesar Rp.50.000/Kg dan upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp.50.000 (HOK).

Harga bahan baku dalam satu hari produksi sebesar Rp.7.500/Kg. Sumbangan yang input lain yang didapatkan dari biaya pemakaian input lain yaitu sebesar Rp 77.002 Rp/kg. Nilai output dodol buah-buahan didapatkan dari faktor konversi dikali harga output yaitu sebesar Rp. 137.500 Rp/kg. Nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai output dodol buah-buahan dengan harga bahan baku dan biaya sumbangan input lainnya sehingga mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 52.998 Rp/kg. Rasio nilai tambah didapatkan dengan membagikan sebesar 38,54 %.

Pendapatan tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja mendapatkan Rp. 3.500Rp/kg. Pangsa tenaga kerja yang didapatkan yaitu sebesar 2,55 %. Keuntungan didapatkan dari pengurangan dari nilai tambah dikurangkan dengan nilai pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar Rp 49.498 Rp/kg. Tingkat Keuntungan sebesar 36,00 %. Margin keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku menghasilkan margin sebesar Rp. 130.000 Rp/kg. Pendapatan tenaga kerja sebesar 2,69 %. Sumbangan input lain di dapat dari

sumbangan input lain dibagi margin keuntungan di kali 100 persen yaitu sebesar 59,23 % dan keuntungan pengusaha di dapat dari keuntungan dibagi margin keuntungan dikali 100 persen yaitu sebesar sebesar 38,08%.

Tabel 28. Nilai Tambah Dodol Buah Durian Dengan UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga			
1	Output	Kg	34
2	Input	Kg	10
3	Tenaga Kerja	HOK	1,38
4	Faktor konversi		3,4
5	Koefisien Tenaga Kerja		0,14
6	Harga Output	Rp/Kg	55.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga kerja	Rp/Hok	50.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	30.000
9	Sumbangan Input Lain	Rp	84.855
10	Nilai Output	Rp/Kg	187.000
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	72.145
	b. Rasio Nilai Tambah	%	38,58
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	7.000
	b.Pangsa Tenaga Kerja	%	3,47
13	a. keuntungan	Rp/Kg	65.145
	b.tingkat keuntungan	%	38,84
III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin keuntungan	Rp/Kg	157.000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja langsung	%	4,46
	b. Sumbangan Input Lain	%	54,05
	c.Keuntungan Pengusaha	%	34,84

Berdasarkan Tabel 28 dapat diketahui bahwa, nilai tambah pada usaha dodol durian UD. Putra Mandiri di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dalam satu kali proses produksi dalam sehari dapat menghasilkan output menghasilkan output sebanyak 34 Kg, dimana satu kali produksi menggunakan input atau bahan baku sebanyak 10 Kg. Dengan menggunakan tenaga kerja (HOK) pada agroindustri dodol buah-buahan sebesar 1,37. Hasil dari faktor

konversi didapatkan dari hasil output dibagi dengan input yaitu sebesar 3,4 artinya banyak hasil output yang dapat diperoleh dari satu satuan input. Koefisien tenaga kerja didapat dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu sebesar 0,14 HOK. Harga output dodol durian sebesar Rp.55.000/Kg dan upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp.50.000 (HOK).

Harga bahan baku dalam satu hari produksi sebesar Rp.30.000/Kg. Sumbangan yang input lain yang didapatkan dari biaya pemakaian input lain yaitu sebesar Rp 84.855 Rp/kg. Nilai output dodol buah-buahan didapatkan dari faktor konversi dikali harga output yaitu sebesar Rp.187.000 Rp/kg. Nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai output dodol buah-buahan dengan harga bahan baku dan biaya sumbangan input lainnya sehingga mendapatkan nilai tambah sebesar Rp 72.145 Rp/kg. Rasio nilai tambah didapatkan dengan membagikan sebesar 38,58 %. Pendapatan tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja mendapatkan Rp.7.000 Rp/kg. Pangsa tenaga kerja diperoleh dari nilai pendapatan tenaga kerja dibagi dengan nilai output dan dikalikan dengan 100 persen sehingga didapatkan nilai sebesar 3,47%. Keuntungan didapatkan dari pengurangan dari nilai tambah dikurangkan dengan nilai pendapatan tenaga kerja yaitu Rp 65.145 Rp/kg. Tingkat Keuntungan didapatkan dari nilai keuntungan dibagi dengan nilai output dan dikalikan dengan 100 % sehingga didapatkan nilai sebesar 38,84 %.

Margin keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku menghasilkan margin sebesar Rp.157.000 Rp/kg. Pendapatan tenaga kerja langsung didapat dari nilai pendapatan tenaga kerja dibagi dengan nilai margin keuntungan dan dikalikan dengan 100 menghasilkan nilai pendapatan

tenaga kerja langsung sehingga menghasilkan nilai sebesar 4,46 %. Sumbangan input lain diperoleh dari keuntungan dibagi dengan margin keuntungan dan dikalikan dengan 100 persen menghasilkan nilai sebesar 54,05 % dan keuntungan pengusaha sebesar 41,49 %.

Tabel 29. Nilai Tambah Dodol Kacang Hijau Dengan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak.

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, dan Harga			
1	Output	Kg	37
2	Input	Kg	10
3	Tenaga Kerja	HOK	1,37
4	Faktor konversi		3,7
5	Koefisien Tenaga Kerja		0,14
6	Harga Output	Rp/Kg	50.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga kerja	Rp/Hok	50.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	20.000
9	Sumbangan Input Lain	Rp	83.655
10	Nilai Output	Rp/Kg	185.000
11	a.Nilai Tambah	Rp/Kg	81.345
	b. Rasio Nilai Tambah	%	43,97
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	7.000
	b.Pangsa Tenaga Kerja	%	3,78
13	a. keuntungan	Rp/Kg	74.345
	b.tingkat keuntungan	%	40,19
III. Batas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Margin keuntungan	Rp/Kg	165.000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja langsung	%	4,24
	b. Sumbangan Input Lain	%	50,70
	c.Keuntungan Pengusaha	%	45,06

Berdasarkan Tabel 29 dapat diketahui bahwa, nilai tambah pada usaha dodol kacang hijau UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak dalam satu kali proses produksi dalam sehari dapat menghasilkan

output menghasilkan output sebanyak 37 Kg, dimana satu kali produksi menggunakan input atau bahan baku sebanyak 10 Kg. Dengan menggunakan tenaga kerja (HOK) pada agroindustri dodol buah-buahan sebesar 1,37. Hasil dari faktor konversi didapatkan dari hasil output dibagi dengan input yaitu sebesar 3,7 artinya banyak hasil output yang dapat diperoleh dari satu satuan input. Koefisien tenaga kerja didapat dari hasil tenaga kerja dibagi dengan input yaitu sebesar 0,14 HOK. Harga output dodol buah-buahan sebesar Rp.50.000/Kg dan upah tenaga kerja yang diberikan sebesar Rp.50.000 (HOK).

Harga bahan baku dalam satu hari produksi sebesar Rp.20.000/Kg. Sumbangan yang input lain yang didapatkan dari biaya pemakaian input lain yaitu sebesar Rp 83.655 Rp/kg. Nilai output dodol buah-buahan didapatkan dari faktor konversi dikali harga output yaitu sebesar Rp.185.000 Rp/kg. Nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai output dodol buah-buahan dengan harga bahan baku dan biaya sumbangan input lainnya sehingga mendapatkan nilai tambah sebesar Rp. 81.345 Rp/kg. Rasio nilai tambah didapatkan dengan membagikan sebesar 43,97 %.

Pendapatan tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja mendapatkan Rp.7.000 Rp/kg. Pangsa tenaga kerja yang didapatkan yaitu sebesar 3,78 %. Keuntungan didapatkan dari pengurangan dari nilai tambah dikurangkan dengan nilai pendapatan tenaga kerja yaitu Rp. 74,345 Rp/kg. Tingkat Keuntungan sebesar 40,19 %. Margin keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku menghasilkan margin sebesar Rp.165.000 Rp/kg. Pendapatan tenaga kerja sebesar 4,24 %. Sumbangan input lain sebesar 50,70 % dan keuntungan pengusaha sebesar 45,06 %

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Karakteristik umur pengusaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri 51 tahun dan rata-rata umur 33,2 tahun termasuk pada umur produktif kerja, pendidikan pengusaha 14 tahun setara pendidikan tinggi, pendidikan rata tenaga kerja 10,2 termasuk setara dengan pendidikan SMA, pengalaman berusaha pengusaha 20 tahun hal ini menunjukkan pengusaha sudah berpengalaman dalam menjalankan usahanya, rata-rata pengalaman tenaga kerja 6,6 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha adalah 4 jiwa, rata-rata jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja 2,4 jiwa.
2. Pengadaan bahan baku didapat dari petani yang berada di sekitar Kecamatan Siak, penggunaan bahan baku satu kali proses produksi yaitu, 20 kg buah labu, 20 kg buah nangka, 10 kg buah durian dan 10 kg kacang hijau, harga beli buah labu Rp. 4.000 /kg, buah nangka Rp. 7.500 /kg, buah durian Rp.30.000 /buah dan kacang hijau Rp. 20.000 /kg, pengadaan bahan penunjang didapat dari pasar atau toko-toko yang berada di kecamatan siak, penggunaan bahan penunjang untuk 20 kg buah labu dan 20 kg buah nangka masing menggunakan tepung ketan 20 kg, santan pati 16 kg, gula pasir 40 kg, garam halus 1 kg, listrik 700 kwh, plastik 1 kg, kotak pembungkus 100 kotak, tas pembungkus 60 buah dengan masing-masing total harga Rp. 1.462.000 /proses produksi, untuk dodol durian dan kacang hijau yaitu tepung ketan 10 kg, santan pati 8 kg, gula pasir 20 kg, garam 0,5 kg, listrik 700 kwh, pelastik 0,5 kg, kotak bungkusan 60 kota , tas bungkusan 38 kotak dengan masing-

masing total harga Rp. 781.500, Produksi dodol UD. Putra Mandiri yaitu sebesar dodol labu sebanyak 55 kg, dodol nangka sebanyak 55 kg, dodol kacang hijau yaitu sebanyak 37 kg dengan harga masing produk Rp. 50.000 /kg, sedangkan dodol durian sebesar 34 kg dengan harga Rp. 55.000 /kg, Produksi dodol UD. Putra Mandiri yaitu sebesar dodol labu sebanyak 55 kg, dodol nangka sebanyak 55 kg, dodol kacang hijau yaitu sebanyak 37 kg dengan harga masing produk Rp. 50.000 /kg, sedangkan dodol durian sebesar 34 kg dengan harga Rp. 55.000 /kg, teknologi yang digunakan dalam pengolahan adalah 2 mesin pengaduk kecil dan 1 mesin pengaduk kecil, tenaga kerja yang digunakan adalah 5,50 HOK.

3. Total biaya yang digunakan adalah dodol labu sebesar Rp 1.688.795 /proses produksi, dodol nangka sebesar Rp. 1.758.795 /proses produksi, dodol durian sebesar Rp. 1.193.295 /proses produksi dan dodol kacang hijau sebesar Rp. 1.105.295 /proses produksi, pendapatan kotor yang diterima yaitu dodol labu sebesar Rp. 2.750.000 /proses produksi dan pendapatan bersih Rp. 1.061.205 /proses produksi, pendapatan kotor dodol nangka sebesar Rp. 2.750.000 /proses produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp. 991.205, pendapatan kotor dodol durian sebesar Rp 1.870.000 /proses produksi dan pendapatan bersih Rp. 676.705 /proses produksi dan pendapatan kotor dodol kacang hijau 1.850.000 /proses produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp. 744.705 /proses produksi. Efisiensi yaitu dodol labu sebesar 1,63, dodol nangka sebesar 1,56, dodol durian sebesar 1,57 dan dodol kacang hijau sebesar 1,67, hal menggambarkan usaha agroindustri dodol buah-buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak layak diusahakan. Nilai tambah yang diperoleh untuk dodol

labu sebesar Rp. 56.498 Rp/kg, dodol nangka sebesar Rp. 52.998 Rp/kg, dodol durian sebesar Rp. 84.855 Rp/kg, dan dodol kacang hijau Rp. 83.655 Rp/kg.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka saran yang akan diberikan kepada pengusaha dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri yang bertujuan untuk kemajuan usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak sebagai berikut:

1. Kepada pelaku usaha agroindustri dodol buah-buahan UD. Putra Mandiri diperlukan adanya SOP (Standart Operational Procedure) dalam hal melakukan proses produksi dodol buah-buahan antara lain seperti standar bahan baku dan bahan penunjang serta standar proses pembuatan dodol buah-buahan secara tepat. Hal ini dilakukan bertujuan untuk menjaga standarisasi produk dodol buah-buahan. Selain itu SOP (Standart Operasional Procedure) ini juga perlu diterapkan bagi seluruh pengusaha agroindustri yang ada di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak.
2. Kepada Pemerintah Daerah Kabupaten Siak sebagai pembuat kebijakan daerah sebaiknya dapat membantu dalam hal menstabilkan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang ada di Kabupaten Siak dan juga membentuk lembaga koperasi dalam hal membantu permodalan usaha. Selain itu, pemerintah juga dapat membantu dalam hal memberikan fasilitas pelatihan bertujuan peningkatan kemampuan manajerial dan permodalan serta pengendalian bagi pengusaha agroindustri yang ada di Kabupaten Siak berupa fasilitas pemerintah dalam hal promosi.

3. Kepada investor, dengan adanya penelitian ini maka investor bisa lebih mempertimbangkan lagi dalam memilih pengusaha yang akan dijadikan sebagai tempat untuk berinvestasi. Pelaku investor sebaiknya dalam melakukan investasi lebih mempertimbangkan bentuk modal pengusaha dan tingkat pertumbuhan pengusaha. Salah satu pertimbangan yang dapat diambil pada penelitian ini bahwa investor bisa melihat pengembangan tingkat pertumbuhan pengusaha. Hal ini perlu dilakukan pertimbangan supaya pelaku usaha investor dapat menerima keuntungan yang baik.
4. Kepada Penulis, hasil arahan dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman dalam pengembangan agroindustri di Desa Buantan Kecamatan Siak Kabupaten Siak. Kemudian kepada peneliti selanjutnya, direkomendasikan untuk menggunakan waktu penelitian yang lebih panjang dan juga dapat memperluas subjek penelitian dan ruang lingkup penelitian.

Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR PUSTAKA

- Al-qur'an dan Terjemahannya. Departemen Agama. RI. Jakarta
- Assauri, S. (2004). Manajemen Produksi dan Operasi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Astawan. M dan Wahyuni. M. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressiada. Bogor.
- Astuti. 2013. Prilaku Komsitif Dalam Menebeli Barang Ibu Rumah Tangga. Kota Samarinda.
- Badan Ketahanan Pangan, 2010. Statistik Pangan 2010. BKP Provinsi Riau Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau 2019. Riau Dalam Angka. Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Riau. 2019. Riau Dalam Angka. Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Siak 2019. Siak Dalam Angka. Riau.
- Badan Pusat Statistik (BPS) 2019. Indikator Kesejahteraan Masyarakat BPS Indonesia. Jakarta.
- Bangun W. 2007. Teori Ekonomi Mikro . Refika Aditama. Bandung
- Badan Pusat Statistik Siak 2019. Hasil Tanaman Hortikultura Kabupaten Siak.
- Budiyanto. 2015. Klasifikasi tanaman Durian. Jakarta.
- Budhisatyarini, T. 2008. Tantangan dan Peluang Bagi Peningkatan Kesejahteraan Petani; Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usaha Tani Bawang Merah Menjadi Bawang Goring. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor: Departemen Pertanian.
- David, F.R. 2004. Manajemen Strategis: Konsep. Edisi Ketujuh. PT. Prenhallindo, Jakarta
- Downey, W. D dan S. P. Erickson. 2000. Manajemen Agrobisnis Alih Bahasa Rochidayat Granda. S., dan Alfonsus Sirait. Erlangga, Jakarta.
- Dinas Pertanian. Peternakan dan Perikanan Siak. 2020. Profil Hasil Tanaman Pertanian Kabupaten Siak. Riau.
- Elfindri. dan Nasri. B. 2004. Ekonomi Ketenagakerjaan. Unand Press, Padang.

- Elida, S. 2016. Analisis Agroindustri Kedelai di Kecamatan Sebrida Kabupaten Indragiri Hulu Profinsi Riau. *Jurnal Agribisnis*. Vol. 18 No. 2 : 1-18. (Tidak Dipublikasikan).
- Fachrudin, 2000. *Budidaya Tanaman Kacang-kacangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fairus, Sirin. 2010. Pengaruh Konsentrasi HCI dan Waktu Hidrolisis Terhadap Prolehan Glukosa Yang di Hasilkan Dari Pati Biji Nangka. *Jurnal Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Garrison. 2009. *Ekonomi Pertanian*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Gitosudarmo, Indriyono. 2002. *Manajemen Operasi*. BPFE: UGM, Yogyakarta.
- Guilherme, S. Narashimhan dan Meisami. 2004. *Aroms Volatiles From Two Fruit Varitas Of Jack Fruit (Artocarpus Heterophyllus Lamk)*. *Jurnal Food Chemistry* vol 1.
- Hangana . 2006. *Prinsip Dasar Akutansi Biaya*. Mediatama, Surakarta.
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasyim. 2006. *Analisis Faktor Sosial Ekonomi Petani Terhadap Program Penyuluhan Pertanian* . Jakarta.
- Hendrikson. 1999, *Manajemen Pemasaran*. Jakarta.
- Hendrasty, H. K., 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Hernanto. F. 1996. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hicks. 1996. *Suatu Industri Yang Menggunakan Bahan Baku Dari Pertanian*. Bandung.
- Hidayat, F. 2019. *Anallisis Agroindustri Nata De Coco di Desa Pandau Jaya Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar (Kasus Pada UD. Anugrah Prima Rasa)*. Skripsi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. (Tida Dipublikasikan).
- Hutasoit, A. 2019. *Analisi Usaha Agroindustri Tahu (Kasus Pada Usaha Tahu Umbabawon) di Desa Simpang Perak Kecamatan Kerinci Kanan Kabupaten Siak Provinsi Riau*. Skripsi Agribisnis, Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. (Tidak Dipublikasikan).
- Hayami, Kawagoe, Marooka, Siregar, 2001. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. A Perspective From A Sunda Village*. Bogor; CGPRT Centre.

- Hidayah, R. 2019. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). Jakarta.
- Ibrahim. 2003. Study Kelayakan Bisnis Edisi Revisi. Rineka Cipta, Jakarta.
- Joerson, S. dan Fathorrozi. 2003. Teori Ekonomi Mikro: Selemba Empat, Jakarta.
- KBBI (Online). 2017. Pengertian Sejarah. Diakses Melalui KBBI. Wed.id. Pada Tanggal 19 Oktober 2019.
- Kallo, Repelita. 2012. Tips Membuat Dodol Nenas (Online). <http://sulsel.litbang.Deptan.go.id/>.Diakses pada hari minggu 17 November 2013.
- Kantor Kepala Desa. 2020. Profil Desa Buantan Besar. Kecamatan Siak. Kabupaten Siak.
- Kartasapoetra, A. G. `1994. Teknologi Penyuluhan Pertanian. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kusumosuwidho dan Sisdjiatomo. 2007. Dasar-dasar Demografi. Erlangga. Lembaga Demografi Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Mahroil, Rochdiani D, dan Cecep. 2017. Analsis Usaha Agroindustri Gula Kelapa (Studi Kasus di Kecamatan Langensari Kota Banjar. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh Volume 1 Nomor 3.
- Mangunwidjaya, D. dan Silah, I. 2005. Pengantar Teknologi Pertanian. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mubyarto. 1994. Teknik Manajemen Moderen: Pena Tinta. Jakarta.
- Mubyarto 2003. Pengantar Ekonomi Pertanian Edisi Ketiga. LP3ES. Jakarta.
- Mustakim, M. 2014. Budidaya Kacang Hija. Pustaka Baru Press Yogyakarta.
- Nafarin, M. 2009. Penganggaran Perusahaan. Edisi 3, Jakarta.
- Nasaruddinn N. L. Chin, Y. A. dan Yusof. 2012. *Effect Of Processing On Instrumental Textural Propeties Of Tradisional Dodol Using Beck Extrusion. Int. Journal Food Pro. Vol. 15, No. 3:495-506.*
- Nazaruddin. 1994. Buah Komersial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nicholson, W. 2000. *Intermediate Microeconomics And It's Apllection, Eight Edition, Hercourt, Inc. New York.*
- Nugraha. 2011. Manajemen Strategis. Edisi Ketujuh. PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Nurbayani, 2012. Identifikasi Karakter Keragaman Morfologis Durian (*Durio Zibethinus Murr*). Sumatra Utara.

- Oktari, B. Dkk. 2020. Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Sagu di Desa Pulau Kopung Kecamatan Sentajoraya Kabupaten Kuantan Sengingi (Studi Kasus Pada Usaha Keripik Sagu Rezeki Abadi). Jurnal Green Swarnadwi Vol. 9 No 1.
- Priyanto dan Sukimin. 2002. Aneka Olahan Dodol. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Purba. 1986. Nilai Tambah Pada Satuan Output Yang Menghasilkan. Jakarta.
- Purnomo. 2008. Kacang Hijau. Penebar Swdaya. Depok.
- Putong. 2004. Pengantar Ekonomi Makro dan Mikro. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Rahim. A dan Diah, H, R. 2008. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahardi, F. 1999. Agribisnis Tanaman Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santi. Y. M. (2014). Analisis Usaha Agroindustri Keripik Belut Sawah (*Monoptrus Albus Zuiew*) di Kabupaten Kelaten. Jurnal Fakultas Pertanian Sebelas Maret. HAL 28.
- Satiawiharja. B. 1994. Makanan Semi Basah Menurut Selera dan Tahan Lama. Femina No. 39/XXII 6-12 Oktober. Jakarta. Hal 98-100.
- Satuhu, S dan Sunarmani 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi, 1995. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suekartawi 2001. Pengantar Agroindustri. Edidisi 1. Cetakan 2 PT Raja Grafindo Persada. Jakatra.
- Soekartawi, 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Soekartawi, 2005. Agribisnis Teori dan Aplikasinya Raja grenfindo prada, Jakarta.
- Soekartawi. 2005. Agroindustri Dalam Prespektif Sosial Ekonomi. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Agribisnis Teori dan Aplikasi. Rajawali Press, Jakarta.
- Soekartawi. 2011. Ilmu Usaha Tani. Universitas Indonesia, Jakatra.

- Sri, W. 2016. Perbedaan Bahan Baku dan Bahan Penolong. <http://zahiraccounting.com/id/blog/perbedaan-bahan-baku-dan-bahan-penolong/> [Diakses Pada 21 Maret 2019}.
- Sudiyono. A. 2004. Pemasaran Pertanian. UMM Press, Malang.
- Subagyo. Drs. Pangestu. 2000. Manajemen Operasi. Edisi Pertama. BPFE. Yogyakarta.
- Sudarsono. 1995. Pengantar Ekonomi Mikro. LP3ES. Jakarta.
- Sugiono. 2008. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung.
- Sugiri. 1999. Akuntansi Manajemen. AMP YKPN, Yogyakarta
- Suhendar. 2002."Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industry Kecil Tahu Sumedang (Studi Kasus Di Bogor, Jawa Barat)". Skripsi Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian IPB.
- Sukirno, S. 2002. Teori Pengantar Mikro Ekonomi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sukirno. 2004. Makro Ekonomi : Teori Pengantar. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sukirno, S. 2011. Mikro Ekonomi (Teori Pengantar). PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sumayang. 2003. Dasar-dasar Ilmu Produksi dan Operasi. Edisi Pertama. Selemba Empat. Jakarta.
- Sunaryono. 2005. Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suparmako. 2001. Ekonomi Untuk Manajerial. BPFE, Yogyakarta.
- Suratiah. 2002. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suratiah. 2006. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swdaya, Bogor.
- Suratiya. 2008, Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syukur, A.S. 2009. Akutansi Menengah. Jakarta
- Tambunan, T. 2003. Perkembangan Sektor Pertanian Di Indonesia. Beberapa Isu Penting, Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Tarigan, R. 2004. Ekonomi Regional. Bumi Aksara. Jakarta.

Tjitrosoepomo, G. 2004. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatophyta*). Universitas Gadjah Mada Fress. Yogyakarta.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, Jakarta.

Undang-Undang No 20. 2008. Tentang Skala Usaha. Jakarta.

Untung, O. 2008. Durian Untuk Komersial dan Hobi. Buku. Penebar Swadaya. Jakarta.

Werren, S. Carl. Et. Al. "Pengantar Akutansi". Selemba Empat, Jakarta.

Winardi, 1992. *Asas-Asas Maeketing*.: Mandar Maju, Bandung.

