NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TALAM DURIAN UNI KARTIKA DI KECAMATAN BINAWIDYA KOTA PEKANBARU

OLEH :

LASMARIA HOTMAULY TAMBUNAN
214210268

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU

NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TALAM DURIAN UNI KARTIKA DI KECAMATAN BINAWIDYA KOTA PEKANBARU

SKRIPSI

NAMA	**: LASMARIA HOTMAULY TAMBUNAN**
NPM	**: 214210268**
PROGRAM STUDI	**: AGRIBISNIS**

KARYA TULIS ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 05 FEBRUARI 2026 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH DISEPAKATI, KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU

MENYETUJUI

DOSEN PEMBIMBING

Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol, M.Ec

DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU	**KETUA PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**
Dr. Ir. H. T. Edy Sabli, M.Si	**Dr. Limetry Liana, SP., M.Si**

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

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

TANGGAL 05 FEBRUARI 2026

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1.	Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol, M.Ec	Ketua	
2.	Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Saipul Bahri, M.Ec	Anggota	
3.	Heriyanto, SP., M.Si	Anggota	
4.	Khairizal, SP., M.MA	Anggota	

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

UNIVERSITAS ISLAM RIAU
FAKULTAS PERTANIAN
الجامعة الإسلامية الريوية

Alamat: Jalan Kaharuddin Nasution No. 113, Marpoyan, Pekanbaru, Riau, Indonesia - 28284
Telp. +62 761 674674 Fax. +62761 674834 Email: faperta@uir.ac.id Website: www.uir.ac.id

Format : 4 – H

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Pekanbaru, tanggal 3 Februari 2026, Nomor: 046/FP-UIR/KPTS/2026, maka pada hari Kamis tanggal 5 Februari 2026, telah dilaksanakan Ujian Skripsi Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau, Jenjang Studi S1, Tahun Akademik 2025/2026 berikut ini.

1. Nama : Lasmaria Hotmauly Tambunan
2. NPM : 214210268
3. Program Studi : Agribisnis
4. Dengan Judul : Nilai Tambah Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru
4. Waktu Ujian : 09.00 – 10.30 WIB
5. Tempat ujian : Ruang Seminar Agribisnis

Dengan keputusan Hasil Ujian Skripsi:

Lulus*/ Lulus dengan Perbaikan*/ Tidak Lulus*

** Coret yang tidak perlu.*

Nilai Ujian:

Nilai Ujian Angka = 84,56 Nilai Huruf = A-

Tim Penguji Skripsi.

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1	Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol, M.Ec	Ketua	1.
2	Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Saipul Bahri, M.Ec	Anggota	2.
3	Heriyanto, SP., M.Si	Anggota	3.
4	Khairizal, SP., M.MA	Notulen	4.

Pekanbaru, 05 Februari 2026
Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian

Dr. Ir. T. Edy Sabli, M.Si
NUPTK: 0253744645130083

Panitia Ujian
Ketua,

Sisca Vaulina, SP., MP
NUPTK: 5353761662231100

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Kata Persembahan

Damai sejahtera bagi kita semua….

"Takut akan Tuhan adalah permulaan pengetahuan, tetapi orang bodoh menghina hikmat dan didikan."

(Amsal 1:7)

"Apa pun juga yang kamu perbuat, perbuatlah dengan segenap hatimu seperti untuk Tuhan dan bukan untuk manusia"

(Kolose 3:23)

"Sebab Aku ini mengetahui rancangan-rancangan apa yang ada pada-Ku mengenai kamu, demikianlah firman TUHAN, yaitu rancangan kecelakaan, untuk memberikan kepadamu hari depan yang penuh harapan"

(Yeremia 29:11)

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesehatan, Rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis diberikan kesempatan untuk menyelesai Skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (SP). Walaupunn jauh dari kata sempurna, namun penulis bangga telah mencapai titik ini yang akhirnya bisa menyelesaikan Skripsi. Skripsi atau tugas akhir ini aku persembahkan untuk:

Kedua Orangtua Tercinta (Bapak Luther Tambunan dan Mamak Juliana Br.Sinaga)

Teruntuk kedua orang tuaku yaitu Bapak Luther Tambunan dan Mamak Juliana Br.Sinaga. Saya mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas doa, kasih sayang serta kerja keras yang tiada henti demi mewujudkan cita-cita penulis. Terimakasih dengan sangat tulus dari hati yang paling dalam atas dukungan dan motivasi yang sangat luar biasa selama saya menyelesaikan Skripsi ini.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Kedua adikku yang Ku sayang Flora Bernadetta Tambunan dan Jhony Hasudungan Tambunan

Teruntuk adik-adikku ku, Flora Bernadetta Tambunan dan Jhony Hasudungan Tambunan, semoga kita selalu kompak dan saling mendukung dalam menjaga tali persaudaraan. Aku berharap kita semua bisa menjadi berkat di kehidupan masing-masing ke depannya dan menjadi kebanggan kedua orang tua.

- Saya mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing yaitu Bapak Asocc. Prof. Dr. Ir. H. ASROL, Mc yang sudah memberikan waktu, pikiran dan tenaga dalam membimbing penulis. Terimakasih atas motivasi, kritik serta saran yang membangun, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada Bapak Asocc. Prof. Dr. Ir. H. Saipul Bahri, M.Ec dan Heriyanto SP., M.Si selaku dosen penguji yang telah berkenan meluangkan waktu untuk hadir serta memberikan arahan dan masukan yang konstruktif demi perbaikan skripsi ini agar menjadi lebih baik.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada Ibu Kartika selaku pemilik usaha Talam durian, tempat saya melakukan penelitian, yang telah bersedia memberikan waktu untuk diwawancarai.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada My Bestie terbaikku yaitu Sherly Maryadi Putri S.P yang telah menjadi teman setia sejak semester awal hingga akhir. Banyak cerita yang sudah kita lalui bersama, baik suka maupun duka. Semoga persahabatan kita tetap terjalin erat dan baik, tidak hanya selama masa perkuliahan, tetapi juga di masa-masa mendatang.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada Girls Agribisnis 21A yang telah membersamai masa perkuliahan, yang bukanlah waktu yang singkat. Banyak kisah dan pengalaman berharga yang telah kita lewati bersama, yang akan selalu saya kenang dengan hangat.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada seluruh teman-teman satu kelas Agribisnis angkatan 21A, yang tak bisa saya sebutkan satu per satu. Setiap kebaikan, tawa dan kenangan indah yang kita lalui bersama akan selalu saya simpan dan kenang.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

- Saya mengucapkan terimakasih kepada teman-teman PMM (Pertukaran Mahasiswa Merdeka) Universitas Swadaya Gunung Djati angkatan 3 yang telah menjadi keluarga baru bagi saya di Kota Cirebon. Kita sama-sama merantau dari kampung halaman, dipertemukan di perantauan, lalu menjalin ikatan persaudaraan yang kuat. Selama 5 bulan perjalanan ini kita saling merangkul, menolong, menguatkan dan mengasihi satu sama lain.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada teman-teman MSIB (Magang & Studi Independent Bersertifikat) Mitra (BPPSDMP) Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Kementrian Pertian angkatan 7 Provinsi Lampung, yang telah membersamai selama 4 bulan.
- Saya mengucapkan terimakasih kepada teman-teman Divisi Agronomis Pengembangan Padi. Terimakasih telah menjadi teman yang solid, penuh semangat dan saling mendukung. Banyak perjalanan berharga yang saya dapatkan dari kebersamaan kita-mulai dari ilmu, pengalaman lapangan hingga kebersamaan yang hangat dan penuh tawa. Terimakasih kepada teman-teman domisili Lampung yang telah dengan ramah mengajak kami berkunjung ke rumah, bersilaturahmi dan menikmati keindahan pantai-pantai yang ada di Lampung. Pengalaman itu menjadi kenangan yang tidak akanterlupakan bagi saya. Semoga tali silaturahmi ini tetap terjaga dan kita semua bisa terus tumbuh serta berkembang di jalan kita masing-masing, sukses selalu untuk kita semua and I hope someday we can meet again!
- Saya mengucapkan terimakasih kepada teman-teman kos PABUDU (Pasukan Butuh Duit) yang sangat aku sayangi, kita sudah seperti saudara di kota perantauan orang, banyak hal-hal baik yang saya dapatkan dari kalian, kalian juga sudah memberikan keceriaan selama 4 bulan di Kota Lampung bagi saya. Semoga kita semua sukses dan bisa berjumpa lagi di versi terbaik kita, amin…
- Saya mengucapkan terimakasih kepada rekan kerja aku di Mr. Bakwan Pekanbaru yaitu Afnifah dan Intan gresia br. Marbun. Penulis sangat senang dipertemukan dengan kalian, sifat kalian yang penuh kehangatan dan tulus benar-benar membuat penulis terharu.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena ini kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun, selalu penulis harapkan demi kebaikan demi kebaikan Skripsi ini. Dan semoga dengan karya ini dapat membuahkan hasil yang baik serta bermanfaat bagi orang lain.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Biografi Penulis



Lasmaria Hotmauly Tambunan dilahirkan di Pekanbaru pada tanggal 26 Mei 2003. Anak pertama dari 3 bersaudara dari pasangan Bapak Luther Tambunan dan Ibu Juliana br.Sinaga. Penulis menyelesaikan pendidikan TK pada tahun 2007 di TK PGRI di Desa Rawang Kao Kecamatan Lubuk Dalam Kabupaten Siak dan melanjutkan Sekolah Dasar pada tahun 2013 di SDN 01 Lubuk Dalam Kecamatan Lubuk Dalam Kabupaten Siak dan melanjutkan Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2016 di SMPN 1 Lubuk Dalam Kecamatan Lubuk Dalam Kabupaten Siak dan menyelesaikan Sekolah Menengah Kejuruan pada tahun 2021 di SMKN 1 Lubuk Dalam Kecamatan Lubuk Dalam Kabupaten Siak. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Swasta di Pekanbaru yaitu Universitas Islam Riau (UIR) Fakultas Pertanian pada Program Studi Agribisnis. Penulis melanjutkan penelitian dengan judul "Analisis Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru". Puji syukur dengan izin Tuhan Yang Maha Esa akhirnya pada tanggal 05 februari 2026 penulis melaksanakan ujian komprehensif dan dinyatakan lulus ujian sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

ABSTRAK

LASMARIA HOTMAULY TAMBUNAN (214210268), Nilai Tambah Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru. Dibawah bimbingan Bapak Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol, M.Ec

Agroindustri memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, salah satunya melalui pengolahan durian menjadi produk olahan khas seperti talam durian di Kota Pekanbaru. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri talam durian Uni Kartika, (2) Penggunaan input produksi, teknologi pengolahan dan proses produksi usaha agroindustri talam durian Uni Kartika, (3) Biaya produksi, produksi, pendapatan dan efisiensi usaha agroindustri talam durian Uni Kartika, (4) Nilai tambah usaha agroindustri talam durian Uni Kartika. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan studi kasus pada usaha talam durian Uni Kartika, yang dilaksanakan di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru dari bulan Januari 2025 sampai bulan September 2025. Pemilihan responden dilakukan secara sensus terhadap 1 orang pengusaha dan 4 orang tenaga kerja. Analisis data yang digunakan meliputi data primer dan data sekunder. Data dianalisis secara deskriptif Statistik dan analisis metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan (1) Karakteristik pengusaha berumur 53 tahun sedangkan umur tenaga kerja rata-rata 31 tahun (produktif), lama pendidikan pengusaha 9 tahun (SMP) sedangkan pendidikan tenaga kerja rata-rata 12 tahun (SMA), pengalaman usaha pengusaha 25 tahun sedangkan pengalaman usaha tenaga kerja rata-rata 3,25 tahun dan tanggungan keluarga pengusaha 5 orang sedangkan tenaga kerja rata-rata 2 orang. Profil usaha talam durian Uni Kartika dimulai dari tahun 2000 hingga saat ini, sumber modal sendiri sebanyak Rp 3.700.000 (tanpa sewa tempat), skala usaha termasuk termasuk skala industri rumah tangga (mikro) dan melibatkan 4 orang tenaga kerja. (2) Penggunaan input produksi terdiri dari bahan baku durian beku (*frozen*) dan beras ketan serta bahan penunjang berupa santan, tepung beras, tepung hunkwe, gula pasir, pewarna makanan warna kuning dan garam. Teknologi pengolahan usaha talam durian Uni Kartika menggunakan teknologi manual. Proses produksi dilakukan setiap hari. (3) Biaya produksi usaha agroindustri talam durian Uni Kartika adalah sebesar Rp 219.446. Produksi yang dihasilkan adalah 10 kg talam durian dengan harga Rp 25.000/pieces. Pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha adalah sebesar Rp 250.000/proses produksi. Pendapatan bersih yang diterima oleh pengusaha adalah sebesar Rp 30.554/proses produksi. Efisiensi usaha talam durian Uni Kartika R/C Ratio sebesar 1,14 yang berarti usaha ini menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. (4) Nilai tambah yang diperoleh dari usaha talam durian Uni Kartika adalah Rp 18.939 dengan rasio nilai tambah 36,36%.

Kata Kunci: *Agroindustri, Talam Durian, Biaya Produksi, Efesiensi R/C ratio dan Nilai Tambah*

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

ABSTRACT

LASMARIA HOTMAULY TAMBUNAN (214210268), Value Added of the Durian Talam Agroindustry Uni Kartika in Binawidya District, Pekanbaru City. Under the guidance of Mr. Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol, M.Ec

Agroindustry plays an important role in increasing the added value of agricultural products, one of which is through the processing of durian into typical processed products such as talam durian in Pekanbaru City. This study aims to analyze: (1) the characteristics of the entrepreneur and the business profile of the Uni Kartika talam durian agroindustry, (2) the use of production inputs, processing technology, and the production process of the Uni Kartika talam durian agroindustry, (3) production costs, output, income, and business efficiency, and (4) the added value generated by the Uni Kartika talam durian agroindustry. This research employed a survey method with a case study approach on the Uni Kartika talam durian business, conducted in Binawidya District, Pekanbaru City, from January 2025 to September 2025. Respondents were selected through a census, consisting of one entrepreneur and four workers. The data used included primary and secondary data, which were analyzed descriptively using statistics and the Hayami value-added method. The results showed that: (1) the entrepreneur was 53 years old, while the workers had an average age of 31 years (productive age). The entrepreneur had nine years of education (junior high school), whereas the workers had an average of twelve years of education (senior high school). The entrepreneur had 25 years of business experience, while the workers had an average of 3.25 years, with five dependents for the entrepreneur and an average of two dependents for the workers. The Uni Kartika talam durian business has been operating since 2000, with personal capital of Rp 3,700,000 (without renting a place), classified as a micro-scale home industry, and employs four workers. (2) The production inputs consist of frozen durian and glutinous rice as raw materials, and supporting materials such as coconut milk, rice flour, hunkwe flour, granulated sugar, yellow food coloring, and salt. The processing technology usesmanua technology, and production takes place daily. (3) The production cost of the Uni Kartika talam durian agroindustry is Rp 219.446. The output produced is 10 kg of talam durian, sold at Rp 25,000 per piece. The gross income received per production process is Rp 250,000, while the net income is Rp 30,554. The business efficiency R/C ratio is 1.14, indicating that the business is profitable and feasible to develop. (4) The added value generated from the Uni Kartika talam durian business is Rp 18,939 with an added value ratio of 36.36%.

Keywords: *Agroindustry, Talam Durian, Production Cost, Efficiency R/C Ratio, Added Value.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-Nya maka penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ”Nilai Tambah Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru”.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini, terutama dosen pembimbing yaitu Bapak Assoc. Prof. Dr. Ir. H. Asrol. M.Ec yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan pengarahan dan bimbingan dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih atas dukungan orang tua baik dalam bentuk moril dan material.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis telah berupaya semaksimal mungkin untuk mencapai hasil terbaik. Penulis menyadari masih terdapat kesalahan – kesalahan yang tidak disengaja dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Pekanbaru, Februari 2026

Lasmaria Hotmauly Tambunan, S.P

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK ..... **i**

ABSTRACT ..... **ii**

KATA PENGANTAR ..... **iii**

DAFTAR ISI ..... **iv**

DAFTAR TABEL ..... **viii**

DAFTAR GAMBAR ..... **ix**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **x**

I. PENDAHULUAN **1**

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 9

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian 10

1.4. Ruang Lingkup Penelitian 11

II. TINJAUAN PUSTAKA **12**

2.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha 12

2.1.1. Karakteristik Pengusaha 12

2.1.2. Profil Usaha 17

2.2. Karakteristik Agroindustri 22

2.3. Durian (Durio Zibethinus) 24
2.4. Agroindustri Talam Durian 26
2.5. Aspek Teknis Usaha Agroindustri 28
2.5.1. Penggunaan Input Produksi 28
2.5.2. Teknologi Produksi 29
2.5.3. Proses Produksi 30
2.6. Analisis Usaha Agroindustri 31
2.6.1. Biaya Produksi 31
2.6.2. Produksi 32
2.6.3. Pendapatan Usaha 33
2.6.4. Efisiensi Usaha 34
2.6.5. Nilai Tambah 34
2.7. Penelitian Terdahulu 36
2.8. Kerangka Pemikiran 42
III. METODOLOGI PENELITIAN 45
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian 45
3.2. Teknik Pengambilan Responden 45
3.3. Teknik Pengumpulan Data 45
3.4. Konsep Operasional 46
3.5. Analisis Data 49

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

3.5.1. Analisis Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Talam Durian 49

3.5.2. Penggunaan Input Produksi, Teknologi Produksi dan Produksi 50

3.5.3.Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah 50

3.5.4. Nilai Tambah Usaha Agroindustri 50

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN..... 56

4.1. Gambaran Geografis dan Topografi 56

4.2. Keadaan Penduduk 56

4.2.1. Jumlah, Jenis Kelamin dan Umur..... 57

4.2.2. Tingkat Pendidikan..... 58

4.3. Sarana dan Prasarana 58

V. HASIL DAN PEMBAHASAN 60

5 1.Karakteristrik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Talam Durian60

5.1.1. Karakteristrik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Talam Durian 60

5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Talam Durian 64

5.2. Aspek Teknis Usaha Agroindustri Talam Durian 68

5.2.1. Penggunaan Input Produksi 68

5.2.2. Teknologi Pengolahan 70

5.2.3. Proses Produksi..... 72

5.3. Analisis Usaha Agroindustri Talam Durian 74

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

5.3.1. Biaya Produksi 75

5.3.2. Produksi 76

5.3.3. Pendapatan Usaha 76

5.3.4. Efisiensi Usaha 77

5.3.5. Nilai Tambah 78

VI. KESIMPULAN DAN SARAN 81

6.1. Kesimpulan 81

6.2. Saran 82

DAFTAR PUSTAKA 83

LAMPIRAN 86

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

1. Produksi Durian di Kecamatan atau Kota Pekanbaru Provinsi Riau (kuintal) Tahun 2021-2024 3
2. Metode Hayami 53
3. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2023 57
4. Jumlah Penduduk Menurut Pendidikan di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2024 58
5. Jumlah Sarana dan Prasarana di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2023 59
6. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru 61
7. Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025 67
8. Distribusi jumlah bahan baku dan bahan penunjang per proses produksi pada usaha agroindustri talam durian uni kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025 69
9. Distribusi Jumlah Penggunaan Alat Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025 72
10. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi (RCR) Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025 75
11. Nilai Tambah Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025 79

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Kerangka Pemikiran 44

2. Proses Produksi Talam Durian 73

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

1. Identitas Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025 86

2. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025 87

3. Distribusi Penggunaan Alat dan Nilai Penyusutan Alat Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025 88

4. Distribusi Jumlah Biaya Bahan Baku dan Biaya Bahan-Bahan Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025 89

5. Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025 90

6. Dokumentasi 91

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian memiliki peran penting dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi Indonesia di era globalisasi. Namun hingga saat ini, sektor pertanian tetap menjadi salah satu sektor yang bersifat konvensional. Tingginya permintaan terhadap produk pertanian mendorong perlunya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian agar memiliki nilai tambah dan daya saing. Salah satu strategi yang dapat ditempuh adalah melalui pengembangan agroindustri.

Agroindustri memiliki peran strategis dalam mengatasi berbagai permasalahan sektor pertanian, seperti produk yang mudah rusak dan fluktuasi harga di pasar. Dengan adanya kelompok agroindustri, produk pertanian dapat diolah menjadi barang yang lebih tahan lama dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Selain itu, agroindustri juga berperan sebagai penghubung antara sektor pertanian dan industri pengolahan, sehingga mampu menciptakan lapangan kerja serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah.

Salah satu komoditas pertanian yang berpotensi untuk dikembangkan melalui agroindustri adalah durian (*Durio zibethinus*). Durian merupakan buah yang sangat digemari masyarakat Indonesia dan dikenal sebagai “raja buah” karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Durian juga mengandung gizi yang cukup tinggi, seperti vitamin B, C, E dan zat besi Wiryanta (2009) dalam Fauziah (2021).

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Menurut Austin (1981) dalam Astutiningsih dan Sari (2017) agroindustri yaitu kegiatan usaha yang memproses bahan baku nabati (dari tanaman) atau hewani (dari hasil ternak) melalui tahapan pengolahan, pengawetan, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri dapat berupa produk akhir yang siap dikonsumsi maupun sebagai bahan baku bagi industri lain. Dengan demikian, agroindustri tidak hanya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, tetapi juga berkontribusi menciptakan kesempatan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Menurut konsep agribisnis, agroindustri merupakan bagian dari lima subsistem utama, yaitu: 1) penyediaan sarana produksi dan peralatan, 2) usaha tani, 3) pengolahan hasil, 4) pemasaran, serta 5) sarana dan pembinaan Astutiningsih dan Sari (2017). Oleh karena itu, pengembangan agroindustri menjadi salah satu upaya penting dalam meningkatkan efisiensi dan daya saing produk pertanian.

Di Provinsi Riau, khususnya Kota Pekanbaru, durian telah lama menjadi salah satu komoditas buah unggulan dengan cita rasa khas dan nilai jual yang relatif tinggi. Potensi tersebut mendorong berkembangnya berbagai produk olahan berbasis durian, seperti lempuk durian, dodol durian, selai durian dan talam durian. Talam durian merupakan kue tradisional yang menggabungkan durian dengan bahan seperti beras ketan, santan dan gula. Talam durian tidak hanya menawarkan kelezatan khas daerah, tetapi juga memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan durian segar. Sehingga menjadikannya pilihan populer sebagai oleh-oleh khas Pekanbaru.

Seiring meningkatnya permintaan konsumen terhadap talam durian, terutama di Kota Pekanbaru, pelaku usaha di Kecamatan Binawidya mulai memanfaatkan durian beku *frozen food* sebagai bahan baku utama. Penggunaan durian beku memberikan keuntungan dalam hal ketersediaan bahan baku sepanjang tahun, menjaga konsistensi kualitas rasa serta meningkatkan efiensi pasokan bahan baku.

Konidisi iklim dan karakteristik tanah di Pekanbaru tergolong cukup mendukung bagi pertumbuhan dan perkembangan durian. Hal ini tercermin dari adanya produksi durian yang dihasilkan setiap tahunnya. Adapun data produksi roduksi durian di Kota Pekanbaru dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Durian di Kota Pekanbaru Provinsi Riau (Kuintal) Tahun 2021-2024

Tahun	Produksi Durian di Kota Pekanbaru (Kuintal)
2021	790,78
2022	4.429,00
2023	5.198,36
2024	4.211.39
Total	10.418,14

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, 2021-2024 (Pekanbaru, 2025)

Berdasarkan Tabel 1. Menunjukkan bahwa total produksi durian pada tahun 2021 yaitu sebanyak 790,78 kuintal, pada tahun 2022 total produksi durian yaitu sebanyak 4.429,00 kuintal, pada tahun 2023 total produksi durian yaitu 5.198,36 kuintal dan pada tahun 2024 total produksi durian yaitu sebanyak 4.211,39 kuintal. Menunjukkan selama tahun 2021 – 2024 perkembangan produksi durian di Kota Pekanbaru mengalami fluktuasi yang signifikan. Adapun produksi tertinggi di tahun 2023 yaitu sebanyak 5.198.36 kuintal dan produksi durian terendah di tahun 2021 yaitu sebanyak 790,78 kuintal.

Menurut sumber Riki (2025) harga durian segar di Pekanbaru jenis durian lokal dari Sumatera Barat (daerah Pasaman, Pesisir, Sijunjung dan Lubuk Alung) banyak tersedia sepanjang jalan seperti Arifin Ahmad, Yos Sudarso, Pepaya Sukajadi dan jalan lainnya. Dengan kisaran harga di Rp 10.000 - Rp 50.000 per buah, tergantung ukuran dan jenis.

Pada saat tidak musim panen, durian di Pekanbaru tetap tesedia dari pasokan luar daerah sehingga stok relatif stabil sepanjang tahun. Namun harganya jauh lebih tinggi dibanding musim panen. Berdasarkan sumber Brosispku (2018) harga durian segar di luar musim dijual sekitar Rp 40.000-Rp 85.000 per buah.

Untuk mengatasi permasalahan fluktuasi harga durian, pelaku usaha memilih untuk menggunakan durian beku frozen sebagai alternatif bahan baku. Harga durian beku *frozen* di lokasi penelitian pada tahun 2025 adalah sebesar Rp 90.000/kg. Bahan baku durian beku *frozen* tersedia sepanjang tahun, baik pada musim maupun di luar musim durian, sehingga mendukung keberlanjutan proses produksi. Dalam praktiknya, usaha talam durian Uni Kartika memperoleh bahan baku durian beku *frozen* dari Toko Fifa Pondok Durian dengan jenis durian medan yang berlokasi di Jalan Jenderal Sudirman, Kota Pekanbaru.

Bahan baku durian beku *frozen* tersebut di stok secara rutin setiap tiga minggu sekali sebanyak 15 kg. Berdasarkan hasil observasi, harga durian beku *frozen* cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun terjadi kenaikan harga bahan baku, usaha talam durian Uni Kartika tetap bertahan dan berproduksi selama 25 tahun.

Pasokan durian Pekanbaru sangat tergantung pada impor dari daerah

penghasil (misal Sumatera Barat, Jambi, Kampar) Abdul (2017). Ketika pasokan lokal menipis di luar musim panen, pedagang menghadapi stok terbatas dan biaya pengiriman tinggi. Fluktuasi stok ini berarti omzet pedagang juga fluktuasi: saat panen melimpah pendapatan meningkat, namun di luar musim penjualan bisa menurun. Selain itu, resiko kerugian muncul jika buah impor kurang matang atau cepat busuk. Dengan biaya pembelian tinggi di luar musim, keuntungan pedagang otomatis menyusut sehingga menambah resiko kerugian finansial.

Talam durian merupakan salah satu jenis talam yang cukup populer dibandingkan talam ubi, talam ketan, talam pandan atau talam singkong. Hal ini disebabkan oleh cita rasa khas dan kesan eksklusifnya. Pemilihan talam durian dalam penelitian bukan tanpa alasan, produk ini tidak hanya mencerminkan identitas lokal, tetapi juga memiliki nilai jual dan daya tarik pasar yang lebih tinggi dibandingkan jenis talam lainnya.

Kecamatan Binawidya sendiri merupakan salah satu wilayah administratif di Kota Pekanbaru, Provinsi Riau. Sebelumnya kecamatan ini bernama Kecamatan Tampan, namun berdasarkan peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 2 Tahun 2020, nama kecamatan ini diubah menjadi Kecamatan Binawidya. Pusat pemerintahan Kecamatan Binawidya berkedudukan di Kelurahan Simpang Baru. Kecamatan ini terdiri atas lima kelurahan dan dikenal sebagai kawasan yang berkembang pesat dalam sektor pendidikan, perdagangan, serta usaha mikro dan kecil termasuk dalam bidang pengolahan makanan tradisional seperti talam durian *Binawidya, Pekanbaru*, (2025).

Produk talam durian di Kota Pekanbaru saat ini telah dipasarkan secara

luas, baik melalui toko oleh-oleh modern maupun pasar tradisional. Beberapa toko yang menjual talam durian antara lain Rumah Kue Viera, Insyira Oleh-oleh Pekanbaru, Oleh-oleh Nadhira Napoleon Pekanbaru, serta sejumlah toko oleh-oleh lainnya. Produk talam durian yang dipasarkan memiliki kualitas dan harga yang bervariasi sesuai dengan segmen konsumen, sehingga menjangkau pasar yang lebih luas. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa persaingan usaha talam durian di Kota Pekanbaru semakin kompetitif, sehingga pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan efisiensi produksi, menjaga kualitas produk, serta menerapkan strategi pengelolaan bahan baku yang tepat agar dapat bertahan dan bersaing di pasar.

Selain itu, terdapat pula salah satu pelaku usaha lokal yang masih bertahan hingga saat ini yaitu Talam Durian Uni Kartika yang telah dirintis sejak tahun 2000 dan bergerak di bidang agroindustri makanan tradisional di Kota Pekanbaru. Salah satu produk unggulan yang dihasilkan oleh usaha ini adalah talam durian.

Dengan ditangani oleh tim produksi yang kompeten dan berpengalaman, Uni Kartika berkomitmen untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Komitmen tersebut ditunjukkan melalui perhatian terhadap kehalalan, kebersihan, harga yang terjangkau, serta inovasi berkelanjutan dalam hal desain kemasan, pemasaran, cita rasa dan keunikan produk. Selain itu, Uni Kartika juga memberikan layanan terbaik kepada konsumennya sehingga mampu bersaing di tengah dinamika pasar dan manjadi salah satu contoh UMKM yang berhasil di sektor agroindustri makanan lokal.

Namun, pengembangan usaha talam durian masih menghadapi beberapa

hambatan, antara lain fluktuasi harga bahan baku yang cukup signifikan. Harga durian dapat melonjak tinggi saat musim panen belum tiba dan menurun drastis ketika pasokan melimpah. Fluktuasi harga ini tentu berdampak langsung pada biaya produksi bagi Uni Katika. Oleh karena itu, beberapa pelaku usaha memilih menggunakan durian beku atau durian *frozen* sebagai alternatif yang lebih stabil dalam hal harga dan ketersedian. Strategi ini dinilai lebih efisien dalam menjaga keberlangsungan produksi serta mengurangi risiko kerugian akibat perubahan harga bahan baku yang tidak menentu.

Permasalahan keterbatasan teknologi pengolahan juga mempengaruhi efisiensi proses produksi. Dalam menghadapi tantangan ekonomi tersebut, peran pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi sangat penting dalam menjaga keberlanjutan produksi dan inovasi produksi serta mendorong inovasi produk berbasis potensi lokal. UMKM memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang tersedia, termasuk sektor agroindustri. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah (Diskop UKM) Kota Pekanbaru, pada tahun 2024 jumlah pelaku UMKM di Pekanbaru meningkat. Saat ini diketahui jumlah pelaku UMKM di Kota Pekanbaru mencapai 26.684 UMKM Pekanbaru.Go.Id, (2024). Peningkatan jumlah ini menunjukkan bahwa UMKM memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal, khususnya dalam pengembangan produk olahan seperti talam durian.

Produk ini merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil pertanian durian yang memiliki nilai ekonomi dan potensi yang menjanjikan. Oleh karena

itu, keterlibatan UMKM dalam pengolahan talam durian perlu mendapatkan perhatian khusus melalui menjaga kualitas produksi dan penerapan teknologi tepat guna. Dengan pendekatan tersebut, pelaku UMKM berpotensi mendorong pertumbuhan agroindustri talam durian yang lebih efisien dan kompetitif.

Produk olahan durian seperti lempuk dan talam durian memiliki potensi besar meningkatkan pendapatan masyarakat di Riau. Namun, belum optimalnya proses pengolahan menyebabkan kualitas produk masih bervariasi Fadillah, N., Sulaiman, D., dan Maulana (2018). Sementara itu, Fauziah, H., dan Andri (2020) dalam penelitiannya di Sumatera Barat menekankan pentingnya penerapan teknologi tepat guna dalam meningkatkan daya saing produk olahan durian. Kendati demikian, kajian-kajian tersebut belum secara mendalam membahas aspek teknis, teknologi produksi, proses produksi, biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah produk talam durian, khususnya dalam konteks UMKM di Kecamatan Binawidya.

Hal ini menunjukkan pentingnya pengembangan sektor agroindustri berbasis UMKM sebagai salah satu strategi dalam mendukung ekonomi daerah, terutama melalui pemanfaatan potensi produk unggulan daerah. Namun hingga kini belum terdapat penelitian yang secara spesifik mengkaji potensi dan tantangan agroindustri talam durian di Kecamatan Binawidya.

Fenomena ini menarik untuk diteliti karena di tengah perkembangan usaha oleh-oleh modern yang menawarkan talam durian dengan inovasi teknologi pengolahan dan kemasan yang semakin beragam, usaha talam durian Uni Kartika justru mampu mempertahankan metode pengolahan tradisional yang telah

dijalankan selama kurang lebih 25 tahun. Keberlanjutan usaha ini menunjukkan adanya daya tahan dan konsistensi dalam menjaga cita rasa, kualitas produk, serta kepercayaan konsumen, meskipun dihadapkan pada persaingan yang semakin ketat. Keunikan tersebut menjadikan Uni Kartika sebagai objek penelitian yang relevan untuk dikaji, khususnya dalam melihat bagaimana proses agroindustri tradisonal mampu menciptakan nilai tambah, efisiensi usaha serta keberlanjutan usaha di tengah perubahan selera pasar dan modernisasi industri makanan.

Di tengah gempuran toko oleh-oleh modern di Kota Pekanbaru seperti Viera, Insyira dan Napoleon yang telah menerapkan manajemen industri serta teknologi pengolahan yang modern, agroindustri talan durian Uni Kartika menunjukkan resiliensi yang unik.usaha ini telah beroperasi sejak tahun 2000 dengan skala rumah tangga dan penggunaan teknologi manual, namun mampu bertahan dan berkembang selama lebih dari dua dekade. Hal ini menjadi daya tarik peneliti untuk mengkaji lebih lanjut, khususnya dalam melihat bagaimana efisiensi biaya produksi dan nilai tambah yang dihasilkan melalui strategi penggunaan bahan baku durian beku *frozen* sebagai upaya mengatasi fluktuasi musim durian, yang berbeda dengan pola pengelolaan pada industri skala besar.

Berdasarkan fenomena tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai proses agroindustri Talam Durian pada usaha Uni Kartika di Pekanbaru. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul "Nilai Tambah Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru".

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka perumusan masalah penelitian

ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana penggunaan input produksi, teknologi pengolahan dan proses produksi dalam usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru?
3. Bagaimana biaya produksi, produksi, pendapatan dan efisiensi dalam usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru?
4. Bagaimana nilai tambah usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian adalah untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru.
2. Penggunaan input produksi, teknologi produksi dan proses produksi dalam usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru.
3. Biaya produksi, produksi, pendapatan dan efisiensi dalam usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru.
4. Nilai tambah usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru.

Adapun manfaat penelitian adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan menambah wawasan peneliti terkait apa yang diteliti sehingga memperkaya khasanah ilmu pengetahuan di bidang agroindustri dan merupakan salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
2. Bagi pengusaha, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam peningkatan usaha agroindustri Talam Durian.
3. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan atau sumber pemikiran dan pertimbangan dalam membuat kebijakan yang berhubungan dengan usaha agroindustri Talam Durian di masa akan datang.
4. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan, penelitian ini dapat dijadikan bahan informasi dan dapat digunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian.

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian nilai tambah agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru dalam penelitian ini mengkaji: 1) Karakteristik pengusaha yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Dan profil usaha agroindustri Talam Durian yang meliputi: sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja. 2) Penggunaan input produksi, teknologi produksi dan proses produksi usaha agroindustri Talam Durian. 3) Analisis usaha agroindustri Talam Durian yang meliputi: biaya produksi, produksi, pendapatan usaha dan efisiensi usaha. 4) Analisis nilai tambah (metode Hayami) usaha agroindustri Talam Durian.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

Penelitian terdahulu oleh Dongoran dan Vaulina (2021) berjudul "Analisis Agroindustri Lempuk Durian di Desa Selatbaru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis" lebih menitikberatkan pada pengolahan dan pengembangan produk olahan durian dalam bentuk lempuk di wilayah perdesaan. Fokusnya berada pada aspek produksi dan distribusi lempuk durian di lingkungan masyarakat desa.

Sementara itu, penelitian ini mengambil lokasi di kawasan perkotaan, khususnya di sekitar pendidikan di Kecamatan Binawidya, Kota Pekanbaru dengan fokus pada produk olahan durian berupa talam durian. Penelitian ini juga menyoroti aspek teknologi produksi dan kualitas bahan baku durian. Dengan demikian, penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan kajian yang belum membahas analisis agroindustri talam durian di kawasan strategis pendidikan dan perkotaan.

Karakteristik pengusaha dan profil usaha dalam penelitian ini dijelaskan melalui beberapa aspek. karakteristik pengusaha mencakup: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha serta jumlah tanggungan keluarga. Sementara itu profil usaha meliputi: sejarah berdirinya usaha, modal usaha, skala usaha dan jumlah tenaga kerja yang digunakan.

2.1.1. Karakteristik Pengusaha

Karakteristik individu dapat dipahami sebagai ciri atau atribut yang melekat pada seseorang dan membedakannya dengan individu lain, baik dalam

segi prilaku maupun sikap. Dalam konteks kewirausahaan, karakteristik pengusaha berperan penting dalam memengaruhi kemampuan pengambilan keputusan serta keberlangsungan usaha yang dijalankan menurut Mathis dan Jakson dalam H (2022).

Selain itu, karakteristik juga mencerminkan sifat khas yang tertanam dalam diri individu dan memengaruhi cara seseorang bertindak, bersikap, serta merespons berbagai kondisi yang dihadapi dalam menjalankan usaha. Karakteristik tersebut terbentuk dari latar belakang pribadi dan pengalaman, sehingga berpengaruh terhadap pola pengelolaan usaha yang dijalankan menurut Asmani (2012) dalam Marni (2022).

A. Umur

Menurut Hasyim (2006) dalam Marni (2022), Umur merupakan salah satu faktor yang berkaitan dengan kemampuan kerja pengusaha dalam menjalankan kegiatan agroindustri. Tingkat produktivitas seseorang umumnya dipengaruhi oleh kondisi umur, di mana pengusaha yang berada pada umur produktif cenderung memiliki kemampuan fisik dan daya pikir yang lebih optimal dalam melaksanakan aktivitas usaha.

Badan Pusat Statistik mengelompokkan penduduk berdasarkan umur ke dalam beberapa kategori, yaitu 0-14 tahun sebagai kelompok belum produktif secara ekonomi, umur 15-64 tahun sebagai kelompok umur produktif, serta umur >64 tahun sebagai kelompok umur tidak produktif dalam H (2022).

Dalam konteks usaha agroindustri, umur pengusaha berpengaruh terhadap aktivitas pengolahan dan pengelolaan usaha. Pengusaha dengan umur yang relatif

lebih muda umumnya memiliki kondisi fisik yang lebih kuat dan respons yang lebih cepat dalam menjalankan kegiatan produksi, sehingga berpotensi meningkatkan kelancaran proses usaha.

B. Tingkat Pendidikan

Pendidikan dipahami sebagai proses yang bertujuan untuk meningkatkan serta mengembangkan kemampuan, sikap dan perilaku individu, baik untuk memenuhi kebutuhan saat ini maupun sebagai bekal di masa mendatang. Proses tersebut dapat berlangsung melalui lembaga pendidikan formal maupun melalui kegiatan pembelajaran yang tidak terikat pada suatu organisasi tertentu Dewi, Suwendra dan Yulianthini (2016) dalam H (2022).

Tingkat pendidikan seseorang pada umumnya berkaitan dengan kemampuan berfikir, kreativitas serta cara bertindak dalam menghadapi permasalahan. Individu dengan tingkat pendidikan yang lebih rendah cenderung memiliki keterbatasan pengetahuan dalam mengelola dan memanfaatkan sumber daya yang tersedia secara optimal, sehingga dapat memengaruhi efektivitas pengelolaan usaha yang dijalankan Ismail dkk (2016) dalam Marni (2022). Menurut Suryana (2013) menambahkan bahwa pelaku usaha dengan pendidikan tinggi cenderung memiliki orientasi jangka panjang, berpikir strategis dan lebih cepat beradaptasi terhadap perubahan pasar.

Tingkat pelaku usaha dapat dikategorikan mulai dari pendidikan dasar hingga pendidikan tinggi dan masing-masing tingkat memberikan karakteristik tertentu dalam cara mengelola usaha, diantaranya:

1) Pelaku usaha dengan pendidikan dasar (SD–SMP), umumnya menjalankan

usahanya berdasarkan pengalaman langsung dan cenderung menggunakan metode tradisional. Mereka biasanya memiliki keterampilan praktis, tetapi terbatas dalam manajemen formal dan penggunaan teknologi.

2) Pelaku usaha dengan tingkat pendidikan menengah (SMA), pelaku usaha mulai menunjukkan pemahaman terhadap dasar-dasar pengelolaan usaha. Mereka lebih terbuka terhadap informasi baru dan mulai mencoba menerapkan sistem yang lebih teratur dalam menjalankan usaha.
3) Pelaku usaha dengan pendidikan tinggi (D3-S1), umumnya memiliki kemampuan yang lebih baik dalam perencaan usaha, pemasaran, pembukaan, serta pemanfaatan teknologi. Mereka lebih analitis dan adaptif terhadap dinamika pasar serta lebih cenderung menerapkan strategi pengembangan usaha.
4) Pelaku usaha yang menempuh pendidikan pascasarjana (S2-S3) cenderung memiliki pendekatan yang sistematis dan berbasis riset dalam menjalankan usaha. Mereka biasanya mengembangkan bisnis dengan orientasi profesional, inovatif dan terukur.

Namun demikian, seperti yang dikemukakan oleh Tambunan (2009), pendidikan formal bukanlah satu-satunya penentu keberhasilan. Pengalaman berusaha dan ketekunan juga menjadi faktor penting dalam mendukung keberlanjutan usaha, khususnya pada skala kecil dan menengah.

C. Pengalaman Berusaha

Pengalaman kerja adalah tingkat penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh pengusaha dalam menjalankan pekerjaan, yang

dapat diukur melalui lamanya bekerja serta jenis pekerjaan yang pernah dilakukan dalam bidang usahanya Suwarno dan Aprianto (2019) dalam H (2022).

Pengalaman usaha adalah pengetahuan yang diperoleh pelaku usaha melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas bisnis dalam jangka waktu tertentu. Semakin lama seseorang menjalankan usahanya, maka semakin terasah pula keterampilannya dalam pengambil keputusan, pemahaman pasar dan pengelola tantangan usaha Suryana (2013).

Hal ini diperkuat oleh Zimmerer dan Scarborough (2005) yang menyatakan bahwa pengalaman adalah faktor penting dalam kewirausahaan karena berpengaruh langsung terhadap efisiensi, efektivitas dan daya saing usaha.

Secara umum, pengalaman usaha dapat dikategorikan berdasarkan durasi sebagai berikut:

- 0-2 tahun (pemula): masih dalam tahap belajar dan adaptasi
- 3-5 tahun (berkembang): mulai stabil dan membangun sistem usaha
- ≥6 tahun (berpengalaman atau profesional): memiliki kemampuan manajerial dan teknis yang matang, serta telah menghadapi berbagai dinamika usaha

Dengan demikian, pelaku usaha yang telah menjalankan usahanya selama lebih dari 6 tahun, termasuk dalam kategori profesional, karena telah memiliki kemampuan dan pengalaman yang cukup kuat dalam mempertahankan dan mengembangkan usahanya secara berkelanjutan.

Pengalaman menunjukkan adanya interaksi timbal balik dan proses penyesuaian keterampilan dengan situasi baru, termasuk dalam pemanfaatan teknologi. Pengalaman juga berkontribusi dalam pembentukan sikap dan

peningkatan kapasitas pengetahuan pelaku usaha, yang mendukung keberlangsunganusaha secara berkelnajutan Faizal (2020) dalam Marni (2022).

D. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2016) dalam Fitriyani (1987), jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukkan pendapatan dalam memenuhi kebutuhannya. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong petani untuk melakukan banyak aktivitas terutama dalam mencari dan menambah pendapatan dalam keluarganya. Semakin banyak anggota keluarga, maka semakin besar pula pengeluaran yang akan ditanggung. Salah satu keputusan petani dalam berusahatani adalah dipengaruhinya oleh jumlah anggota kelurga.

2.1.2. Profil Usaha

Menurut Ruslan (2014) dalam Marni (2022) pofil perusahaan merupakan grafik, diagram atau tulisan yang menjelaskan suatu keadaan yang mengacu pada data suatu perusahaan. Sedangkan menurut Krisyantono (2012) yang dimaksud profil perusahaan (*company profile*) adalah suatu produk tulisan praktisi publik relations yang berisi gambaran umum perusahaan.

A. Sejarah Usaha

Talam Durian Uni Kartika merupakan salah satu rumah produksi yang berada di Pekanbaru, yang dikenal sebagai pelaku usaha di bidang agroindustri makanan. Dengan menawarkan berbagai macam olahan kue tradisional khas daerah, seperti; serabi, bika, talam ubi dan talam durian sebagai produk unggulan yang dibuat dari bahan-bahan berkualitas. Bahan baku utama yang

digunakan untuk membuat talam durian adalah daging durian premium, yang diperoleh dari produk *frozen food* agar rasa dan kesegarannya terjaga.

Talam Durian Uni Kartika mulai dirintis pada tahun 2000 sebagai usaha rumahan yang bergerak di bidang pembuatan kue tradisional. Usaha ini telah berdiri sejak lama dan terus berkembang hingga kini. Proses produksi dilakukan setiap hari dengan jadwal intensif. Setelah diproduksi, kue dipasarkan langsung ke berbagai pasar tradisional yang tersebar di wilayah Kota Pekanbaru. Pola ini diterapkan untuk memastikan produk yang dijual selalu dalam kondisi segar dan menarik bagi konsumen, karena produk yang diolah tidak menggunakan pengawet makanan.

Talam Durian Uni Kartika tidak hanya memasarkan produknya di pasar-pasar tradisional sekitar Kota Pekanbaru, tetapi juga menerima pesanan untuk berbagai acara seperti hajatan, arisan, pertemuan keluarga hingga acara formal di hotel. Demi menjaga cita rasa dan keaslian produknya, proses produksi tetap menggunakan peralatan dan metode tradisional yang menjadi ciri khas dari setiap kue yang dihasilkan. Selain itu, produk-produk kue yang dihasilkan oleh Talam Durian Uni Kartika telah memiliki sertifikat halal dari MUI dan terdaftar di BPOM, sehingga aman dan terjamin kualitasnya bagi konsumen.

B. 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 untuk menambah kekayaan.

Dengan kata lain, modal usaha adalah segala sumber daya yang dibutuhkan untuk menjalankan suatu usaha. Sumber daya ini tidak hanya terbatas pada uang tunai, tetapi bisa juga berupa asset tetap keahlian, jaringan dan lain sebagainya.

C. Skala Usaha

Skala usaha adalah kemampuan perusahaan atau suatu usaha dalam mengelola usahanya dengan melihat dari berapa jumlah karyawan yang dipekerjakan dan berapa besar pendapatan yang didapatkan oleh perusahaan atau usaha tersebut selama satu periode tertentu Hendra (2015) dalam Marni (2022).

Menurut UU Republik Indonesia No.20 Tahun 2008, definisi skala usaha terbagi menjadi usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan usaha besar. Adapun beberapa kriteria UMKM adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro

Usaha mikro adalah usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro, yaitu :

a) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (Lima Puluh Juta Rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
b) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (Tiga Ratus Juta Rupiah).

2. Usaha Kecil

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh 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 besaryang memenuhi kriteria usaha kecil, yaitu :

a) Memiliki kekayaan bersih lebih Rp. 50.000.000,00 (Lima Puluh Juta Rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
b) Memiliki hasil penjualan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (Tiga Ratus Juta Rupiah).

3. Usaha Menengah

Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan 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 atau penjualan tahunan, yaitu :

a) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.0000,00 (Lima Puluh Juta Rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan usaha.
b) Memiliki penjualan tahunan paling banyak Rp. 2.500.000.000,00 (Dua Milyar Lima Ratus Juta Rupiah) sampai dengan Rp. 50.000.000.000,00 (Lima Puluh Milyar Rupiah).

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, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Negara Indonesia.

D. Tenaga Kerja

Menurut Mulyadi (2003) dalam H (2022), Tenaga kerja merupakan penduduk yang berada dalam usia 15-64 tahun atau penduduk yang berada dalam suatu negara yang dapat menghasilkan produksi suatu barang atau jasa yang mereka mau berpartisipasi dalam aktifitas tersebut.

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi penting dalam kegiatan usaha, termasuk di sektor agroindustri rumah tangga. Menurut Tambunan (2009), tenaga kerja dalam UMKM dapat dikelompokkan ke dalam bebrapa kategori berdasarkan status kerja dan hubungan sosial, yaitu:

1. Karyawan Tetap

Tenaga kerja yang bekerja penuh waktu dan memiliki hubungan kerja formal yang diatur dengan perjanjian atau kontrak jangka panjang. Mereka umumnya menerima upah tetap dan mendapatkan hak seperti jaminan sosial dan cuti kerja. Karyawan tetap biasanya memiliki keterampilan tertentu dan peran penting dalam stabilitas operasional usaha.

2. Karyawan Kontrak

Merupakan pekerja yang dipekerjakan untuk jangka waktu tertentu berdasarkan kontrak kerja. Mereka umumnya dibutuhkan untuk proyek atau kebutuhan usaha dalam waktu terbatas. Status ini lebih fleksibel dibandingkan karyawan tetap, tetapi tidak seaman dari segi jaminan kerja.

3. Tenaga Harian Lepas

Pekerja harian dipekerjakan berdasarkan kebutuhan produksi harian. Mereka tidak memiliki ikatan kerja jangka panjang dan dibayar berdasarkan hari kerja.

Sistem ini banyak digunakan oleh pelaku usaha kecil untuk efisiensi biaya tenaga kerja, khususnya pada musim ramai produksi.

4. Tenaga Kerja Kelurga atau Kerabat

Dalam banyak usaha kecil dan rumah tangga, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga atau kerabat dekat. Mereka seringkali bekerja tanpa kontrak formal dan tidak selalu menerima upah tetap. Menurut Suryana (2013), keterlibatan keluarga dalam usaha mencerminkan ciri khas wirausaha tradisional yang mengandalkan kepercayaan, loyalitas dan efisiensi biaya.

2.2. Karakteristik Agroindustri

Agroindustri merupakan industri yang memanfaatkan bahan baku hasil pertanian untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Di Indonesia, sektor agroindustri memiliki potensi yang besar karena Negara ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, kondisi iklim yang mendukung dan jumlah penduduk yang besar. Sektor agroindustri juga memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja Sari (2023).

Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Soekartawi (2000) mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian, kedua agroindustri sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian sebalum mencapai pembangunan industri Sari (2023)**.**

Menurut Yasin dan Ahmad (1996) dalam Sari (2023), prinsip dari suatu

agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan jasa dan alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengrajin agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah produk agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lainnya terhadap produk tersebut. Usaha untuk mempertinggi nilai tambah dari produk agroindustri sangat dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan.

Menurut Suprianto dkk, (2021) dalam Fitriyani (1987), agroindustri digolongkan sebagai kegiatan ekonomi yang berorientasi pada sumber daya karena bahan baku merupakan indsutri yang kehilangan bobotnya dan memiliki karakteristik: a) bahan bakunya mudah rusak atau busuk sehingga memerlukan pengolahan secepatnya, b) bahan baku akan mengalami pengurangan berat setelah dilakukannya pengolahan. Hal ini yang perlu agroindustri lakukan pemilihan lokasi yang dekat dengan sumber bahan baku untuk menghemat biaya. Agroindustri memiliki 3 faktor yaitu : bahan baku, proses dan pasar. Bahan baku yang sudah diolah atau diubah dengan menerapkan teknologi proses menjadi produk, kemudian produk yang telah dihasilkan akan dijual kepada konsumen.

Pengembangan agroindustri pada dasarnya diharapkan selain memacu pertumbuhan ekonomi, tetapi juga diharapkan dapat meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan petani. Adapun tujuan pengembangan agroindustri yaitu :

1. Meningkatkan kegiatan sosial ekonomi yang diakibatkan oleh hasil rusak.
2. Mengelola kelebihan panen menjadi produk yang lebih berharga tetapi produk yang dihasilkan sudah tidak dalam bentuk alami.

3. Mengawetkan produksi agar tidak cepat membusuk dan menambah variasi wujud bahan pertanian dalam berbagai bentuk.
4. Sebagai penyanggah penyediaan bahan pangan selama masa panen
5. Meningkatkan kemudahan perdagangan unsur pasar ataupun ekspor

Menurut Soekartawi (1991) dalam Pratiwi (2022), pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian.komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya :

a) Meningkatkan nilai tambah
b) Meningkatkan kualitas hasil
c) Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
d) Meningkatkan keterampilan produsen
e) Meningkatkan pendapatan produsen

2.3. Durian (*Durio Zibethinus*)

Durian adalah tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Durian pertama kali ditemukan pada abad ke-18 di Malaya oleh Murray, namun sebelum abad ke-18 pun durian sudah tersebar di hutan-hutan tropis basah dikawasan Asia Tenggara. Penyebaran tanaman durian di Indonesia meliputi Pulau Jawa, Sumatera, kalimantan dan Papua. Durian memiliki nama daerah yang berbeda seperti, duren (Jawa, Betawi, Gayo), kadu (Sunda, Banten), duriang (Manado), duliang (Toraja) dan rulen (Pulau Seram Timur) Mohamad Reza Tirtawinata, Panca Jarot Santoso (2016).

Pengembangan durian secara intensif pertama kali dilakukan oleh

Thailand dan Malaysia yang kemudian teknologinya diserap oleh negara- negara Asia lainnya termasuk Indonesia. Nama durian diambil dari ciri khas

kulit buahnya yang keras dan berlekuk-lekuk tajam menyerupai duri. Pohon durian merupakan pohon tahunan, yang berarti memiliki musim tertentu untuk berbuah Fauziah (2021).

Menurut Ashari (2017) dalam Fauziah (2021), durian dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom : *Plantae*

Subkingdom : *Tracheobionta*

Superdivisi : *Spermatophyta*

Divisi : *Magnoliophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Famili : *Bombacaceae*

Genus : *Durio*

Spesies : *Durio zibenthinus Murray*

Aroma buah durian yang tajam tidak disukai oleh sebagain konsumen terutama pada saat pengangkutan. Aroma tersebut berasal dari senyawa propanatiol (sejenis belerang) *ester etil alfa metilbutirat* serta sederet senyawa lainnya. Durian merupakan sumber karbohidrat, protein dan lemak. Durian juga mengandung gula yang tinggi, vitamin C, kalium, triptopan, asam amino dan serotin Mohamad Reza Tirtawinata, Panca Jarot Santoso (2016).

Pada musim raya durian, buah ini dapat dihasilkan dengan berlimpah, terutama di sentra-sentra produksinya di daerah. Secara tradisional, daging buah

yang berlebih-lebihan ini biasa diawetkan dengan memasaknya bersama gula menjadi dodol durian (biasa disebut lempok) atau memfermentasikannya menjadi tempoyak. Durian juga kadang diolah menjadi campuran bahan kue- kue tradisional, seperti gelamai atau jenang, apem selong durian, dadar gulung durian, bolu durian dan talam durian (*Durian*, n.d.).

2.4. Agroindustri Talam Durian

Agroindustri merupakan sektor yang berperan penting dalam pengolahan hasil pertanian menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Salah satu bentuk nyata dari pengembangan agroindustri berbasis kearifan lokal adalah pengolahan durian menjadi kue tardisional talam durian, yang merupakan bagian dari kuliner khas masyarakat Melayu di Kota Pekanbaru. Kue talam durian dikenal dengan cita rasa manis dan aroma khas durian, serta tekstur lembut yang berasal dari kombinasi bahan-bahan utama seperti durian, santan, beras ketan atau pulut dan gula.

Agroindustri talam durian memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, khususnya dalam konteks pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Dalam proses produksinya, agroindustri ini mampu menciptakan rantai nilai mulai dari petani durian sebagai penyedia bahan baku, produsen kue sebagai pelaku utama industri, hingga konsumen sebagai pengguna akhir. Selain itu, keberadaan agroindustri ini turut mendorong pemberdayaan masyarakat sekitar, terutama dalam aspek ketenagakerjaan, keterampilan dan peningkatan pendapatan.

Sebagai produk olahan pangan berbasis lokal, talam durian juga memiliki

potensi besar sebagai oleh-oleh khas daerah yang mendukung sektor pariwisata dan promosi budaya Melayu. Produk ini dapat menjadi gambar identitas kuliner daerah, yang tidak hanya dilestarikan dalam bentuk tradisional, tetapi juga dikembangkan secara inovatif melalui pengemasan modern, strategi pemasaran digital, serta diversifikasi produk untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Namun demikian, pengembangan agroindustri talam durian tidak terlepas dari sejumlah tantangan, seperti ketersedian bahan baku yang bersifat musiman, ketersediaan bahan baku yang bersifat musiman, keterbatasan daya tahan produk, serta persaingan dengan produk sejenis di pasar oleh-oleh. Oleh karena itu, diperlukan strategi pengelolaan yang adaptif dan berkelanjutan termasuk inovasi teknologi pengolahan, pengembangan rantai pasok yang efisien dan peningkatan kapasitas pelaku usaha melalui pelatihan dan dukungan kebijakan pemerintah daerah.

Dengan pendekatan yang tepat, agroindustri talam durian dapat menjadi salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi daerah berbasis potensi lokal, sekaligus mendukung pelestarian budaya Melayu sebagai warisan takbenda atau tak berwujud (dalam konteks budaya mengacu pada warisan budaya takbenda "WBTB" yaitu bentuk budaya yang tidak berwujud secara fisik, tetapi diwariskan secara turun-temurun, yang bernilai tinggi. Oleh karena itu, analisa terhadap aspek produksi, nilai tambah, distribusi, serta peluang dan tantangan dalam agroindustri talam durian menjadi penting sebagai dasar pengambilan kebijakan dan pengembangan usaha yang berkelanjutan di Kota Pekanbaru.

2.5. Aspek Teknis Usaha Agroindustri

Aspek teknis usaha agroindustri merupakan salah satu komponen penting yang menentukan kelancaran dan keberhasilan kegiatan produksi. Adapun aspek teknis dalam usaha agroindustri meliputi: penggunaan input produksi, teknologi produksi dan proses produksi.

2.5.1. Penggunaan Input Produksi

Secara umum, input produksi merupakan seluruh sumber daya yang digunakan dalam proses menghasilkan produk. Input produksi memiliki peranan yang sangat penting karena tanpa adanya input ini, kegiatan produksi tidak dapat berjalan secara baik. Oleh karena itu, setiap input produksi harus dikelola secara efisien agar proses produksi dapat berlangsung secara efektif dan dapat menghasilkan output yang optimal.

Secara teori jenis-jenis input produksi terbagi menjadi 4 yaitu; lahan modal, tenaga kerja dan manajemen. Lahan dan tenaga kerja dikategorikan sebagai input utama (*mather is input*) karena merupakan sumber daya dasar yang langsung terlibat dalam proses produksi. Sedangkan modal dan manajemen adalah hasil modifikasi dari input utama dan biasa dikatakan sebagai input kedua (*father is input*) yang berfungsi untuk mendukung dan mengoptimalkan proses produksi.

Menurut Mubyarto (1989) dalam H (2022), modal merupakan salah satu faktor produksi yang penting dalam suatu produksi pertanian dalam arti sumbangannya pada nilai produksi. Dalam pengertian ekonomi modal adalah barang atau uang yang bersama faktor produksi, tempat usaha, tenaga kerja dan faktor produksi lainnya menghasilkan barang-barang pertanian. Salah satu upaya

untuk mewujudkan pertanian dan peningkatan produksi adalah dengan memperbesar penggunaan modal.

2.5.2. Teknologi Produksi

Dalam proses pembuatan Talam Durian teknologi yang diigunakan masih bersifat manual, namun pada tahap penyimpanan bahan baku durian telah menggunakan kulkas dengan bagian freezer untuk menjaga kualitas bahan baku durian. Berikut ini merupakan tahapan proses pembuatan talam durian:

1. Persiapan Bahan
   - Durian dipilih yang matang dan berkualitas, kemudian daging buahnya dipisahkan dari bijinya dan dihaluskan.
   - Bahan lainnya seperti beras ketan atau pulut, santan, gula dan garam disiapkan. Proses ini bisa dilakukan dengan alat bantu seperti blender dan timbingan digitagl.
2. Pembuatan Adonan
   - Beras ketan atau pulut dicampur dengan santan, gula dan garam dalam wadah besar. Durian yang telah dihaluskan ditambahkan ke dalam campuran tersebut.
   - Seluruh bahan diaduk menggunakan mixer atau mesin pengaduk semi-mekanis hingga menjadi adonan yang homogen.
3. Pengisian Cetakan
   - Adonan talam durian dituangkan ke dalam cetakan khusus talam secara manual atau menggunakan mesin penakar cairan untuk hasil yang konsisten.
   - Cetakan bisa dari aluminium atau silikon tahan panas.

4. Pengukusan

- Cetakan yang berisi adonan dimasukkan ke dalam alat pengukus besar (*steamer*) semi-otomatis.
- Waktu dan suhu pengukusan disesuaikan agar kue matang merata tanpa pecah.
- Pengukusan biasanya dilakukan dalam dua tahap jika menggunakan lapisan, misalnya lapisan durian di atas dan lapisan putih (tepung + santan) di bawah.

5. Pendinginan dan Pengemasan

- Setelah matang, talam durian dikeluarkan dari cetakan dan didinginkan dengan rak dingin bertingkat.
- Setelah dingin, talam dikemas menggunakan mesin pengemas plastik semi-otomatis agar produk tetap higienis dan menarik secara visual.

2.5.3. Proses Produksi

Bahan untuk membuat lapisan ketan yaitu; 300 gram beras ketan (rendam dengan air kurang lebih selama 1 jam), 300 ml santan, 1 lembar daun pandan dan ½ sendok teh garam. Sedangkan bahan untuk membuat adonan lapisan durian yaitu; 200 gram daging durian (dihaluskan dengan blender), 60 gram tepung maizena, 60 gram tepung beras, 300 gram santan, 80 gram gula pasir, ½ sendok teh garam dan 4 tetes pewarna makanan warna kuning.

Berikut adalah langkah-langkah untuk membuat Kue Talam Durian:

1. Siapkan panci untuk merebus beras ketan, garam, daun pandan dan santan. Masak dengan api kecil dan sambil diaduk, masak hingga santan mengering. Sisihkan.

2. Siapkan loyang persegi, oleskan margarin. Lalu masukkan ketan dan ratakan. Sisihkan.
3. Selanjutnya membuat lapisan durian.
4. Siapkan panci, masukkan tepung maizena, tepung beras, gula pasir dan santan. Aduk dengan whisk hingga tercampur rata.
5. Lalu masukkan garam, aduk kembali hingga tercampur rata.
6. Kemudian tambahkan daging durian yang sudah dihaluskan. Aduk kembali, lalu teteskan pewarna makanan warna kuning. Aduk merata.
7. Masak dengan api kecil hingga mengental.
8. Setelah mengental, tuang kedalam cetakan loyang berisi ketan tadi.
9. Kukus adonan selama kurang lebih 25 menit, tes kematangan dengan lidi bersih. Jika tidak lengket berarti sudah matang.
10. Keluarkan dari loyang dan potong persegi.
11. Siap disajikan sumber Bakery dan Rotte (2025).

2.6. Analisis Usaha Agroindustri

Analisis usaha agroindustri diuraikan sebagai berikut, biaya produksi meliputi: biaya tetap, biaya variabel dan biaya total. Produksi, pendapatan usaha, efesiensi usaha dan nilai tambah.

2.6.1. Biaya Produksi

Menurut Zahara dan Anwar (2021) dalam Fitriyani (1987), menyatakan biaya produksi adalah seluruh pengeluaran perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang akan digunakan untuk mendapatkan hasil atau barang-barang produksi dari perusahaan tersebut. Sedangkan, menurut Soekartawi (2001) dalam

Hasriati (2022), biaya produksi adalah nilai dari keseluruhan faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama produksi berjalan.

Menurut Supardi (2000) dalam Fitriyani (1987), biaya adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha untuk membiayai kegiatan produksi. Biaya diklasifikasikan menjadi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variable (*variable cost*), yang dijelaskan sebagai berikut:

A. Biaya Tetap

Menurut Supardi (2000) dalam Pratiwi (2022), biaya tetap adalah biaya yang secara tetap dibayar atau dikeluarkan oleh produsen atau perusahaan dan besarnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output, yang termasuk kategori biaya tetap adalah sewa tanah bagi produsen yang tidak memiliki tanah sendiri, biaya penyusutan alat, gaji karyawan atau tenaga kerja.

B. Biaya Variabel

Menurut Garrison (2013) dalam Fitriyani (1987), biaya variabel adalah jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan bersifat dinamis, karena mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya aktivitas yang dilakukan.

C. Biaya Total

Biaya total adalah keseluruhan pengeluaran yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk melaksanakan proses produksi. Biaya total terdiri dari penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel.

2.6.2. Produksi

Menurut Sukirno (2002) dalam Fitriyani (1987), produksi adalah

menciptakan, menghasilkan dan membuat suatu produk. Kegiatan produksi tidak akan dapat dilakukan kalau tidak tersedia bahan yang memungkinkan dilakukannya proses produksi. Untuk bisa melakukan proses produksi, maka diperlukan tenaga manusia, sumber daya alam, modal dalam segala bentuknya, serta kecakapan. Semua unsur itu disebut faktor-faktor produksi. Jadi semua unsur yang menopang usaha penciptaan nilai barang disebut sebagai faktor produksi. Pengertian produksi dapat diartikan sebagai proses atau aktivitas ekonomi dalam menghasilkan output dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk mengolah atau memproses input sedemikian rupa.

2.6.3. Pendapatan Usaha

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh individu atau perusahaan sebagai hasil dari aktivitas ekonomi atau usaha dalam periode tertentu. Menurut Rahim dan Hastuti (2009) dalam Fitriyani (1987), menyatakan bahwa pendapatan merupakan selisih penerimaan dengan semua biaya produksi. Pendapatan meliputi pendapatan kotor atau penerimaan total dan pendapatan bersih (keuntungan).

Pendapatan kotor merupakan total produksi atau

$TR = Q \times P$.

Keterangan:

TR = Total Penerimaan Talam Durian
Q = Jumlah Talam Durian Yang Dihasilkan (Pieces/Proses Produksi)
P = Harga Talam Durian (Rp/Kg)

Sedangkan pendapatan bersih merupakan selisih antara penerimaan kotor dengan pengeluaran usaha. Penerimaan usaha adalah nilai produk total

usaha dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual atau yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan mengalikan produksi total dengan harga sebenarnya. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$\Pi = TR - TC$

Keterangan:

Π = Pendapatan Bersih Talam Durian (Rp/Proses Produksi)
TR = Penerimaan Total (Rp/Proses Produksi)
TC = Biaya Total (Rp/Proses Produksi)

Dan dari pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa pengeluaran total suatu usaha adalah nilai semua masukan yang habis.

2.6.4. Efisiensi Usaha

Efisiensi merupakan kemampuan untuk mencapai hasil yang diinginkan dalam menjalankan kegiatan usaha dengan tidak membuang waktu, tenaga dan biaya. Efisiensi merupakan hasil perbandingan output dan input. Semakin sedikit penggunaan sumberdaya, maka proses dikatakan lebih efisien. Semakin tinggi ratio output terhadap input, maka semakin tinggi tingkat efisien suatu usaha.

Menurut Soekartawi (2016) dalam Hasriati (2022), R/C ratio adalah singkatan dari *Revenue Cost Ratio* atau dikenal sebagai perbandingan antara total output dan total input dari usaha. Makin besar nilai R/C ratio usaha pengolahan itu makin besar keuntungan yang akan diperoleh dari usaha tersebut.

2.6.5. Nilai Tambah

Menurut Suhendar (2002) dalam Marni (2022), 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.

Dengan adanya pengolahan yang baik, kualitas tinggi, packaging atau pengemasan yang menarik dan sering melakukan promosi dengan menngunakan media sosial, sehingga produk semakin dikenal oleh masyarakat yang sedang mencari referensi tempat oleh-oleh yang baik dan produk akan bernilai tinggi. Menurut Zakaria (2007) dalam H (2022), dalam menilai keberhasilan dalam pengembangan sistem agribisnis dapat kegunaan menganalisis nilai tambah ini adalah untuk mengetahui: a) besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditi pertanian, b) distribusi imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja, c) besarnya kesempatan kerja yang disediakan dari kegiatan proses agroindustri serta, d) besarnya peluang dan potensi yang didapat dari suatu sistem komoditas diwilayah tertentu oleh penerapan teknologi dari satu atau beberapa subsistem dalam agribisnis.

Menurut Hayami dkk (2001) dalam Pratiwi (2022), ada dua cara menghitung nilai tambah: 1) nilai untuk pengolah, dan 2) nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi adalah adalah harga output, upah tenaga kerja, bahan baku dan nilai input lain selain

bahan baku dan tenaga kerja.

2.7. Penelitian Terdahulu

Dongoran dan Vaulina (2021) telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Agroindustri Lempuk Durian di Desa Selatbaru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis. Tujuan penelitian untuk mengetahui karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri lempuk durian, penggunaan bahan baku, bahan penunjang, penggunaan tenaga kerja, teknologi pengolahan serta proses produksi agroindustri lempuk durian, besarnya biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri lempuk durian dan pemasaran hasil produk olahan durian. Penelitian menggunakan metode survey, di Desa Selatbaru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Responden pengusaha diambil dengan cara sensus dengan jumlah 4 pengusaha, data dianalisis dengan deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Karakteristik pengusaha lempuk durian rata-rata berumur 47 tahun, lama pendidikan pengusaha 12 tahun, pengalaman berusaha 14 tahun dan jumlah tanggungan keluarga 5 jiwa. Profil usaha agroindustri lempuk durian berbentuk skala industri kecil. (2) Rata-rata penggunaan bahan baku berupa daging durian 225 kg/proses produksi, penggunaan bahan penunjang berupa: gula 56,25 kg/proses produksi, kayu bakar 45 ikat, plastik packing (ukuran 150 gram 1 kg, 200 gram 2 kg, 250 gram 2 kg, 400 gram 1 kg, 500 gram 1,75 kg, dan ukuran 1 kg 1,25 kg), upih 11,75 ikat, tali 1 gulung, label 1 rim, isolasi 2,5 gulungan, solar 4,5 liter, menghabiskan 8,5 tabung gas ukuran 3 kg. (3) Rata-rata penggunaan biaya tetap Rp. 1.968.633/proses produksi, biaya produksi Rp

15.886.133/proses produksi. Pendapatan kotor Rp 26.937.500/proses produksi dan pendapatan bersih Rp 11.051.367/proses produksi. Nilai RCR 1,70, dengan nilai tambah Rp 51.016. (4) Pemasaran produk lempuk durian memiliki dua saluran pemasaran.

Anggraini (2020) telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Agroindustri dan Pemasaran Olahan Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) di Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis (Kasus Pada Kelompok Tani Tunas Makmur). Penelitian ini Bertujuan untuk menganalisis: 1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha olahan nanas pada kelompok tani Tunas Makmur, 2. Penggunaan bahan baku, penggunaan bahan penunjang, produksi, proses, proses produksi, teknologi produksi serta penggunaan tenaga kerja olahan nanas pada kelompok tani Tunas Makmur, 3. Biaya produksi, pendapatan, efisiensi usaha, *break event point* (BEP) dan nilai tambah olahan nanas pada kelompok tani Tunas Makmur, 4. Analisis pemasaran meliputi: lembaga dan saluran pemasaran pemasaran, fungsi, biaya, keuntungan, margin dan efisiensi pemasaran olahan nanas pada kelompok tani Tunas Makmur. Penelitian ini dilakukan dengan metode studi kasus. Populasi dalam penelitian ini adalah anggota kelompok tani Tunas Makmur yang bekerja dibidang UMKM. Teknik penentuan respondennya adalah secara sensus. Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif dan kuantitatif dan nilai tambah menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Karakteristik pengusaha rata-rata berumur 48 tahun, tingkat pendidikan rata-rata 11 tahun. Pengalaman berusaha rata-rata 6 tahun. Jumlah tanggungan keluarga 3 jiwa. 2) Bahan baku

yang digunakan berasal dari perkebunan kelompok dan bahan penunjang yang digunakan berasal dari daerah Sungai Pakning. Teknologi yang digunakan adalah teknologi modern dan tradisiona, tenaga kerja dalam olahan nanas adalah TKLK 3) Rata-rata biaya produksi keripik nanas sebesar Rp 175.540,00/Proses Produksi, keripik tepung nanas Rp 203.350,00/Proses Produksi dan dodol nanas Rp 278.810,00/Proses Produksi. Pendapatan bersih keripik nanas sebesar Rp 242.580/Proses Produksi, keripik tepung nanas Rp 368.483/Proses Produksi dan dodol nanas Rp 440,423/Proses Produksi. *Return Cost Ratio* (RCR) yang paling efisien pada produk keripik tepung nanas sebesar 2,6. BEP keripik tepung nanas tercapai pada penjualan 1 Kg dengan harga jual Rp 69.139,99/Kg. BEP keripik tepung nanas tercapai pada penjualan 2 Kg dengan harga jual Rp 57.879,25/Kg. BEP dodol nanas tercapai pada penjualan 2 Kg dengan harga jual Rp 61.915,40/Kg. Nilai tambah yang paling baik diperoleh dari keripik tepung nanas sebesar Rp 183.972,22. 4) Terdapat dua saluran pemasaran dalam olahan nanas. Fungsi pemasaran yang dilakukan ada 7 fungsi pemasaran. Biaya pemasaran yang besar berada pada saluran II Rp 42.940,00. Margin pemasaran saluran II Rp. 50.000,00. Efisiensi paling menguntungkan pada saluran I yaitu 3,33%.

Gunanda dan Elida (2018) telah melakukan penelitian dengan judul 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 di ambil secara sensus yaitu 9 pengusaha tahu dan 7 pengusaha tempe. Hasil penelitian menunjukkan usaha agroindustri tahu dan tempe merupakan usaha kecil per seorangan, 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 untuk bahan baku yaitu 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 sebanyak 157 kg, dengan bahan penunjang berupa ragi, daun pisang, kayu bakar, listrik, plastic dan solar. Biaya produksi agroindustri tempe sebesar Rp 1.089.286, biaya terbesar adalah untuk 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%. Pengusaha tahu mempunyai sikap kewirausahaan yang sangat tinggi, sedangkan pengusaha tempe kewirausahaannya tinggi.

Tarmizi (2018) telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Agroindustri Gula Aren di Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis agroindustri gula aren di Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu. Metode yang digunakan adalah motode survei, pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode sensus sebanyak 18 pengrajin yang ada di Kecamatan Rambah Samo. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan

bahwa agroindustri gula aren di Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu masih menggunakan alat tradisional secara turun temurun yang usianya sudah cukup tua. Pengolahan gula aren terbagi menjadi 2 tahap pemasakan dan pengemasan dimana dari segi biaya pengrajin mendapat untung rata-rata Rp.900.661 dengan *R/C ratio*1,25 dapat dikatakan bahwa agroindustri gula aren untung dan layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

Yuliana, dkk (2015) telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Agroindusrti Gula Kelapa (Suatu Kasus di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui : (1) Besarnya rata-rata biaya dan rata-rata penerimaan pada agroindustri gula kelapa per bulan di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis, (2) Besarnya rata-rata pendapatan pada agroindustri gula kelapa per bulan di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis, (3) Besarnya R/C pada agroindustri gula kelapa per bulan di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survai yang dilakukan di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan metode Simple Random Sampling, jumlah sampel sebanyak 37 perajin agroindustri gula kelapa atau 10 persen dari 372 anggota populasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Besarnya rata-rata biaya pada agroindustri gula kelapa di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis dengan bahan baku sebanyak 86.520 liter sebesar Rp 3.215.306,80 per bulan. Penerimaannya sebesar Rp 4.552.297,30 per bulan,diperoleh dari 479,19 kg gula

kelapa dengan harga Rp 9.500/Kg. 2) Besarnya rata-rata pendapatan pada agroindustri gula kelapa di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis adalah sebesar Rp 1.336.990,50 per bulan. 3) Besarnya rata-rata R/C pada agroindustri gula kelapa di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis adalah sebesar 1,42. Dengan demikian agroindustri gula kelapa di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis layak diusahakan.

Saragih (2021) telah melakukan pnelitian dengan judul Analisis Agroindustri Gula Merah Kelapa Sawit Bapak Sukri di Desa Sekayan Kecamatan Kemuning Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau. Penelitian ini bertujuan menganalisis: (1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha; (2) Teknis produksi dan penggunaan input; (3) Biaya, pendapatan dan efisiensi usaha; (4) Nilai tambah pada agroindustri gula merah kelapa sawit . penelitian ini menggunakan survei, yang mengambil lokasi di Desa Sekayan Kecamatan Kemuning Kabupaten Indragiri Hilir. Pengambilan responden pengusaha dilakukan secara sensus dengan jumlah sebanyak 3 orang. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dan data sekunder. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Karakteristik pengusaha gula merah kelapa sawit menunjukkan bahwa: rata- rata berumur 56 tahun (produktif), lama pendidikan 7 tahun (setara SMP), pengalaman berusaha 3 tahun (rendah), tanggungan keluarga sebanyak 3 orang. Profil usaha menunjukkan usaha agroindustri gula merah kelapa sawit tergolong pada usaha mikro dengan penjualan sebesar Rp. 216.000.000/tahun, modal sebesar Rp. 2.190.000, dan

jumlah tenaga kerja sebanyak 2 orang. (2) Teknis produksi gula merah kelapa sawit dimulai dari tahap penyadapan nira, penyaringan, pemasakan dan pengadukan, pencetakan, dan pengemasan. Penggunaan input yaitu terdiri dari bahan baku yaitu nira kelapa sabanyak 30 liter/proses produksi, tenaga kerja sebanyak 0,94 HOK/proses produksi, input penunjang (gula pasir 75 kg/proses produksi, minyak goreng 0,10 liter/proses produksi, dar kayu bakar sebanyak 1 ikat/proses produksi. (3) Biaya produksi gula merah kelapa sawit sebesar Rp. 1.062.003/proses produksi, yang terdiri dari biaya variabel Rp. 1.059.950/proses produksi dan biaya tetap Rp. 2.053/proses produksi. Pendapatan kotor gula merah diperoleh sebesar Rp. 1.200.000/proses produksi dan pendapatan bersih gula merah kelapa sawit sebesar Rp. 137.997/proses produksi. Efesiensi (RCR) gula merah diperoleh sebesar 1,13, artinya menguntungkan dan layak untuk diusahakan. (4) Nilai tambah yang diperoleh dari usaha agroindustri gula merah kelapa sawit sebesar Rp. 231.747/liter dengan rasio nilai tambah sebesar 19,31%.

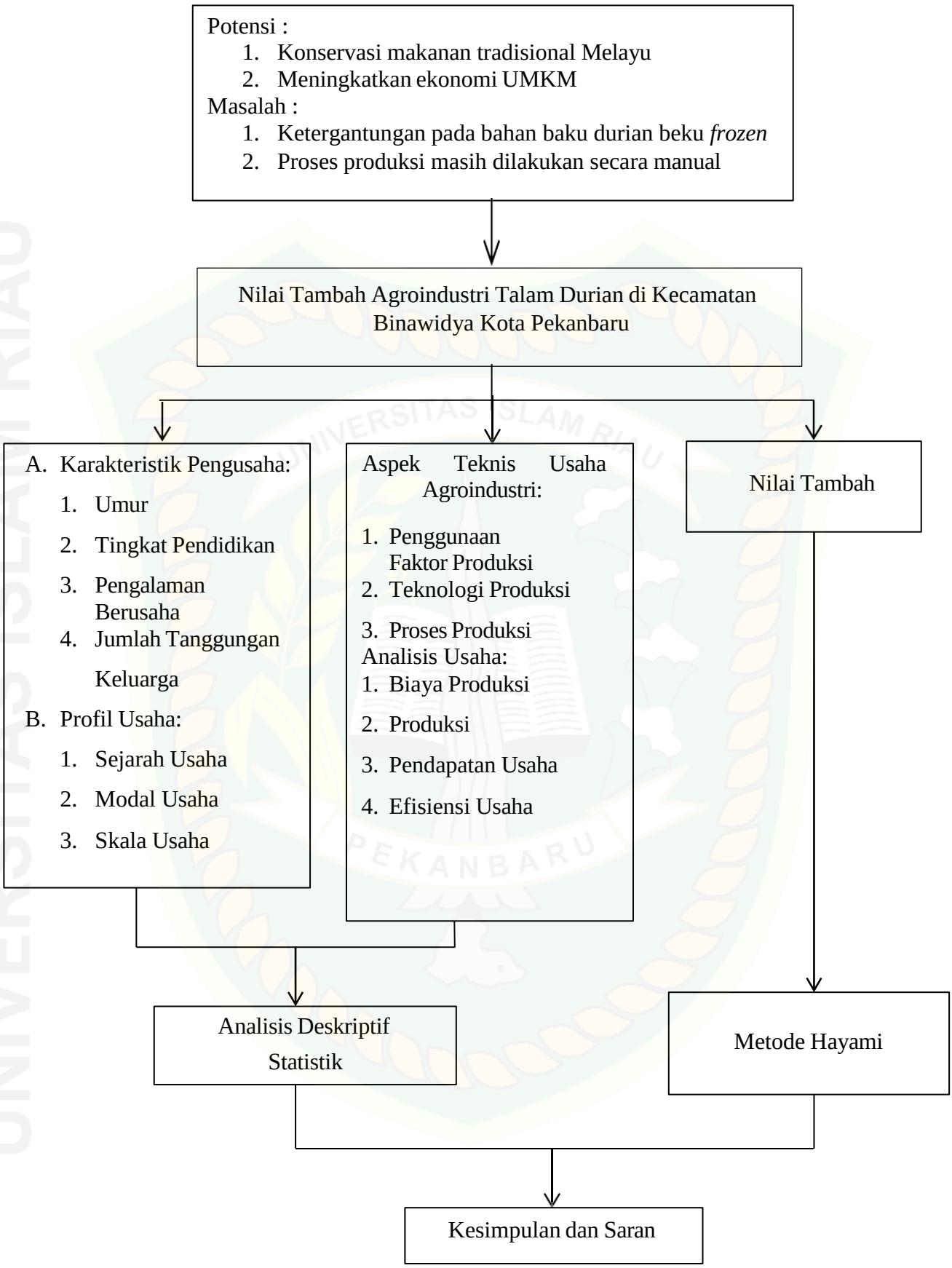
2.8. Kerangka Pemikiran

Agroindustri merupakan salah satu bentuk pengembangan sektor pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari produk primer melalui proses pengolahan. Salah satu produk pertanian yang memiliki nilai ekonomi dan kultural tinggi di Kota Pekanbaru adalah durian. Durian tidak hanya dikonsumsi secara langsung, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk turunan, salah satunya adalah talam durian, yang merupakan makanan khas masyarakat Melayu. Pengolahan durian menjadi talam durian memberikan nilai tambah tidak hanya dari segi ekonomi, tetapi juga mendukung pelestarian budaya lokal

sebagai bagian dari warisan budaya takbenda.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah durian sebagai bahan baku agroindustri talam durian Uni Kartika. Salah satu ciri produk pertanian adalah tidak dapat bertahan lama atau mudah busuk, sedangkan konsumsi berlangsung dalam jangka waktu yang lama. Salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan konsumsi yaitu dengan melakukan pengolahan hasil pertanian menjadi makanan. Dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah produk yaitu, meningkatkan nilai jual, produk olahan lebih tahan lama dan memiliki daya tarik pasar yang lebih luas.

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif serta analisis metode Hayami. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik pengusaha (umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga), profil usaha (sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja), karakteristik agroindustri, penggunaan bahan baku, teknologi produksi dan proses produksi. Sedangkan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis penggunaan faktor produksi, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah menggunakan metode Hayami. Berdasarkan uraian diatas maka kerangka pemikiran dalam penelitian agroindustri Talam Durian di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei, kasus pada agroindusti talam durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru. Pemilihan tempat penelitian ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa Uni Kartika merupakan salah satu pelaku agroindustri rumah tangga yang secara konsisten memproduksi talam durian di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru dan telah berdiri sejak tahun 2000.

Penelitian ini dilakukan selama 9 bulan yang terhitung mulai dari bulan Januari sampai bulan September 2025. Kegiatan penelitian antara lain dimulai dari persiapan, observasi, wawancara, pengumpulan data, tabulasi data, analisis data dan penyusunan laporan.

3.2. Teknik Pengambilan Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha dan seluruh tenaga kerja yang terlibat pada Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, yang ditentukan secara sensus, yaitu 1 orang pengusaha dan 4 karyawan.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung dari lapangan. Data primer diperoleh dengan cara observasi melalui wawancara langsung dengan pengusaha Talam Durian sebagai responden dengan menggunakan kuesioner. Data primer

dalam penelitian ini yaitu: 1) Karakteristik Pengusaha dan tenaga kerja meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. 2) Profil Usaha terdiri dari: sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja. 3) Aspek Teknis Agroindustri yaitu: penggunaan input produksi, teknologi produksi dan proses produksi. 4) Analisis Usaha Agroindustri yaitu: biaya produksi, produksi, pendapatan usaha, efisiensi usaha dan nilai tambah.

Sedangkan data sekunder adalah sumber data tidak langsung yang diperoleh dari sumber resmi dan instansi terkait. Data sekunder meliputi keadaan umum daerah penelitian seperti batas-batas wilayah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Riau, instansi pemerintah, buku, skripsi, situs website, jurnal dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini, serta informasi lain yang dianggap perlu guna menunjang dan melengkapi penelitian.

3.4. Konsep Operasional

Untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman dalam menafsirkan variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini, maka perlu dibuatkan konsep operasional sebagai berikut:

1. Agroindustri adalah suatu kegiatan atau usaha yang berbahan baku utama dari produk pertanian.
2. Talam durian adalah salah satu kuliner khas masyarakat Melayu yang berbahan baku durian yang memiliki rasa manis dan legit yang diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan.
3. Agroindustri talam durian adalah pengolahan bahan baku yaitu buah durian

menjadi adonan lapisan durian dan lapisan ketan menjadi talam durian yang siap untuk di pasarkan.

4. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja adalah ciri atau karakter alamiah yang melekat pada seorang pengusaha dan tenaga kerja.
5. Umur adalah usia pengusaha dan tenaga kerja yang diukur dalam satuan waktu (Tahun).
6. Tingkat pendidikan adalah lamanya tingkatan pendidikan formal yang ditempuh pengusaha dan tenaga kerja (Tahun).
7. Pengalaman berusaha adalah lamanya pengusaha tersebut melakukan usaha (Tahun).
8. Jumlah tanggungan keluarga adalah banyaknya anggota di dalam keluarga tersebut yang menjadi tanggungan pengusaha (Jiwa).
9. Sejarah usaha silsilah kejadian dan peristiwa yang terjadi pada masa lampau.
10. Profil usaha adalah gambaran yang berisi ciri-ciri tentang usaha, meliputi skala usaha, modal usaha dan tenaga kerja.
11. Skala usaha adalah besar kecilnya agroindustri talam durian yang dijalankan oleh pengusaha talam durian.
12. Modal usaha adalah sejumlah uang yang dipergunakan untuk menjalankan usaha agroindustri talam durian (Rp).
13. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk melakukan kegiatan produksi agroindustri talam durian mulai dari pengelolaan sampai jadi produk yang siap di perjual-belikan.

14. Faktor produksi adalah segala sesuatu yang mendukung proses pengolahan talam durian mulai dari penyediaan bahan baku, perebusan beras ketan, masukkan dalam loyang, pembuatan lapisan durian, setelah adonan durian mengental tuang kedalam cetakan loyang, pendinginan, pemotongan, pengemasan dan pemasaran.
15. Proses produksi adalah suatu kegiatan pembuatan lapisan ketan, adonan lapisan durian, peencetakan, perebusan, pendinginan, pemotongan dan pengemasan yang bertujuan untuk menghasilkan talam durian.
16. Teknologi pengolahan adalah alat yang digunakan untuk membantu dan mendukung setiap proses pengolahan dalam pembuatan talam durian.
17. Proses produksi adalah tahapan kegiatan pembuatan talam durian.
18. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, baik biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*) (Rp/Proses Produksi).
19. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk proses pembuatan talam durian yang tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
20. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk proses pembuatan talam durian yang tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
21. Biaya total adalah semua biaya yang diperlukan dalam usaha agroindustri talam durian yang terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/Proses Produksi).

22. Produksi adalah jumlah talam durian yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
23. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
24. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total dengan total biaya yang dikeluarkan agroindustri talam durian dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
25. Efisiensi usaha adalah perbandingan antara pendapatan kotor dengan total biaya dalam proses produksi talam durian.
26. Nalai tambah merupakan selisih nilai output talam durian dengan bahan baku durian dan sumbangan input lainnya (Rp/Proses Produksi).

3.5. Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif statistik, yang dianalisis sesuai dengan permasalahan dan tujuan, yang terlampir sebagai berikut:

3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Talam Durian

Seluruh data primer yang telah dikumpulkan dilakukan pentabulasian dan disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif statistik yaitu pada karakteristik pengusaha agroindustri talam durian yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Profil usaha talam durian dianalisis secara deskriptif statistik yang meliputi: sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja.

3.5.2. Penggunaan Input Produksi, Teknologi Produksi dan Proses Produksi

Penggunaan input produksi dianalisis secara deskriptif statistik meliputi: bahan baku, bahan penunjang dan peralatan tenaga kerja. Teknologi produksi meliputi: alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dianalisis secara deskriptif statistik.

3.5.3. Biaya Produksi, Pendapatan dan Efisiensi dalam usaha Agroindustri

Salah satu aspek penting dalam nilai tambah usaha agroindustri adalah biaya produksi, karena biaya merupakan komponen utama dalam menentukan pendapatan, efisiensi dan nilai tambah.

A. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha, yang meliputi: biaya tetap, biaya variabel dan biaya total. Untuk menghitung biaya produksi maka digunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 1990):

$$TC = TFC + TVC \quad \text{.....(1)}$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (total biaya) (Rp/proses produksi)
TFC = *Total Fixed Cost* (total biaya tetap) (Rp/proses produksi)
TVC = *Total Variabel Cost* (total biaya variabel) (Rp/proses produksi)

Untuk kebutuhan penelitian, maka rumus tersebut diformasikan menjadi:

$$TC = \{(X_1.PX_1)+(X_2.PX_2)+(X_3.PX_3)+(X_4.PX_4)+(X_5.PX_5)+(X_6.PX_6)\}+D \quad \text{.....(2)}$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (total biaya)
X_1 = Bahan baku durian (Kg)
PX_1 = Harga bahan baku durian (Rp/Kg)
X_2 = Jumlah bahan baku penunjang beras ketan (Kg)
PX_2 = Harga bahan penunjang beras ketan (Rp/Kg)
X_3 = Jumlah bahan baku penunjang santan (Kg)
PX_3 = Harga bahan penunjang santan (Rp/Kg)

X_4 = Jumlah bahan baku penunjang gula pasir (Kg)
PX_4 = Harga bahan baku penunjang gula pasir (Rp/Kg)
X_5 = Tenaga kerja (HOK)
PX_5 = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)
X_6 = Kemasan mika plastik (pieces)
PX_6 = Harga kemasan mika plastik (Rp/Kg)
D = Nilai penyusutan (Rp/unit/tahun)

Untuk menghitung penyusutan alat menggunakan metode garis lurus (*straight line method*) yang dikemukakan oleh Hernanto (1996) dengan rumus, yaitu:

$$D = \frac{NB - NS}{N} \quad \text{(3)}$$

Keterangan:

D = Biaya penyusutan (Rp/unit/proses produksi)
NB = Harga beli alat (Rp/unit/proses produksi)
NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/unit/proses produksi)
N = Usia ekonomis (tahun)

B. Pendapatan

1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2000), sebagai berikut:

$$TR = Y. Py \quad \text{(4)}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan talam durian (*total revenue*)
Y = Produksi talam durian (Kg/Proses Produksi)
Py = Harga talam durian (Rp/Kg)

2. Pendapatan Bersih

Untuk menghitung pendapatan bersih agroindustri talam durian digunakan rumus menurut Soekartawi (2005):

$$\pi = TR - TC \quad \text{(5)}$$

Keterangan:

π = Pendapatan bersih talam durian (Rp/proses produksi)
TR = Total pendapatan kotor talam durian (Rp/proses produksi)
TC = Biaya produksi talam durian (Rp/proses produksi)

Rumus tersebut kemudian di formulasikan dalam bentuk:

$$\pi = \{Y.Py–(\mathbf{X}_1\ PX_1+X_2.PX_2+X_3.PX_3+\mathbf{X}_4.PX_4+\mathbf{X}_5.PX_5+\mathbf{X}_6.PX_6)+D\} \quad (6)$$

Keterangan:
π = Pendapatan bersih (Rp/proses produksi)
Y = Produksi talam durian (Kg/proses produksi)
Py = Harga produksi talam durian (Rp/Kg)
X_1 = Jumlah bahan baku durian (Kg)
PX_1 = Harga bahan baku durian (Rp/Kg)
X_2 = Jumlah bahan penunjang beras ketan (Kg/proses produksi)
PX_2 = Harga bahan penunjang beras ketan (Rp/Kg)
X_3 = Jumlah bahan baku penunjang santan (Kg/proses produksi)
PX_3 = Harga bahan penunjang santan (Rp/Kg)
X_4 = Jumlah bahan baku penunjang gula pasir (Kg/proses produksi)
PX_4 = Harga bahan baku penunjang gula pasir (Rp/Kg)
X_5 = Tenaga kerja (HOK)
PX_5 = Upah tenaga kerja (Rp/HOK)
X_6 = Kemasan mika plastik (Kg/proses produksi)
PX_6 = Harga kemasan mika plastik (Rp/Kg)
D = Biaya penyusutan alat (Rp/unit/tahun)

C. Efisiensi

Efisiensi usaha talam durian dalam penelitian ini dapat dihitung menggunakan rumus R/C ratio yang dikemukakan (Soekartawi, 2001), sebagai berikut:

$$\text{R/C ratio} = \frac{TR}{TC} \quad (7)$$

Keterangan:

R/C ratio = *Return Cost Ratio*
TR = *Total Revenue* Pendapatan kotor (Rp/proses produksi)
TC = *Total Cost* Biaya total (Rp/proses produksi)
Dengan kriteria sebagai berikut:
R/C ratio>1 = Industri usaha talam durian menguntungkan
R/C ratio<1 = Industri usaha talam durian tidak menguntungkan

R/C ratio=1 = Industri usaha talam durian impas (tidak mengalami keuntungan maupun kerugian)

3.5.4. Nilai Tambah Usaha AgroIndustri

Nilai tambah agroindustri talam durian dianalisis dengan menggunakan metode Hayami. Kelebihan menganalisis Nilai tambah menggunakan metode Hayami adalah: 1) dapat mengetahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktifitas, 2) dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, 3) prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefesien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3)/(2)
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) × (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) × 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) × (7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) × 100%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13/11a) × 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) × 100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) × 100%
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a/14) × 100%

Sumber: Hayami, dkk (1987)

Keterangan:

1. Output adalah talam durian yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kg).
2. Input adalah bahan baku durian yang diolah menjadi talam durian dalam satu kali produksi (Kg).
3. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses usaha talam durian (HOK).
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku durian yang digunakan.
5. Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku durian yang digunakan (HOK/Kg).
6. Harga output adalah nilai jual talam durian (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja langsung biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam nya (Rp/HOK).
8. Harga bahan baku adalah nilai yang dibayarkan oleh pengusaha untuk memperoleh bahan baku durian (Kg).
9. Harga input lain adalah jumlah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/proses produksi).
10. Nilai output menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku durian dengan harga output (Rp/Kg).
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output talam durian dengan harga bahan baku dan bahan penunjang (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah menunjukkan besarnya nilai tambah dari nilai produk talam

durian (%).

13. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan nilai upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk mengolah satuan bahan baku dalam satu kali proses produksi talam durian (Rp).
14. Pangsa tenaga kerja menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah talam durian yang diperoleh (Rp).
15. Keuntungan merupakan bagian yang diterima oleh pengusaha talam durian (Rp/Kg).
16. Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk talam durian (%).
17. Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi talam durian (Rp).
18. Persentase pendapatan terhadap tenaga kerja langsung pada marjin (%).
19. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
20. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Gambaran Geografis dan Topografi

Binawidya adalah sebuah kecamatan di Kota Pekanbaru, Provinsi Riau, Indonesia, yang memiliki luas wilayah 36,59 km^2. Sebelumnya kecamatan ini bernama kecamatan Tampan yang kemudian diubah menjadi Binawidya sesuai Peraturan Daerah Kota Pekanbaru Nomor 2 Tahun 2020. Pusat Pemerintahan Kecamatan Binawidya berkedudukan di Kelurahan Simpang Baru. Secara administratif, Keluruhan Binawidya ini terdiri dari 49 RW dengan 215 RT.

Adapun batas wilayah kecamatan Binawidya yang baru, sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) Perda Nomor 2 Tahun 2020 adalah:

a. Sebelah Utara: berbatasan dengan Kecamatan Payung Sekaki
b. Sebelah Timur: berbatasan dengan Kecamatan Marpoyan Damai
c. Sebelah Barat: berbatasan dengan Kabupaten Kampar
d. Sebelah Selatan: berbatasan dengan Kabupaten Kampar

Kecamatan ini terdiri dari lima kelurahan yakni:

a. Kelurahan Binawidya
b. Kelurahan Delima
c. Kelurahan Tobek Godang
d. Kelurahan Sungai Sibam
e. Kelurahan Simpang Baru (ibu kota)

4.2. Keadaan Penduduk

Penduduk adalah semua orang yang berdomisili di wilayah geografis suatu

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

negara atau daerah selama waktu tertentu dan dianggap sudah memenuhi syarat yang telah ditentukan oleh peraturan disuatu negara atau daerah.

4.2.1. Jumlah, Jenis Kelamin dan Umur

Jumlah penduduk di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru pada tahun 2024 berjumlah 80.132 jiwa, apabila dibandingkan dengan luas wilayah 36,59 km^2 dapat digambarkan kepadatan penduduk Kecamatan Binawidya sebanyak 2.301 jiwa/km^2. Itu artinya terdapat 2.301 penduduk setiap 1 km nya. Kepadatan penduduk di Kecamatan Binawidya dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2023

No.	Kelompok Umur (Tahun)	Jenis Kelamin		Total Jiwa
		Laki-Laki	Perempuan	
1.	0-4	3.598	3.405	7.003
2.	5-9	4.339	3.925	8.264
3.	10-14	4.046	3.810	7.856
4.	15-19	2.663	2.520	5.183
5.	20-24	3.128	3.083	6.211
6	25-29	3.302	3.575	6.877
7	30-34	3.489	3.698	7.187
8	35-39	3.363	3.654	7.017
9	40-44	3.320	3.336	6.656
1	45-49	2.708	2.689	5.397
11	50-54	2.154	2.175	4.329
12	55-59	1.641	1.674	3.315
13	60-64	1.252	1.149	2.401
14	65-69	718	635	1.353
15	70-74	325	312	637
16	75 keatas	193	253	446
Jumlah		40.239	39.893	80.132

Sumber: BPS Binawidya 2024

Pada Tabel 3. Menunjukkan bahwa, terdapat pembagian umur penduduk Kecamatan Binawidya mulai dari 0-75 keatas. Untuk populasi terbanyak pada umur 5-9 tahun dengan total populasi 8.264 jiwa yang terdiri dari 4.339 orang

laki-laki dan 3.925 orang perempuan. Untuk populasi terendah berada pada rentang umur 75 tahun keatas dengan jumlah 446 jiwa terdiri dari 193 orang laki-laki dan 253 orang perempuan. Sehingga jumlah keseluruhan penduduk di Kecamatan Binawidya yaitu sebanyak 80.132 jiwa yang terdiri dari 40.239 orang laki-laki dan 39.893 orang perempuan.

4.2.2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan adalah suatu proses yang ditempuh oleh peserta didik dalam meningkatkan kemampuan dan pengetahuannya sesuai dengan jenjang yang akan ditempuh dalam melanjutkan pendidikan yang ditempuh.

Tingkat pendidikan di Kecamatan Binawidya bervariasi mulai dari TK (Taman Kanak-Kanak), KB (Kelompok Bermain), TPA (Taman Penitipan Anak), SD (Sekolah Dasar), SMP (Sekolah Menengah Pertama), SMA (Sekolah Menengah Atas), SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) hingga ke tingkat perguruan tinggi.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Menurut Pendidikan di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2024

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Sekolah	Jenis Kelamin		Total Jiwa
			Laki-Laki	Perempuan	
1	TK	27	578	526	1.104
2	KB	17	257	3.162	3.419
3	TPA	11	113	104	217
4	SD	26	4.736	4.502	9.238
5	SMP	21	2.620	2.800	5.420
6	SMA	9	-	-	1.075
7	SMK	11	-	-	4.000
8.	Perguruan Tinggi	7	-	-	-

Sumber: Dinas Pendidikan Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2024

4.3. Sarana dan Prasarana

Maju atau tidaknya pembangunan suatu daearah sangat dipengaruhi oleh

sumber daya manusia yang dimilikinya. Semakin tinggi dan semakin banyak pendidikan akan meningkatkan sumber daya manusia yang dimiliki daerah tersebut.

Adapun jumlah sarana kesehatan, pendidikan, fasilitas atau lapangan olahraga dan tempat ibadah di Kecamatan Binawidya Tahun 2023 menunjukkan ketersediaan fasilas pendukung kehidupan masyarakat. Rincian jumlah masing-masing sarana tersebut dapat di lihat pada tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Sarana dan Prasarana di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru Provinsi Riau Tahun 2023

No.	Jenis Sarana	Jumlah (Unit)
1.	Kesehatan:	
	a. Rumah Sakit	5
	b. Poliklinik atau Balai Pengobatan	23
	c. Puskesmas Rawat Inap	1
	d. Puskesmas Tanpa Rawat Inap	2
	e. Apotek	37
2.	Pendidikan:	
	a. Sekolah Dasar (SD)	24
	b. Madrasah Ibtidaiyah (MI)	2
	c. Sekolah Menengah Pertama (SMP)	20
	d. Madrasah Tsanawiyah (MTs)	2
	e. Sekolah Menengah Atas (SMA)	9
	f. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	11
	g. Madrasah Aliyah (MA)	2
	h. Akademi atau Perguruan Tinggi	7
3.	Fasiltas Atau Lapangan Olahraga:	
	a. Sepak Bola	4
	b. Bola Voli	5
	c. Bulu Tangkis	4
	d. Bola Basket	1
	e. Tenis Lapangan	2
	f. Tenis Meja	4
	g. Futsal	4
	h. Renang	5
	i. Bela Diri	3
	j. Bilyard	2
	k. Fitnes, Aerobik dan lain-lain	4
4.	Tempat Ibadah:	
	a. Masjid	100
	b. Mushola	50
	c. Gereja	7

Sumber: Data BPS Kecamatan Binawidya 2024

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Talam Durian

Karakteristik pengusaha dalam penelitian ini meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Profil usaha dalam penelitian ini meliputi: sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja.

5.1.1. Karakteristik Pengusaha Agroindustri Talam Durian

Karakteristik pengusaha merupakan salah satu aspek penting Talam Durian di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru yang dibahas pada penelitian ini meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga.

A. Umur

Umur merupakan suatu ukuran waktu yang menunjukan lamanya seseorang hidup, biasanya dinyatakan dalam satuan tahun. Umur seseorang berhubungan erat dengan tingkat kemampuan fisik dan aktivitas yang dapat dilakukan. Seiring bertambahnya umur, kemampuan tubuh dalam menjalankan berbagai aktivitas cenderung mengalami perubahan, baik peningkatan pada usia produktif maupun penurunan pada usia lanjut. Hal ini secara langsung juga berdampak pada jumlah dan cara penggunaan energi oleh tubuh dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 6 dibawah ini:

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Tabel 6. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru

Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Jiwa)	Pengalaman Usaha (Tahun)
Pengusaha	53	9	5	25
TK 1	27	16	1	1
TK 2	22	12	1	1
TK 3	48	12	4	7
TK 4	25	12	2	4
Jumlah	122	52	8	13
Rata-Rata	31	13	2	3,25

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6, diketahui bahwa umur pengusaha Talam Durian berada pada usia produktif yaitu 53 tahun sehingga dapat menjalankan usahanya karena pengusaha dinilai masih memiliki semangat kerja yang tinggi dan mampu mengelola usahanya dengan baik. Sedangkan umur tenaga kerja juga merupakan umur yang masih produktif yaitu rata-rata 31 tahun, yang membantu pengusaha dalam menjalankan usaha.

Hasil ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa rata-rata umur pengusaha berada pada usia produktif. Hal ini menunjukkan bahwa pada umumnya pelaku usaha agroindustri dikelola oleh induvidu yang masih berada dalam usia produktif, sehingga mampu beradaptasi dan berinovasi dalam menjalankan kegiatan usahanya.

B. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan faktor penting yang berpengaruh dalam membentuk keragaman pola pikir, pola sikap, serta tingkat pengetahuan seseorang. Pada setiap jenjang pendidikan, akan terlihat perbedaan dalam cara individu merespons suatu informasi atau perubahan. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimiliki

seseorang, maka semakin luas wawasan, semakin kritis cara berpikir, serta semakin terbuka sikapnya terhadap hal-hal baru.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa pendidikan pengusaha Talam Durian berada pada tingkat pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) yaitu selama 9 tahun. Sedangkan tingkat pendidikan tenaga kerja rata-rata pada tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) yaitu selama 12 tahun. Walaupun pendidikan relatif rendah, namun hal tersebut bukan menjadi penghambat dalam melakukan usaha, karena usaha ini tidak menuntut keahlian khusus yang harus diperoleh melalui pendidikan tinggi. Namun demikian, diperlukan tambahan pendidikan non-formal untuk meningkatkan keterampilan tenaga kerja.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa rata-rata tingkat pendidikan pelaku usaha berada pada jenjang 12 tahun (setara SMA), yang berarti sama-sama berada pada tingkat pendidikan menengah. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku usaha agroindustri pada umumnya memiliki kemampuan dasar yang cukup dalam mengelola kegiatan usaha meskipun dengan latar belakang pendidikan formal yang tergolong menengah.

C. Pengalaman Berusaha

Pengalaman dalam berusaha merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi kemampuan seseorang dalam menjalankan kegiatan usaha secara efektif dan efisien. Semakin lama pengalaman yang dimiliki oleh seorang pelaku usaha, maka semakin tinggi pula tingkat pemahaman dan penguasaanya terhadap

berbagai situasi dan kondisi lingkungan usaha.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa pengalaman usaha Talam Durian Uni Kartika yaitu selama 25 tahun. Pengalaman yang cukup panjang ini menjadi tolak ukur bahwa pengusaha memiliki tingkat keterampian dan pengetahuan yang memadai dalam menjalankan usahanya. Sedangkan pengalaman usaha pada tenaga kerja rata-rata yaitu selama 3,25 tahun, pengalaman ini menunjukkan bahwa tenaga kerja cukup berpengalaman dalam pengolahan talam durian dan mendukung pengelola usaha.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa rata-rata pengalaman berusaha pelaku agroindustri adalah 14 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa baik pada penelitian ini maupun penelitian sebelumnya, pelaku usaha memiliki pengalaman yang cukup lama, yang menjadi faktor penting dalam mempertahankan keberlangsungan dan peningkatan kinerja usaha.

D. Jumlah Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga adalah banyaknya anggota keluarga yang secara ekonomi bergantung pada kepala keluarga atau pihak pencari nafkah utama dalam rumah tangga. Tanggungan ini dapat berupa istri, anak, orang tua atau anggota keluarga lainnya yang belum atau tidak memiliki peghasilan tetap.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 dilihat bahwa jumlah tanggungan keluarga pengusaha Talam Durian Uni Kartika yaitu sebanyak 5 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha dituntut untuk meningkatkan pendapatan dari hasil usahanya, agar kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi. Sedangkan jumlah

tanggungan keluarga untuk tenaga kerja rata-rata 2 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa beban tanggungan tenaga kerja relatif rendah, sehingga kebutuhan ekonomi rumah tangga tenaga kerja cenderung lebih ringan.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa rata-rata jumlah tanggungan keluarga pelaku usaha adalah sebanyak 5 jiwa. Perbedaan ini mengindikasi bahwa penelitian ini , beban tanggungan keluarga tenaga kerja lebih rendah, sehingga memungkinkan mereka untuk lebih fokus dalam bekerja dan mendukung kelancaran kegiatan usaha.

5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Talam Durian

Profil usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika memberikan gambaran umum mengenai sejarah awal berdirinya usaha dan karakteristik usaha. Profil usaha meliputi: sejarah usaha, modal usaha, skala usaha dan tenaga kerja.

A. Sejarah Usaha

Agroindutri Talam Durian merupakan salah satu bentuk usaha yang bergerak di bidang pertanian, khususnya buah durian. Buah durian tersebut diolah menjadi produk bernilai tambah berupa kue tradisional khas, yaitu talam durian. Usaha Talam Durian ini sudah berjalan cukup lama yaitu pada tahun 2000 dan dikelola secara mandiri oleh pemiliknya, Uni Kartika. Pada awal berdirinya, Uni Kartika memulai usaha talam durian dengan menggunakan peralatan tradisional atau manual dan hingga saat ini masih mempertahankan cara pengoalahan tersebut. Usaha ini dijalankan karena berawal dari hobi, sekaligus melihat adanya peluang yang menjanjikan dari masyarakat. Menariknya, sejak awal berdiri hingga kini,

usaha talam durian Uni Kartika tidak mengalami kesulitan yang signifikan dalam hal pengolahan, sehingga mampu bertahan dan terus berkembang hingga lebih dari dua dekade.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa sejarah usaha didasari oleh ketersediaan bahan baku yang durian yang melimpah. Sementara itu,dalam penelitian ini sejarah usaha berawal dari hobi.

B. Modal Usaha

Dari hasil penelitian yang dilakukan bahwa sumber modal yang digunakan pengusaha Uni Kartika yaitu berasal dari modal sendiri. Adapun jumlah modal yang dikeluarkan oleh usaha Uni Kartika sebanyak Rp 3.700.000. Uni kartika melakukan produksi di rumah sendiri, tanpa sewa tempat.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Saragih (2021), yang menunjukkan bahwa jumlah modal usaha sebesar Rp 2.190.000. perbedaan ini menunjukkan adanya variasi dalam besarnya kebutuhan modal antar pelaku usaha, yang dipengaruhi oleh skala produksi, harga bahan baku serta penggunaan peralatan dalam kegiatan usaha.

C. Skala Usaha

Dari hasil penelitian yang dilakukan, skala usaha pada Talam Durian Uni Kartika tergolong dalam kategori industri rumah tangga (mikro). Hal ini ditunjukkan dengan penggunaan peralatan yang masih sederhana, jumlah tenaga kerja yang hanya melibatkan 2 orang dari luar keluarga dan 2 anggota keluarga, serta total kekayaan usaha yang tidak melebihi Rp 50.000.000.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menunjukkan bahwa skala usaha Talam Durian Uni Kartika masih berada pada tingkat yang lebih rendah dibandingkan penelitian terdahulu. Namun, keduanya sama-sama termasuk dalam kelompok usaha kecil dan menengah (UKM) yang berperan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat.

D. Tenaga Kerja

Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika dikelola langsung oleh pemiliknya dengan dibantu 2 orang tenaga kerja dari dalam keluarga dan 2 orang tenaga kerja dari luar keluarga. Dalam kegiatan produksi, terdapat 2 orang yang bertugas pada proses pembuatan talam durian setiap harinya, 1 orang yang bertanggung jawab untuk pengantaran ke pasar-pasar atau konsumen cathering, 1 orang yang mengelola pemesanan melalui whatsapp, serta pengusaha sendiri yang berperan sebagai koordinator dalam pembuatan, pemesanan dan penyediaan bahan baku.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja yang terlibat sebanyak 5 orang termasuk pengusaha, lebih banyak dibandingkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Saragih (2021) yang melibatkan 2 orang tenaga kerja. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah tenaga kerja pada penelitian ini dan penelitian terdahulu masih sama tergolong dalam usaha mikro yang memiliki tenaga kerja tidak lebih dari 10 orang. Untuk lebih jelasnya mengenai penggunaan tenaga kerja penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025

No	Tahapan Kerja	Jumlah TK	Waktu (Jam)	Total (Jam)	Total HOK	Upah (Rp)	Jumlah Biaya TK (Rp)	Persentase (%)
1	Pengukusan Ketan dan Santan	2	1,00	2,00	0,25	62.500	15.625	31,25
2	Pemindahan Ketan ke Dalam Loyang	2	0,10	0,20	0,025	6.250	56	3,13
3	Pembuatan Adonan Lapisan Durian	2	0,20	0,40	0,05	12.500	625	6,25
4	Masak Adonan Lapisan Durian	3	0,20	0,60	0,075	18.750	1.406	9,38
5	Menggabungkan Adonan Lapisan Durian dan Lapisan Ketan	2	0,10	0,20	0,025	6.250	156	3,13
6	Pendinginan dan Pengemasan	3	1,00	3,00	0,375	93.750	35.156	46,88
Total			2,60	6,40	0,80	200.000	53.125	100,00

Berdasarkan Tabel 7. Dapat dilihat bahwa jumlah penggunaan tenaga kerja pada agroindustri Talam Durian Uni Kartika adalah sebesar 0,80 HOK per proses produksi. Adapun tahapan kerja adalah sebagai berikut:

1. Pengukusan ketan dan santan
2. Pemindahan ketan ke dalam loyang
3. Pembuatan adonan lapisan durian
4. Masak adonan lapisan durian
5. Menggabungkan adonan lapisan durian dan lapisan ketan
6. Pendinginan dan pengemasan

5.2. Aspek Teknis Usaha Agroindustri

Demi kelancaran agroindustri Talam Durian Uni Kartika, terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan oleh pemilik usaha meliputi: penggunaan input produksi, teknologi pengolahan dan proses produksi.

5.2.1. Penggunan Input Produksi

Penggunaan input produksi meliputi: penggunaan bahan baku dan penggunaan bahan penunjang dalam agroindustri talam durian Uni Kartika diuraikan sebagai berikut.

A. Penggunaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam agroindustri Talam Durian Uni Kartika adalah durian beku (*frozen*) dan beras ketan. Kedua bahan baku tersebut diperoleh dari toko langganan sehingga kualitas dan ketersediannya relatif terjamin. Proses produksi dilakukan setiap hari sepanjang tahun, kecuali apabila terdapat kendala dari 2 tenaga kerja produksi atau pada saat hari libur perayaan keagamaan. Bahan baku durian beku (*frozen*) yang digunakan dalam sekali proses produksi adalah 8 ons/proses produksi dan menggunakan bahan baku beras ketan sebanyak 4 kg/proses produksi. Dari bahan baku durian beku (*frozen*) 8 ons dan beras ketan 4 kg akan menghasilkan talam durian sebanyak 4 loyang persegi/proses produksi.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menggunakan bahan baku durian segar hasil pembelian dari masyarakat, sedangkan penelitian ini menggunakan bahan baku durian *frozen* yang diperoleh dari toko Viva durian yang berada di jalan sudirman Kota Pekanbaru.

B. Penggunaan Bahan Penunjang

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi Talam Durian. Adapun bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan Talam Durian dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Distribusi Jumlah Bahan Baku dan Bahan Penunjang per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Bahan Baku		
	Durian Beku (*frozen*)	Kg	0,8
	Beras Ketan	Kg	4
2	Bahan Penunjang		
	Santan	Kg	2
	Tepung Beras	Kg	1
	Tepung Hunkwe	kg	0,24
	Gula Pasir	kg	1
	Pewarna Makanan Warna Kuning	kg	0,006
	Garam	Kg	0,010
	Gas LPG (3 Kg)	Kg	1,43
	Mika Plastik Ukuran A5	Pieces	65
	Listrik (Kulkas, Mesin Air)	kWh	1,35

Pada Tabel 8, menjelaskan bahwa bahan baku durian beku (*frozen*) yang digunakan setiap kali proses produksi sebanyak 0,8 kg dan bahan baku beras ketan yang digunakan setiap proses produksi sebanyak 4 kg. Selain itu, bahan penunjang yang digunakan antara lain: santan sebanyak 1 kg/proses produksi, tepung beras sebanyak 0,50 kg/proses produksi, tepung hunkwe sebanyak 0,24 kg/proses produksi, gula pasir 0,50 kg/proses produksi, pewarna makanan warna kuning sebanyak 0,006 kg/proses produksi, garam sebanyak 0,005 kg/proses produksi, gas LPG (3 kg) sebanyak 1,43 kg/proses produksi, mika plastik ukuran A5 sebanyak 65 pieces/proses produksi dan listrik (mesin air) sebanyak 1,35 kWh/proses produksi.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menggunakan bahan penunjang gula, sedangkan penelitian ini menggunakan bahan penunjang yaitu: santan, tepung beras, tepung hunkwe, gula pasir, pewarna makanan warna kuning dan garam.

5.2.2. Teknologi Pengolahan

Usaha industri Talam Durian Uni Kartika masih menggunakan teknologi yang bersifat manual, namun pada tahap penyimpanan bahan baku durian digunakan kulkas yang dilengkapi dengan freezer guna mempertahankan kualitas bahan baku durian. Dalam agroindustri ini, proses pengolahan Talam Durian Uni Kartika menggunakan beberapa peralatan, antara lain:

a. Kulkas yang digunakan untuk menyimpan bahan baku durian.
b. Baskom yaitu digunakan untuk tempat mencampurkan ketan pulut dan santan sebelum dikukus.
c. Kukusan yaitu digunakan untuk mengukusus beras ketan.
d. Sendok nasi yaitu digunakan untuk membantu mencampurkan beras ketan dan santan sebelum dikukus, memindahkan adonan lapisan ketan ke dalam cetakan bulat aluminium dan meratakan lapisan ketan yang sudah masak ke dalam cetakan bulat aluminium.
e. Kompor Gas LPG 3 kg yaitu digunakan untuk mengkukus adonan beras ketan dan memasak adonan lapisan durian.
f. Loyang bulat aluminium yaitu digunakan untuk menjadi wadah tempat adonan ketan dan adonan lapisan durian.
g. Saringan yaitu digunakan untuk menyaring adonan lapisan durian sebelum di

masak.

h. Sendok pengaduk kayu panjang yaitu digunakan untuk mengaduk adonan lapisan durian saat dimasak hingga mengental.
i. Gayung yaitu digunakan untuk memindahkan adonan lapisan durian yang sudah matang ke atas lapisan ketan pada loyang bulat aluminium.
j. Sodet cabe yaitu digunakan untuk membuat garis pada adonan lapisan ketan dan lapisan durian yang sudah matang, untuk mempermudah saat di packing ke dalam mika.
k. Panci periuk stainless yaitu digunakan untuk membuat atau mencampurkan adonan lapisan durian dan memasak adonan lapisan durian.
l. Kain lap yaitu digunakan untuk membantu mengangkat loyang bulat saat mengkukus lapisan ketan.
m. Stapler yaitu digunakan untuk membantu merekatkan mika pada proses pengemasan talam durian.

Proses pengolahan Talam Durian Uni Kartika pada umumnya hampir sama dengan usaha industri kecil lainnya, yaitu masih menggunakan tenaga manusia. Alat yang digunakan dalam pembuatan Talam Durian bersifat tahan lama dan tidak habis dalam sekali pakai atau satu kali produksi. Oleh karena itu, biaya produksi diperhitungkan melalui nilai penyusutan alat. Alat yang digunakan dalam proses produksi Talam Durian dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Distribusi Jumlah Penggunaan Alat Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025

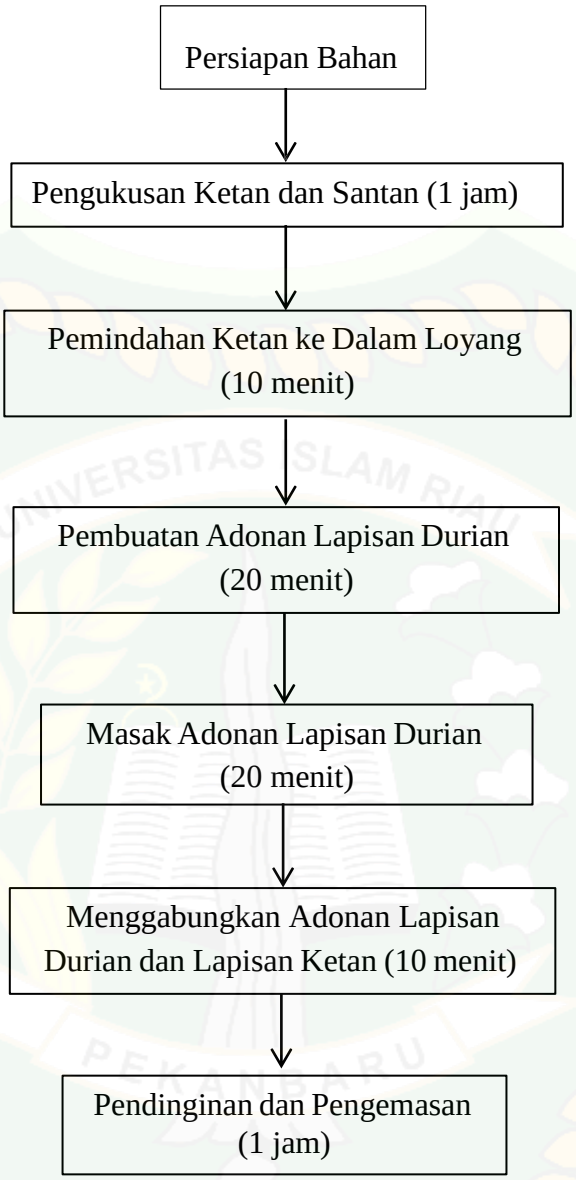
No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Proses)
1	Kulkas	1	1.700.000	872
2	Baskom	1	12.000	31
3	Kukusan	1	60.000	31
4	Sendok Nasi	1	2.000	5
5	Kompor Gas LPG (3 kg)	1	180.000	92
6	Loyang Bulat Aluminium	4	18.000	46
7	Saringan	1	10.000	26
8	Sendok Pengaduk Kayu Panjang	1	20.000	26
9	Gayung	1	5.000	13
10	Sodet Cabe	1	2.000	5
11	Panci Periuk Stainless	1	60.000	31
12	Kain Lap	2	6.000	31
13	Stapler	1	15.000	19
Jumlah		17	2.090.000	1.227

Berdasarkan Tabel 9 Agroindustri Talam Durian Uni Kartika menggunakan alat antara lain: kulkas 1 unit dengan harga Rp 1.700.000, baskom 1 unit Rp 12.000, kukusan 1 unit Rp 60.000, sendok nasi 1 unit Rp 2.000, kompor gas LPG 1 unit Rp 180.000, loyang bulat aluminium 4 unit Rp 18.000, saringan 1 unit Rp 10.000, sendok pengaduk kayu panjang 1 unit Rp 20.000, gayung 1unit 5.000, sodet cabe 1 unit 2.000, panci periuk stainless 1 unit Rp 60.000, kain lap 2 unit Rp 6.000 dan stapler 1 unit Rp 15.000.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang menggunakan teknologi pengolahan semi modern, sedangkan penelitian ini masih menggunakan teknologi manual.

5.2.3. Proses Produksi

Proses pembuatan Talam Durian adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Proses Produksi Talam Durian

Tahapan proses produksi Talam Durian adalah sebagai:

a. Pengukusan Ketan dan Santan

Proses pertama yang dilakukan adalah mencuci beras ketan dengan air, lalu campurkan beras ketan dan santan secara merata. Kemudian dikukus dalam waktu 1 jam.

b. Pindahan Ketan ke Dalam Loyang

Setelah ketan matang, lalu pindahkan ke dalam loyang bulat aluminium dan diratakan menggunakan sodet cabe dalam waktu 15 menit.

c. Pembuatan Adonan Lapisan Durian

Pembuatan adonan lapisan durian membutuhkan bahan-bahan seperti: tepung beras 1 kg, tepung hunkwe 4 bungkus, santan 1 kg, gula pasir 1 kg, pewarna makanan warna kuning sebanyak 6 ml dan durian beku 8 ons. Campurkan semua bahan dengan air sebanyak 4 liter hingga merata dalam waktu 20 menit.

d. Masak Adonan Lapisan Durian

Setelah semua adonan lapisan durian tercampur dengan rata, lalu rebus sambil diaduk terus hingga adonan mengental dalam waktu 20 menit.

e. Menggabungkan Adonan Lapisan Durian dan Lapisan Ketan

Setelah adonan matang atau mengental, tuangkan langsung ke atas lapisan ketan dalam loyang bulat aluminium. Kemudian ratakan dengan codet cabe dalam waktu 10 menit.

f. Pendinginan dan pengemasan

Dinginkan adonan pada suhu ruang selama 30 menit. Kemudian beri garis berjarak 5 cm dan kemas dalam mika dengan isi 2 potong per mika.

5.3. Analisis Usaha Agroindustri Talam Durian

Analisis usaha agroindustri talam durian dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha dan kinerja usaha yang dijalankan. Ananisis usaha meliputi: Biaya produksi, produksi, pendapatan usaha, efisiensi usaha dan nilai tambah.

5.3.1. Biaya Produksi

Biaya produksi dalam agroindustri talam durian adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk dapat menjalankan produksi talam durian. Besarnya input yang digunakan dalam suatu proses agroindustri dapat mempengaruhi biaya yang akan dikeluarkan, sekaligus penerimaan yang akan didapat oleh pengusaha. Biaya produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri talam durian ini terdiri dari biaya dan biaya variabel.

Tabel 10. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan dan Efisiensi (RCR) Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
A	**Biaya Variabel**				
	1. Bahan Baku				
	Durian Beku (*frozen*) + Beras Ketan	(Rp/Kg)	4,8	152.000	31.667
	2. Bahan Penunjang				
	Santan	(Rp/Kg)	2	20.000	40.000
	Tepung Beras	(Rp/Kg)	1	10.000	10.000
	Tepung Hunkwe	Bungkus	4	4.000	16.000
	Gula Pasir	(Rp/Kg)	1	22.000	22.000
	Pewarna Makanan Warna Kuning	(Rp/Kg)	0,006	6.000	6.000
	Garam	(Rp/Kg)	0,010	2.000	2.000
	3. Input Lain				
	Gas LPG (3 Kg)	Tabung	1,43	20.000	28.600
	Mika Plastik Uk A5	Pieces	65	308	20.000
	Listrik (Kulkas, Mesin Air)	KWh	1.35	1.444	1.952
B	**Biaya Tetap**				
	Penyusutan Alat				1.227
	Tenaga Kerja		0,80	50.000	40.000
	Total Biaya Produksi				219.446
	Produksi (Talam D)	Kg	10	25.000	250.000
	Pendapatan Kotor				250.000
	Pendapatan Bersih				30.554
	Efisiensi R/C ratio				1,14

5.3.2. Produksi

Produksi merupakan hasil akhir dari setiap proses produksi yang dilakukan. Seorang pengusaha akan mengalokasikan faktor-faktor produksi secara efisien dan efektif untuk memperoleh produk yang optimal. Produk yang optimal ini akan memberikan pengaruh positif terhadap hasil usaha. Dengan demikian, pendapatan pengusaha agroindustri talam durian Uni Kartika berpotensi meningkat seiring dengan peningkatan efisiensi dan kualitas produksi. Pengusaha agroindustri talam durian Uni Kartika melakukan produksi setiap hari.

5.3.3. Pendapatan Usaha

Setiap kegiatan usaha yang dilakukan oleh seseorang pada umumnya akan menghasilkan pendapatan sebagai hasil dari aktivitas ekonomi yang dijalankan. Ada 2 bentuk pendapatan yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor agroindustri talam durian Uni Kartika dipengaruhi oleh produk yang dihasilkan dan harga jual yang diterima pengusaha. Pendapatan kotor diperoleh dari perkalian jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Pada tabel 10 pendapatan kotor yang diperoleh adalah sebesar Rp 250.000 per proses produksi.

Pendapatan bersih agroindustri talam durian Uni Kartika adalah hasil dari pendapatan kotor dikurang dengan total biaya produksi. Pada tabel 10 pendapatan bersih yang diperoleh adalah sebesar Rp 30.554 per proses produksi.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Saragih (2021), yang menunjukkan bahwa lebih tinggi pendapatan kotor gula merah kelapa sawit yaitu sebesar Rp 1.200.000/proses produksi dan lebih rendah

pendapatan bersih gula merah kelapa sawit yaitu sebesar Rp 137.997/proses produksi. Perbedaan ini dapat disebabkan oleh perbedaan jenis produk, kapasitas produksi, serta harga jual antara usaha talam durian dan usaha gula merah kelapa sawit, di mana usaha gula merah kelapa sawit memiliki skala produksi yang lebih besar sehingga menghasilkan pendapatan kotor yang lebih tinggi.

5.3.4. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha agroindustri talam durian Uni Kartika diperoleh dengan membandingkan pendapatan kotor dengan total biaya yang dikeluarkan pada setiap proses produksi. Suatu usaha dikatakan layak apabila mampu memberikan keuntungan bagi seorang pengusaha. Tingkat keuntungan ini dapat diketahui melalui analisis efisiensi. Semakin tinggi efisiensi yang dicapai, semakin besar pula potensi keuntungan yang diperoleh, yang pada akhirnya mencerminkan kelayakan usaha tersebut untuk terus dijalankan dan dikembangkan.

Pada tabel 6 dapat dilihat bahwa nilai R/C ratio yang diperoleh yaitu sebesar 1,14. Artinya setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 1,14 dan pendapatan bersih 0,14. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa usaha agroindustri talam durian Uni Kartika ini layak untuk diusahakan karena nilai efisiensi yang diperoleh lebih besar dari 1.

Namun demikian, nilai R/C ratio sebesar 1,14 masih tergolong relatif rendah. Hal ini menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh tidak terlalu besar, terutama karena kenaikan harga bahan baku dan bahan penunjang yang terjadi dari tahun ke tahun sehingga biaya produksi meningkat dan keuntungan menjadi rentan atau semakin kecil.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021) yang memperoleh nilai efisiensi RCR sebesar 1,70. Hal ini menunjukkan bahwa kedua usaha sama-sama efisien dan layak dijalankan, meskipun nilai efisiensi pada usaha Talam Durian Uni Kartika sedikit lebih rendah.

5.3.5. Nilai Tambah

Salah satu tujuan utama pengolahan hasil produk pertanian adalah untuk menghasilkan nilai tambah. Nilai tambah ini diperoleh melalui proses pengolahan produk pertanian menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Proses pengolahan ini tidak hanya meningkatkan kualitas dan daya simpan produk, tetapi juga menciptakan peluang usaha, lapangan kerja, serta memberikan keuntungan ekonomi bagi seorang pengusaha. Perhitungan nilai tambah agroindustri talam durian Uni Kartika dengan menggunakan metode Hayami berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Nilai Tambah Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, Tahun 2025

Nilai Tambah		Nilai
No	**Variabel**	
I. Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	10
2	Input (Kg)	4,8
3	Tenaga Kerja (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,08
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,17
6	Harga Output (Rp/Kg)	25.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	66.406
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	31.667
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	1.477
10	Nilai Output (Rp/Kg)	52.083
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	18.939 36,36
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	11.068 58,44
13	a. Keuntungan (Rp/Kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	7.872 41,56
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg) a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) b. Sumbangan Input Lain (%) c. Keuntungan Pengusaha (%)	20.416 54,21 7,23 38,56

Pada Tabel 11 nilai tambah agroindustri talam durian Uni Kartika menghasilkan output sebanyak 10 Kg per proses produksi, dengan input yang digunakan adalah 4,8 Kg per proses produksi. Tenaga kerja (HOK) yang digunakan adalah 0,80 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja sebesar 0,17 dengan harga output Rp 25.000/Kg. Dengan upah tenaga kerja yaitu Rp 66.406 (HOK). Upah tenaga kerja tersebut merupakan hasil konversi dari upah harian Rp 50.000 ke nilai HOK.

Harga bahan baku durian beku *frozen* Rp 90.000/kg dan beras ketan Rp 20.000/kg. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam satu kali proses

produksi adalah sebesar Rp 152.000. Berdasarkan perhitungan rata-rata tertimbang bahan baku dengan total input 4,8 kg, diperoleh harga bahan baku rata-rata sebesar Rp 31.667/kg dalam satu kali proses produksi.

Sumbangan input lain Rp 1.477. Nilai output talam durian yang didapatkan dari faktor konversi × harga output yaitu Rp 52.083/Kg. Nilai tambah yang diperoleh yaitu Rp 18.939/Kg. Rasio nilai tambah talam durian yaitu 36,36%. Pendapatan tenaga kerja talam durian yaitu Rp 11.068/kg. Pangsa tenaga kerja yang diperoleh yaitu 58,44%. Untuk faktor produksi yaitu pendapatan tenaga kerja yaitu 54,21%, sumbangan input lain 7,23% dan keuntungan pengusaha yaitu 38,56%.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Dongoran dan Vaulina (2021), yang memperoleh nilai tambah sebesar Rp 51.016 pada usaha Lempuk Durian. Hal ini menunjukkan bahwa baik pada penelitian ini maupun penelitian terdahulu, kegiatan agroindustri mampu memberikan nilai tambah ekonomi bagi pelaku usaha, yang menandakan usaha tersebut efisien dan layak untuk terus dikembangkan.

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian nilai tambah usaha agroindustri talam durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik pengusaha serta tenaga kerja usaha talam durian memiliki umur yang produktif dengan rata-rata umur 31 tahun, dengan tingkat pendidikan secara umum rata-rata tamat SMA, jumlah tanggungan rata-rata 2 jiwa serta pengalaman pengusaha dan tenaga kerja rata-rata 3,25 tahun. Profil usaha agroindustri talam durian Uni Kartika ini tergolong usaha industri rumah tangga, modal usaha yang digunakan pengusaha talam durian ini adalah modal sendiri atau pribadi sebesar Rp 3.700.000, tenaga kerja dalam usaha agroindustri berjumlah 4 orang.
2. Penggunaan input produksi meliputi bahan baku durian beku *frozen* sebanyak 0,8 kg, beras ketan 4 kg dan bahan penunjang santan 2 kg, tepung beras 1 kg, tepung hunkwe 0,24 kg, gula pasir 1 kg, pewarna makanan warna kuning 0,006 kg, garam 0,010 kg, gas LPG 3 kg, mika plastik ukuran A5 sebanyak 65 pieces dan biaya listrik sebesar 1,35 kWh. Teknologi pengolahan yang digunakan yaitu teknologi manual. Proses produksi dilakukan setiap hari mulai dari pengukusan ketan dan santan sampai dengan pengemasan talam durian.
3. Biaya produksi pada usaha agroindustri Talam Durian Uni Kartika sebesar Rp 219.446 per proses produksi. Talam durian yang dihasilkan per proses produksi

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

yaitu sebanyak 10 kg. Pendapatan terdiri dari pendapatan kotor sebesar Rp 250.000 dan pendapatan bersih Rp 30.554. Usaha talam durian menghasilkan RCR 1,14 artinya usaha talam durian Uni Kartika menguntungkan dan layak diusahakan.

4. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha agroindustri talam durian Uni Kartika sebesar Rp 18.939 per proses produksi dengan rasio nilai tambah 36,36%.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, adapun saran yang dapat diberikan untuk usaha agroindustri talam durian Uni Kartika di Kecamatan Binawidya Kota Pekanbaru sebagai berikut:

1. Kepada pengusaha: disarankan untuk meningkatkan kualitas produk talam durian baik dari segi bentuk, tekstur dan rasa. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan lebih menarik, mampu meningkatan minat beli konsumen. Selain itu, peningkatan kualitas juga dapat menjadi langkah antisipasi terhadap kemungkinan kesamaan produk dengan usaha sejenis.
2. Kepada pemerintah: diharapkan dapat memberikan dukungan melalui bantuan dan pameran untuk meningkatkan kualitas serta daya saing produk talam durian yang semakin banyak berkembang di Pekanbaru.
3. Bagi akademis: hasil penelitian ini diharapkandapat menjadi referensi dalam penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pengolahan talam durian maupun produk agroindustri lainnya. Penelitian berikutnya diharapkan dapat mengkaji aspek yang lebih luas, seperti strategi pemasaran, inovasi produk atau analisis daya saing antar UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

Abdul. (2017). Durian Pekanbaru, Selalu Ada Sepanjang Tahun. https://www.ranahriau.com/berita-2127-durian-pekanbaru-selalu-ada-sepanjang-tahun.html#:~:text=Pekanbaru%2C RanahRiau.com, buah yang kulitnya berduri tersebut (Diakses tanggal 21 agustus 2025).

Anggraini, A. 2020. Analisis Agroindustri Dan Pemasaran Olahan Nanas (*Ananas Comosus L. Mer*r) Di Kelurahan Sungai Pakning Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis (Kasus Pada Kelompok Tani Tunas Makmur). 1–133.

Astutiningsih, S. E., dan Sari, C. M. 2017. Pemberdayaan Kelompok Agroindustri Dalam Upaya Mempercepat Pertumbuhan Ekonomi Jawa Timur. Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan, *2*(1), 1–9. https://doi.org/10.20473/jiet.v2i1.5500

Bakery, dan Rotte. 2025. Talam durian, resep dan tahapan cara membuatnya. https://rottebakery.com/talam-durian-resep-dan-tahapan-cara-membuatnya/Binawidya, Pekanbaru. 2025. https://id.m.wikipedia.org/wiki/Binawidya,_Pekanbaru (Diakses tanggal 26 Mei 2025).

Brosispku. 2018. 3 Lokasi Makan Durian Enak di Pekanbaru. Dijamin Bikin Nagih! https://www.brosispku.com/ada-apa-di-pekanbaru/2/kuliner/106/3-lokasi-makan-durian-enak-di-pekanbaru-dijamin-bikin-nagih#:~:text=Harga durian di sini bervariasi%2C,dengan harga bervariasi%2C tergantung paket (Diakses tanggal 14 Oktober 2025).

Dongoran. D.F., dan S. Vaulina. 2021. Analisis Agroindustri Lempuk Durian Di Desa Selatbaru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. [Tidak Dipublikasikan].

Wikipedia. 2025. https://id.wikipedia.org/wiki/Durian

Fadillah, N., Sulaiman, D., dan Maulana, A. 2018. Potensi pengolahan durian sebagai produk olahan berbasis UMKM di Provinsi Riau.

Fauziah, H., dan Andri, M. 2020. Analisis kelayakan usaha produk olahan durian di Sumatera Barat.

Fauziah, N. 2021. Evaluasi Karakter Durian F1 Hasil Persilangan Varietas Lai *(Durio kutejensis) x* MONTHONG *(Durio zibethinus).*

Gunanda, R., dan Elida, S. 2018. Analisis Agroindustri Kedelai Di Kecamatan

Seberida Kabupaten Indragiri Hulu Privinsi Riau. Jurnal Agribisnis, 18(2), 100–117. https://doi.org/10.31849/agr.v18i2.772

H, M. R. 2022. Analisis Usaha Agroindustri dan Strategi Pengembangan Tepung Ubi Kayu (Kasus: Pada Usaha Anak Singkong Mandiri) di Keluruhan Sialang Sakti Kecamatan Tenayanan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau.

Hasriati, M. S. 2022. Analisis Agroindustri Kopi Pada Usaha Rumah Tani Kopi di Kelurahan Air Dingin Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Riau. [Tidak Dipublikasikan].

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, and M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Center.

Kusumaningrum, S. I. 2019. Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. Jurnal Transaksi, 11(1), 80–89. http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/transaksi/article/view/477

Marni, A. 2022. Analisis Usaha Agroindustri Pastel Mini Bude Pandau di Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau.

Mohamad Reza Tirtawinata, Panca Jarot Santoso, L. H. A. 2016. DURIAN pengetahuan dasar untuk pecinta durian. https://books.google.co.id/books?id=vVSTCwAAQBAJ&lpg=PP1&ots=4A7bVCBnnA&dq=sejarahdurian &lr&hl=id&pg=PP3#v=onepage&q=sejarah durian&f=true

Pekanbaru, B. 2024. Kota Pekanbaru Dalam Angka 2024 (N. H. Rahmat Wahid, Nasrul Saputra (Ed.)). BPS Kota Pekanbaru.

Pekanbaru.Go.Id. 2024. Jumlah Pelaku UMKM di Pekanbaru Tahun ini Meningkat. https://www.pekanbaru.go.id/p/news/jumlah-pelaku-umkm-di-pekanbaru-tahun-ini-meningkat#:~:text=PEKANBARU - Berdasarkan data Dinas Koperasi,memasarkan berbagai produk yang dihasilkan

Pratiwi, L. A. 2022. Analisis Usaha Agroindustri dan Pemasaran Kerupuk Ikan Tenggiri “Al-Abror” di Desa Keban kecamatan Moro Kabupaten Karimun Provinsi Kepulauan Riau.

Riki. (n.d.). Durian Asal Sumbar Banjiri Pekanbaru, Harga Murah Bikin Sumringah. 2025. https://halloriau.com/read-pekanbaru-14603693-2025-01-17-durian-asal-sumbar-banjiri-pekanbaru-harga-murah-bikin-sumringah.html

Saragih, Y. 2021. Analisis Agroindustri Gula Merah Kelapa Sawit Bapak Sukri di

Desa Sekayan Kecamatan Kemuning Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau.

Sari, A. medina. 2023. Pengertian Agroindustri ,Peran, Karakteristik, dan Permasalahan Dalam Pengembangan. UMSU Faperta. ttps://faperta.umsu.ac.id/2023/04/12/agroindustri/

Suryana. 2013. Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses. https://id.scribd.com/document/388106227/Kewirausahaan-Kiat-Dan-Proses-Meuju-Sukses#google_vignette

Tambunan. 2009. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-isu Penting. LP3ES.

Tarmizi, M. 2018. Analisis Agroindustri Gula Aren Di Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu. SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis, 13(2), 195. https://doi.org/10.20961/sepa.v13i2.21032

Badan Pusat Statistik. 2025. Produksi Tanaman Buah–Buahan dan Sayuran Tahunan Menurut Jenis Tanaman di Provinsi Riau, 2024. https://riau.bps.go.id/id/statistics-able/3/WXpSVU5uUTBOSEl5WVhGQmVESTVSVnBSVlhWeVVUMDkjMw==/produksi-buahbuahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman-di-provinsi-riau--2018.html?year=2024

Yuliana, E., Soetoro, dan Ramdan, M. 2015. Analisis Agroindustri Gula Kelapa (Suatu Kasus di Desa Sukamulya Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfi Galuh, 1(2), 97–102.

Zimmerer, T. W., dan Scarborough, N. M. 2005. Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://perpustakaan.pancabudi.ac.id/dl_file/buku/11059_2_1.pdf

LAMPIRAN

Lampiran 1. Identitas Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025

Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Pengalaman Usaha (Tahun)	Jumlah Tanggungan Keluarga (Jiwa)
Pengusaha				
Kartika	53	9	25	5
Tenaga Kerja				
Renol	27	16	1	1
Revo	22	12	1	1
Dewi	48	12	7	4
Fitri	25	12	4	2
Jumlah	122	52	13	8
Rata-rata	31	13	3,25	2

UNIVERSITAS ISLAM RIAU

Lampiran 2. Distribusi Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Pr
Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025

No	Tahapan	Jumlah TK	Waktu (Jam)	Total (Jam)	Total HOK	Upah (Rp)
1	Pengukusan Ketan dan Santan	2	1,00	2,00	0,25	62.500
2	Pemindahan Ketan dan Santan	2	0,10	0,20	0,025	6.250
3	Pembuatan Adonan Lapisan Durian	2	0,20	0.40	0,05	12.500
4	Masak Adonan Lapisan Durian	3	0,20	0,60	0,075	18.750
5	Menggabungkan Adonan Lapisan Durian dan Lapisan Ketan	2	0,10	0,20	0,025	6.250
6	Pendinginan dan Pengemasan	3	1,00	3,00	0,375	93.750
Total			2,60	6,40	0,80	200.000

Keterangan:
Jam Kerja/Hari Yang Berlaku : 8 Jam/Hari
Upah Hari Yang Berlaku : Rp 50.000
Satuan Penggunaan Tenaga Kerja : Hari Orang Kerja (HOK)

Lampiran 3. Distribusi Penggunaan Alat dan Nilai Penyusutan Alat Pada Usaha Agroindustri Talam

No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Nilai Beli (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Sisa (Rp) 20 %	Penyusutan (Rp/Tahun)	Peny (Rp/
1.	Kulkas	1	1.700.000	1.700.000	5	340.000	272.000	
2.	Baskom	1	12.000	12.000	1	2.400	9.600	
3.	Kukusan	1	60.000	60.000	5	12.000	9.600	
4.	Sendok Nasi	1	2.000	2.000	1	400	1.600	
5.	Kompor Gas LPG (3 Kg)	1	180.000	180.000	5	36.000	28.800	
6.	Loyang Bulat Aluminium	4	18.000	72.000	4	14.400	14.400	
7.	Saringan	1	10.000	10.000	1	2.000	8.000	
8.	Sendok Pengaduk Kayu Panjang	1	20.000	20.000	2	4.000	8.000	
9.	Gayung	1	5.000	5.000	1	1.000	4.000	
10.	Sodet Cabe	1	2.000	2.000	1	400	1.600	
11.	Panci Periiuk Stainless	1	60.000	60.000	5	12.000	9.600	
12.	Kain Lap	2	6.000	12.000	1	2.400	9.600	
13.	Stapler	1	15.000	15.000	2	3.000	6.000	
Jumlah		17	2.090.000	2.150.000	34	430.000	382.800	

Keterangan Penggunaan Peralatan:
1 Minggu : 6 Kali Proses Produksi
1 Bulan : 26 Kali Proses Produksi
1 Tahun : 312 Kali Proses Produksi

Lampiran 4. Distribusi Jumlah Biaya Bahan Baku dan Biaya Bahan-Bahan Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga	Nilai (Rp)
A	**Biaya Variabel**				
	1. Bahan Baku				
	Durian Beku (*frozen*) + Beras Ketan	(Rp/Kg)	4,8	152.000	31.667
	2. Bahan Penunjang				
	Santan	(Rp/Kg)	2	20.000	40.000
	Tepung Beras	(Rp/Kg)	1	10.000	10.000
	Tepung Hunkwe	Bungkus	4	4.000	16.000
	Gula Pasir	(Rp/Kg)	1	22.000	22.000
	Pewarna Makanan Warna Kuning	(Rp/Kg)	0,006	6.000	6.000
	Garam	(Rp/Kg)	0,010	2.000	2.000
	3. Input Lain				
	Gas LPG (3 kg)	Tabung	1,43	20.000	28.600
	Mika Plastik Uk A5	Pieces	65	308	20.000
	Listrik (Kulkas, Mesin Air)	KWh	1,35	1,444	1.952
B	**Biaya Tetap**				
	Penyusutan Alat				1.227
	Tenaga Kerja		0,80	50.000	40.000
	Total Biaya Produksi				219.446
	Produksi (Talam D)		10	25.000	250.000
	Pendapatan Kotor				250.000
	Pendapatan Bersih				30.554
	Efisiensi (RCR)				1,14

Lampiran 5. Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Agroindustri Talam Durian Uni Kartika, Tahun 2025

Nilai Tambah		Nilai
No	**Variabel**	
I. Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	10
2	Input (Kg)	4,8
3	Tenaga Kerja (HOK)	0,8
4	Faktor Konversi	2,08
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,17
6	Harga Output (Rp/Kg)	25.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	66.406
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg) a. Durian Beku (*frozen*) + Beras Ketan	 31.667
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	1.477
10	Nilai Output (Rp/Kg)	52.083
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	18.939 36,36
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	11.068 58,44
13	a. Keuntungan (Rp/Kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	7.872 41,56
III.	**Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**	
14	Marjin (Rp/Kg) a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) b. Sumbangan Input Lain (%) c. Keuntungan Pengusaha (%)	20.416 54,21 7,23 38,56

Lampiran 6. Dokumentasi



Gambar 1. Foto bersama salah satu staff kecamatan Binawidya



Gambar 2. Foto bersama pemilik usaha Talam Durian Uni Kartika

UNIVERSITAS ISLAM RIAU






Gambar 3. Peralatan yang digunakan dalam produksi



Gambar 4. Bahan-bahan yang digunakan untuk produksi



UNIVERSITAS ISLAM RIAU



Gambar 5. Proses produksi



Gambar 6. Talam durian hasil produksi

UNIVERSITAS ISLAM RIAU