

APLIKASI TEKNOLOGI PENCUCIAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DALAM HIGIEN DAN SANITASI SELADA PADA TINGKAT PEDAGANG PASAR TRADISIONAL DI KOTA PALEMBANG

by Gatot Priyanto

Submission date: 17-Jun-2023 10:18PM (UTC+0700)

Submission ID: 2117816859

File name: 638-1213-1-SM_Ade_Vera-GGatot_P_J_Edible_2016.pdf (337.47K)

Word count: 4815

Character count: 26066

APLIKASI TEKNOLOGI PENCUCIAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DALAM HIGIEN DAN SANITASI SELADA PADA TINGKAT PEDAGANG PASAR TRADISIONAL DI KOTA PALEMBANG

*Ade Vera Yani^a, Hasbi^b, Gatot Priyanto^b, Rindit Pambayun^b, Agus Wijaya^b
^aMahasiswa Program Pasca Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
^bDosen Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Palembang
Jl. Padang Selasa No. 524 Bukit Besar Palembang, Indonesia 30139
email : aeverayani@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung nilai tambah dari perlakuan pencucian sebagai aplikasi dari higien dan sanitasi terhadap sayuran selada pada tingkat pedagang pasar tradisional yang ada di kota Palembang. Penelitian ini menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio nilai tambah tertinggi pada Pasar Jaka Baring 48,72% ; diikuti Pasar Perumnas 42,58% ; Pasar Km5 33,45% ; dan Pasar AAL 29,06%.

Kata kunci : nilai tambah, pencucian, higien, sanitasi, selada

I. PENDAHULUAN**A. Latar Belakang**

Selada, tomat, dan wortel termasuk sayuran yang cukup digemari oleh masyarakat karena mempunyai beberapa kelebihan seperti tekstur yang menarik, mempunyai kandungan vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, mudah dalam hal pengolahannya karena dapat dikonsumsi dalam bentuk mentah (lalapan), campuran pada gado-gado atau salad. Akan tetapi mengkonsumsi sayuran dalam bentuk mentah perlu juga diperhatikan aspek mutu dan keamanannya.

Sampai saat ini aspek mutu dan keamanan pangan masih menjadi salah satu masalah karena tingkat kontaminan yang cukup tinggi. Jenis kontaminan yang menjadi perhatian utama saat ini adalah kontaminan mikroba patogen seperti *coliform*, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Adanya kasus keracunan pada sayuran segar mengindikasikan adanya kontaminan mikroba dalam sayuran tersebut (Winarti dan Miskiyah, 2010). Terdapatnya mikroorganisme tersebut merupakan indikasi adanya kontaminasi sayuran dengan kotoran yang berasal dari manusia dan hewan lainnya (Cornish *et al.*, 1999). Keberadaan *Escherichia coli* pada sayuran dapat menunjukkan praktek sanitasi lingkungan yang buruk, sedangkan keberadaan *Staphylococcus aureus* mengidentifikasikan praktek higien yang kurang (Wijaya, 2009).

Kontaminan pada sayuran segar seperti kotoran dan residu pestisida dapat dikurangi melalui perlakuan higien dan sanitasi seperti pencucian dengan air mengalir, larutan sabun, maupun sanitizer seperti klorin agar mikroba dapat dihilangkan dengan lebih efektif. Selain itu juga dapat dilakukan dengan pembersihan, pengupasan, pemotongan bagian akar maupun

kulit terluar dari sayuran (Winarti dan Miskiyah, 2010 ; Samad, 2006).

Teknologi pencucian yang dilakukan oleh pedagang selada, tomat, dan wortel sebelum di jual ke konsumen dapat dianggap sebagai kegiatan yang dapat meningkatkan nilai tambah sehingga selada, tomat, dan wortel yang dijual aman, higien dan mempunyai mutu yang lebih baik walaupun dengan harga jual yang sedikit lebih mahal.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah menghitung nilai tambah dari perlakuan higien dan sanitasi terhadap harga sayuran selada, tomat, dan wortel pada pasar tradisional yang ada di kota Palembang.

II. METODE PENELITIAN

Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*) yaitu pasar Induk Jakabaring, pasar Perumnas, pasar KM 5 dan pasar Alang-Alang Lebar di kota Palembang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei mengingat pasar-pasar tersebut merupakan sentra pasar di daerahnya. Penelitian survei adalah penelitian dimana pengambilan sampel suatu populasi dan menggunakan kuisisioner sebagai pengumpulan data pokok dimana hasil penelitian dapat digeneralisasi (Singarimbun dan Efendi, 1989). Metode pengambilan sampel yang digunakan berupa *simple random sampling* yaitu diambil 10 pedagang sayur selada, tomat, dan wortel dari setiap pasar.

METODE PENGOLAHAN DAN ANALISIS DATA

Data perhitungan nilai tambah terhadap harga sayuran selada, tomat, dan wortel setelah diberikan perlakuan pencucian dianalisa dengan menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami.

Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja (JKO/tahun)	(3)
4	Faktor konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp)	(9)
10	Nilai output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x (100%)
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100%
	c. Keuntungan Petani (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%

Sumber : Lubis, *et al.*, 2012. Menghitung Nilai Tambah dengan Metode Hayami

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai proses produksi yang komersial, maka pemasaran pertanian merupakan syarat mutlak yang diperlukan dalam pembangunan pertanian. Pemasaran pertanian dapat menciptakan nilai tambah melalui guna tempat, guna bentuk dan guna waktu. Dengan demikian pemasaran pertanian dianggap sebagai kegiatan produktif (Sudiyono, 2004).

Komoditi pertanian jenis sayuran seperti selada, tomat dan wortel yang dijual di pasar tradisional dapat ditingkatkan nilai tambahnya jika pada komoditi tersebut dilakukan sanitasi dan higien. Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al.*, 1987).

Secara ekonomis, peningkatan nilai tambah suatu barang dapat dilakukan melalui perubahan

bentuk (*form utility*), perubahan tempat (*place utility*), perubahan waktu (*time utility*), dan perubahan kepemilikan (*possession utility*). Pengolahan sayuran selada, tomat dan wortel dengan pencucian termasuk dalam peningkatan nilai tambah perubahan kepemilikan, karena sayuran tersebut dijual pada konsumen dengan kualitas dan higienitas yang lebih baik dibanding komoditi yang terdapat di pasar tradisional kota Palembang. Untuk menganalisis pengaruh faktor-faktor ekonomi terhadap nilai tambah sanitasi dan hygiene sayuran selada, tomat dan wortel, maka akan dicari terlebih dahulu jumlah persentase nilai tambah melalui data primer. Persentase nilai tambah pada data primer tersebut akan dimasukkan ke dalam nilai tambah pada data sekunder, sehingga nilai tambah pada data sekunder merupakan refleksi dari persentase nilai tambah pada data primer tersebut. Nilai tambah pada penelitian ini adalah selisih dari nilai output (selada, tomat dan wortel setelah pencucian) yang dihasilkan dengan nilai input (selada, tomat dan wortel sebelum pencucian) yang digunakan. Setelah dilakukan perlakuan pencucian, maka nilai tambah pada selada, tomat dan wortel dapat dihitung dan diketahui berapa nilai tambah sayuran tersebut pada setiap pasar.

Nilai Tambah Selada

Selada sudah umum dikonsumsi dalam bentuk mentah. Hal ini menuntut produksi harus bersih dan terbebas dari penggunaan pestisida dan salah satu caranya adalah melakukan pencucian dengan air bersih pada selada yang akan dikonsumsi (Susila dan Koerniawati, 2004). Mencuci sayuran merupakan upaya pencegahan

terjangkitnya penyakit akibat bakteri *Salmonella*, *Listeria* & *E.coli* dan dapat menghilangkan sebagian besar residu yang tersisa pada sayuran, seperti pestisida. Setelah dilakukan perlakuan pencucian, maka nilai tambah pada selada dapat dihitung dan diketahui berapa nilai tambah selada tersebut pada setiap pasar.

1. Pasar Jaka Baring Palembang

Tabel 1. Output, Input dan Nilai Tambah Selada Di Pasar Jaka Baring Palembang

No	Output, Input dan Nilai Tambah	Satuan	Jumlah
1	Hasil Produksi (Output)	Kg/pp	0,76
2	Bahan Baku Selada	Kg/pp	1,00
3	Tenaga Kerja Langsung	Orang	1,00
4	Faktor Konversi	-	0,76
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	-	1,00
6	Harga Produk Selada	Rp/Kg	32.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/org/Kg	100,00

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 1, dapat diketahui besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi higien dan sanitasi yang menghasilkan selada siap jual serta perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per Kg.

a). Input dan Output

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui selada yang digunakan dalam proses pengolahan sanitasi dan hygiene sebesar 1 kg dan produksi selada siap jual yang dihasilkan adalah 0,76 kg dengan harga jual rata-rata selada sebesar Rp 32.000,00/kg. Untuk lebih jelasnya perincian bahan baku yang digunakan oleh produsen dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Perincian Pendapatan dan Keuntungan dari 1 kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Harga bahan baku selada (Rp/kg)	11.400,00
2	Sumbangan input lain (Rp)	1.072,30
3	Nilai output (Rp/kg)	24.320,00
4	Nilai Tambah (Rp/kg)	11.847,70
5	Rasio nilai tambah (%)	48,72
6	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	100,00
7	Pangsa tenaga kerja (%)	0,84
8	Keuntungan (Rp)	11.747,70
9	Tingkat keuntungan (%)	99,16

Sumber : Data hasil olahan (2016)

b). Margin Pengolahan Selada

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan selada sebanyak 1 kg sebelum perlakuan menjadi selada siap jual yaitu sebesar 0,76 kg. Nilai margin yang diperoleh dalam pengolahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perincian Jasa untuk Faktor Produksi yang Menghasilkan 1 kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Margin (Rp/Kg)	12.920,00
2	Pendapatan tenaga kerja (%)	0,77
3	Sumbangan Input Lain (%)	8,30
4	Keuntungan Petani (%)	90,93

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Nilai tambah yang diperoleh dari harga selada siap jual pada Tabel 4.11 adalah sebesar Rp 11.847,70/kg. Jadi untuk menghasilkan 1 kg selada siap jual diperlukan biaya sebesar Rp 11.400,00 dari harga bahan baku selada, sumbangan input lain sebesar Rp 1.072,30 dan biaya tenaga kerja langsung Rp 100,00 per kg, sehingga perolehan nilai tambah sebesar Rp 11.847,70 per kg. Persentase nilai tambah terhadap harga pokok bahan baku selada siap jual adalah sebesar 48,72 persen (yaitu Rp 11.847,70 dibagi Rp 24.320,00 dikali seratus

persen). Besar kecilnya penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pedagang akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dalam pengolahan selada (input) menjadi selada siap jual (output) sebesar 1 kg, dengan harga jual Rp 32.000,00 per kg, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 11.747,70. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam pengolahan selada menjadi selada siap jual dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Perincian Keuntungan Dalam 1 Kali Proses Produksi Pengolahan Selada Siap Jual

No	Uraian	Jumlah per Kg
1	Nilai jual produk	Rp. 32.000,00
2	Harga Bahan Baku Selada	Rp. 11.400,00
3	Sumbangan Input Lain	Rp. 1.072,30
4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 100,00
5	Keuntungan	Rp. 11.747,70

Sumber : Data hasil olahan (2016)

2. Pasar KM 5

Tabel 5. Output, Input dan Nilai Tambah Selada Di Pasar KM 5 Palembang

No	Output, Input dan Nilai Tambah	Satuan	Jumlah
1	Hasil Produksi (Output)	Kg/pp	0,75
2	Bahan Baku Selada	Kg/pp	1,00
3	Tenaga Kerja Langsung	Orang	1,00
4	Faktor Konversi	-	0,75
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	-	1,00
6	Harga Produk Selada	Rp/Kg	32.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/org/Kg	100,00

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 5, dapat diketahui besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi higien dan sanitasi yang menghasilkan selada siap jual serta perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per Kg.

a). Input dan Output

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui selada yang digunakan dalam proses pengolahan sanitasi dan higien sebesar 1 kg dan produksi selada siap jual yang dihasilkan adalah 0,75 kg dengan harga jual rata-rata selada sebesar Rp 32.000,00/kg. Berikut perinciannya pada Tabel 6

Tabel 6. Perincian Pendapatan dan Keuntungan dari 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Harga bahan baku selada (Rp/Kg)	14.900,00
2	Sumbangan input lain (Rp)	1.071,75
3	Nilai output (Rp/Kg)	24.000,00
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.028,25
5	Rasio nilai tambah (%)	33,45
6	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	100,00
7	Pangsa tenaga kerja (%)	1,25
8	Keuntungan (Rp)	7.928,25
9	Tingkat keuntungan (%)	98,75

Sumber : Data hasil olahan (2016)

b). Margin Pengolahan Selada

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan selada sebanyak 1 kg sebelum perlakuan menjadi selada siap jual yaitu sebesar 0,75 kg. Nilai margin yang diperoleh dalam pengolahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Perincian Jasa untuk Faktor Produksi yang Menghasilkan 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Margin (Rp/Kg)	9.100,00
2	Pendapatan tenaga kerja (%)	1,10
3	Sumbangan Input Lain (%)	11,78
4	Keuntungan Petani (%)	87,12

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Nilai tambah yang diperoleh dari harga selada siap jual pada Tabel 7 adalah sebesar Rp 8.028,25/kg. Jadi untuk menghasilkan 1 kg selada siap jual diperlukan biaya sebesar Rp 14.900,00 dari harga bahan baku selada, sumbangan input lain sebesar Rp 1.071,75 dan biaya tenaga kerja langsung Rp 100,00 per kg, sehingga perolehan nilai tambah sebesar Rp 8.028,25 per kg. Persentase nilai tambah terhadap harga pokok bahan baku selada siap jual adalah sebesar 33,45 persen (yaitu Rp 8.028,25 dibagi Rp 24.000,00 dikali seratus

persen). Besar kecilnya penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pedagang akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dalam pengolahan selada (input) menjadi selada siap jual (output) sebesar 1 kg, dengan harga jual Rp 32.000,00 per kg, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 7.928,25. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam pengolahan selada menjadi selada siap jual dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. Perincian Keuntungan dalam 1 Kali Proses Produksi Pengolahan Selada Siap Jual

No	Uraian	Jumlah per Kg
1	Nilai jual produk	Rp. 32.000,00
2	Harga Bahan Baku Selada	Rp. 11.900,00
3	Sumbangan Input Lain	Rp. 1.071,75
4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 100,00
5	Keuntungan	Rp. 7.928,25

Sumber : Data hasil olahan (2016)

3. Pasar AAL Palembang

Tabel 9. Output, Input dan Nilai Tambah Selada Di Pasar AAL Palembang

No	Output, Input dan Nilai Tambah	Satuan	Jumlah
1	Hasil Produksi (Output)	Kg/pp	0,76
2	Bahan Baku Selada	Kg/pp	1,00
3	Tenaga Kerja Langsung	Orang	1,00
4	Faktor Konversi	-	0,76
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	-	1,00
6	Harga Produk Selada	Rp/Kg	32000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/org/Kg	100,00

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 9, dapat diketahui besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi higien dan sanitasi yang menghasilkan selada siap jual serta perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per Kg.

a). Input dan Output

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui selada yang digunakan dalam proses pengolahan sanitasi dan higien sebesar 1 kg dan produksi selada siap jual yang dihasilkan adalah 0,76 kg dengan harga jual rata-

rata selada sebesar Rp 32.000,00/kg. Untuk lebih jelasnya perincian bahan baku yang digunakan oleh produsen dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Perincian Pendapatan dan Keuntungan dari 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Harga bahan baku selada (Rp/Kg)	16.200,00
2	Sumbangan input lain (Rp)	1.053,42
3	Nilai output (Rp/Kg)	24.320,00
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	7.066,58
5	Rasio nilai tambah (%)	29,06
6	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	100,00
7	Pangsa tenaga kerja (%)	1,42
8	Keuntungan (Rp)	6.966,58
9	Tingkat keuntungan (%)	98,58

Sumber : Data hasil olahan (2016)

b). Margin Pengolahan Selada

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan selada sebanyak 1 kg sebelum perlakuan menjadi selada siap jual yaitu sebesar 0,75 kg. Nilai margin yang diperoleh dalam pengolahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Perincian Jasa untuk Faktor Produksi yang Menghasilkan 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Margin (Rp/Kg)	8.120,00
2	Pendapatan tenaga kerja (%)	1,23
3	Sumbangan Input Lain (%)	12,97
4	Keuntungan Petani (%)	85,80

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Nilai tambah yang diperoleh dari harga selada siap jual pada Tabel 11 adalah sebesar Rp 7.066,58/kg. Jadi untuk menghasilkan 1 kg selada siap jual diperlukan biaya sebesar Rp 16.200,00 dari harga bahan baku selada, sumbangan input lain sebesar Rp 1.053,42 dan biaya tenaga kerja langsung Rp 100,00 per kg, sehingga perolehan nilai tambah sebesar Rp 7.066,58 per kg. Persentase nilai tambah terhadap harga pokok bahan baku selada siap jual adalah sebesar 29,06 persen (yaitu Rp 7.066,58 dibagi Rp 24.320,00 dikali seratus

persen). Besar kecilnya penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pedagang akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dalam pengolahan selada (input) menjadi selada siap jual (output) sebesar 1 kg, dengan harga jual Rp 32.000,00 per kg, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 6.966,58. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam pengolahan selada menjadi selada siap jual dapat dilihat pada Tabel 12 berikut.

Tabel 12. Perincian Keuntungan dalam 1 Kali Proses Produksi Pengolahan Selada Siap Jual

No	Uraian	Jumlah per Kg
1	Nilai jual produk	Rp. 32.000,00
2	Harga Bahan Baku Selada	Rp. 16.200,00
3	Sumbangan Input Lain	Rp. 1.053,42
4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 100,00
5	Keuntungan	Rp. 6.966,58

Sumber : Data hasil olahan (2016)

4. Pasar Perumnas Palembang

Tabel 13. Output, Input dan Nilai Tambah Selada di Pasar Perumnas Palembang

No	Output, Input dan Nilai Tambah	Satuan	Jumlah
1	Hasil Produksi (Output)	Kg/pp	0,76
2	Bahan Baku Selada	Kg/pp	1,00

3	Tenaga Kerja Langsung	Orang	1,00
4	Faktor Konversi	-	0,76
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	-	1,00
6	Harga Produk Selada	Rp/Kg	32.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	Rp/org/Kg	100,00

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Berdasarkan data pada Tabel 13, dapat diketahui besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi higien dan sanitasi yang menghasilkan selada siap jual serta perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per kg.

a). Input dan Output

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui selada yang digunakan dalam proses pengolahan sanitasi dan higien sebesar 1 kg dan produksi selada siap jual yang dihasilkan adalah 0,76 kg dengan harga jual rata-rata selada sebesar Rp 32.000,00/kg. Untuk lebih jelasnya perincian bahan baku yang digunakan oleh produsen dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Perincian Pendapatan dan Keuntungan dari 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Harga bahan baku selada (Rp/Kg)	12.900,00
2	Sumbangan input lain (Rp)	1.065,25
3	Nilai output (Rp/Kg)	24.320,00
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	10.354,75
5	Rasio nilai tambah (%)	42,58
6	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	100,00
7	Pangsa tenaga kerja (%)	0,97
8	Keuntungan (Rp)	10.254,75
9	Tingkat keuntungan (%)	99,03

Sumber : Data hasil olahan (2016)

b). Margin Pengolahan Selada

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan selada sebanyak 1 Kg sebelum perlakuan menjadi selada siap jual yaitu sebesar 0,75 kg. Nilai margin yang diperoleh dalam pengolahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Perincian Jasa untuk Faktor Produksi yang Menghasilkan 1 Kg Selada Siap Jual dalam 1 Kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Margin (Rp/Kg)	11.420,00
2	Pendapatan tenaga kerja (%)	0,88
3	Sumbangan Input Lain (%)	9,33
4	Keuntungan Petani (%)	89,80

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Nilai tambah yang diperoleh dari harga selada siap jual pada Tabel 15 adalah sebesar Rp 10354,75/kg. Jadi untuk menghasilkan 1 kg selada siap jual diperlukan biaya sebesar Rp 12.900,00 dari harga bahan baku selada, sumbangan input lain sebesar Rp 1.065,25 dan biaya tenaga kerja langsung Rp 100,00 per kg, sehingga perolehan nilai tambah sebesar Rp 1.0354,75 per kg. Persentase nilai tambah terhadap harga pokok bahan baku selada siap jual adalah sebesar 42,58 persen (yaitu Rp 1.0354,75 dibagi Rp 24.320,00 dikali seratus

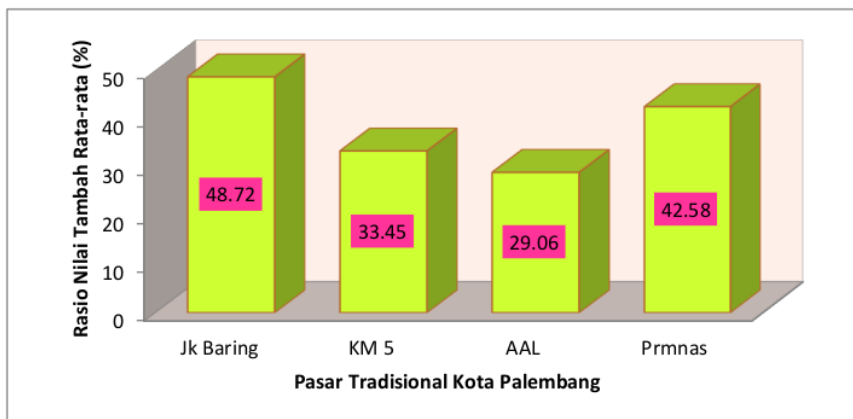
persen). Besar kecilnya penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pedagang akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dalam pengolahan selada (input) menjadi selada siap jual (output) sebesar 1 kg, dengan harga jual Rp 32.000,00 per kg, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 10.254,75. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam pengolahan selada menjadi selada siap jual dapat dilihat pada Tabel 16 berikut.

Tabel 16. Perincian Keuntungan dalam 1 Kali Proses Produksi Pengolahan Selada Siap Jual

No	Uraian	Jumlah per Kg
1	Nilai jual produk	Rp. 32.000,00
2	Harga Bahan Baku Selada	Rp. 12.900,00
3	Sumbangan Input Lain	Rp. 1.065,25
4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 100,00
5	Keuntungan	Rp. 10.254,75

Sumber : Data hasil olahan (2016)

Hasil pengukuran nilai tambah selada setelah pencucian dari pasar Jaka Baring, KM 5, AAL dan Perumnas dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Histogram Nilai Tambah Selada dari Pasar Jaka Baring, KM 5, AAL dan Pasar Perumnas Kota Palembang

Berdasarkan histogram pada Gambar 1, disimpulkan bahwa jenis pasar yang berbeda mempunyai nilai tambah yang berbeda juga. Pasar Jaka Baring mempunyai nilai tambah tertinggi dengan nilai rata-rata 48,72% dan terendah pada pasar AAL dengan nilai rata-rata 29,06%.

Pasar induk merupakan pusat penampungan dan pemasaran golongan komoditas tertentu dalam berbagai jenis yang diperlukan. Pembeli di pasar ini umumnya adalah pedagang eceran, pedagang pasar khusus dan pembeli perorangan dalam jumlah besar. Pasar Jaka Baring merupakan pasar tradisional terbesar di kota Palembang dan termasuk pasar yang menyuplai hampir seluruh sayur mayur yang dijual di pasar-pasar tradisional yang lebih kecil. Artinya selada yang dijual dipasar-pasar tersebut juga sebagian besar berasal dari pasar Jaka Baring.

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian, harga selada di pasar Jaka Baring adalah harga bahan baku terendah dibanding ketiga pasar lainnya. Dengan sistem perlakuan pencucian, pengemasan dan harga jual yang sama pada selada siap jual, maka rasio nilai tambah pada selada yang berasal dari pasar Jaka Baring menghasilkan rasio nilai tambah terbesar dikarenakan adanya harga bahan baku terendah

pada selada dari pasar Jaka Baring. Komoditas sayuran di Pasar Jaka Baring berasal dari pedagang pengumpul sayuran yang membawanya dari petani daerah masing-masing dan asal sayuran di Pasar Jaka Baring sebagian besar adalah berasal dari Pagar Alam, Palembang, Curup, Padang dan Medan. Pasar induk Jaka Baring sebagai pasar komoditas sayuran dan buah merupakan pasar regional yang wilayah pemasarannya wilayah lokal, wilayah sekitar dan wilayah regional.

Rasio nilai tambah terbesar kedua selada adalah yang berasal dari pasar Perumnas yaitu sebesar 42,58%. Hal ini dikarenakan pedagang selada di pasar Perumnas yang terletak di kecamatan Sako memperoleh selada yang mereka jual dari petani sayur di kelurahan Lebak Murni kecamatan Sematang Borang yang lokasinya berdekatan dengan pasar Perumnas.

Lokasi kebun selada yang tidak jauh dari lokasi pasar dapat menurunkan biaya transportasi yang harus dikeluarkan jika pedagang selada tersebut membeli selada dari pasar induk Jaka Baring. Pedagang selada sebagai pedagang pengecer di pasar Perumnas yang membeli langsung dari petani produsen dapat memperpendek rantai pasar, sehingga pedagang tersebut memperoleh keuntungan yang lebih

besar dibanding pedagang pengecer yang ada. Karena suplai selada dari petani lokal kota Palembang lebih kecil dari suplai selada yang dijual di pasar Jaka Baring, maka harga jual selada dari petani produsen lokal biasanya lebih tinggi dari harga pedagang pengecer di pasar Jaka Baring, artinya selada yang berasal dari pedagang pengecer yang ada di pasar Perumnas akan menghasilkan nilai tambah yang lebih kecil dibanding selada dari pedagang di pasar induk Jaka Baring.

Hal tersebut di atas juga dilakukan oleh pedagang pengecer di pasar KM 5 Palembang. Selada yang dijual di pasar KM 5 diperoleh pedagang pengecer dari petani produsen yang ada di kelurahan Talang Keramat kecamatan Talang Kelapa. Selanjutnya selada tersebut akan dijual oleh pedagang pengecer dengan harga yang sudah disepakati oleh pedagang pengecer di pasar KM 5. Selada yang dibeli dari pedagang pengecer yang membeli langsung pada petani produsen akan menghasilkan nilai tambah yang lebih tinggi dari pedagang yang memperoleh selada dari pedagang pengumpul.

Rantai pasar sayuran terdiri dari petani, pedagang desa, pengumpul desa, pedagang pengumpul, pedagang pengecer, pelaku industry kecil sayuran dan konsumen. Kapasitas berjualan antar pelaku berbeda-beda. Rantai pasar merupakan sebuah rantai yang digunakan untuk menggambarkan sejumlah jaringan yang menghubungkan semua pelaku terkait dan transaksi yang terjadi dalam pergerakan barang pertanian dari pertanian ke konsumen (Lundy *et al.*, 2004).

Rantai pasar juga dapat diartikan hubungan dari produsen ke konsumen yang melibatkan kegiatan saling terkait (Ferris *et al.*, 2006). Fungsi produksi pada rantai komoditas pertanian dijalankan oleh petani sebagai produsen yang menjalankan peran perencanaan dan organisasi produk. Untuk fungsi manajemen pasca panen dijalankan oleh pengumpul desa dan pedagang pengumpul yang menyortir dan membungkus sayuran agar lebih tahan lama dan menambah nilai tambah kemudian menjual produk ke pasaran baik pasar besar maupun pasar kecil. Sedangkan untuk aspek pemasaran dijalankan oleh pedagang baik itu pedagang pengumpul, pedagang pasar, dan pedagang pengecer yang mengontak pembeli serta menetapkan harga ke pembeli.

Pedagang pengecer di pasar AAL memperoleh nilai tambah rata-rata dari selada sebesar 29,06% dan nilai tersebut jumlahnya lebih kecil dibandingkan pedagang pengecer di pasar Perumnas dan pasar KM 5. Walaupun jarak pasar AAL ke pasar KM 5 lebih dekat dibanding jarak pasar AAL ke pasar Jaka Baring (berarti dapat menurunkan biaya transportasi), pedagang di pasar AAL tidak dapat memotong rantai pasar seperti pedagang di pasar Perumnas dan KM 5,

karena selada tersebut berasal dari pedagang pengecer di pasar KM 5. Selain itu pedagang pengecer di pasar AAL juga memperoleh selada dari pedagang pengecer di pasar Jaka Baring.

Berdasarkan lokasi dimana selada tersebut diperoleh, ternyata selada di pasar Jaka Baring membutuhkan biaya transportasi lebih besar dibanding selada yang diperoleh dari ketiga pasar lainnya. selain itu pedagang pengecer juga memperoleh selada dari pedagang pengumpul. Artinya pedagang tersebut tidak dapat memotong rantai pasar. Adanya biaya transportasi yang lebih besar dan tidak terpotongnya rantai pasar dapat menurunkan nilai tambah pada selada yang berasal dari pasar Jaka Baring. Rantai pasar komoditas juga menimbulkan struktur keruangan akibat lokasi-lokasi aktivitas dan pelaku yang berbeda (Kaplinsky dan Morris, 2000). Ruang dalam hal ini sangat berkaitan dengan lokasi dalam rantai pasar yang digambarkan dengan perpindahan komoditas pertanian dari lokasi satu ke lokasi lainnya.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai tambah dari masing-masing komoditi sayur selada, tomat, dan wortel berbeda-beda dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain seperti transportasi dan rantai pasar.
2. Perlakuan pencucian pada sayuran selada sebelum dipasarkan mampu menaikkan nilai tambah > 50%.

B. Saran

Perlakuan pencucian terhadap sayuran sebelum dipasarkan pada tingkat pedagang pasar tradisional perlu ditingkatkan selain untuk menjaga selada tetap higien dan aman di konsumsi juga memberikan nilai tambah bagi pedagang selada.

DAFTAR PUSTAKA

- Cornish GA, Mensah E, Ghesquière P. 1999. *Water Quality and Peri-urban Irrigation. An assessment of surface water quality for irrigation and its implications for human health in the Peri-urban Zone of Kumasi, Ghana. report OD/TN 95. HR Wallingford Ltd, Wallingford, UK.*
- Hayami, Y., M. Thosinori, dan M. Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Prospectif from A Sunda Village, Bogor. CGPRT.*
- Samad, M.Y. 2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas

Hortikultura. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia, 8 (1) : 31-36.

Singarimbun dan Effendi, S. 1989. Metode Penelitian Survei. LP3ES, Jakarta.
Winarti, C dan Miskiyah., 2010. Status kontaminan pada sayuran dan upaya pengendaliannya di Indonesia. Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian, 3 (3) :227-237.

APLIKASI TEKNOLOGI PENCUCIAN SEBAGAI NILAI TAMBAH DALAM HIGIEN DAN SANITASI SELADA PADA TINGKAT PEDAGANG PASAR TRADISIONAL DI KOTA PALEMBANG

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

1%

★ Submitted to itera

Student Paper

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 1%