

**SKRIPSI**

**| ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENGEMBANGAN  
AGROINDUSTRI PRODUK OLAHAN DARI BUAH PEPAYA  
DI KELURAHAN TALANG JAMBE  
KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN |**

**| *ADDED VALUE ANALYSIS AND THE ASSOCIATED  
AGROINDUSTRY OF PROCESSED PRODUCTS FROM PAPAYA  
FRUIT IN TALANG JAMBE URBAN VILLAGE PALEMBANG  
CITY, SOUTH SUMATERA |***



**Alim Ramadhan  
05011281419070**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**

## SUMMARY

**ALIM RAMADHAN.** Added Value Analysis and The Associated Agroindustry of Processed Products from Papaya Fruit in Talang Jambe Urban Village Palembang City, South Sumatera. (Supervised by **FACHRURROZIE SJARKOWI** and **ERNI PURBIYANTI**).

The purposes of this research are to: (1) identify processed products that may be developed by papaya fruit farmers, (2) calculate the income, cost of goods, and r/c ratio on the farming of papaya fruit and various agroindustry processed products of papaya fruit, (3) analyze the added value of papaya fruit products that are processed into agroindustry and UMKM products, (4) formulate the strategies for developing agroindustry and UMKM that can be done by papaya fruit farmers.

The research was conducted at Talang Jambe Urban Village of Sukarame, Palembang South Sumatera. The location was chosen purposively. The method used in this research is a survey method. The data collected by primary and secondary source. The sampling method used in this research was census taken from 30 farmers.

The result of this research showed that the products may be developed by papaya farmers are papaya chips, papaya dodols, papaya candied, papaya jam and papaya gumdrop. The income, cost of good, and r/c ratio on the farming of papaya fruit are Rp. 16.931.023/year, Rp. 1.947/kg, and 2,35, on the papaya chips agroindustry are Rp. 388.238/month, Rp. 676/pcs, and 1,48, on the papaya dodol agroindustry are Rp. 630.034/month, Rp. 606/pcs, and 1,65, on the papaya candied agroindustry are Rp. 466.082/month, Rp. 10.290/pcs, and 1,94, on the papaya jam agroindustry are Rp. 968.918/month, Rp. 8.545/pcs, and 1,76, on the papaya gumdrop agroindustry are Rp. 557.718/month, Rp. 5.095/pcs, and 1,57. The papaya chips has the added value about Rp. 19.000, the papaya dodol has the added value about Rp. 41.081, the papaya candied has the added value about Rp. 43.200, the papaya jam has the added value about Rp. 34.070, and the papaya gumdrop has the added value about Rp. 10.866. The strategies for developing agroindustry and UMKM are conduct entrepreneurship training activities, conduct socialization activities and product promotion, and increase the production and quality of agroindustry products.

## RINGKASAN

**ALIM RAMADHAN.** Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Agroindustri Produk Olahan dari Buah Pepaya di Kelurahan Talang Jambe Kota Palembang, Sumatera Selatan. (Dibimbing oleh **FACHRURROZIE SJARKOWI** dan **ERNI PURBIYANTI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) mengidentifikasi produk olahan yang berpotensi dikembangkan oleh petani buah pepaya, (2) menghitung pendapatan, harga pokok, dan r/c ratio dari usahatani buah pepaya dan berbagai agroindustri produk olahan dari buah pepaya, (3) menganalisis nilai tambah produk buah pepaya california yang diolah menjadi produk agroindustri maupun UMKM, (4) merumuskan strategi pengembangan agroindustri rumah tangga maupun UMKM yang bisa dilakukan oleh petani buah pepaya.

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Talang Jambe, Kecamatan Sukarame, Kota Palembang Sumatera Selatan. Lokasi dipilih secara sengaja. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode survey. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Metode penarikan contoh pada penelitian ini menggunakan metode sensus yang diambil dari 30 petani.

Hasil penelitian ini menunjukkan produk yang mungkin dikembangkan oleh petani pepaya adalah keripik, dodol, manisan, selai, dan *gumdrop* pepaya. Penerimaan, harga pokok, dan r/c ratio pada usaha tani pepaya adalah sebesar Rp. 16.931.023/tahun, Rp. 1.947/kg, dan 2,35, pada agroindustri keripik sebesar Rp. 388.238/bulan, Rp. 676/kemasan, dan 1,48, pada agroindustri dodol sebesar Rp. 630.034/bulan, Rp. 606/kemasan, dan 1,65, pada agroindustri manisan sebesar Rp. 466.082/bulan, Rp. 10.290/kemasan, dan 1,94, pada agroindustri selai sebesar Rp. 968.918/bulan, Rp. 8.545/kemasan, dan 1,76, pada agroindustri *gumdrop* sebesar Rp. 557.718/bulan, Rp. 5.095/kemasan, dan 1,57. Keripik pepaya mempunyai nilai tambah sebesar Rp. 19.000, dodol pepaya memiliki nilai tambah sebesar Rp. 41.081, manisan pepaya memiliki nilai tambah sebesar Rp. 43.200, selai pepaya memiliki nilai tambah sebesar Rp. 34.070, dan *gumdrop* pepaya memiliki nilai tambah sebesar Rp. 10.866. Strategi untuk mengembangkan agroindustri dan UMKM adalah dengan melakukan pelatihan kewirausahaan, melakukan sosialisasi dan promosi produk, serta meningkatkan produksi dan kualitas dari produk agroindustri.

# **SKRIPSI**

## **ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI PRODUK OLAHAN DARI BUAH PEPAYA DI KELURAHAN TALANG JAMBE KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Alim Ramadhan**  
**05011281419070**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**

# LEMBAR PENGESAHAN

## ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI PRODUK OLAHAN DARI BUAH PEPAYA DI KELURAHAN TALANG JAMBE KOTA PALEMBANG, SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

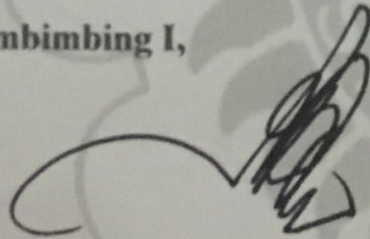
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

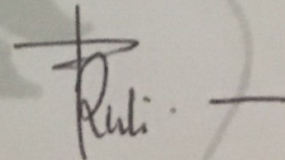
**Alim Ramadhan**  
05011281419070

Indralaya, Mei 2018  
Pembimbing II.

Pembimbing I,



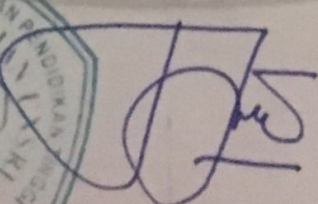
Prof. Ir. Fachrurrozie Syarkowi, Ph.D.  
NIP. 195106251976021001



Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.  
NIP. 197802102008122001

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian



  
Prof. Dr. Ir. Andi Mulyana, M.Sc.  
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul "Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Agroindustri Produk Olahan dari Buah Pepaya di Kelurahan Talang Jambe Kota Palembang, Sumatera Selatan" oleh Alim Ramadhan telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 30 April 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

### Komisi Penguji

- |   |            |         |
|---|------------|---------|
| 1. Prof. Ir. Fachrurrozie S., M.Sc., Ph.D.<br>NIP 19510625197602001 | Ketua      | (.....) |
| 2. Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.<br>NIP 197802102008122001           | Sekretaris | (.....) |
| 3. Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S.<br>NIP 195907281984122001             | Anggota    | (.....) |
| 4. Dr. Yunita, S.P., M.Si.<br>NIP 197106242000032001                | Anggota    | (.....) |

Ketua Jurusan  
Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Ir. Maryadi, M.Si.  
NIP 196501021992031001

Indralaya, Juli 2018  
Koordinator Program Studi  
Agribisnis

Aryani

Dr. Desi Aryani, S.P., M.Si.  
NIP 198112222003122001

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alim Ramadhan

NIM : 05011281419070

Judul : Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Agroindustri Produk Olahan dari Buah Pepaya di Kelurahan Talang Jambe Kota Palembang, Sumatera Selatan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah pengawasan pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Palembang, Juli 2018



[Alim Ramadhan]

## RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Alim Ramadhan, dilahirkan pada tanggal 22 Januari 1997 di Palembang dan merupakan putra ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Syahroman dan Ibu Nova.

Pendidikan TK diselesaikan di TK Darma Tunas Kekar pada tahun 2002. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan sekolah dasar yang diselesaikan tahun 2008 di SD Negeri 3 Sembawa, SMP Negeri 19 Palembang diselesaikan pada tahun 2011 dan SMA *Lifeskill* Teknologi Informatika Indo Global Mandiri Palembang diselesaikan pada tahun 2014.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sejak tahun 2014 melalui jalur SBMPTN. Penulis juga aktif di organisasi Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) sebagai anggota Departemen PPSDM periode 2015/2016 dan 2016/2017.

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan pada bulan Mei 2017 sampai Juli 2017 dengan judul “Pengaruh Intensitas Serangan Hama terhadap Capaian Teknis dan Ekonomis Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) di Lahan Praktik Klinik Agribisnis”. Kemudian pada bulan Mei 2017, penulis juga telah menyelesaikan kegiatan magang di PT Sri Trang Lingga Indonesia dengan judul “Proses *Wet Line* pada Produksi Karet Remah di PT Sri Trang Lingga Indonesia”.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Agroindustri Produk Olahan dari Buah Pepaya di Kelurahan Talang Jambe Kota Palembang, Sumatera Selatan”. Tidak lupa shalawat dan salam penulis haturkan pada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW yang telah membimbing kita ke jalan yang benar.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Keluarga tercinta yang senantiasa ada dan selalu mengerti, terutama untuk Ayah dan Ibu tercinta, terima kasih untuk nasihat, arahan, dukungan, bimbingan, kesabaran dan do'a yang selalu diberikan,
2. As'ad Agung Perkasa dan Anggun Vasyah selaku saudara kandung yang telah banyak membantu, terimakasih untuk nasihat dan semangat yang selalu diberikan serta do'a-doa terbaik yang selalu dipintakan
3. Bapak Prof. Ir. H. Fachrurrozie Sjarkowi, M.Sc., Ph.D. sebagai dosen pembimbing akademik dan pembimbing pertama yang telah banyak memberi arahan, bimbingan dari penulis menjadi mahasiswa sampai dengan selesainya pembuatan skripsi,
4. Ibu Erni Purbiyanti S.P., M.Si. sebagai pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dari awal sampai akhir penyusunan skripsi ini dengan baik
5. Bapak Ir. Yulian Junaidi, S.P., M.Si., dan Ibu Dr. Riswani, S.P., M.Si. selaku penelaah, terima kasih untuk arahan dan bimbingannya sebelum ujian skripsi ini.
6. Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si. sebagai Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang membawahi Program Studi Agribisnis FP Unsri.
7. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2014 Palembang, terima kasih atas perhatian, dukungan, dan kebersamaannya.
8. Bapak Supardi, Ibu Risma, Ibu Jum, Ibu Arma selaku pemilik, pengelola dan pekerja pada Agroindustri Salak Dempo dan petani buah pepaya di Talang Jambe yang telah menerima penulis dengan ramah serta bersedia memberikan informasi terkait pengambilan data untuk penelitian ini.

9. Mbak Dian dan Pak Iis, terimakasih selalu membantu penulis dalam memberikan informasi, Administrasi dan bantuan teknis sejak awal perkuliahan hingga akhir,

Dari penelitian yang disusun ini, penulis mengharapkan Allah SWT memberikan jalan dan kemudahan agar semua hasil penelitian yang telah disusun dalam bentuk skripsi ini dapat dilaksanakan sesuai dengan harapan penulis dan arahan dari pembimbing, Aamiin.

Palembang, April 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1.Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan .....	4
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka .....	6
2.2. Model Pendekatan.....	28
2.3. Hipotesis.....	29
2.4. Batasan Operasional.....	30
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	33
3.1. Tempat dan Waktu .....	33
3.2. Metode Penelitian.....	33
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	33
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	34
3.5. Metode Pengolahan Data .....	35
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian .....	40
4.2. Identitas Petani Responden .....	46
4.3. Agroindustri Produk Olahan Pepaya yang Berpotensi Dikembang- kan di Kelurahan Talang Jambe.....	51
4.4. Analisis Pendapatan, Harga Pokok, dan R/C Ratio Usahatani Pepaya California dan Agroindustri Pengolahan Buah Pepaya .....	58
4.5. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Buah Pepaya .....	89
4.6. Strategi Pengembangan Agroindustri Pepaya di Kelurahan Talang Jambe .....	100

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	108
5.1. Kesimpulan .....	108
5.2. Saran.....	109
DAFTAR PUSTAKA .....	111

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Gizi Buah Pepaya Masak, Buah Pepaya Muda dan Daun Pepaya per 100 gram.....	10
Tabel 2.2. Diagram Matrik SWOT .....	26
Tabel 3.1. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami.....	37
Tabel 4.1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kelurahan Talang Jambe, 2017 .....	41
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk Kelurahan Talang Jambe Tahun 2017 Berdasarkan Umur .....	42
Tabel 4.3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	43
Tabel 4.4. Sarana Penunjang Kelancaran Kehidupan Masyarakat Kelurahan Talang Jambe, 2017 .....	44
Tabel 4.5. Mata Pencaharian Penduduk di Kelurahan Talang Jambe, 2017.....	46
Tabel 4.6. Jumlah Petani Berdasarkan Umur di Kelurahan Talang Jambe, 2017 .....	47
Tabel 4.7. Jumlah Petani Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Talang Jambe, 2017.....	48
Tabel 4.8. Rata-rata Luas Garapan yang Diusahakan Petani Responden di Kelurahan Talang Jambe, 2017.....	49
Tabel 4.9. Jumlah Petani Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga .....	50
Tabel 4.10. Rincian Rata-rata Total Biaya Produksi Usahatani Pepaya California Kelurahan Talang Jambe.....	60
Tabel 4.11. Rincian Rata-rata Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Petani Pepaya California Kelurahan Talang Jambe Tahun 2017 .....	61
Tabel 4.12. Harga Pokok Buah Pepaya California Tahun 2017 .....	63
Tabel 4.13. R/C Ratio Usahatani Pepaya California di Kelurahan Talang Jambe .....	63
Tabel 4.14. Biaya Total Agroindustri Keripik Pepaya Bulan Desember 2017.....	66

Tabel 4.15. Rincian Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri Keripik Pepaya Bulan Desember 2017 .....	66
Tabel 4.16. Harga Pokok Agroindustri Keripik Pepaya Bulan Desember 2017.....	67
Tabel 4.17. R/C Ratio Agroindustri Keripik Pepaya per Produksi di Kelurahan Talang Jambe.....	68
Tabel 4.18. Biaya Total Agroindustri Dodol Pepaya Bulan Desember 2017.....	71
Tabel 4.19. Rincian Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri Dodol Pepaya Bulan Desember 2017 .....	71
Tabel 4.20. Harga Pokok Agroindustri Dodol Pepaya Bulan Desember 2017.....	72
Tabel 4.21. R/C Ratio Agroindustri Dodol Pepaya per Produksi di Kelurahan Talang Jambe.....	73
Tabel 4.22. Biaya Total Agroindustri Manisan Pepaya Bulan Desember 2017.....	75
Tabel 4.23. Rincian Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri Manisan Pepaya Bulan Desember 2017 .....	76
Tabel 4.24. Harga Pokok Agroindustri Manisan Pepaya Bulan Desember 2017.....	77
Tabel 4.25. R/C Ratio Agroindustri Manisan Pepaya per Produksi di Kelurahan Talang Jambe.....	78
Tabel 4.26. Biaya Total Agroindustri Selai Pepaya Bulan Desember 2017.....	81
Tabel 4.27. Rincian Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri Selai Pepaya Bulan Desember 2017 .....	81
Tabel 4.28. Harga Pokok Agroindustri Selai Pepaya Bulan Desember 2017.....	82
Tabel 4.29. R/C Ratio Agroindustri Selai Pepaya per Produksi di Kelurahan Talang Jambe.....	83
Tabel 4.30. Biaya Total Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya Bulan Desember 2017.....	86

Tabel 4.31. Rincian Penerimaan dan Pendapatan Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya Bulan Desember 2017 .....	87
Tabel 4.32. Harga Pokok Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya Bulan Desember 2017.....	88
Tabel 4.33. R/C Ratio Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya per Produksi di Kelurahan Talang Jambe.....	88
Tabel 4.34. Analisis Nilai Tambah Produk Keripik, Dodol, Manisan, Selai, dan <i>Gumdrop</i> dari Buah Pepaya California per Produksi .....	91
Tabel 4.35. R/C Ratio dari Usahatani Pepaya California dan Agro-industri Olahan Pepaya di Kelurahan Talang Jambe .....	102
Tabel 4.36. Penentuan Strategi dengan Matriks SWOT .....	104

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2. Model Pendekatan Secara Diagramatik .....	28
---	----



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Talang Jambe .....	114
Lampiran 2. Identitas Petani Pepaya California Tahun 2017 .....	115
Lampiran 3. Biaya Tetap Petani Pepaya California Tahun 2017.....	116
Lampiran 4. Biaya Pupuk Petani Pepaya California Tahun 2017.....	121
Lampiran 5. Biaya Racun Hama Petani Pepaya California Tahun 2017.....	122
Lampiran 6. Biaya Tenaga Kerja Petani Pepaya California Tahun 2017.....	123
Lampiran 7. Biaya Variabel Petani Pepaya California Tahun 2017 .....	126
Lampiran 8. Biaya Produksi Petani Pepaya California Tahun 2017.....	127
Lampiran 9. Penerimaan Petani Pepaya California Tahun 2017 .....	128
Lampiran 10. Pendapatan Petani Pepaya California Tahun 2017.....	129
Lampiran 11. Harga Pokok Buah Pepaya California Tahun 2017.....	130
Lampiran 12. R/C Ratio Usahatani Pepaya California Tahun 2017 .....	131
Lampiran 13. Biaya Tetap Agroindustri Keripik Pepaya.....	132
Lampiran 14. Biaya Tenaga Agroindustri Keripik Pepaya.....	132
Lampiran 15. Biaya Variabel Agroindustri Keripik Pepaya.....	132
Lampiran 16. Biaya Pemasaran Agroindustri Keripik Pepaya .....	132
Lampiran 17. Biaya Total Agroindustri Keripik Pepaya .....	133
Lampiran 18. Penerimaan Agroindustri Keripik Pepaya .....	133
Lampiran 19. Pendapatan Agroindustri Keripik Pepaya.....	133
Lampiran 20. Harga Pokok Agroindustri Keripik Pepaya.....	133
Lampiran 21. R/C Ratio Agroindustri Keripik Pepaya.....	133
Lampiran 22. Biaya Tetap Agroindustri Dodol Pepaya.....	134
Lampiran 23. Biaya Tenaga Agroindustri Dodol Pepaya .....	134
Lampiran 24. Biaya Variabel Agroindustri Dodol Pepaya .....	134
Lampiran 25. Biaya Pemasaran Agroindustri Dodol Pepaya .....	135
Lampiran 26. Biaya Total Agroindustri Dodol Pepaya .....	135
Lampiran 27. Penerimaan Agroindustri Dodol Pepaya .....	135
Lampiran 28. Pendapatan Agroindustri Dodol Pepaya.....	135

Lampiran 29. Harga Pokok Agroindustri Dodol Pepaya .....	135
Lampiran 30. R/C Ratio Agroindustri Dodol Pepaya .....	135
Lampiran 31. Biaya Tetap Agroindustri Manisan Pepaya .....	136
Lampiran 32. Biaya Tenaga Agroindustri Manisan Pepaya .....	136
Lampiran 33. Biaya Variabel Agroindustri Manisan Pepaya .....	136
Lampiran 34. Biaya Pemasaran Agroindustri Manisan Pepaya.....	136
Lampiran 35. Biaya Total Agroindustri Manisan Pepaya.....	137
Lampiran 36. Penerimaan Agroindustri Manisan Pepaya .....	137
Lampiran 37. Pendapatan Agroindustri Manisan Pepaya .....	137
Lampiran 38. Harga Pokok Agroindustri Manisan Pepaya .....	137
Lampiran 39. R/C Ratio Agroindustri Manisan Pepaya .....	137
Lampiran 40. Biaya Tetap Agroindustri Selai Pepaya.....	138
Lampiran 41. Biaya Tenaga Agroindustri Selai Pepaya .....	138
Lampiran 42. Biaya Variabel Agroindustri Selai Pepaya .....	138
Lampiran 43. Biaya Pemasaran Agroindustri Selai Pepaya.....	138
Lampiran 44. Biaya Total Agroindustri Selai Pepaya .....	139
Lampiran 45. Penerimaan Agroindustri Selai Pepaya .....	139
Lampiran 46. Pendapatan Agroindustri Selai Pepaya.....	139
Lampiran 47. Harga Pokok Agroindustri Selai Pepaya .....	139
Lampiran 48. R/C Ratio Agroindustri Selai Pepaya .....	139
Lampiran 49. Biaya Tetap Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya.....	132
Lampiran 50. Biaya Tenaga Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya.....	132
Lampiran 51. Biaya Variabel Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya.....	132
Lampiran 52. Biaya Pemasaran Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya .....	132
Lampiran 53. Biaya Total Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya .....	133
Lampiran 54. Penerimaan Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya .....	133
Lampiran 55. Pendapatan Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya .....	133
Lampiran 56. Harga Pokok Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya.....	133
Lampiran 57. R/C Ratio Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya.....	133
Lampiran 58. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pepaya.....	142
Lampiran 58. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Dodol Pepaya .....	143
Lampiran 58. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Manisan Pepaya .....	144

Lampiran 58. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Selai Pepaya.....	145
Lampiran 58. Analisis Nilai Tambah Agroindustri <i>Gumdrop</i> Pepaya....	146

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Sumber daya pertanian di Indonesia merupakan salah satu keunggulan yang secara sadar telah dijadikan salah satu pilar pembangunan dalam bentuk agroindustri, baik pada orde baru, reformasi dan saat ini. Pertanian akan mampu menjadi penyelamat bila dilihat sebagai sebuah system yang terkait dengan industri dan jasa. Jika pertanian hanya berhenti sebagai aktivitas budidaya (*on farm agribusiness*) nilai tambahnya kecil. Nilai tambah pertanian dapat ditingkatkan melalui kegiatan hilir (*off farm agribusiness*), berupa agroindustri dan jasa berbasis pertanian (Simanjuntak et al., 2014).

Salah satu jenis tanaman buah-buahan yang digemari oleh masyarakat adalah pepaya (*Carica papaya L.*). Komoditi hortikultura ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan merupakan salah satu komoditas buah yang kaya akan fungsi dan manfaat. Pepaya masak memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu gula buah 10%, zat asam 0,1% , lemak 0,1 % , abu 0,6%, serat 0,7% dan air 90%. Didalamnya juga terdapat kandungan vitamin A dan vitamin C. Buah pepaya mengandung enzim papain yang sangat aktif dan memiliki kemampuan mempercepat proses pencernaan protein, karbohidrat dan lemak (Simanjuntak et al., 2014).

Disisi lain, pepaya merupakan salah satu buah unggulan Indonesia yang cukup digemari dan terjangkau di seluruh lapisan masyarakat. Di Indonesia, tanaman pepaya umumnya menyebar dari dataran rendah sampai dataran tinggi, yaitu sampai ketinggian 1000 meter diatas permukaan air laut. Tanaman pepaya relatif banyak diproduksi di Indonesia karena Teknik budidaya tanaman pepaya tidak terlalu rumit dan tidak membutuhkan lahan yang luas sehingga dapat dibudidayakan dengan baik oleh petani (Sundari, 2006).

Prospek pengembangan pepaya di Indonesia cukup baik mengingat akhir-akhir ini peluang pasar yang semakin luas. Tanaman pepaya memiliki potensi produksi buah tropis segar, buah olahan, dan enzim papain yang cukup prospektif di pasaran dunia. Hal ini didukung pula oleh kondisi geografis Indonesia yang

cocok untuk pepaya yang akan memberikan dampak positif bagi pendapatan petani, pengembangan agribisnis serta perbaikan gizi masyarakat. Selain itu, umur penanaman pepaya relatif singkat dan periode panennya terus menerus. Hal tersebut membuat pepaya menjadi tanaman yang pengolahannya mudah namun penghasilannya lumayan apabila diolah dengan optimal (Sundari, 2006).

Masalah yang membatasi perdagangan buah-buahan adalah daya simpannya yang relative singkat dan besarnya variasi tingkat kematangan sehingga mutunya tidak seragam. Umumnya, pedagang dan pemasok membeli buah-buahan dari petani saat buah tersebut cukup tua tapi belum matang dengan harapan dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi segar, kualitas kematangan seragam dan siap dikonsumsi. Kenyataannya, masalah ketidakseragaman kematangan buah sering terjadi karena kurangnya kendali proses pasca panen (Syaefullah et al., 2008).

Pengembangan usaha industri pepaya dengan skala usaha kecil menengah memiliki prospek yang cukup baik untuk menanggulangi masalah tersebut, mengingat potensi pasarnya sangat mendukung. Agroindustri dan UMKM pengolahan nilai tambah pepaya adalah jalan keluar guna mengoptimalkan potensi dari buah pepaya itu sendiri. Selain itu, proses pengolahan buah pepaya dari mentah hingga memiliki nilai tambah pada dasarnya tidak terlalu sulit dan memiliki nilai ekonomis yang cukup menggiurkan (Satuhu et al., 2008).

Demi meningkatkan nilai tambahnya, buah pepaya ini, ternyata dapat dibuat berbagai produk makanan olahan atau cemilan. Salah satunya bisa dijadikan keripik buah pepaya. Jika dibandingkan dengan buah segarnya ternyata buah yang telah dijadikan produk olahan mempunyai masa simpan yang panjang. Selain itu produk olahan buah pepaya ini memiliki nilai tambah lain karena bentuk dan tampilannya dapat dibuat menarik mudah dikonsumsi serta memiliki rasa yang sama dengan produk buah segarnya (Astria dan Nurcahyo, 2017).

Pepaya juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan dan minuman lainnya yang diminati pasar luar negeri seperti olahan keripik, selai, pasta pepaya, manisan kering, manisan basah, saus pepaya dan juice pepaya. Bahkan bijinyapun dapat diolah lebih lanjut menjadi minyak dan tepung. Kegunaan papaya cukup beragam dan hampir semua bagian papaya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Daun mudanya dapat digunakan sebagai lalapan, bahan baku obat

tradisional, selain itu getah pepaya yang mengandung enzim papain juga dapat diolah menjadi produk perdagangan yang banyak digunakan dalam berbagai industri makanan, minuman, dan industri farmasi. Sedangkan buahnya selain digunakan untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga juga mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi (Astria dan Nurcahyo, 2017).

Pusat sentra produksi pepaya yang ada di Kota Palembang terletak di tiga kecamatan yaitu Kecamatan Sako, Kecamatan Sematang Borang dan Kecamatan Sukarami. Saat ini perkebunan pepaya di tiga kecamatan itu luasnya mencapai 74 hektare dengan produksi rata-rata 36 ton per hektare per tahun. Di daerah tersebut petani pepaya lebih banyak menanam pepaya california dibandingkan pepaya jenis lain. Selain menanam pepaya california ada beberapa petani yang masih menanam pepaya jenis Bangkok beberapa batang saja untuk memenuhi kebutuhan pasar. Sebenarnya para pemilik kebun di tiga kecamatan tersebut telah mendapatkan tawaran untuk ekspor buah pepaya ke Singapura karena kualitas dari pepaya di sana telah terkenal keunggulannya

Bibit yang digunakan pada budidaya buah pepaya california di Kelurahan Talang Jambe menggunakan bibit pepaya yang dikembangkan sendiri oleh petani sekitar. Bibit diambil dari biji-biji buah pepaya itu sendiri lalu disemaikan. Pembibitan pepaya itu sangat mudah jadi memungkinkan petani yang ada di kawasan tersebut untuk membuat bibit sendiri, jadi lebih meringankan petani mengurangi biaya produksi tanaman pepaya tersebut. Selain itu, membudidayakan tanaman pepaya itu juga tidak terlalu sulit karena tidak banyak penyakit yang menyerang tanaman tersebut. Penyakit yang kerap menjangkiti tanaman itu adalah buah kapuran dan daun keriting. Jadi, dengan perawatan yang relatif mudah dan hemat biaya dalam menanam tanaman pepaya membuatnya menjadi salah satu potensi produk daerah Talang Jambe yang bisa membuat rakyat sejahtera.

Selain dijual langsung setelah dipanen, hasil tanaman buah pepaya di Talang Jambe ini sebenarnya bisa diolah terlebih dahulu agar nilai jualnya lebih meningkat sebelum dipasarkan. Namun di Kelurahan Talang Jambe ini hasil panen dari buah pepaya langsung dijual tanpa diolah terlebih dahulu petani, hanya beberapa saja yang mengolahnya. Padahal akan lebih baik apabila buah tersebut diolah dahulu

sehingga memiliki nilai tambah sebelum dijual ke konsumen, jadi akan membuat pendapatan masyarakat Talang Jambe meningkat.

Dari penjelasan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan produksi pepaya menjadi produk olahan nilai tambah ke depan akan lebih menjanjikan dari pada penjualan buahnya saja, disamping itu pula ada peluang lain untuk melakukan deversifikasi usaha dari produk pepaya yang dapat dikembangkan dan prospektif seperti keripik dan selai pepaya dengan aroma modern. Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang ada pada lokasi penelitian, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai bagaimana meningkatkan potensi dari produk olahan buah pepaya di Kelurahan Talang Jambe Kecamatan Sukarami Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut.

1. Apa sajakah produk olahan yang berpotensi dikembangkan oleh petani buah pepaya california di Kelurahan Talang Jambe?
2. Berapakah pendapatan, harga pokok dan R/C ratio dari usahatani buah pepaya di Kelurahan Talang Jambe dan berbagai jenis agroindustri pepaya?
3. Bagaimana nilai tambah yang diperoleh ketika produk buah pepaya diolah menjadi produk agroindustri rumah tangga maupun UMKM?
4. Bagaimana strategi pengembangan yang perlu dilakukan agar buah menjadi agroindustri rumah tangga maupun UMKM?

### 1.3. Tujuan

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan di atas, maka dapat dikemukakan beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Mengidentifikasi produk olahan yang berpotensi dikembangkan oleh petani buah pepaya california di Kelurahan Talang Jambe.
2. Menghitung pendapatan, harga pokok dan R/C ratio dari usahatani buah pepaya di Kelurahan Talang Jambe dan berbagai agroindustri produk olahan dari buah pepaya.
3. Menganalisis nilai tambah produk buah pepaya california yang diolah menjadi produk agroindustri maupun UMKM.
4. Merumuskan strategi pengembangan kemungkinan agroindustri rumah tangga maupun UMKM yang bisa dilakukan oleh petani buah pepaya california di Kelurahan Talang Jambe.

Adapun kegunaan dari penelitian ini diharapkan :

1. Dapat berguna untuk memberikan tambahan informasi dan pengetahuan kepada semua pihak yang membutuhkan.
2. Dapat memberikan bahan kepustakaan bagi penelitian selanjutnya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Astriaana, S. dan Nurcahyo, I.F., 2017. *Pemanfaatan Potensi Pepaya untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali*. JKB Vol. 20. No.XI. Juni 2017. <https://jurnal.uns.ac.id/kewirausahaan-dan-bisnis/article/view/13986>. Diakses tanggal 3 Oktober 2017.
- Arif, M. Rianto, N dan Amalia E, 2010. *Teori Mikroekonomi: Suatu Perbandingan Ekonomi Islam dan Ekonomi Konvensional*. Kencana, Jakarta.
- Furqanti D. 2003. *Analisis Nilai Tambah dan Kemampulabaan Usaha Pengolahan Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia swingel)*, Skripsi (Tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id>. Diakses 4 Oktober 2017.
- Gustiyanana, H. (2004). *Analisis Pendapatan Usahatani untuk Produk Pertanian*. Salemba empat, Jakarta
- Haryoto. 1998. *Membuat Saus Pepaya*. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Jaka Elektrik Kanisius, Malang.
- Hembing, W., Dalimartha, S., dan Wirian, A.S., 1994, *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia Jilid 1*. Pustaka Kartini, Jakarta.
- Ivana, E. 2004. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Karkas dengan menggunakan metode Full Costing, Variable Costing dan Activity Based Costing (Studi Kasus Rumah Potong Ayam (RPA) Asia Afrika, Bogor, Jawa Barat)*. Skripsi pada Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kalie, M. B. 2007. *Bertanam Papaya*. Edisi Revisi. Cetakan 23. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Moehar. 2001. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Mubyarto. 1989. *Pengantar Ekonomi Pertanian*, Jakarta : Edisi Ke-tiga, LP3S.
- Mubyarto. 1995. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. PT. Pustaka LP3ES Indonesia, anggota IKAPI, Jakarta.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. STIE YPKPN, Yogyakarta.
- Nafarin, M. 2009. *Penganggaran Perusahaan*. Penerbit Salemba4, Jakarta

- Nisak, Z. 2013. *Analisis SWOT Untuk Menentukan Strategi Kompetitif*. Jurnal Ekbis Vol 9 No 2 Tahun 2013. <http://journal.unisla.ac.id/index.php?p=issue-content&issue=12922013>. Diakses tanggal 4 Oktober 2017.
- Nurfidini, N. 2017. *Prospek Usahatani dan Pemasaran serta Kontribusi Pendapatan Usahatani terhadap Pendapatan Rumah Tangga*. Skripsi. Universitas Jember.
- Pawe. 2007. *Peranan Industri Rumah Tangga dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Roworena Kecamatan Ende Selatan*.
- Rahardjo, M. 1986. *Transformasi, Pertanian Industrialisasi dan Kesempatan Kerja*. Universitas Indonesia, Jakarta
- Rangkuti, F. 2004, *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*, PT. Graedia, Jakarta.
- Retnoningsih, Y. 2015. *Manajemen Pemerintahan Daerah dalam Upaya Pemberdayaan UMKM Produk Carica Di Kecamatan Mojotengah Kabupaten Wonosobo*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Risandewi, T. (2013). *Analisis efisiensi produksi kopi Robusta di Kabupaten Temanggung (Studi Kasus di Kecamatan Candirot)*. Jurnal Litbang Prov. Jateng, 11(1), 87–102. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bultri/article/view/3609>. Diakses tanggal 4 Oktober 2017.
- Rukmana, R. 1994. *Pepaya; Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Salvatore, D. 1997, *Teori Ekonomi Mikro*. Erlangga, Jakarta.
- Simanjuntak., Fariadi dan Yuli., 2014. *Prospek Pengembangan Usaha Dodol Pepaya (Carica papaya L.) pada Home Industri “Dua Saudara” Desa Tebat Monok Kecamatan Kepahiang Kabupaten Kepahiang*. Agritepa, Vol. I, No. 1. <http://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/115>. Diakses tanggal 3 Oktober 2017.
- Sari, A. K. 2005. Laporan Magang. Fakultas Pertanian. Universitas Pajajaran, Bandung.
- Satuhu, Suyati dan Sunarmani. 2008. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Soekartawi, 1995. *Analisis Usaha Tani*. UI-Press, Jakarta
- \_\_\_\_\_2000. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- \_\_\_\_\_2001. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- \_\_\_\_\_2006. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press, Malang.
- Sundari, A., 2006. *Analisis Harga Komoditas Pisang, Pepaya dan Nenas di Indonesia*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Syaefullah., Purwadaria E., Hadi K., Sutrisno dan Suroso., 2008. *Optimasi keadaan penyimpanan buah pepaya sebelum pemeraman dengan algoritma genetika*. Disertasi. Institut Pertanian Bogor.
- Tohir, A. 1991, Kaslan, Seuntai Pengetahuan Usaha Tani Indonesia, Jakarta: Rineka Cipta,
- Tyas, WS. 2008. *Evaluasi Keragaman Pepaya (Carica papaya L.) di enam lokasi di Boyolali*. Skripsi Strata I. Institut Pertanian Bogor.
- Udayana, G.B. 2011. *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian*. <http://download.portalgaruda.org>. Diakses tanggal 3 Oktober 2017.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Yuniarti, T.2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisioal*. Medpress, Jakarta.