

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI  
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI RUMAH TANGGA  
ANEKA OLAHAN PRODUK NANAS DI KOTA PRABUMULIH**

***THE VALUE-ADDED ANALYSIS AND DEVELOPMENT  
STRATEGY OF PROCESSING VARIOUS PINEAPPLE HOME  
AGROINDUSTRY PRODUCT AT PRABUMULIH CITY***



**Tri Arrizki  
05011281419067**

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

## SUMMARY

**TRI ARRIZKI.** *The Value-Added Analysis And Development Strategy Of Processing Various Pineapple Home Agroindustry Product At Prabumulih City* (Supervised by **MARYADI** and **DESSY ADRIANI**).

The objective of this research were to (1) identify the pineapple-processed product variety produce by pineapple home agroindustry (2) analyze of income each pineapple household agroindustry that produce various of pineapple-processed product, (3) analyze the value-added of each pineapple-processed product produce by the pineapple home agroindustry bussinesman in Prabumulih City, (4) create the development strategy according the pineapple home agroindustry's situation in Prabumulih city. This research was conducted in Prabumulih city on November 2017. The method of this research is survey method and the collecting data method is purposive sampling that is sampling technique with certain conditions so that the number of this research's sample is 6 bussinesman of pineapple's home agroindustry. The data that collected on this research was primary and secondary data.

The result of this research showed that the pineapple processed product in Prabumulih city was pineapple sambal, pineapple brownies, pineapple dodol, pineapple syrup, pineapple pangsit, and pineapple wajik. The highest income obtained by the pineapple home agroindustry product's is the pineapple pangsit product that is Rp. 4,147,131 per month. While the lowest income obtained by the pineapple home agroindustry product's is the pineapple brownies product that is Rp. 192,142 per month. The value-added for procesing the pineapple to pineapple sambal product is 50.64%, pineapple brownies is 39.21%, pineapple dodol is 28.11%, pineapple syrup is 33.65%, pineapple pangsit is 65.47%, and pineapple wajik is 61.61%. Based on the value-added level criteria, the product that generate a high level of value-added are pineapple sambal, pineapple pangsit, and pineapple wajik while there is no product that generate a low level of value-added or the value are less than 15%. This home agroindustry of various pineapple processed product in Prabumulih city situated to I Quadrant and IV cell means that situated in Strong and Potential condition that focused on market penetration and product development.

*Key word: Pineapple Processed Product, Value-Added, Strategy*

## RINGKASAN

**TRI ARRIZKI.** Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas Di Kota Prabumulih (Dibimbing oleh **MARYADI** dan **DESSY ADRIANI**).

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Mengidentifikasi berbagai produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih, (2) Menganalisis pendapatan tiap agroindustri rumah tangga nanas yang menghasilkan berbagai jenis produk olahan nanas di Kota Prabumulih, (3) Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan tiap produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku usaha agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih, (4) Menyusun strategi pengembangan usaha yang tepat dengan kondisi agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih. Pengambilan data di lokasi penelitian pada bulan November 2017 di Kota Prabumulih. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey dan metode untuk menentukan jumlah sampel pelaku usaha agroindustri yaitu dengan metode *Purposive Sampling* yaitu teknik pemilihan sampel dengan pertimbangan tertentu, sehingga didapatlah 6 pelaku usaha agroindustri olahan produk nanas. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa produk olahan nanas yang ada di kota Prabumulih adalah sambal nanas, brownies nanas, dodol nanas, sirup nanas, pangsit nanas, dan wajik nanas. Pendapatan tertinggi didapat oleh agroindustri rumah tangga produk pangsit nanas yaitu sebesar Rp. 4,147,131 per bulan. Sedangkan brownies nanas merupakan agroindustri yang memiliki nilai pendapatan terendah dibandingkan dengan agroindustri rumah tangga olahan produk nanas lainnya yaitu sebesar Rp. 192,142 per bulan. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam mengolah buah nanas menjadi produk sambal nanas yaitu 50.64%, brownies nanas 39.21%, dodol nanas 28.11%, sirup nanas 33.65%, pangsit nanas 65.47%, dan wajik nanas sebesar 61.61%. Berdasarkan kriteria tingkat nilai tambah, produk yang menghasilkan nilai tambah tinggi yaitu sambal nanas, pangsit nanas dan wajik nanas dan tidak ada produk yang menghasilkan nilai tambah yang rendah yaitu bernilai kurang dari 15%. Agroindustri rumah tangga aneka olahan produk nanas di kota Prabumulih ini terletak pada Kuadran I dan Sel IV yang artinya berada pada keadaan kuat dan berpeluang dan berfokus pada penetrasi pasar dan pengembangan produk.

Kata kunci: Produk Olahan Nanas, Nilai Tambah, Strategi

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI  
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI RUMAH TANGGA  
ANEKA OLAHAN PRODUK NANAS DI KOTA PRABUMULIH**

***THE VALUE-ADDED ANALYSIS AND DEVELOPMENT  
STRATEGY OF PROCESSING VARIOUS PINEAPPLE HOME  
AGROINDUSTRY PRODUCT AT PRABUMULIH CITY***

**Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar  
Sarjana Pertanian Pada Fakultas Pertanian  
Universitas Sriwijaya**



**Tri Arrizki  
05011281419067**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI  
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI RUMAH TANGGA  
ANEKA OLAHAN PRODUK NANAS DI KOTA PRABUMULIH**

**SKRIPSI**

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

Oleh :

**Tri Arrizki**  
05011281419067

Pembimbing I

Indralaya, Mei 2018  
Pembimbing II

  
**Dr. Ir. Marvadi, M.Si.**  
NIP. 196501021992031001

  
**Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.**  
NIP. 197710142008122002

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian

  
**Prof. Dr. Ir. Andy Mulvana, M.Sc.**  
NIP. 196012021986031003

Skripsi dengan Judul “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas di Kota Prabumulih” oleh Tri Arrizki telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 4 Mei 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Maryadi, M.Si. Ketua (.....)  
NIP 196501021992031001
2. Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. Sekretaris (.....)  
NIP 197412262001122001
3. Prof. Dr. Ir. Sriati, M.S. Anggota (.....)  
NIP 195907281984122001
4. Ir. Hj Maryanah Hamzah, M.S. Anggota (.....)  
NIP 19540204 1980102001

Indralaya, Mei 2018  
Ketua Program Studi  
Agribisnis



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

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tri Arrizki  
NIM : 05011281419067  
Judul : Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan  
Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas Di  
Kota Prabumulih

Menyatakan bahwa semua data dari informasi yang dimuat di dalam proposal skripsi ini merupakan hasil pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasil penjiplakan / plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam proposal 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.



Indralaya, Mei 2018

Yang membuat pernyataan,

METERAI  
TEMPEL  
6000  
ENAM RIBU RUPIAH  
Tri Arrizki



## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis bernama lengkap Tri Arrizki dilahirkan pada tanggal 04 April 1997 di Palembang, merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara. Orang tua penulis bernama Harison dan Rusnadiati dengan pekerjaan kedua orangtua penulis sekarang sebagai Pensiunan PNS. Penulis memiliki saudara kandung bernama Randa Obely yang merupakan anak pertama, dan saudari kandung bernama Dwi Ariska yang merupakan anak kedua.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar pada tahun 2008 di SD Negeri 83 Palembang, sekolah menengah pertama atau SMP pada tahun 2011 di SMP Negeri 07 Palembang dan sekolah menengah atas atau SMA pada tahun 2014 di SMA Negeri 19 Palembang. Sejak September 2014 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Penulis pernah menjadi asisten dosen dengan mata kuliah Sosiologi Pedesaan dan Kependudukan pada tahun 2016 dan asisten dosen dengan mata kuliah Manajemen Usahatani pada tahun 2017. Pengalaman Kepanitiaan yang dimiliki oleh penulis, salah satunya pernah menjadi bendahara pada agenda Fieldtrip Akbar Mahasiswa Pertanian Angkatan 15, selain itu juga penulis pernah menjadi sekretaris pada agenda Pengenalan Kehidupan Kampus (PK2) Agribisnis.

Penulis juga pernah mengikuti berbagai organisasi yang ada di kampus unsri yaitu, salah satunya aktif di organisasi Jurusan yaitu Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) sebagai staff sosmas tahun 2014-sekarang, dan menjadi anggota Team Paduan Suara Fakultas Pertanian UNSRI tahun 2016-Sekarang, aktif di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) U-READ (Unsri Riset dan Edukasi) pada tahun 2014-2016 dan KAMMI (Kesatuan Aksi Mahasiswa Muslim Indonesia) pada tahun 2014. Dan pernah menjabat sebagai wakil direktur KURMA (Komunitas Riset Mahasiswa) pada tahun 2016-2017.



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis haturkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan laporan penelitian (skripsi) ini yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas Di Kota Prabumulih” Yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana pada Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan proposal skripsi ini, terutama:

1. Allah SWT serta Rasullullah SAW atas limpahan rahmat, karunia dan berkah yang diberikan kepada penulis sehingga perjalanan yang penulis lalui dalam menggarap skripsi ini berjalan dengan lancar.
2. Orangtuaku, terutama mama yang selalu mendoakan dan mendukung penulis dari awal hingga akhir dan papa yang selalu mensupport penulis, dan kedua saudara/i yang memotivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Kepada Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si. selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. selaku pembimbing kedua atas kesabaran dan perhatiannya dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis sejak perencanaan, pengumpulan sumber referensi sampai penyusunan dan penulisan ke dalam bentuk skripsi ini.
4. Komisi penguji ujian skripsi Ibu Prof. Dr. Ir. Sriati, M. S. Dan ibu Ir. Hj Maryanah Hamzah , M. S. Yang telah memberikan berbagai saran perbaikan serta telah menyempatkan waktunya untuk membimbing saya dalam proses pembuatan skripsi.
5. Seluruh Dosen dan Staff Fakultas Pertanian khususnya Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis karena telah membekali penulis berbagai ilmu dan membantu penulis selama masa perkuliahan.

6. Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Prabumulih yang telah membantu penulis dalam persiapan melakukan penelitian.
7. Bapak/Ibu pelaku usaha agroindustri rumah tangga olahan produk nanas di Kota Prabumulih selaku responden yang bersedia meluangkan waktunya dalam kegiatan wawancara yang dilakukan oleh penulis.
8. Geng Jola-Jola Ahmad Rizal, Dewi Paramita, dan Mia Audina yang selalu kebersamai dan mensupport penulis dalam pembuatan skripsi ini.
9. Grup Dream's Hunter yang selalu menginspirasi penulis dan selalu membantu memotivasi penulis dalam penulisan skripsi ini.
10. Saudara/i teman angkatan tahun 2014 terimakasih atas berbagai bantuan dan waktu yang telah diluangkan untuk penulis.
11. Anak Markas (MRKZ) yang bersedia kosannya dijadikan rumah kedua penulis.
12. Sahabat saya Anggraini, Ahmad Tri Nopriansyah a.k.a Yopi, Erwan Dermawan, Aisha, dan Rizky Surya terimakasih atas waktu dan dukungannya.
13. Kakak Tingkat Agribisnis Elta Nera, Ari Tiara Dita, Novalia, Mubarika, Fitri Lestari Zami, Vinansa Oltania, Neneng Marita Astuti, M. Arif dan Edi Kurniawan, terimakasih atas berbagai arsip yang telah diberikan dan berbagai ilmu yang telah dibagikan.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk perbaikan dan penyempurnaan penulisan selanjutnya, dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca maupun penulis secara pribadi, dan dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat sekaligus menambah wawasan bagi kita semua.

Indralaya, April 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xix
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan .....	5
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN .....	7
2.1. Tinjauan Pustaka .....	7
2.1.1. Konsepsi Tanaman Nanas .....	7
2.1.2. Konsepsi Pengembangan Agroindustri .....	10
2.1.3. Konsepsi Industri Pengolahan Nanas .....	14
2.1.4. Konsepsi Produksi dan Biaya Produksi .....	15
2.1.5. Konsepsi Penerimaan .....	16
2.1.6. Konsepsi Pendapatan .....	17
2.1.7. Konsepsi Harga .....	17
2.1.8. Konsepsi Nilai Tambah .....	18
2.1.9. Konsepsi Strategi Pengembangan .....	20
2.1.10. Konsepsi Analisis SWOT .....	21
2.2. Model Pendekatan .....	23
2.3. Hipotesis .....	24
2.4. Batasan Operasional .....	25
BAB 3. PELAKSANAAN KEGIATAN .....	28
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
3.2. Metode Penelitian .....	28
3.3. Metode Penarikan Contoh .....	28
3.4. Metode Pengumpulan Data .....	29

	Halaman
3.5. Metode Pengolahan Data .....	29
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian .....	35
4.1.1. Lokasi dan Batas Wilayah Administrasi Kota Prabumulih .....	35
4.1.2. Kondisi Geografis dan Topografi.....	36
4.1.3. Pemerintahan.....	37
4.1.4. Kependudukan dan Ketenagakerjaan.....	38
4.1.5. Pendidikan.....	41
4.1.6. Kesehatan .....	42
4.1.7. Agama .....	42
4.2. Profil Umum Agroindustri Rumah Tangga Aneka Olahan Produk Nanas.....	42
4.2.1. Pendidikan.....	43
4.2.2. Umur .....	43
4.2.3. Lama Usaha.....	44
4.2.4. Skala Usaha Pengrajin .....	45
4.2.5. Jumlah Tanggungan Rumah Tangga Pelaku Usaha.....	46
4.2.6. Jumlah Tenaga Kerja Pelaku Usaha.....	46
4.3. Identifikasi Aneka Produk Olahan Nanas .....	47
4.3.1. Bahan dan Alat Pembuatan Produk Olahan Nanas .....	47
4.3.2. Prosedur Pembuatan Produk Olahan Nanas.....	50
4.3.2.1. Sambal Nanas.....	50
4.3.2.2. Brownies Nanas .....	52
4.3.2.3. Dodol Nanas.....	55
4.3.2.4. Sirup Nanas .....	57
4.3.2.5. Pangsit Nanas .....	59
4.3.2.6. Wajik Nanas .....	61
4.4. Pendapatan Pelaku Usaha Agroindustri Rumah Tangga Olahan Produk Nanas di Kota Prabumulih .....	63
4.4.1. Sambal Nanas.....	64
4.4.2. Brownies Nanas .....	69
4.4.3. Dodol Nanas.....	73

	Halaman
4.4.4. Sirup Nanas .....	78
4.4.5. Pangsit Nanas .....	83
4.4.6. Wajik Nanas .....	89
4.5. Analisis Nilai Tambah Aneka Produk Olahan Nanas .....	94
4.5.1. Sambal Nanas .....	98
4.5.2. Brownies Nanas .....	103
4.5.3. Dodol Nanas .....	108
4.5.4. Sirup Nanas .....	112
4.5.5. Pangsit Nanas .....	117
4.5.6. Wajik Nanas .....	122
4.6. Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Olahan Produk Nanas .....	127
4.6.1. Tahap Identifikasi dan Analisis .....	127
4.6.1.1. Kekuatan .....	127
4.6.1.2. Kelemahan .....	129
4.6.1.3. Peluang .....	130
4.6.1.4. Ancaman .....	132
4.6.1.5. Matrik IFE ( <i>Internal Factor Evaluation</i> ) .....	133
4.6.1.6. Matrik EFE ( <i>External Factor Evaluation</i> ) .....	135
4.6.2. Tahap Pencocokan .....	136
4.6.2.1. Matrik <i>Grand Strategy</i> .....	136
4.6.2.2. Matrik IE ( <i>Internal-External</i> ) .....	138
4.6.3. Tahap Keputusan .....	139
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	144
5.1. Kesimpulan .....	144
5.2. Saran .....	145
DAFTAR PUSTAKA .....	146
LAMPIRAN .....	150

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Analisis SWOT. ....	21
Gambar 2.2. Skema Model Pendekatan .....	23
Gambar 3.1. Matrik <i>Grand Strategy</i> .....	33
Gambar 3.2. Matriks IE.....	34
Gambar 4.1. Produk Sambal Nanas .....	50
Gambar 4.2. Bagan Alur Pembuatan Sambal Nanas.....	51
Gambar 4.3. Persiapan Pembuatan Brownies Nanas .....	52
Gambar 4.4. Proses Pemplenderan dan Pemasakan Selai Brownies Nanas .....	53
Gambar 4.5. Pengadukan dan Pencetakan Adonan Brownies Nanas .....	53
Gambar 4.6. Pemanggangan Brownies Nanas .....	54
Gambar 4.7. Brownies Nanas .....	54
Gambar 4.8. Buah Nanas Yang Sudah Diparut beserta Alatnya.....	55
Gambar 4.9. Proses Pemasakan Adonan Dodol Nanas.....	56
Gambar 4.10. Penjemuran Dodol Nanas.....	56
Gambar 4.11. Dodol Nanas.....	57
Gambar 4.12. Nanas yang Sudah di Haluskan.....	57
Gambar 4.13. Pemasakan Ekstrak Buah Nanas .....	58
Gambar 4.14. Sirup Nanas .....	58
Gambar 4.15. Lembaran adonan Pangsit Nanas .....	59
Gambar 4.16. Pangsit yang Telah Digoreng dan Disaring.....	60
Gambar 4.17. Pangsit Nanas .....	60
Gambar 4.18. Pemasakan Wajik Nanas .....	61
Gambar 4.19. Hasil dan Proses Pencetakan secara Manual.....	62
Gambar 4.20. Proses Pendinginan Wajik.....	62
Gambar 4.21. Kemasan Wajik dan Wajik Coklat Nanas .....	63
Gambar 4.22. Pendapatan Agroindustri Rumah Tangga Olahan Produk Nanas.....	94
Gambar 4.23. Komponen Biaya Sambal Nanas.....	99
Gambar 4.24. Komponen Biaya Brownies Nanas .....	104
Gambar 4.25. Komponen Biaya Dodol Nanas.....	108

	Halaman
Gambar 4.26. Komponen Biaya Sirup Nanas .....	113
Gambar 4.27. Komponen Biaya Pangsit Nanas .....	118
Gambar 4.28. Komponen Biaya Wajik Nanas .....	122
Gambar 4.29. Matrik Grand Strategy .....	137
Gambar 4.30. Matrik IE .....	138
Gambar 4.31. Matriks SWOT .....	140

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Tingkat Konsumsi Nanas Nasional.....	2
Tabel 2.1. Format Analisis Nilai Tambah Metode Hayami .....	22
Tabel 2.2. Matriks SWOT .....	21
Tabel 3.1. Rincian Pelaku Usaha Contoh.....	29
Tabel 3.2. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami.....	31
Tabel 3.3. Matrik IFE.....	32
Tabel 3.4. Matrik EFE.....	33
Tabel 3.5. Matriks SWOT .....	34
Tabel 4.1. Tinggi Wilayah DPL menurut Kecamatan di Kota Prabumulih .....	37
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Prabumulih 2010,2015, dan 2016.....	39
Tabel 4.3. Distribusi dan Kepadatan Penduduk di kota Prabumulih Tahun 2016.....	39
Tabel 4.4. Jumlah Penduduk Berumur 15 tahun ke Atas Menurut Status Pekerjaan Utama dan Jenis Kelamin di Kota Prabumulih Tahun 2016.....	40
Tabel 4.5. Persentase Penduduk usia 7024 tahun menurut Jenis Kelamin, Kelompok Umur Sekolah, dan Partisipasi Sekolah di Kota Prabumulih, 2016 .....	41
Tabel 4.6. Sebaran Pelaku Usaha Berdasarkan Jenjang Pendidikan.....	43
Tabel 4.7. Sebaran Pelaku Usaha Berdasarkan Umur.....	43
Tabel 4.8. Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Lama Usaha .....	44
Tabel 4.9. Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Skala Usaha .....	45
Tabel 4.10. Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Jumlah Tanggungan Keluarga Pelaku Usaha .....	46
Tabel 4.11. Distribusi Pelaku Usaha Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan.....	47
Tabel 4.12. Bahan Penolong Produk Olahan Nanas .....	48
Tabel 4.13. Alat-Alat dan Mesin Pembuatan Produk Olahan Nanas.....	49
Tabel 4.14. Prosedur Pembuatan Produk Olahan Nanas.....	50
Tabel 4.15. Pendapatan Agroindustri Aneka Olahan Produk Nanas, Tahun 2017.....	64
Tabel 4.16. Biaya Penyusutan Alat Sambal Nanas per Bulan .....	64



	Halaman
Tabel 4.17. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Sambal Nanas .....	65
Tabel 4.18. Biaya Tetap Total Sambal Nanas .....	66
Tabel 4.19. Biaya Variabel Sambal Nanas .....	66
Tabel 4.20. Total Biaya Produksi Sambal Nanas .....	67
Tabel 4.21. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Sambal Nanas .....	68
Tabel 4.22. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Aktual Pada Pelaku Usaha Agroindustri Sambal Nanas .....	69
Tabel 4.23. Biaya Penyusutan Alat Agroindustri Brownies Nanas .....	69
Tabel 4.24. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Brownies Nanas .....	70
Tabel 4.25. Biaya Tetap Agroindustri Brownies Nanas .....	71
Tabel 4.26. Biaya Variabel Agroindustri Brownies Nanas .....	71
Tabel 4.27. Biaya Total Agroindustri Brownies Nanas .....	72
Tabel 4.28. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Brownies Nanas .....	72
Tabel 4.29. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Aktual pada Pelaku Usaha Agroindustri Brownies Nanas .....	73
Tabel 4.30. Biaya Penyusutan Alat Agroindustri Dodol Nanas .....	74
Tabel 4.31. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Dodol Nanas .....	75
Tabel 4.32. Biaya Tetap Agroindustri Dodol Nanas .....	75
Tabel 4.33. Biaya Variabel Agroindustri Dodol Nanas .....	76
Tabel 4.34. Biaya Total Agroindustri Dodol Nanas .....	76
Tabel 4.35. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Dodol Nanas .....	77
Tabel 4.36. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Aktual pada Pelaku Usaha Agroindustri Dodol Nanas .....	78
Tabel 4.37. Biaya Penyusutan Alat Agroindustri Sirup Nanas .....	79
Tabel 4.38. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Sirup Nanas .....	79
Tabel 4.39. Biaya Tetap Agroindustri Sirup Nanas .....	80
Tabel 4.40. Biaya Variabel Agroindustri Sirup Nanas .....	81
Tabel 4.41. Biaya Total Agroindustri Sirup Nanas .....	81

	Halaman
Tabel 4.42. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Sirup Nanas.....	82
Tabel 4.43. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Aktual pada Pelaku Usaha Agroindustri Sirup Nanas .....	83
Tabel 4.44. Biaya Penyusutan Alat Agroindustri Pangsit Nanas.....	84
Tabel 4.45. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Pangsit Nanas .....	85
Tabel 4.46. Biaya Tetap Agroindustri Pangsit Nanas .....	86
Tabel 4.47. Biaya Variabel Agroindustri Pangsit Nanas .....	86
Tabel 4.48. Biaya Total Agroindustri Pangsit Nanas.....	87
Tabel 4.49. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Pangsit Nanas.....	88
Tabel 4.50. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Aktual pada Pelaku Usaha Agroindustri Pangsit Nanas .....	88
Tabel 4.51. Biaya Penyusutan Alat Agroindustri Wajik Nanas.....	89
Tabel 4.52. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Wajik Nanas .....	90
Tabel 4.53. Biaya Tetap Agroindustri Wajik Nanas .....	90
Tabel 4.54. Biaya Variabel Agroindustri Wajik Nanas .....	91
Tabel 4.55. Biaya Total Agroindustri Wajik Nanas.....	92
Tabel 4.56. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan Diperhitungkan pada Pelaku Usaha Agroindustri Wajik Nanas.....	92
Tabel 4.57. Jumlah Produksi, Harga Jual, Penerimaan, Biaya Produksi, dan Pendapatan aktual pada Pelaku Usaha Agroindustri Wajik Nanas .....	93
Tabel 4.58. Ringkasan Hasil Analisis Nilai Tambah .....	96
Tabel 4.59. Ringkasan Hasil Analisis Nilai Tambah Aktual .....	97
Tabel 4.60. Rekapitulasi Hasil Analisis .....	98
Tabel 4.61. Analisis Nilai Tambah Sambal Nanas .....	100
Tabel 4.62. Analisis Nilai Tambah Aktual Sambal Nanas .....	103
Tabel 4.63. Analisis Nilai Tambah Brownies Nanas .....	105
Tabel 4.64. Analisis Nilai Tambah Aktual Brownies Nanas .....	107
Tabel 4.65. Analisis Nilai Tambah Dodol Nanas .....	110
Tabel 4.66. Analisis Nilai Tambah Aktual Dodol Nanas .....	112
Tabel 4.67. Analisis Nilai Tambah Sirup Nanas.....	114

	Halaman
Tabel 4.68. Analisis Nilai Tambah Aktual Sirup Nanas.....	116
Tabel 6.69. Analisis Nilai Tambah Pangsit Nanas.....	119
Tabel 4.70. Analisis Nilai Tambah Aktual Pangsit Nanas.....	121
Tabel 4.71. Analisis Nilai Tambah Wajik Nanas.....	124
Tabel 4.72. Analisis Nilai Tambah Aktual Wajik Nanas.....	125
Tabel 4.73. <i>Internal Factor Evaluation</i> (IFE).....	134
Tabel 4.74. <i>External Factor Evaluation</i> (EFE).....	136

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Denah Tata Rencana Ruang Wilayah Kota Prabumulih. ....	151
Lampiran 2. Identitas Responden.....	152
Lampiran 3. Proses Pembuatan Sambal Nanas di Kota Prabumulih, 2017	153
Lampiran 4. Proses Pembuatan Brownies Nanas di Kota Prabumulih, 2017	154
Lampiran 5. Proses Pembuatan Dodol Nanas di Kota Prabumulih, 2017 ..	155
Lampiran 6. Proses Pembuatan Sirup Nanas di Kota Prabumulih, 2017....	156
Lampiran 7. Proses Pembuatan Pangsit Nanas di Kota Prabumulih, 2017.	157
Lampiran 8. Proses Pembuatan Wajik Nanas di Kota Prabumulih, 2017...	158
Lampiran 9. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Sambal Nanas, 2017	159
Lampiran 10. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Brownies Nanas, 2017.....	160
Lampiran 11. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Dodol Nanas, 2017	161
Lampiran 12. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Sirup Nanas, 2017	162
Lampiran 13. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Pangsit Nanas, 2017	163
Lampiran 14. Biaya Upah Tenaga Kerja Agroindustri Wajik Nanas, 2017	164
Lampiran 15. Penerimaan dan Pendapatan Diperhitungkan Agroindustri Aneka Olahan Produk Nanas per Proses Produksi, 2017 ....	165
Lampiran 16. Penerimaan dan Pendapatan Aktual Agroindustri Aneka Olahan Produk Nanas per Proses Produksi, 2017 .....	166
Lampiran 17. Sumbangan Input Lain Agroindustri Sambal Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	167
Lampiran 18. Sumbangan Input Lain Agroindustri Brownies Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	168
Lampiran 19. Sumbangan Input Lain Agroindustri Dodol Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	169
Lampiran 20. Sumbangan Input Lain Agroindustri Sirup Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	170
Lampiran 21. Sumbangan Input Lain Agroindustri Pangsit Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	171
Lampiran 22. Sumbangan Input Lain Agroindustri Wajik Nanas Diperhitungkan dan Aktual, 2017 .....	172
Lampiran 23. Penentuan Rating IFE dari Responden, 2017 .....	173
Lampiran 24. Penentuan Rating EFE dari Responden, 2017.....	174
Lampiran 25. Penentuan Bobot untuk IFE, 2017.....	175
Lampiran 26. Penentuan Bobot untuk EFE, 2017.....	176

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Keberagaman merupakan hal yang tidak dapat terlepas dari Indonesia, selain terdapat keberagaman suku, budaya dan bahasa, Indonesia juga memiliki tingkat biodiversitas yang tinggi. Menurut Whitmore (1980) *dalam* Uji (2007) Indonesia merupakan suatu negara yang beruntung karena terletak di daerah katulistiwa yang mempunyai tipe hutan hujan tropik cukup unik dengan keanekaragaman jenis tertinggi di dunia. Salah satu keberagaman yang ada di Indonesia adalah jenis tanaman hortikultura.

Tanaman Hortikultura di Indonesia adalah tanaman yang potensial karena sebagian besar jenisnya dapat tumbuh dengan baik di Indonesia. Menurut Artanti (2004) Tanaman Hortikultura merupakan tanaman yang paling diminati karena selain dapat dijual langsung, tanaman Hortikultura juga mempunyai cara pengolahan yang banyak, sehingga hasilnya dapat bervariasi. Tanaman Hortikultura juga berperan penting dalam menyumbangkan pendapatan nasional di Indonesia. Dirjen Hortikultura (2014) menyatakan kontribusi pertanian hortikultura (buah dan Sayuran) pada PDB cenderung meningkat. Pada tahun 2009 PDB pertanian hortikultura buah sebesar Rp 132,01 triliun dan meningkat menjadi Rp 153,69 triliun pada tahun 2014, dengan laju peningkatan sebesar 5,63 % sedangkan PDB pertanian hortikultura sayuran meningkat dari tahun 2009 sebesar 56,82 triliun menjadi 73,78 triliun dengan laju peningkatan sebesar 9,86%. Sumbangan PDB yang terbesar dipegang oleh Tanaman Hortikultura Buah.

Menurut Rahardi *et al.*, (2004) terdapat berpuluh macam buah-buahan yang tumbuh di Indonesia. Di perkarangan, tegal, dan bahkan perkebunan orang yang menanamnya satu-dua hingga beribu-ribu pohon. Selain itu, Pertumbuhan jumlah penduduk, peningkatan taraf penghasilan, kesadaran masyarakat akan gizi, serta perkembangan sektor industri dan pariwisata berdampak positif terhadap peningkatan kebutuhan buah-buahan. Baik itu dalam hal jumlah, mutu, ataupun ragamnya.

Salah satu buah yang diminati oleh warga Indonesia adalah Nanas. Terbukti dengan terus meningkatnya konsumsi nanas warga Indonesia pada tahun 2012 sampai dengan 2014 yang bisa dilihat dari Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Tingkat Konsumsi Nanas Nasional Tahun 2012-2014

URAIAN	TAHUN		
	2012	2013	2014
<b>Konsumsi seminggu (kapita/minggu)</b>			
- Kuantitas (Kg)	0,003	0,004	0,004
- Nilai (Rp)	19,00	21,00	25,00
<b>Konsumsi setahun (kapita/tahun)</b>			
- Kuantitas (Kg)	0,156	0,209	0,209
- Nilai (Rp)	990,71	1.095,00	1.303,57

Sumber : Direktorat Jendral Hortikultura 2015

Menurut Samadi (2014) sentra produksi nanas terutama ada di Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatera Selatan, Jambi, Riau, dan Sulawesi Selatan. Menurut Indriyati (2007) Sumatera Selatan merupakan sentra produksi nanas kedua di Indonesia sekaligus merupakan sentra utama produksi nanas di Pulau Sumatera dengan produksi sebesar 179.465 ton pada tahun 2005. Sedangkan berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumsel pada tahun 2015 Nanas memiliki Luas Panen Tertinggi yaitu berjumlah 12.368.520 Pohon dengan produktivitas tertinggi kedua setelah pisang yaitu sebanyak 579.899 Kuintal.

Untuk sentra produksi nanas di Sumatera Selatan, jenis nanas yang ditanam adalah Nanas Palembang. Nanas Palembang merupakan nanas bervariasi *Queen* yang memiliki karakteristik diantaranya berbentuk kerucut, memiliki berat 1204,43 gram, panjang 44,14 cm, diameter 17,5 cm, rasio panjang dan diameter 1,79, kandungan jus 60,5%, total padatan terlarut 15,25 % dan vitamin C tergolong tinggi yaitu 42,53 mg/100g. Kandungan TPT dan vit C nanas Palembang lebih tinggi dibanding nanas Subang, nanas Bogor dan nanas Kediri. Warna daging kuning kemerahan dan rasanya manis. Rasio TPT dengan asam adalah 38,10. Rasio TPT dengan asam lebih dari 20 cocok untuk sari buah. Nanas Palembang memiliki daging halus hampir tidak berserat. (Suyanti, 1990 dalam Harnanik, 2011).

Sumatera Selatan sendiri memiliki beberapa sentra produksi nanas diantaranya Kota Prabumulih dengan luas lahan sebesar 3.672 hektar dan Kabupaten Ogan Ilir seluas 786 hektar (Badan Pusat Statistik, 2006 *dalam* Indriyati, 2007). Menurut Ditjen Cipta Karya (2006) Kota Prabumulih memiliki kawasan strategis yang terkait dengan kebijakan kota dalam pengembangan agribisnis serta sebagai pusat perdagangan dan jasa. Lahan yang produktif dan potensial akan dikembangkan untuk menunjang kegiatan agribisnis, sedangkan kawasan jalan lingkar akan dikembangkan untuk perdagangan dan jasa serta pelayanan umum. Selain sebagai kota penghasil minyak bumi, Prabumulih juga dikenal sebagai kota *nanas*. Dimana selain memproduksi nanas, juga pemanfaatannya sebagai hasil olahan. Hal ini bisa dibuktikan di sepanjang tepi jalan lalu lintas Sumatera yang melintasi kota ini banyak dijual buah-buah nanas yang sebagian besar berasal dari Kota Prabumulih.

Di Prabumulih, nanas yang banyak dijual adalah nanas yang berukuran besar. Akan tetapi beberapa petani nanas di Prabumulih mulai menggantikan usaha nanas mereka dengan tanaman karet atau sawit karena menurut mereka menanam karet atau sawit lebih menguntungkan dibanding menanam nanas (Harnanik, 2011). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik provinsi Sumatera Selatan, pada tahun 2014 produk nanas di kota Prabumulih yaitu sebesar 79.613 kuintal, sedangkan pada tahun 2015, produksi nanas di kota Prabumulih mengalami penurunan yaitu menjadi sebesar 65.846 kuintal.

Perubahan minat para petani nanas ini dikarenakan harga jual nanas sangat berfluktuatif, ketika musim panen harganya jatuh drastis karena adanya *Over Production* yang menyebabkan tingginya jumlah nanas di pasar. Jika kondisi ini dibiarkan, maka keberlanjutan nanas Palembang bisa terancam, padahal nanas Palembang terkenal sebagai salah satu nanas bermutu di Indonesia. Diperlukan usaha mengatasi masalah tersebut, diantaranya mengolah buah nanas menjadi produk olahan. Selain itu, dengan adanya kegiatan pengolahan buah nanas menjadi produk olahan dapat membantu mengatasi permasalahan buah nanas yang mudah busuk. Karena terdapat penggunaan berbagai teknologi yang membuat produk hasil olahan buah nanas menjadi lebih tahan lama sehingga meminimalisir jumlah nanas yang tidak digunakan karena busuk.

Kegiatan mengolah produk olahan hasil pertanian termasuk dalam kegiatan Agroindustri. Menurut Tresnawati (2010) Agroindustri sebagai suatu usaha untuk menciptakan nilai tambah bagi komoditi pertanian antara lain melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi yang bahan bakunya berasal dari hasil pertanian. Usaha-usaha pengembangan pertanian yang mengarah pada kegiatan agroindustri yaitu pengolahan hasil pertanian menjadi bahan makanan.

Menurut Soekartawi (1999) pengolahan hasil merupakan subsektor agribisnis yang sangat besar peranannya dalam meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang telah diperoleh. Tujuannya adalah untuk meningkatkan dan memperbaiki taraf hidup masyarakat menjadi lebih terjamin dan layak. Dengan adanya kegiatan pengolahan buah nanas menjadi produk lain dapat menyelamatkan kerugian akibat fluktuasi harga, menyerap tenaga kerja, meningkatkan nilai tambah ekonomi yang terdapat dalam produk hasil olahan dan dapat menjadi oleh-oleh khas daerah.

Menurut Soekartawi (2009) salah satu strategi sektor pertanian yang mampu berkontribusi menghadapi krisis finansial global adalah mampu berkontribusi menciptakan kegiatan produktif agar menarik investor di bidang pertanian atau industri berbasis pertanian (agro-industri). Ditinjau dari sumbernya, terdapat beberapa kendala atau hambatan yang dimiliki oleh sebuah agroindustri yaitu berasal dari luar (Eksternal). Misalnya, sebagai contoh: kebakaran, banjir, gempa bumi, peraturan-peraturan yang mengakibatkan timbulnya persaingan berat dari luar dan hambatan lainnya yang berasal di luar kemampuan dan jangkauan pemilik perusahaan. Selanjutnya berasal dari dalam (Intern). Misalnya, hambatan di bidang produksi, pemasaran, keuangan, dan kegagalan lainnya yang masih dalam jangkauan kemampuan pemilik perusahaan.

Dengan demikian kebutuhan pengembangan agroindustri yang banyak menggunakan bahan baku lokal dan berbasis pada pertanian akan semakin penting untuk dilaksanakan terutama jika dilihat dari berbagai kendala atau hambatan yang biasanya dihadapi oleh pemilik agroindustri. Dalam hal ini, industri pengolahan nanas yang ada di Kota Prabumulih perlu dilakukan penganalisisan



kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman serta menyusun strategi pengembangan usaha yang tepat dengan analisis SWOT.

Dari uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Rumah Tangga Aneka Produk Nanas di Kota Prabumulih”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan diangkat dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Apa saja produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih ?
2. Berapakah pendapatan aneka agroindustri olahan nanas di Kota Prabumulih ?
3. Berapakah nilai tambah yang dihasilkan tiap produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku usaha agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih ?
4. Apa strategi pengembangan usaha yang tepat dengan kondisi Agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih ?

## **1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang diangkat dalam penelitian yang dituangkan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi berbagai produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih.
2. Menghitung pendapatan tiap agroindustri rumah tangga nanas yang menghasilkan berbagai jenis produk olahan nanas di Kota Prabumulih.
3. Menganalisis nilai tambah yang dihasilkan tiap produk olahan nanas yang dihasilkan para pelaku usaha agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih.
4. Menyusun strategi pengembangan usaha yang tepat dengan kondisi agroindustri rumah tangga nanas di Kota Prabumulih.

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat menjadi informasi dan gambaran kepada masyarakat, petani nanas, dan pemerintah untuk keberlanjutan pembangunan dan pertumbuhan agroindustri aneka produk nanas di Kota Prabumulih dimasa yang akan datang. Selain itu, Diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka bagi peneliti lain, dimasa yang akan datang. Bagi penulis, diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam pengaplikasian ilmu yang diterima.

## DAFTAR PUSTAKA

- Artanti, F.R., 2004. *Perancangan Dan Pembuatan Sistem Pakar Hama Dan Penyakit Tanaman Serta Pengendaliannya Untuk Tanaman Hortikultura*. Skripsi (Dipublikasikan). Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra.
- Astuti, N., M., 2017. *Analisis Kelayakan Finansial Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Nanas Di Kelurahan Dempo Makmur Kecamatan Pagaralam Utara Kota Pagar Alam*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Luas Panen, Rata-rata Produksi per Hektar dan Produksi Tanaman Buah-buahan menurut Komoditas di Provinsi Sumatera Selatan, 2014* [Online]. <https://sumsel.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/51>. (Diakses pada 27 Agustus 2017)
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kota Prabumulih dalam Angka*. BPS, Prabumulih.
- Chalid, I., 2013. *Kajian Strategi Pengembangan Usaha Persemaian Jabon Pada Cv Karya Barokah Bogor, Jawa Barat*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Dalimunthe, S. F., 2008. *Analisis Usahatani Nenas (Ananas Comosus (L) Merr) Dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) (KASUS : Desa Cipelang Kecamatan Cijeruk Kabupaten Bogor)*. Skripsi (Dipublikasi). Program Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Jendral Cipta Karya. 2006. *Profil Prabumulih* [Online]. [ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/barat/sumsel/prabumulih.pdf](http://ciptakarya.pu.go.id/profil/profil/barat/sumsel/prabumulih.pdf). (Diakses pada 06 September 2017)
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2014. *Rencana Strategis Direktorat Jenderal Hortikultura Tahun 2015 – 2019* [Online]. [http://hortikultura.pertanian.go.id/?page\\_id=195](http://hortikultura.pertanian.go.id/?page_id=195). (Diakses pada 18 Agustus 2017).
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2015. *Perkembangan Konsumsi Rumah Tangga per Kapita di Indonesia* [Online]. [http://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi/tampil\\_susenas2.php](http://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi/tampil_susenas2.php). (Diakses pada 19 Agustus 2017).
- Djamhari, C., 2004. *Orientasi Pengembangan Agroindustri Skala Kecil dan Menengah; Rangkuman Pemikiran*. Infokop No. 25 : 121 – 132.

- Fure, H., 2013. *Lokasi, Keberagaman Produk, Harga, dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya terhadap Minat Beli pada Pasar Tradisional Bersehati Calaca*. Jurnal EMBA. Vol. 1 No.3 : 273-283.
- Ghanimata, F., 2012. *Analisis Pengaruh Harga, Kualitas Produk, dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Harnanik, S., 2011. *Produk Olahan Nanas* [Online]. <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/index.php/component/content/article/53-it-1/217-nanas>. (Diakses pada 19 Agustus 2017).
- Indriyati, S., 2007. *Analisis Daya Saing Buah Nenas Model Tumbang Sari dengan Karet (Kasus di Desa Sungai Medang, Kecamatan Cambai, Prabumulih dan di Desa Payaraman, Kecamatan Tanjung Batu, Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan)*. Skripsi (Dipublikasi). Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kodu, S., 2013. *Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Mobil Toyota Avanza*. Jurnal EMBA. Vol. 1 No.3 : 1251-1259.
- Lestari, F., 2017. *Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta (Coffea canephora) Berbasis Industri Rumah Tangga di Kecamatan Pagaralam Utara, Kota Pagaralam*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Mubarika. 2017. *Optimalisasi Dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Kerupuk Kemplang Di Desa Tebing Gerinting Utara Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Ngamel, A., K., 2012. *Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Utara*. Jurnal Sains Terapan Vol 2 No. 1 : 68-83.
- Oltania, V., 2017. *Analisis Nilai Tambah Buah Nanas Segar Menjadi berbagai produk olahan nanas pada industri kecil di Desa Tangkit Baru, Kabupaten Muaro Jambi*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Prasetio, B., 2015. *Budidaya Tanaman Buah dalam Pot*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Prawitasari, S., Y., 2010. *Analisis SWOT sebagai Dasar Perumusan Strategi Pemasaran Berdaya Saing*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro.

- Puspasari, P., 2013. *Analisis Strategi Bisnis Pada Pt Kansai Prakarsa Coatings (Kansai Paint) Untuk Menghadapi Persaingan Bisnis Di Indonesia*. Skripsi (Dipublikasi). Jurusan Manajemen Universitas Bina Nusantara.
- Rahardi, F., Yovita H.I., Haryono. 2004. *Agribisnis Tanaman Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahim, A., Hastuti, D., R., D., 2007. *Pengantar, Teori, dan Kasus Ekonomika Pertanian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rahman, A., 2009. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Udang Galah pada Kelompok Tani Hurang Galunggung Kecamatan Sukaratu Tasikmalaya*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor.
- Rahmana, A., Yani, I., Rienna, O., 2012. *Strategi Pengembangan Usaha Kecil Menengah Sektor Industri Pengolahan*. Jurnal Teknik Industri Vol. 3 No.1 : 14-21.
- Rahmawati, A., 2010. *Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (Manihot utilissima Pohl.) dan Kulit Nanas (Ananas comosus L.) pada Produksi Bioetanol Menggunakan Aspergillus niger*. Skripsi (Dipublikasi). Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sebelas Maret.
- Rangkuti, F., 2004. *Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rukmana, R., 1996. *Nenas Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Samadi, B., 2014. *Panen Untung dari Budi Daya Nanas Sistem Organik*. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Sary, D., N., 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Segar menjadi Jamur Tiram Crispy di Kota Palembang*. Skripsi (Tidak Dipublikasi) Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Sidi, N.C., Esti, W., Asri, N., 2014. *Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) dan Wortel (Daucus Carota)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol 3, No 4 : 122-126.
- Sinaga, H. A. T., 2013. *Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor Produksi pada Usahatani Nenas di Desa Talang Seleman Kecamatan Payaraman Kabuoaten Ogan Ilir*. Skripsi (Tidak Dipublikasi). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

- Soekartawi. 1999. *Agribisnis, Teori dan aplikasinya*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usahatani*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Soekartawi. 2009. *Agribisnis. Teori dan Aplikasinya*. Jakarta : Rajawali Pers Universitas Brawijaya.
- Tarigan, H., Ening, A., 2007. *Peluang dan Kendala Pengembangan Agroindustri Sagu di Kabupaten Jayapura*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian : 135 – 141.
- Tjiptono, Fandy. 2008. *Service Management: Mewujudkan Layanan Prima*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Tresnawati, D., 2010. *Analisis Pengembangan Agroindustri Dodol Nanas di Kabupaten Subang*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Uji,T., 2007. *Review : Keanekaragaman Jenis Buah-Buahan Asli Indonesia dan Potensinya*. *Jurnal Biodiversitas*. ISSN : 1412-033X, Volume 8 No.2. Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi, LIPI. Bogor.
- Wahyu, D., 2011. *Analisis Distribusi Nilai Tambah Pengelohan Kopi pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati (Studi Kasus Kecamatan Guguk Panjang, Kota Bukit Tinggi)*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Pertanian Universitas Andalas.
- Wulandari, F., 2008. *Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Skripsi (Dipublikasi). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.