

II. TINJAUAN PUSTAKA, PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Konsep Agribisnis

Pengertian agribisnis banyak diacu oleh banyak peneliti dan penulis merupakan pengertian yang diturunkan dari definisi bahwa agribisnis adalah penjumlahan total dari seluruh kegiatan yang menyangkut manufaktur dan distribusi sarana produksi pertanian, kegiatan yang dilakukan usahatani, serta penyimpanan, pengolahan dan distribusi dari produk pertanian dan produk-produk lain yang dihasilkan dari produk pertanian (Khrisnamurti, 2001; Drilon, 1974, semuanya *dalam* Rizal Syahrifudin, 2008).

Bayu Khrisnamurti dan Bernatal Saragih (1994) menyatakan bahwa agribisnis adalah segala kegiatan yang berhubungan dengan pengusahaan tumbuhan dan hewan (komoditas pertanian, peternakan, perikanan dan kehutanan) yang berorientasi pasar (bukan hanya untuk pemenuhan kebutuhan pengusaha sendiri) dan perolehan nilai tambah.

Menurut Totok Mardikanto (2009) dalam agribisnis terdapat dua konsep pokok:

- 1) Agribisnis merupakan konsep dari suatu sistem yang *intergrative* dan terdiri dari beberapa sub sistem, yaitu:
 - a. sub sistem pengadaan sarana produksi pertanian,
 - b. sub sistem budidaya usaha tani,
 - c. sub sistem pengolahan dan industri hasil pertanian (agroindustri),
 - d. sub sistem pemasaran hasil pertanian,
 - e. sub sistem kelembagaan penunjang kegiatan pertanian, yang terdiri dari: penelitian, penyuluhan, pembiayaan, kontruksi, transportasi, dan jasa lainnya.
- 2) Agribisnis merupakan suatu konsep yang menempatkan kegiatan pertanian sebagai suatu kegiatan yang utuh dan komprehensif, sekaligus sebagai suatu konsep untuk dapat menelaah dan menjawab berbagai masalah tantangan, dan kendala yang dihadapi pembangunan pertanian sekaligus juga untuk dapat menilai keberhasilan pembangunan pertanian serta pengaruhnya terhadap

pembangunan nasional secara lebih tepat merupakan off-farm agribusiness dalam.

2.1.2 Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan agroindustri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut (Hidup Marsudi, 2013).

Agroindustri pengolahan hasil pertanian merupakan bagian dari agroindustri, yang mengolah bahan baku yang bersumber dari tanaman, binatang dan ikan. Pengolahan yang dimaksud meliputi pengolahan berupa proses transportasi dan pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengepakan, dan distribusi. Pengolahan dapat berupa pengolahan sederhana seperti pembersihan, pemilihan (*grading*), pengepakan atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih, seperti penggilingan (*milling*), penepungan (*powdering*), ekstraksi dan penyulingan (*extraction*), penggorengan (*roasting*), permintaan (*spinning*), pengalengan (*canning*) dan proses pabrikasi lainnya (Hidup Marsudi, 2013).

Karakteristik agroindustri dalam agribisnis memiliki kelebihan dibandingkan dengan industri-industri lainnya, (1) memiliki keterikatan yang kuat, baik dengan industri hulu maupun industri hilir, (2) menggunakan sumber daya alam yang ada dan dapat diperbaharui serta lebih banyak tenaga kerja yang dilibatkan baik yang berpendidikan maupun yang tidak kurang berpendidikan, (3) mampu memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif, baik di pasar domestik maupun internasional, khususnya pertanian tropika, (4) dapat menampung tenaga kerja dalam jumlah besar. Hal ini dibuktikan setidaknya dalam masa krisis ekonomi tahun 1997, yaitu ketika sektor pertanian mampu menampung tenaga kerja yang terkena pemutusan hubungan kerja dari sektor industri manufaktur (Elfi Rahmandani dan Penti Suryani, 2014).

Menurut Badan Pusat Statistik, (2011) industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya. Penggolongan industri oleh BPS menurut banyaknya tenaga kerja adalah sebagai berikut:

- a. Industri rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1 sampai 4 orang
- b. Industri kecil, banyaknya tenaga kerja 5 sampai 19 orang
- c. Industri sedang, dengan jumlah tenaga kerja antara 20 sampai 99 orang
- d. Industri besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih.

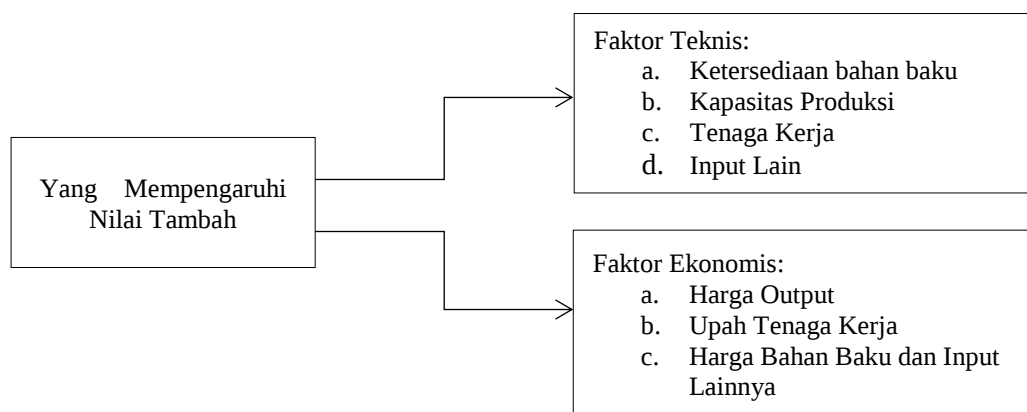
2.1.3 Konsep Nilai Tambah

Nilai tambah (*added value*) adalah jumlah nilai ekonomi yang ditimbulkan oleh kegiatan yang diselenggarakan didalam masing-masing satuan produksi dalam perekonomian. Lebih jelasnya, nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu kegiatan proses produksi (Hughes and Holland, 1991 dalam Tajuddin Bantacut, 2013).

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 dari 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 dalam Kementrian Keuangan, 2012).

Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi. Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak (*perishable*), sehingga perlu langsung dikonsumsi. Proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan guna komoditi pertanian. Salah satu konsep yang sering digunakan membahas pengolahan komoditi ini adalah nilai tambah (Riyan Hidayat 2009).

Menurut Hayami Y dkk. (1987) *dalam* Armand Sudiyono, (2002) analisis nilai tambah penolahan produk pertanian dapat dilakukan secara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh ialah harga *output*, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai *input* lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Nilai *input* lain adalah nilai dari semua kebutuhan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung.



Sumber Hayami (1987) *dalam* Armand Sudiyono (2002)

Gambar 1. Faktor yang Mempengaruhi Nilai Tambah

Pengolahan minuman sari jeruk nipis dapat dilakukan secara sederhana pada skala industri rumah tangga penduduk, akan tetapi dapat pula diproduksi dalam skala industri. Tujuan utama dari pengolahan minuman sari jeruk nipis adalah untuk meningkatkan ketahanan bahan sehingga layak dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama, serta meningkatkan nilai tambah dari jeruk nipis itu sendiri dan berperan dalam penganeekaragaman (*diversifikasi*) bahan pangan.

2.1.4 Tenaga Kerja

Dalam proses produksi sebagai suatu struktur dasar aktivitas perekonomian, tenaga kerja merupakan faktor yang sangat penting, karena tenaga kerja tersebut bertindak sebagai pelaku ekonomi, berbeda dengan faktor produksi lainnya yang bersifat pasif (seperti: modal, bahan baku, mesin, tanah), tenaga kerja berkemampuan bertindak aktif, mampu mempengaruhi dan melakukan manajemen terhadap faktor produksi lainnya yang terlibat dalam proses produksi (Sonny Sumarsono, 2003 *dalam* Satrio Adi Setiawan, 2010).

Tenaga kerja adalah penduduk dengan batas umur minimal 10 tahun tanpa batas maksimal. Dengan demikian, tenaga kerja di Indonesia yang dimaksudkan adalah penduduk yang berumur 10 tahun atau lebih, sedangkan yang berumur dibawah 10 tahun sebagai batas minimum. Ini berdasarkan kenyataan bahwa dalam umur tersebut sudah banyak penduduk yang berumur muda yang sudah bekerja dan mencari pekerjaan. Sedangkan tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki pendidikan cukup tinggi dan ahli dalam bidang tertentu (Payaman J. Simanjuntak, 2001; dan Sadono Sukirno, 2003 semuanya *dalam* Satrio Adi Setiawan, 2010).

Tenaga kerja dalam agroindustri pertanian dibagi menjadi 2 yaitu: Tenaga kerja keluarga, ialah tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga dan tenaga kerja luar keluarga, merupakan tenaga kerja yang berasal dari luar anggota keluarga.

Menurut Ken Suratiyah, (2006) ada beberapa hal yang membedakan antara tenaga kerja keluarga dan tenaga kerja luar keluarga, antara lain: (a) komposisi menurut umur, (b) jenis kelamin, (c) kualitas dan kegiatan kerja/prestasi kerja. Kegiatan kerja tenaga luar keluarga sangat dipengaruhi oleh:

1. Sistem upah, Sistem upah dibagi menjadi 3 yaitu: (a) Upah borongan, upah yang diberikan sesuai perjanjian antara pemberi kerja dan dengan pekerja tanpa memperhatikan lamanya waktu kerja. (b) Upah waktu merupakan upah yang diberikan berdasarkan lamanya waktu kerja. (c) upah premi adalah upah yang diberikan dengan memperhatikan produktivitas dan prestasi kerja.

2. Lamanya waktu bekerja, Lamanya waktu kerja seseorang dipengaruhi oleh seseorang tersebut. Seseorang yang tidak dalam keadaan cacat atau sakit secara normal mempunyai kemampuan untuk bekerja. Selain itu, juga dipengaruhi oleh keadaan iklim suatu tempat tertentu.
3. Kehidupan sehari-hari, kehidupan sehari-hari seorang tenaga kerja dapat dilihat pada keadaan makanan, gizi, perumahan, kesehatan, serta keadaan lingkungannya. Jika keadaannya jelek dan tidak memenuhi syarat maka akan berpengaruh negative terhadap kinerjanya.
4. Kecakapan, kecakapan seseorang menentukan kinerja seseorang. Seseorang yang lebih cakap tentu saja prestasinya lebih tinggi bila dibandingkan dengan yang kurang cakap. Kecakapan ditentukan oleh pendidikan, pengetahuan dan pengalaman.
5. Umur tenaga kerja, umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut.

2.1.5 Jeruk Nipis

Klasifikasi tanaman jeruk nipis menurut Sarwono (2002) adalah sebagai berikut

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionata
Super Divisi	: Spermatophyta
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Sub Kelas	: Rosidae
Ordo	: Sapindales
Famili	: Rutaceae
Genus	: Citrus
Spesies	: Citrus Aurantifolia Swingle

Menurut Rukmana (1996) Jeruk nipis atau *Citrus aurantifolia* atau lebih dikenal dengan jeruk nipis (sunda), jeruk pecel (Jawa), dan jeruk dhurga, bukan merupakan tanaman asli Indonesia. Dari sejumlah ekspedisi Nikolai Ivanovic Vavilov (1887-1942), seorang botani Soviet menemukan tiga sentra daerah asal jeruk (Rutaceae) yaitu dataran Cina, India, dan Indo-Malaya. Jeruk nipis diduga

berasal dari kawasan Asia tenggara terutama dataran Cina kemudian menyebar ke berbagai negara di dunia, termasuk di berbagai wilayah nusantara sehingga seolah-olah merupakan tanaman asli Indonesia.

Menurut Bidang Produksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian Kabupaten Kuningan (2008) Tanaman jeruk nipis dapat berasal dari cangkokan maupun okulasi mulai berbuah pada umur 3-4 tahun, sedangkan tanaman yang berasal dari biji akan berbuah mulai umur 6-8 tahun. Pembungaan dan pembuahan jeruk nipis terjadi terus menerus sepanjang tahun sedangkan tanaman yang berasal dari biji akan berbuah mulai umur 6-8 tahun. Panen buah jeruk nipis dilakukan pada saat buah cukup tua dan mendekati masak, yaitu pada saat kulit buah berwarna hijau ke kuning-kuningan atau kuning mulus. Produktivitas buah pertanaman berkisar 1000-1500 butir pertahun dengan bobot buah jeruk nipis rata-rata 50-80 gram sehingga tiap kilogramnya berisi antara 15-20 buah tergantung ukuran buah.

Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) termasuk salah jenis citrus jeruk. Tanaman jeruk nipis mempunyai akar tunggang. Jeruk nipis termasuk jenis tumbuhan perdu yang memiliki dahan dan ranting. Batang pohonnya berkayu ulet dan keras, sedangkan permukaan kulit luarnya berwarna tua dan kusam.

Daunnya majemuk, berbentuk elips dengan pangkal membulat, ujung tumpul, dan tepi beringgit. Panjang daunnya mencapai 2,5-9 cm dan lebarnya 2-5 cm. Tulang daunnya menyirip dengan tangkai bersayap, hijau dan lebar 5-25 mm (Rukmana, 1996).

Buah jeruk nipis selain kaya vitamin dan mineral juga mengandung zat bioflavonoid yang berguna untuk mencegah terjadinya pendarahan pada pembuluh nadi, kemunduran mental dan fisik, serta mengurangi luka memar. Disamping itu sari buah jeruk nipis mengandung asam sitrat 7% dan minyak atsiri “*limonen*” (Rukmana, 1996).

Menurut Verheij dan Cornel (1997) dalam Rizal Syahrudin (2008) karakteristik buah jeruk nipis antara lain :

1. Buah jeruk nipis bertipe buni yang bulat telur dengan diameter 3-6 cm dan kadang-kadang buahnya memiliki papilla atas.

2. Warna buah kuning kekuning-kuningan dengan kulit buahnya sangat tipis yang terdapat banyak kelenjar.
3. Segmen buah berdaging hijau kekuning-kuningan, dengan rasa yang sangat asam dan banyak mengandung sari buah harum.
4. Buah jeruk nipis memiliki biji kecil-kecil bernanas, licin berbentuk bulat telur sungsang dan berwarna pucat. Bijinya memiliki embrio yang putih bersifat poliembrioni.

Buah jeruk nipis termasuk golongan lemon yaitu jeruk yang kulit buahnya tidak dapat dikupas sama sekali karena melekat dengan daging buahnya. Jeruk lain yang juga termasuk dalam golongan lemon yaitu jeruk limau, jeruk sukada, dan jeruk purut. Jeruk nipis sendiri terdiri dari beberapa jenis antara lain jenis kasturi, kumquat, dan jeruk purut. Kandungan vitamin dan mineral yang dimiliki buah jeruk nipis memiliki berbagai khasiat sehingga buah ini banyak digunakan dalam tatanan kehidupan terutama digunakan sebagai bahan minuman dan obat-obatan tradisional (Sunarjono, 1990 *dalam* Rizal Syahrudin, 2008).

Menurut Sarwono (2002) buah jeruk nipis berkhasiat untuk mengobati beberapa penyakit antara lain :

1. Penyakit batuk dan pilek, sari buah jeruk nipis dapat berkhasiat melarutkan cairan kental yang timbul pada saat sakit pilek dan batuk karena radang tenggorokan, asma dan batuk rejan.
2. Melancarkan buang air kecil.
3. Bau badan kurang sedap.
4. Penyakit encok.
5. Kegemukan, sari buah jeruk nipis merupakan diuretic alami yang berkhasiat membantu mempercepat pembuangan akumulasi lemak dalam tubuh.
6. Penyakit kulit seperti eksim dan jerawat
7. Luka bakar.

2.1.6 Olahan Jeruk Nipis

Berbagai olahan jeruk nipis yaitu: Sirup jeruk nipis adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar dan dilanjutkan dengan proses pemekatan, dengan cara pendidihan. Sirup ini tidak dapat langsung di

minum, tetapi harus diencerkan dengan air terlebih dahulu, pada umumnya perbandingan sirup dengan air adalah (1:5).

Minuman tonik jeruk nipis adalah cairan buah jeruk nipis yang diperoleh dari pemerasan atau penghancuran buah jeruk nipis segar, dilanjutkan dengan penambahan air dan gula pasir, minuman tonik ini dapat langsung diminum.

Minuman sari buah jeruk nipis adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar telah masak, minuman ini tidak ditambahkan bahan lain oleh karena itu minuman ini tidak tahan lama karena tidak ada bahan pengawet alami seperti gula. Minuman ini dapat diminum langsung.

Adapun olahan jeruk nipis yang jarang orang ketahui dan merupakan minuman khas daerah, yaitu sirup jeruk nipis, merupakan minuman khas kota Kuningan. Sirup jeruk nipis terbuat dari olahan buah jeruk nipis yang bernama *Citrus aurantifolia*. Buah ini memiliki bentuk bulat, berwarna hijau tua dan berubah kuning bila sudah masak, daging buahnya tipis memiliki rasa asam dan pahit. Buah jeruk nipis memiliki kandungan vitamin C, vitamin B1, fospor, kalsium, karbohidrat, zat besi, dan protein.

Secara singkat pada tahun 1996 berawal dari keprihatinannya terhadap hasil panen jeruk nipis yang berlimpah dan tidak dimanfaatkan secara maksimal di daerahnya, sehingga banyak jeruk yang menjadi busuk dan mubazir. Sebagai seorang Kepala Urusan Desa yang membawahi bidang kesejahteraan rakyat di Desa Ciawi Gebang, Kuningan, Jawa Barat, Nunung Nurhayati melihat, betapa menyedihkannya tingkat ekonomi masyarakat di desanya. Untuk itu, ketua kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) Intan Kencana ini berusaha keras bagaimana caranya mengangkat kesejahteraan masyarakat di desanya tersebut.

Melihat di desanya banyak pohon jeruk nipis yang kurang mendapat perhatian dari para petani, sehingga panennya terbengkalai, Nunung lalu mengumpulkan beberapa orang ibu untuk mencoba membuat suatu produk siap pakai yang bahan bakunya dari jeruk nipis. Berbekal pelatihan dari Departemen

Perindustrian dan Perdagangan, serta pengalamannya selama sekolah di Sekolah Perawat Kesehatan, akhirnya jeruk nipis mubazir itu bisa diolah menjadi sirup.

Setelah diolah menjadi sirup jeruk nipis. Rasa asli jeruk nipis yang asam dan pahit kini telah berganti menjadi manis dengan rasa asam yang nikmat untuk diminum dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Sirup jeruk nipis telah menjadi ikon Kota Kuningan sehingga banyak warga Kuningan yang diluar provinsi atau pengunjung yang berwisata Kuningan ingin mencicipi sirup jeruk nipis. Dipusat oleh-oleh kawasan Kota Kuningan juga banyak yang menjual sirup jeruk nipis sehingga bisa dibawa pulang dan sirup jeruk nipis dapat bertahan hingga 3 bulan dari dibukanya tutup botol.

Proses pembuatan sirup jeruk nipis menurut (Hasbullah Dahlan, 2012) yang dimodifikasi adalah sebagai berikut:

1. Pemerasan, jeruk dipotong dua dibagian tengahnya. Setelah itu diperas dengan tangan, atau diperas dengan menggunakan alat bantu untuk memeras.
2. Penyaringan dan pengendapan sari buah.
 - a. Sari buah hasil pemerasan disaring dengan kain saring. Kemudian sari jeruk ditambah *sodium bisulfite* dan *sodium benzoate*. Setiap 1 liter sari jeruk ditambah dengan 2 g *sodium bisulfite*, dan 0,5 g *sodium benzoate*. Larutan ini dimasukan ke dalam alat pemisah, kemudian didiamkan selama 2 malam di dalam ruang pendingin (kulkas).
 - b. Pada dasar wadah akan terkumpul endapan dan cairan keruh. Endapan dan cairan keruh ini banyak mengandung senyawa *limonin* yang akan memberikan rasa pahit bila terkena panas. Oleh sebab itu, endapan dan cairan keruh ini dibuang. Cara membuangnya adalah sebagai berikut. Mula-mula saluran udara pada bagian atas alat pemisah dibuka, kemudian saluran keluar pada dasar wadah dibuka. Dengan demikian endapan dan cairan keruh akan mengalir keluar.
3. Penambahan gula dan pewarna. Sari jeruk yang jernih hasil pemisahan ditambah dengan gula pasir halus dan pewarna kuning yang diizinkan untuk makanan. Setiap 1 liter sari jeruk ditambahkan dengan 1,5 kg gula pasir

halus dan bahan pewarna secukupnya. Campuran tersebut diaduk sampai semua gula terlarut. Hasil yang diperoleh disebut dengan sirup mentah jeruk.

4. Pemanasan sirup. Sirup juga dipanaskan sampai mendidih sambil diaduk. Setelah mendidih api segera dimatikan.
5. Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen. Seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian dalam botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
6. Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalik agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, sirup yang masih panas dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan sirup 2 cm dari bibir botol paling atas. Botol berisi sirup ini diletakan di dalam air mendidih selama 5 menit, kemudian botol diangkat dan segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol ini direbus didalam air mendidih selama 30 menit.
7. Penyimpanan. Sirup jeruk ini dapat disimpan lama pada suhu kamar. Penyimpanan di dalam kulkas tidak dianjurkan karena dapat menyebabkan terbentuknya kristal gula di dalam sirup.

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu memberi gambaran terhadap penulis tentang penelitian sejenis yang sudah dilakukan, sehingga dapat dijadikan referensi bagi penulis dalam penentuan metode yang digunakan dalam menganalisis data penelitian terdahulu beserta alat analisis (Yurista Ayu Lestari. 2017). Berikut beberapa hasil penelitian terdahulu :

1. Nilai Tambah Agroindustri Markisa (Aas Asroriah. 2013). Dengan tujuan mengetahui beberapa besar Nilai tambah dari pengolahan buah markisa menjadi sirup, dan mengetahui berapa besar keuntungan perusahaan dari pengolahan buah markisa menjadi sirup. Metode ini menggunakan metode hayami dengan hasil sebagai berikut. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan markisa menjadi sirup sebesar Rp12.717,50/kg. dan keuntungan yang diperoleh pengusaha dari pengolahan markisa menjadi sirup sebesar Rp

11.317,30/kg, dengan tingkat keuntungan 88,92%. Balas jasa terhadap manajemen perusahaan adalah sebesar 44,52%.

Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa ada persamaan dan perbedaan dari hasil penelitian Aas Asroriah (2013) dengan hasil dari penelitian penulis saat ini. Persamaan: a). Penelitian menggunakan metode analisis yang sama yaitu menggunakan metode Hayami. b). Memiliki tujuan penelitian yang sama yaitu untuk mengetahui berapa nilai tambah dari pengolahan buah menjadi sirup. Perbedaan: a). Adanya perbedaan dalam besaran nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing penelitian. b). Jenis buah yang digunakan dalam masing-masing penelitian berbeda.

2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Mangrove Pada Kelompok Perempuan Muara Tanjung (Rahmanta Ginting, Shella Fitriani. 2015). Dengan tujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan mangrove di daerah penelitian. dan untuk menganalisis rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan mangrove di daerah penelitian. Metode ini menggunakan metode Hayami dengan hasil sebagai berikut. Adapun nilai tambah yang diperoleh dari olahan mangrove adalah dodol dengan nilai tambah Rp. 122.706, teh Rp. 198.498, keripik Rp. 489.694 dan sirup Rp. 436.153. Dengan rasio nilai tambah sebesar 40,90%, teh sebesar 79,39%, keripik 77,72%, dan sirup sebesar 67,10% ini termasuk rasio tinggi karena rasio nilai tambah >40%. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa ada persamaan dan perbedaan dari hasil penelitian Rahmanta Ginting dan Shella Fitriani (2015) dengan hasil dari penelitian penulis saat ini. Persamaan: a). Penelitian menggunakan metode analisis yang sama yaitu menggunakan metode Hayami. b). Memiliki tujuan penelitian yang sama yaitu untuk mengetahui berapa besaran nilai tambah yang diperoleh. Perbedaan: a). Adanya perbedaan dalam besaran nilai tambah yang diperoleh dari masing-masing penelitian. b). Jenis tanaman yang digunakan dalam masing-masing penelitian berbeda.

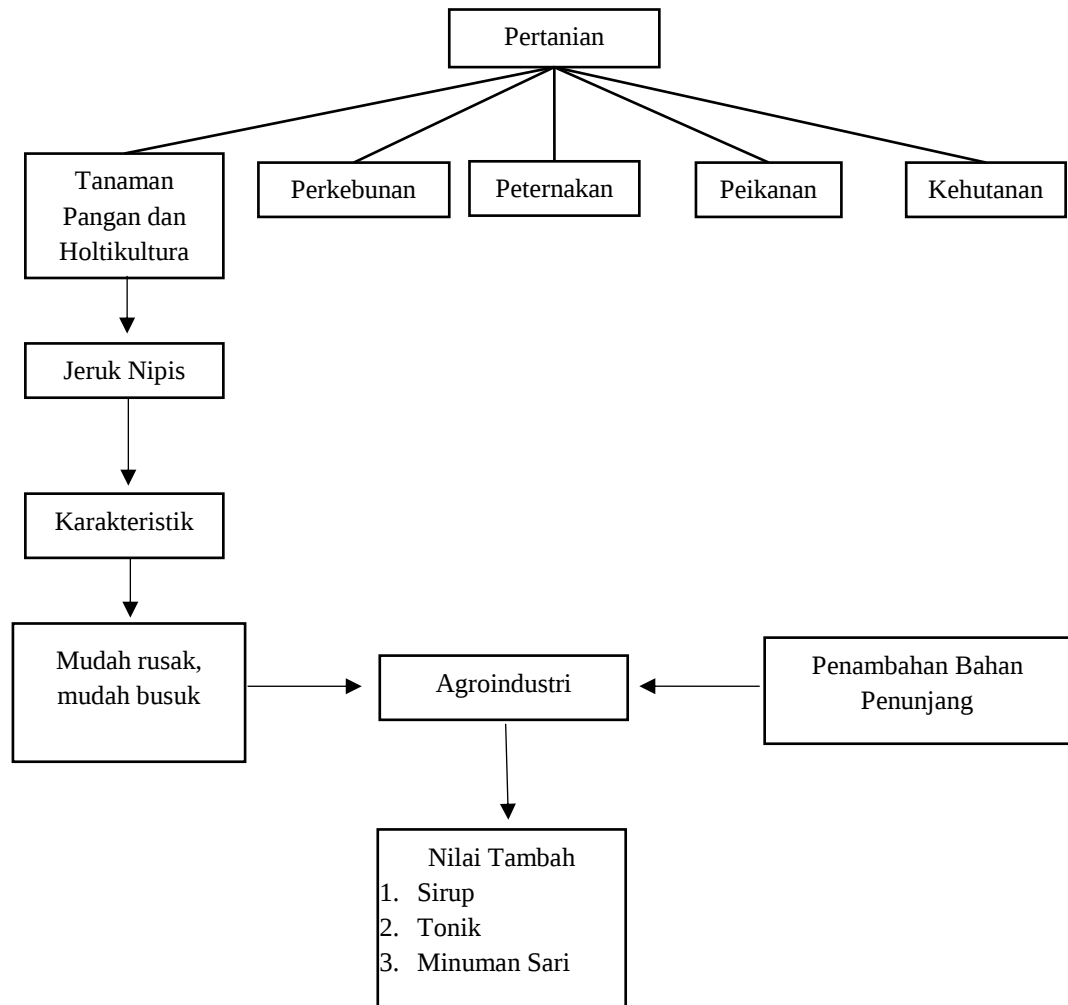
2.3 Pendekatan Masalah

Jeruk nipis merupakan salah satu tanaman keluarga yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat dan dapat digunakan sebagai obat tradisional

Jeruk nipis dapat diolah atau dimanfaatkan untuk pangan dan industri lainnya. Salah satu olahan jeruk nipis yang merupakan minuman khas Kuningan yaitu sirup jeruk nipis. sirup jeruk nipis memiliki kandungan gizi yang kaya vitamin untuk dikonsumsi. Dalam pengolahan sirup jeruk nipis diperlukan beberapa tenaga kerja sesuai dengan kapasitas yang dibutuhkan dalam setiap produksinya.

Proses pengolahan buah jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis akan memberikan nilai tambah bagi jeruk nipis itu sendiri. Sedangkan untuk menghasilkan produk sirup jeruk nipis tersebut diperlukan faktor-faktor produksi lain mulai dari tenaga kerja, peralatan produksi, bahan-bahan tambahan dan lain-lain yang merupakan bagian dari proses pembuatan sirup.

Nilai tambah olahan sirup jeruk nipis bertujuan untuk mengubah jeruk nipis yang bersifat mudah rusak dan tidak tahan lama sehingga olahan jeruk nipis dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama. Hasil olahan sirup jeruk nipis kemudian dihitung besarnya nilai tambah dari output dengan menggabungkan berbagai komponen penting dalam pengolahan yang termasuk nilai output, biaya bahan baku, biaya penunjang lainnya dan tenaga kerja sebagai penentu besarnya nilai tambah yang dihasilkan.



Gambar 2 .Skema Pendekatan Masalah