

ISBN 978-602-70388-3-7



DAYA SAING BERKELANJUTAN AGRIBISNIS SPESIFIKASI LOKAL

Prosiding Seminar Nasional
JATINANGOR, 27 JULI 2017



DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PADJADJARAN

ISBN 978-602-70388-3-7

Prosiding

Seminar Nasional Ekonomi Pertanian
Universitas Padjadjaran

**Daya Saing Berkelanjutan
Agribisnis Spesifik Lokal**

Jatinangor, 27 Juli 2017



Diterbitkan oleh :
Departemen Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Padjadjaran

Prosiding Seminar Nasional Ekonomi Pertanian
Universitas Padjadjaran
Daya Saing Berkelanjutan Agribisnis Spesifik Lokal
Jatinangor, 27 Juli 2017

ISBN 978-602-70388-3-7

Penyunting :

Dr. Heps Hapsari, M.S.
Dr. Iwan Setiawan, S.P., M.Si.
Dr. Eliana Wulandari, S.P., M.Si.
Sulistyodewi, S.P., M.P.
Nur Syamsiyah, S.P., M.P.
Gema Wibawa Mukti, S.P., M.M.
Rani Andriani BK, S.P., M.Si.
Pandi Pardian, S.T., M.B.A.
Irfan Rahadian S., S.P., M.Sc., M.Si.

Diterbitkan oleh :

Departemen Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Padjadjaran
Jl. Raya Bandung – Sumedang Km. 21
Jatinangor 45363
Tlp. (022)7796316 Fax. (022) 7796316
Laman: <http://faperta.unpad.ac.id>

Cetakan Pertama Agustus 2017

ISBN 978-602-70388-3-7



Hak Cipta ©2017 ada pada penulis

Artikel pada prosiding ini dapat digunakan, dimodifikasi, dan disebarluaskan secara bebas untuk tujuan bukan komersil (non profit), dengan syarat tidak menghapus atau mengubah atribut penulis. Tidak diperbolehkan melakukan penulisan ulang kecuali mendapatkan izin terlebih dahulu dari penulis.

15. Bonodikun dan Putri Suci Asriani Perbedaan Daya Terima dan Nilai Gizi Beras Instan Sumber Karbohidrat Berbasis Sumberdaya Lokal Bengkulu	88
16. Eti Suminartika, Lies Sulistiyowati dan Kuswarini Kusno Analisis Effisiensi Usahatani Kedelai	94
17. Tintin Sarianti Dan Tria Firmansyah Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Jeruk Keprak Garut di Kab. Garut Jawa Barat	99
18. Adang Agustian Analisis Daya Saing Usahatani Jagung di Propinsi Jawa Timur	106
19. Adang Agustian Analisis Permintaan dan Penawaran Komoditas Gula Tebu di Indonesia	116
20. Pandi Pardian, Eliana Wulandari, Irfan Rahadian, dan Dhany Esperanza Optimasi Distribusi Bunga Mawar Potong di Desa Kertawangi Kecamatan Cisarua Kabupaten Bandung Barat	127

Bagian II. Agribisnis Berkelanjutan Spesifik Lokal

21. Ivan Mambaul Munir, Nofri Amin, dan Dewi Haryani Formulasi Pakan Ayam Berbasis Software untuk Mendukung Program Pengembangan Ayam Kub (Kampung Unggul Balitbangtan)	132
22. Silviane Oktaviani Saputra dan Gema Wibawa Mukti Analisis Model Bisnis Pada Produk Olahan Beras dengan Pendekatan Business Model Canvas (Studi Kasus Cv 1001 Kecamatan Samarang, Kabupaten Garut)	138
23. Sri Mulyati, Sulaeni, dan Rizki Ayu Talas Beneng (<i>Xanthosoma Undipe</i> K.Koch) Pangan Lokal Banten dalam Perspektif Ekonomi dan Gizi	144
24. Subagiyo dan Nurdeana Cahyaningrum Analisis Ekonomi Usahatani Tanaman Kakao di Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta	149
25. Nur Hidayat, Trijoko Siswanto, dan Rahima Kaliky Dampak GP-PTT terhadap Peningkatan Produktivitas Jagung di Daerah Istimewa Yogyakarta	156
26. Rika Hariance, Nur Annisa, dan Cipta Budiman Analisa Nilai Tambah Agroindustri Olahan Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.) di Nagari Batu Kalang Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman	161
27. Taemi Fahmi, Siti Lia M, dan Sumarno Tedy Efisiensi Biaya Pakan Lokal pada Usaha Penggemukan Domba di Kelompok Ternak Lembur Saunyan Desa Dano Kecamatan Leles Kabupaten Garut	168
28. Wiwik Ambarsari, Asep Suherman, dan Yudhi Mahmud Analisis Pendapatan Usahatani Padi Sawah (<i>Oryza sativa</i> L.) Varietas Pandan Putri dengan Cara Kombinasi Sistem Tanam di Desa Mundakjaya Kecamatan Cikeding Kabupaten Indramayu	174
29. Nurul Fazri dan Rani Andriani Budi Kusumo Partisipasi Masyarakat dalam Melaksanakan Program Urban Farming Kelurahan Cisaranten Kidul Kota Bandung	183

ANALISA NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI OLAHAN PEPAYA (*Carica papaya* L.) DI NAGARI BATU KALANG KECAMATAN PADANG SAGO KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Rika Hariance¹, Nur Annisa², Cipta Budiman³

^{1,2,3} Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Andalas, rikahariance@gmail.com, annisan160@gmail.com, Gedung Fakultas Pertanian Kampus Unand Limau Manis Padang Kode Pos 25163

cipta_budiman@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Nagari Batu Kalang dengan tujuan untuk menghitung besarnya nilai tambah pengolahan pepaya menjadi berbagai produk olahan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, analisis data menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh pada pengolahan saus pepaya adalah sebesar Rp. 14.421,105, dodol pepaya sebesar Rp. 19.618,666, dan stik pepaya sebesar Rp. 35.936,773. Besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pepaya menjadi saus, dodol, dan stik di Nagari Batu Kalang tergolong tinggi, karena rasio nilai tambah yang diperoleh lebih dari 40% yaitu, 72,105% untuk pengolahan saus pepaya, 65,395% untuk pengolahan dodol pepaya, dan 51,338% untuk pengolahan stik pepaya. Usaha pengolahan pepaya di Nagari Batu Kalang yang memiliki rasio nilai tambah terbesar adalah usaha olahan saus pepaya akan tetapi memiliki nilai tambah yang paling kecil. Besar kecilnya nilai tambah dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan sumbangan input lain yang digunakan dalam proses produksi. Namun pada penelitian ini besarnya nilai output tidak mempengaruhi besarnya nilai tambah. Akan tetapi, semakin rendah sumbangan input lain yang digunakan maka nilai tambah akan semakin tinggi.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Agroindustri, Olahan Pepaya

ABSTRACT

This research aims to quantify the added value of papaya agroindustry product (sauce, dodol, stick) in Nagari Batu Kalang. The study used descriptive method. The data were analyzed with Hayami methods. The additional value gained from papaya sauce, papaya dodol and papaya stick processing is Rp. 14.421,105; Rp. 19.618,666; Rp. 35.936,773 respectively. The ratio of added value derived from the production of papaya sauce, papaya dodol, and papaya stick is categorized as high (more than 40%). The ratio of added value for papaya sauce, papaya dodol and papaya stick is 72,105%; 65,395%; and 51,338%, respectively. From financial feasibility analysis, it reveals that papaya sauce processing is the most feasible to be developed with R/C ratio value 2,760 and B/C ratio value 1,760. The R/C ratio value is greater than 1 means that the enterprise is more profitable, whereas the B/C ratio value is greater than 1 means that the enterprise has high profit and proper to be developed. In order to develop agro-industry in Nagari Batu Kalang, the study suggests that the products chosen should have high benefits and supported by appropriate infrastructure.

Key Words: Prospect Development, Agro-industry, Papaya Production

PENDAHULUAN

Pengembangan komoditas hortikultura khususnya buah-buahan, dapat dirancang sebagai salah satu sumber pertumbuhan baru dalam perekonomian nasional. Tanaman buah sangat cocok ditanam di daerah yang beriklim tropis, sehingga dapat berbuah sepanjang tahun. Buah-buahan mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai buah segar maupun bahan baku industri. Sayangnya, buah yang kaya gizi sangat mudah rusak dan mudah busuk. Penanganan yang kurang hati-hati saat panen, pengemasan, dan pengangkutan yang kurang tepat akan memperparah jumlah kerusakan buah selama transportasi dari sentra produksi ke tempat pemasaran. Pengolahan buah menjadi berbagai jenis olahan (agroindustri) adalah merupakan salah satu solusi untuk memanfaatkan buah menjadi tidak cepat rusak (Balitbang Pertanian, 2015: 385).

Upaya pengembangan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari peran agroindustri itu sendiri, yaitu: menciptakan nilai tambah terhadap hasil pertanian; menarik tenaga kerja pertanian ke sektor industri; dan mendukung upaya pembangunan pertanian (Sufandi, 2006: 1).

Mengingat jenis industri pertanian yang dapat dikembangkan di pedesaan sangat banyak, maka perlu diprioritaskan pertumbuhan agroindustri yang mampu menangkap efek ganda yang tinggi baik bagi kepentingan pembangunan nasional, pembangunan pedesaan khususnya maupun bagi perekonomian daerah pada umumnya (Soekartawi, 2005: 2).

Nagari Batu Kalang merupakan salah satu daerah di Kabupaten Padang Pariaman yang terkena dampak cukup parah pascagempa tahun 2009. Sebagian besar irigasi pertanian rusak, akibatnya kegiatan pertanian di nagari tersebut hampir mati total. Sebelum gempa tahun 2009, masyarakat di Nagari Batu Kalang umumnya berusahatani padi sawah. Namun, pasca gempa masyarakat mulai mencoba mengolah lahannya dengan

mengusahakan komoditi lain selain padi sawah. Salah seorang petani mencoba melakukan budidaya komoditi pepaya jenis penang, yang kemudian usahatani ini cukup menguntungkan baginya. Karena keberhasilan salah satu petani tersebut, membuat petani lainnya ikut mencoba membudidayakan pepaya. Sebagian besar pepaya yang diusahakan oleh masyarakat Nagari Batu Kalang adalah jenis buah unggulan yang dikembangkan oleh Balai Penelitian Buah Tropika Solok yang masih turunan dari jenis pepaya penang (Balitbang Pertanian, 2015).

Pepaya sebagai produk unggulan di Kabupaten Padang Pariaman terutama Nagari Batu Kalang, Kecamatan Padang Sago, memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi mencapai 4.200 ton dengan luas lahan lebih kurang 175 Ha (BPK Padang Sago, 2016).

Dalam setiap kali panen terdapat lebih kurang 10 persen dari buah pepaya yang ada di lahan petani tidak terpasarkan akibat masak di batang ataupun rusak (BPK Padang Sago, 2016).

Pemerintah Kecamatan Padang Sago berupaya melakukan pengembangan agar buah pepaya yang dihasilkan masyarakat memiliki nilai tambah dan nilai jual yang lebih tinggi, dengan memberikan pelatihan bagi masyarakat untuk mengolah pepaya menjadi produk olahan seperti dodol, saus, dan stik pepaya. Kegiatan pengolahan produk hilir pepaya ini dinaungi langsung oleh lembaga Kelompok Ekonomi Petani (KEP) yang diketuai oleh Ibu Destinawati sekaligus salah satu pelaku yang memproduksi olahan saus pepaya. Produk olahan pepaya yang dihasilkan oleh masyarakat di Nagari Batu Kalang seperti stik pepaya ada yang dipasarkan di Pusat Oleh-Oleh yang ada di Balai Baru, Sungai Sariak, Kabupaten Padang Pariaman dan sebagian dijual berdasarkan pesanan.

Dari uraian di atas, pertanyaan yang muncul dalam rumusan masalah ini adalah: berapa besar nilai tambah pepaya setelah diolah menjadi produk olahan pepaya (saus, dodol, stik)?