

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK APEL DI UMKM PRODUKSI
KERIPIK BUAH BALI KOTA BATU
(JL.RAYA JUNGGO TULUNGREJO KEC. BUMIAJI KOTA BATU)**

SKRIPSI



OLEH :

AYAFRI I. K. L. TARAPANDJANG

2014310022

**FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2020**

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apa saja manfaat dan nilai tambah keripik apel pada Industri Rumah Tangga Keripik Buah Kota Batu. Dalam penelitian ini digunakan penelitian kualitatif deskriptif. Dalam penelitian ini peneliti mengumpulkan informasi dan data tentang bisnis Keripik Apel Bali di Kota Batu. Ini termasuk jumlah bahan baku yang digunakan, biaya tenaga kerja, total biaya pembuatan keripik, dan uang yang dihasilkan dari penjualan, antara lain. Selain itu, data diolah dengan menggunakan rumus-rumus yang tersedia sehingga peneliti dapat memperoleh hasil penelitian yang sesuai dengan masalah yang telah dikemukakan selama ini. Data tangan pertama dan kedua digunakan dalam penelitian ini. Data primer adalah informasi yang dikumpulkan langsung dari pemilik usaha Keripik Apel Bali dan pihak terkait lainnya dengan menggunakan daftar pertanyaan wawancara yang telah direncanakan. Sedangkan data sekunder berasal dari sumber-sumber seperti buku-buku, jurnal-jurnal penelitian terdahulu, dan tulisan-tulisan lain tentang penelitian.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Keripik Apel BALI di Kota Batu sudah memiliki nilai tambah—setiap 1 kg apel mentah memberikan nilai tambah sebesar Rp. 6.000 per bungkus. Nilai BEP (Break Even Point) Usaha Keripik Apel BALI di Kota Batu sudah mencapai diatas nilai BEP yang artinya memungkinkan untuk dijalankan, dan hasil analisa menunjukkan bahwa setiap Usaha Keripik Apel BALI di Kota Batu rata-rata menghasilkan dari Rp. 540.000.000 per bulan. Untuk analisis efisiensi, rata-rata R/C Ratio adalah Rp. 1,51, yang artinya setiap Rp. 1 kenaikan biaya produksi akan menyebabkan peningkatan pendapatan sebesar Rp. 1.51. Karena R/C Ratio lebih besar dari 1, maka usaha Keripik Apel BALI ini efisien dan memungkinkan untuk digarap.

Kata Kunci : Produksi Keripik Buah Bali

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Batu adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Timur. Sudah lama dikenal sebagai pusat pariwisata karena dikelilingi oleh pegunungan dan tetap sangat sejuk. Petani buah dan sayur paling potensial di daerah ini. Sejak itu, kota ini dikenal sebagai Kota Apel, dan sebagian besar penduduk yang tinggal di sana memiliki perkebunan apel.

Di Indonesia, buah apel banyak ditanam di Kota Batu. Jawa Timur memiliki pohon apel paling banyak, sehingga apel menjadi simbol di Kota Batu. Lahan apel seluas 2.993,89 ha dan sebagian besar berada di Kecamatan Bumiaji yang meliputi desa Tulungrejo, Sumbergondo, Sumber Brantas, Punten, Bulukerto, Bumiaji, Giripurno, dan Gunungsari (Badan Pusat Statistik Kota Batu, 2015).

Apel ditanam dan dipanen dua kali setahun. Barang ini memainkan peran besar dalam cara kerja ekonomi dan kesejahteraan, dan bukan hanya untuk orang-orang di industri agribisnis. Tumbuhnya apel juga menjadi faktor pertumbuhan industri pariwisata karena keindahan tanaman ini juga menjadi magnet yang menarik wisatawan untuk berkunjung.

Berikut ini disajikan tabel produksi buah apel di Kota Batu dari tahun 2010-2015.

Tabel 1.1 Produksi Apel di Kota Batu Tahun 2014-2019

Tahun	Produksi (Kwintal)
2014	708.438
2015	671.207
2016	764.360
2017	842.799
2018	919.012
2019	777.336

Sumber : Dinas Pertanian dan Perhutanan Kota Batu (2019)

Dari tahun 2014 hingga 2019, hasil produksinya bertebaran di mana-mana. Beberapa hal, seperti perubahan cuaca, terutama curah hujan, menyebabkan produksi apel turun. Meski produksi apel dikabarkan turun, buah tersebut akan selalu dikaitkan dengan Kota Batu. Apel yang banyak ditanam tidak hanya dijual dan dimakan sebagai buah segar tetapi juga dapat digunakan untuk membuat makanan atau minuman olahan. Selain itu, salah satu buah yang disukai masyarakat Indonesia ini disukai karena rasanya yang manis dan memiliki banyak kandungan gizi. Buah yang banyak mengandung air dan vitamin tapi tidak banyak kalori. 100 gram apel mengandung 14,9 gram karbohidrat, 0,4 gram lemak, 0,3 gram protein, 6 mg kalsium, 10 mg fosfor, 0,3 mg zat besi, 90 S1 vitamin A, 0,04 mg vitamin B1, 5 mg vitamin C, dan 84 persen air (Arisandi dan Andriani, 2008).

Hal ini didukung dari banyaknya jumlah industri olahan makanan dan minuman yang ada, berbagai industri pangan berbahan baku apel yang ada seperti industri pengolahan keripik buah, sirup buah, cake berbahan dasar apel, dan lain

sebagainya. Salah satu industri pengolahan pangan berbahan dasar buah apel yang ada adalah *Home Industri* Keripik Buah.

Home Industri Keripik Buah merupakan UKM yang membuat makanan ringan seperti keripik apel, keripik bayam, keripik tempe, carang mas, keripik jahe, keripik jamur tiram, keripik kentang, keripik nangka, keripik rambutan, dan keripik buah olahan lainnya. Dalam menyajikan berbagai hidangan dan makanan khas daerah, olahan keripik buah sudah menjadi maskot tersendiri.

Keripik berbahan dasar buah yang telah diolah dibuat untuk dijual dan menambah nilai tambah buah. Industri buah-buahan diharapkan memiliki harga jual dan nilai tambah yang tinggi jika produksi buahnya banyak dan industri pengolahan makanannya beragam. Dalam suatu proses produksi, suatu barang melalui pemrosesan, penyimpanan, dan pengangkutan, yang meningkatkan nilainya. Hayami dkk. (1987) mengatakan bahwa definisi "nilai tambah" adalah peningkatan nilai suatu barang karena input fungsional yang digunakan di dalamnya.

Input fungsional meliputi kegunaan bentuk, kegunaan tempat, dan kegunaan waktu. Imbalan untuk tenaga kerja, modal, dan manajemen diukur dengan nilai tambah. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Keripik Apel di *Home Industri* Keripik Buah Kota Batu”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana keuntungan keripik apel di *Home Industri* Keripik Buah Kota Batu?
2. Bagaimana nilai tambah keripik apel di *Home Industri* Keripik Buah Kota Batu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui keuntungan keripik apel di Home Industri Keripik Buah Kota Batu.
2. Untuk mengetahui nilai tambah keripik apel di Home Industri Keripik Buah Kota Batu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menjadi sumber pengetahuan dan wawasan baru dalam penerapan berbagai teori perkuliahan di lokasi penelitian.

2. Bagi Universitas

Penelitian ini menjadi sumber wawasan baru dan tambahan referensi penelitian di perpustakaan Universitas.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini dapat menjadi sumber wacana dan referensi baru untuk melakukan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, E. W., C. Fornell and R. R. Lehnan. 2014. *Customer Satisfaction, Market Share and Profitability. Finding from Sweden*. Journal of Marketing Vol. 58 (1) : pp. 53-66
- Arisandi, Yohana dan Y. Andriani. 2014. *Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta. Pustaka Buku Murah
- Badan Pusat Statistik Kota Batu. 2015. *Kecamatan Batu dalam Angka Tahun 2015*. Batu. Kantor BPS Kota Batu
- Badan Pusat Statistik Kota Batu. 2015. *Statistik Daerah Kota Batu Tahun 2015*. Batu. Kantor BPS Kota Batu
- Baskara, M. 2016. *Pohon Apel itu Masih (Bisa) Berbuah Lebat*. Majalah Ilmiah Populer Bakosurtanal. Jawa Timur. Ekspedisi Geografi Indonesia.
- Dinas Pertanian Kota Batu. 2016. *Laporan Tahunan Dinas Pertanian Kota Batu Tahun 2016*. Batu. Kantor Dinas Pertanian Kota Batu
- Fajri, A. 2011. *Budidaya Apel (Malus Domestica)*. <http://ragam-usaha-pertanian.blogspot.co.id/2011/11/budidaya-apel.html> diakses pada 6 Juli 2019
- Hasibuan, Malayu S. P. 2013. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Revisi*. Jakarta. Bumi Aksara
- Hayami, et al. 2016. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java : A Perspective from a Sunda Village*. Bogor. CGPRT Centre.
- Husodo, S, dkk. 2016. *Pertanian Mandiri : Pandangan Strategis Para Pakar untuk Kemajuan Pertanian Indonesia*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Kimbal, Rahel Widiawati. 2015. *Modal Sosial dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif*. Yogyakarta. Deepublish
- Nafillah. 2015. *10 Jenis Apel ini Pasti Pernah Kamu Cicipi, Mana yang Favorit*. <https://www.brilio.net/news/10-jenis-apel-ini-pernah-kamu-cicipi-kamu-paling-suka-yang-mana-151208r.html> diakses pada 6 Juli 2019

- Purwo, S., A. Zubaidi. 2016. *Pemungutan Pektin dari Kulit dan Ampas Apel secara Ekstraksi*. Jurnal Eksergi. Vol. 10 No. 02
- Soekartawi. 2015. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta. UI Press
- Susanto, W. H., Setyohadi, B. R. 2011. *Pengaruh Varietas Apel (Malus Sylvestris) dan Lama Fermentasi oleh Khamir Saccharomyces Cerivisiae sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan terhadap Karakteristik Sirup*. JTP-UB. 12(3): 135-142
- Saragih, B. 2014. *Suara dari Bogor : Membangun Sistem Agribisnis*. Bogor. Yayasan USESE Sucofindo
- Soekartawi. 2016. *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. Jakarta. PT. Raja Grafindo Persada
- Sudiyono, A. 2017. *Pemasaran Pertanian*. Malang. UMM Press
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Bisnis : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi*. Bandung. Alfabeta
- Suprpto, Tommy. 2006. *Pengantar Teori Komunikasi*. Yogyakarta. Media Pressindo
- Suryana, A. 2013. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan
- Untung. 2016. *Apel : Jenis dan Budidayanya*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Wasis. 2013. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Bandung. Alumni Press