

# ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN TRADISIONAL BERAS KETAN MENJADI DODOL

**Kenal P Hutapea, Donny Ivan Samuel Simatupang, Era Fridaniati**

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia Medan  
Co. Author email: hutapeakenal@yahoo.co.id

## Abstrak

Penelitian pengolahan beras ketan menjadi dodol ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan beras ketan menjadi dodol dengan rasa durian dan rasa pandan, untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pengolahan beras ketan menjadi dodol durian dengan dodol pandan, Untuk mengetahui apakah ada perbedaan pendapatan beras ketan menjadi dodol durian dan dodol pandan dan untuk mengetahui apakah pengolahan dodol durian dan dodol pandan layak untuk di usahakan di daerah penelitian. Daerah Penelitian ditentukan secara *purposive* di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai Provinsi Sumatera Utara. Hasil penelitian menunjukkan tahapan proses produksi yaitu penyediaan bahan baku, penggilingan, pamarutan dan pemerasan kelapa, pemasakan santan, gula merah dan gula pasir, pengadonan, pencampuran durian/daun pandan, pendinginan, pemotongan dan pengemasan. Biaya produksi pengolahan dodol durian sebesar Rp 2.290.630,39, Penerimaan pengolahan dodol durian sebesar Rp 2.750.000, Keuntungan pengolahan dodol durian sebesar Rp 459.369,61 sedangkan Biaya produksi pengolahan dodol pandan sebesar Rp 1.749.653,96 Penerimaan pengolahan dodol pandan sebesar Rp 2.866.666,67, Keuntungan pengolahan dodol pandan sebesar Rp 1.116.346,71 Rasio nilai tambah pada dodol durian adalah 32,04 % dan pada dodol pandan adalah 61,95 %, sehingga dapat dikatakan bahwa nilai tambah untuk dodol rasa durian tersebut masih lebih kecil dari 50 % dan untuk dodol rasa pandan lebih besar dari 50%. Hipotesis yang menyatakan bahwa nilai tambah yang di hasilkan dari pengolahan beras ketan menjadi dodol durian dan dodol pandan cukup tinggi tidak dapat diterima secara keseluruhan oleh karena dodol pandan tergolong tinggi sementara dodol rasa durian lebih rendah.. Untuk Kelayakan usaha untuk dodol rasa durian dan dodol rasa pandan layak diusahakan di daerah penelitian.

**Kata Kunci:** *Beras ketan, pengolahan, nilai tambah, nilai tambah, pendapatan, kelayakan usaha dodol.*

## I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara agraris yang sebagian besar penduduknya terdiri dari petani sehingga sektor pertanian memegang peranan penting. Sektor pertanian sebagai sumber kehidupan bagi sebagian besar penduduk terutama

bagi mereka yang memiliki mata pencaharian utama sebagai petani. Selain itu, sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting yang harus diperhatikan sebagai penyedia pangan bagi masyarakat. Peningkatan produksi yang harus

seimbang dengan laju pertumbuhan penduduk dapat dicapai melalui peningkatan pengelolaan usahatani secara intensif. Oleh karena itu, pengetahuan tentang cara pengusahaan suatu usahatani mutlak dibutuhkan agar dapat meningkatkan produktivitas serta dapat meningkatkan pendapatan sehingga kesejahteraan petani dapat meningkat (Rahim dan Diah, 2008).

Beras ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue – kue di Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung terigu maupun tepung tapioka. Beras ketan memiliki amilopektin (zat yang menyebabkan lengket dan pulen) yang lebih besar dibandingkan dengan tepung – tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan beras ketan lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Semakin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka akan semakin pulen pati tersebut. Salah satu cara mengolah beras ketan yang dapat dikembangkan saat ini adalah pengolahan dodol (Marisa, 2014).

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Salah satu daerah yang terkenal dengan produk dodolnya adalah Kabupaten Serdang Bedagai, tepatnya di Kecamatan Perbaungan di Desa Bengkel. Usaha dodol di daerah ini masih berskala rumah tangga, dodol biasanya dijadikan buah tangan oleh para wisatawan domestik terutama yang melintas di sepanjang jalan besar Medan–Tebing Tinggi. Dodol telah menjadi ciri khas di Kabupaten Serdang Bedagai, banyak wisatawan domestik yang datang ke daerah ini untuk membeli buah tangan sehingga permintaan dodol akan tetap ada.

Dalam perkembangannya, produk dodol memiliki variasi rasa yang beragam seperti rasa vanili/biasa, rasa pandan, rasa nenas, rasa durian, dan rasa kacang. Dodol rasa durian yang paling populer dikalangan konsumen, kendati banyak jenis dodol yang juga menjadi makanan khas daerah lainnya, namun proses pembuatan dodol durian ternyata sangat sederhana dengan bahan baku yang mudah diperoleh. Ciri khas dodol durian itu sendiri dari aromanya dan rasanya yang justru menjadi suatu rasa yang diminati konsumen (Anonimous, 2011).

Dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian menjadi meningkat karena barang tersebut mampu menerobos pasar, baik pasar domestik maupun pasar luar negeri. Sekarang dalam kondisi perekonomian dimana sektor industri harus dikembangkan secara berimbang dengan pengembangan sektor lain dan juga industri yang didukung oleh sektor pertanian, maka pertumbuhan sektor yang menggunakan bahan baku pertanian menjadi berkembang dengan pesat (Soerkartawi, 2010).

**Tabel 1. Data Produksi Dodol di Desa Bengkel Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai**

Tahun	Jumlah Unit Usaha	Total Produksi per Tahun (kg)	Jumlah Tenaga Kerja
2012	55	764,898	230
2013	50	654,567	200
2014	45	456,756	167
2015	50	650,654	150
2016	40	345,678	176

(Sumber: Kantor Kepala Desa, Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai)

Berdasarkan Tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa produksi dodol dalam 5 tahun terakhir mengalami kenaikan dan penurunan sesuai dengan jumlah Tenaga kerjanya.

### 1. Masalah

Dalam penelitian ini Bagaimana tahapan pengolahan beras ketan menjadi dodol dengan varian rasa durian dan pandan, Berapa besar nilai tambah pengolahan beras ketan menjadi dodol durian dan dodol panda, Berapa pendapatan produsen dodol dan Bagaimana kelayakan usaha pengolahan tradisional dodol durian dan dodol pandan di daerah penelitian.

## II. METODE PENELITIAN

Penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja) yaitu di Pasar Bengkel, Kecamatan

Perbaungan, Kabupaten Serdang Bedagai dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan sentra pengolahan dodol dari bahan baku beras ketan yang diusahakan sudah sejak 15 tahun yang lalu oleh masyarakat sehingga daerah ini dianggap potensial memenuhi syarat sesuai dengan tujuan penelitian.

Jumlah populasi usaha dodol sebanyak 2 unit usaha dodol keduanya memproduksi 2 jenis produksi dodol durian dan dodol pandan sekaligus menjadi sampel dalam penelitian. . Metode yang digunakan dalam adalah *Simple Random Sampling*, dinyatakan *simple* (sederhana) karena pengambilan sampel anggota populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu (Arikunto, 2010).

**Tabel 2. Data Jumlah Produksi Dalam Satu Bulan**

No.	Dusun	Jenis Komoditi	Jenis Produksi	Jumlah Produksi/Bulan	Jumlah Sampel
1.	I	Durian	Dodol Durian	4 x Per Bulan	16
2.	I	Pandan	Dodol Pandan	4 x Per Bulan	12
	Jumlah				28

(Sumber :Data Primner

Pada table 2 : diketahui bahwa skala usaha yg memproduksi dodol durian dan dodol pandan sejumlah 4 kali seminggu dengan proses produksi dodol durian sebanyak 16 kali sebulan dan dodol pandan sebanyak 12 kali sebulan dengan total keduanya 28 kali proses produksi pengolahan.sebulan.

### 1. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung kepada pararesponden dengan menggunakan daftar pertanyaan atau

kuisisioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku – buku yang mendukung penelitian.

### 2. Metode Analisis Data

Data yang di peroleh dari penelitian terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual, lalu dijabarkan dan di analisis dengan metode analisis yang sesuai.

1. Untuk rumusan masalah 1 digunakan metode deskriptif, yaitu menjelaskan dari awal pengolahan dodol durian dan dodol pandan tahapan produksi dodol durian (Tarigan, 2004).
2. Untuk rumusan masalah 2 yaitu untuk melihat besar nya nilai

tambah dalam usaha pengolahan dodol dianalisis menggunakan perhitungan nilai tambah metode hayami yang di nyatakan dalam persamaan matematis sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$$

Selanjutnya, setelah di peroleh nilai tambah pengolahan dodol durian dan dodol pandan, maka perlu di lakukan perhitungan rasio nilai tambah dengan rumus sebagai berikut:

Keterangan :

NT : Nilai Tambah (RP)

NP : Nilai Produk (RP)

NBB : Nilai Bahan Baku (RP)

NBP : Nilai Bahan Penunjang (RP)

NPP : Nilai Penyusutan Peralatan (RP)

Kriteria pengujian :

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Produk}} \times 100\%$$

Jika rasio nilai tambah > 50% maka nilai tambah tergolong tinggi.

Jika rasio nilai tambah < 50% maka nilai tambah tergolong rendah. (Sudiyono, 2011).

3. Untuk rumusan masalah 3 yaitu menghitung pendapatan bersih terlebih dahulu harus di ketahui tingkat pendapatan total dan pengeluaran pada perioede tertentu. Pendapatan Total diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR : *Total Revenue* (Penerimaan)

P : *Price* (Harga Jual)

Q : *Quantitas* (Jumlah Produk yang Dihasilkan)

Pendapatan bersih petani diperoleh dengan rumus sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TFC : *Total fixed Cost* (Biaya Total Tetap)

TVC : *Total Variabel Cost* (Biaya Variabel Total)

$\Pi$  : Pendapatan bersih yang diperoleh petani dengan mengurangi pendapatan total dengan biaya total.

TR : Pendapatan total dari penjualan produk yang dihasilkan (jumlah produk dikalikan harga yang berlaku) (Rahim dan Retno, 2008).

4. Untuk rumusan masalah 4 yaitu untuk melihat kelayakan usaha pengolahan beras ketan menjadi dodol durian dan dodol pandan dianalisis dengan menggunakan perhitungan R/C (*Return Cost ratio*). Yang dapat di uraikan sebagai berikut:

- a. R/C (*Return Cost Ratio*) atau dikenal perbandingan antara penerimaan dan biaya.

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

Dengan kriteria :

R/C = 1 usaha tidak untung dan tidak rugi

R/C < 1 usaha tidak layak diusakan

R/C > 1 usaha layak

(Haryadi, 2009).

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Tahapan Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol

Untuk menghasilkan dodol rasa durian dan pandan dilakukan dengan beberapa tahapan proses pengolahan. Seluruh tahapan ini terangkai dalam satu kegiatan yang berkesinambungan.

Berikut disajikan alur tahapan pengolahan dodol rasa durian dan dodol rasa pandan untuk satu kali produksi yakni Penyediaan bahan baku dengan membeli ke pasar, penggilingan untuk menghaluskan beras ketan, kemudian pamarutan dan pemerasan kelapa untuk mengambil intinya, pemasakan santan, gula merah dan gula pasir bersama sama, selanjutnya memasukkan bahan baku tepung beras ketan, mencampur rasa durian dengan mengadon agar sampai merata, kemudian setelah adonan setengah masak maka dicampur dengan daging durian sampai merata, selanjutnya setelah adonan masak yang sudah berupa dodol selanjutnya di dinginkan.

## 2. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung dalam satu siklus produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap adalah biaya yang nilainya tetap sampai pada batas tertentu sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang nilainya berubah sesuai dengan volume produksi yang dihasilkan.

Biaya tidak tetap yang dikeluarkan dalam pengolahan dodol adalah bahan baku, bahan penunjang, dan bahan pengemasan.

### a. Bahan Baku Pengolahan Dodol Rasa Durian dan Rasa Pandan

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan dodol rasa durian dan rasa pandan adalah tepung beras ketan. Bahan baku dibeli dari pajak yang berada di daerah Desa Bengkel.

Rata-rata volume dan biaya bahan baku yang akan dikelola dapat dilihat pada Tabel 9 dan Tabel 10 sebagai berikut:

**Tabel 3. Rata-Rata Volume Bahan Baku Pengolahan Dodol Rasa Durian Per Produksi.**

No	Uraian	Jumlah
1.	Volume Bahan Baku (Kh/bulan)	14,56
2.	Harga (Rp/Kg)	24.000,00
3.	Biaya Bahan Baku	346.562,50

(Sumber: Data Lampiran 2)

Tabel 3 : bahwa rata-rata bahan baku dodol rasa durian perproduksi sebesar 14,56 kg , dengan nilai biaya sebesar Rp 346,562,50 dalam sebulan produksi.

**Tabel 4. Rata-Rata Volume Bahan Baku Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No	Uraian	Jumlah
1	Volume Bahan Baku (kg)	14,33
2	Biaya Bahan Baku	343.833,33

(Sumber: Data Lampiran 3)

Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa rata-rata bahan baku pengolahan dodol rasa pandan perproduksi sebesar 14,33 kg setara dengan biaya bahan baku dodol rasa pandan adalah sebesar Rp 343.833,33 per 1 bulan produksi.

### B. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan pengolahan dodol rasa durian dan dodol rasa pandan adalah tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).

Pada umumnya dalam pengolahan (memasak) menggunakan tenaga kerja luar keluarga sedangkan pembungkusan dilakukan oleh tenaga kerja dalam keluarga. Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam pengolahan dodol rasa durian dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut.

**Tabel 5. Rata-Rata Pencurahan Tenaga Kerja (HKP) Dalam Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol Durian dan Dodol Pandan.**

NO	Uraian Tahapan Pengolahan	Dodol Durian		TTK	Dodol Pandan		TTK
		TKDK	TKLK		TKDK	TKLK	
1.	Penyediaan Bahan Baku	0,00	0,23	0,23	0,00	0,29	0,29
2.	Pengilingan Bahan Baku	0,00	0,30	0,30	0,00	0,625	0,625
3.	Pemarutan Kelapa	0,20	0,00	0,20	0,00	0,25	0,25
4.	Memasak Santan, Gula Merah dan Gula Putih	0,00	0,27	0,27	0,00	0,47	0,47
5.	Memasukan Bahan Baku	0,00	0,56	0,56	0,00	0,625	0,625
6.	Pencampuran Durian/Pandan	0,00	0,31	0,31	0,00	0,25	0,25
7.	Penambahan Susu	-	-	-	0,00	0,125	0,125
8.	Pengemasan dan Pendinginan	0,00	0,63	0,63	0,00	1,24	1,24
9.	Pemotongan	0,03	0,22	0,25	0,00	0,25	0,25
<b>Total</b>		0,23	2,52	2,75	0,00	4,125	4,125

Sumber : data primer diolah

Tabel 11, Rata-rata tenaga kerja yang di gunakan dalam kegiatan pengolahan beras ketan menjadi dodol rasa durian TKDK sebesar 0,23 HKP dan TKLK sejumlah 2,52 HKP . Sedangkan dalam pengolahan beras ketan menjadi dodol pandan menggunakan TKDK sebesar 0 HKP dan TKLK 4, 125 HKP. Sehingga total penggunaannya 2,75 utk rasa durian dan 4,125 untuk rasa pandan.

Tabel 12, berikut dapat dilihat biaya tenaga kerja dodol rasa durian dalam Rp.

**Tabel 6 . Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Dodol Rasa Durian (1 Bulan Produksi)**

No	Uraian Tahapan Pengolahan	(Rp)	
		Dodol Durian	Dodol Pandan
1	Penyediaan Bahan Baku	9.128,75	11.666,67
2	Pengilingan Bahan Baku	11.875	25.000
3	Pemarutan Kelapa	7.968,75	10.000

4	Memasak Santan, Gula Merah dan Gula Putih	10.937,5	18.750
5	Memasukan Bahan Baku	22.500	25.000
6	Pencampuran Durian/Pandan	12.500	10.000
7	Pencampuran Susu	-	5.000
8	Pengemasan dan Pendinginan	25.000	49.583,33
9	Pemotongan	10.000	10.000
<b>Total</b>		<b>122.343,75</b>	<b>165.000</b>

(Sumber: Data lampiran 16 dan 17)

Pada Tabel 6 : menunjukkan rata-rata biaya pencurahan tenaga kerja untuk pengolahan dodol rasa durian sebesar Rp 122.343,75 per produksi.

Selanjutnya rata-rata biaya pencurahan tenaga kerja untuk pengolahan dodol rasa pandan sebesar Rp 165.000 per produksi.

### C. Biaya Bahan Penunjang

Bahan penunjang yang digunakan adalah gula merah, gula pasir, durian, kelapa, kayu bakar, plastik mika, plastik. Rata-rata pengolah dodol rasa durian di Desa Bengkel dusun I menggunakan bahan tersebut dalam proses produksi dodol rasa durian. Biaya penunjang yang dikeluarkan oleh pengelolah dodol rasa durian dapat dilihat pada Tabel 13 berikut ini.

**Tabel 7 . Rata-Rata Jumlah dan Biaya Bahan Penunjang dalam Pengolahan Dodol Rasa Durian**

No	Bahan Penunjang	Rata-Rata Biaya (Rp)
1.	Gula Merah	102.437,50
2.	Gula Pasir	644.875
3.	Durian	145.625
4.	Kelapa	9.500
5.	Plastik Mika	25.484,37
6.	Kertas Label	25.484,37
7.	Plastik	4.369,04
8.	Kayu Bakar	116.500
<b>Total</b>		<b>1.420.837,79</b>

(Sumber: Data Lampiran 5)

Berdasarkan Tabel 13 dapat dilihat bahwa rata-rata biaya bahan penunjang pengolahan dodol rasa durian adalah sebesar Rp 1.420.837,79 per 1 bulan produksi.

Selanjutnya dalam tabel 8, dapat dilihat biaya bahan baku tenaga penunjang pengolahan dodol rasa pandan.

**Tabel 8 Rata-Rata Biaya Bahan Penunjang dalam Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No	Bahan Penunjang	Biaya (Rp)
1	Gula Pasir	114.000
2	Susu	35.562,5

3	Pandan	86.000
4	Kelapa	272.666,67
5	Plastik Mika	28.000
6	Kertas Label	25.083,33
7	Plastik	4.300,29
8	Kayu Bakar	134.375
<b>Total</b>		<b>680.279,45</b>

(Sumber: Data Lampiran 6)

Tabel 8 dapat dilihat bahwa rata-rata biaya bahan penunjang pengolahan dodol rasa pandan adalah sebesar Rp 680.279,45 per produksi.

### D. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya tetap yang digunakan untuk proses produksi pengolahan seperti penggunaan peralatan dan sewa gedung atau biaya bangunan dengan nilai penyusutan barang.

#### a. Biaya Peralatan

Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan adalah kualii, sudip, mesin giling, ember, parang, mesin pamarut kelapa, mesin pemeras kelapa, saringan kelapa, tungku. Biaya penyusutan dihitung dengan cara membagikan harga beli peralatan dengan umur ekonomis, sehingga diperoleh nilai penyusutan peralatan perbulan.

Rata-rata biaya yang dikeluarkan untuk setiap peralatan dapat dilihat pada tabel 9 dibawah ini.

**Tabel 9 .Rata-Rata Biaya Penyusutan Peralatan Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No.	Uraian	Biaya (Rp)
1.	Kualii	2.291,67
2.	Sudip	374,50
3.	Mesin Giling	26.041,67
4.	Ember	21.354,17
5.	Parang	1.250,00
6.	Mesin Pamarut Kelapa	3.298,61

7.	Mesin Pemas Kelapa	2.407,41
8.	Saringan Kelapa	1.805,56
9.	Tungku	717,59
	Rata-Rata	59.541,17

(Sumber: Data Lampiran 11)

Dari Tabel 9 : dapat dilihat biaya rata-rata penyusutan alat pembuatan dodol rasa pandan sebesar Rp 59.541,17.

## D.Total Biaya Produksi

### a. Pengolahan Dodol Rasa Durian

**Tabel 10: Rata-Rata Total Biaya Produksi Pengolahan Dodol Rasa Durian**

No.	Uraian	Biaya (Rp)	Biaya (Kg)
1.	<b>Biaya Tetap (TFC)</b>		
a.	Biaya Penyusutan Peralatan	58.230,10	1.058,72
2.	<b>Biaya Variabel (TVC)</b>		
a.	Biaya Bahan Baku	346.562,50	6.301,13
b.	Biaya Bahan Penunjang	1.445.837,79	26.287,95
c.	Biaya Tenaga Kerja	440.000	8.000
	Total Biaya Variabel	2.232.400,29	40.589,09
	<b>Total Biaya (VC + FC)</b>	<b>2.290.630,39</b>	<b>41.647,82</b>

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22)

Tabel 10 : Biaya produksi tetap dan tidak tetap yang di keluarkan. Rata-rata biaya penyusutan adalah Rp 58.230,10 setara dengan Rp 1.058,72 per kg.

### b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dipengaruhi oleh jumlah proses produksi.

Tabel 10 dapat dilihat biaya variabel yg digunakan sejumlah Rp 2.290.630,39 setara dengan Rp. 41.647,82 per kg.

Untuk melihat biaya pengolahan dodol pandan dapat dilihat tabel 11 berikut ini :

**Tabel 11. Rata-Rata Total Pendapatan Bersih Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No.	Uraian	Biaya(Rp)	Biaya (Kg)
1.	<b>Biaya Tetap (TFC)</b>		
a.	Biaya Penyusutan Peralatan	59.541,17	1.044,58
2.	<b>Biaya Variabel (TVC)</b>		

a.	Biaya Bahan Baku	343.833,33	6.032,16
b.	Biaya Bahan Penunjang	686.279,45	12.039,99
c.	Biaya Tenaga Kerja	660.000	11.578,94
	<b>Total TC</b>	<b>1.749.653,95</b>	<b>30.695,68</b>

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 23)

Tabel 11 : Biaya penyusutan dalam Rp 59.541,17 dan rata-rata biaya/kg adalah Rp 1.044,58.

Dengan demikian rata-rata total biaya produksi biaya tetap dan tidak tetap pengolahan dodol pandan yang di keluarkan per produksi adalah Rp 1.749.653,95 setara dengan Rp 30.695,68. Per kg.

## D. Total Penerimaan Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol Rasa Durian Dan Dodol Rasa Pandan

Penerimaan dihitung dari hasil produksi dikali dengan harga. Pada tabel 12 dapat kita lihat :

**a. Produksi Pengolahan Dodol Rasa Durian**

**Tabel 12. Rata-Rata Total Penerimaan Dodol Rasa Durian Per Produksi**

No.	Uraian	Rata-Rata
1.	Harga Jual (Rp)	50.000
2.	Produksi (Kg)	55
3.	Total Biaya (Rp)	2.290.630,39
4.	Penerimaan (Rp)	2.750.0000
5.	Pendapatan Bersih (Rp)	459.369,61
6.	Potensi Keluarga (Rp)	9.218,75
7.	Pendapatan Keluarga (Rp)	468.588,36

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22)

Pada tabel 12 : Rata-rata produksi dodol durian dalam per produksi sebanyak 55 Kg dengan nilai sebesar Rp 2.750.000, sehingga pendapatan bersih sebesar Rp 459.369,61 dengan rata-rata pendapatan keluarga sebesar Rp 468.588,36, dengan penerimaan Rp 2.750 jauh lebih rendah dari penerimaan dodol pandan sejumlah Rp. 2.866.666,67

**b. Produksi Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

**Tabel 13. Rata-Rata Produksi dan Total Penerimaan Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No.	Uraian	Rata-rata
1.	Harga Jual (Rp)/kemasan	50.000
2.	Produksi (Kg)/kemasan	57,33
3.	Total Biaya (Rp)	1.749.653,95
4.	Penerimaan (Rp)	2.866.666,67
5.	Pendapatan Bersih (Rp)	1.117.012,92
6.	Potensi Keluarga (Rp)	0
7.	Pendapatan Keluarga (Rp)	1.117.012,92

(Sumber: Data Olahan Primer lampiran 23)

Pada tabel 13., Rata-rata penerimaan sebesar Rp 2.866.666,67 dengan pendapatan bersih sebesar Rp 1.117.012,92 sedangkan rata-rata pendapatan keluarga sebesar Rp 1.117.012,92 per produksi.

**E. Pendapatan Produsen Dodol**

Pendapatan diperoleh dari hasil penjualan pengolahan dodol durian dan dodol pandan dikurang dengan total biaya produksi . Pada tabel 14 berikut ini dapat dilihat :

**Tabel 14 Rata-Rata Pendapatan Produsen Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol Rasa Durian Dan Dodol Rasa Pandan**

No	Uraian	Rata-Rata/Bulan/Rp	
		Dodol rasa Durian	Dodo rasa Pandan
1.	Total Biaya Produksi (TC)	2.290.630,39	1.749.653,95
2.	Penerimaan	2.750.000	2.866.666,67
3.	Pendapatan bersih	459.369,61	1.117.012,72

Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22 dan 23

**a. Pendapatan Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol Rasa Durian dan Dodol Rasa Pandan**

Pada tabel 14 diatas, pendapatan bersih dodol rasa durian adalah sebesar Rp 459.369,66 dan pendapatan bersih dodol rasa pandan rata-rata sebesar Rp 1.117.012,72 per produksi.

**F. Nilai Tambah Pengolahan Dodol Rasa Durian dan Pandan**

Nilai tambah diartikan sebagai selisih antara nilai produksi olahan (Rp) dengan nilai bahan baku (Rp) dan nilai bahan penunjang (Rp) yang digunakan dalam pengolahan dodol rasa durian dan rasa pandan serta alat yang digunakan penerimaan dengan nilai bahan baku.

**Tabel 15. Nilai Tambah, Rasa Durian**

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Nilai Input Bahan Baku	346.562,50
2.	Nilai Bahan Penunjang	1.445.837,79
3.	Penyusutan Alat	58.230,10
4.	Nilai Produk	2.750.000,00
5.	Nilai Tambah	899.369,61
6.	Rasio Nilai Tambah	32,70%

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22)

Tabel 15 :Nilai tambah pada pengolahan tepung beras ketan menjadi dodol rasa durian adalah sebesar Rp 899.369,61.

Rasio nilai tambah perbandingan yang menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk, artinya jika rasio nilai tambah  $> 50\%$  maka tergolong tinggi, sedangkan jika rasio nilai tambah  $\leq 50\%$ , maka nilai tambah tergolong rendah.

Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pembuatan dodol rasa durian ini adalah 32,70 % dan tergolong rendah,

Untuk melihat rasio nilai tambah dodol rasa pandan dapat dilihat pada tabel 16 berikut ini :

**Tabel 16. Rata-Rata Nilai Tambah Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Nilai Produk	2.866.666,67
2.	Nilai Bahan Baku	343.833,33
3.	Nilai Bahan Penunjang	686.279,45
4.	Penyusutan Alat	59.541,17
5.	Nilai Tambah	61,98

Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 23

Tabel 16 dapat ditemukan bahwa rasio nilai tambah pengolahan tepung beras menjadi dodol pandan sebesar = 61,98% dan lebih besar dari 50%.

Dengan demikian **Hipotesis 2** yang menyatakan rasio nilai tambah dodol durian tinggi **tidak dapat diterima** karena rasiomya  $32,70 < 50\%$  sementara rasio nilai **tambah dodol pandan lebih tinggi** dapat diterima, yaitu sebesar  $61,98 \% > 50 \%$ .

## G. Perbedaan Pendapatan Dodol Durian dan Dodol Pandan

Pada tabel 17 dapat dilihat perbedaan pendapatan dodol rasa durian dengan dodol rasa pandan berikut:

**Tabel 17. Perbedaan Pendapatan Dodol Durian dan Dodol Pandan**

No.	Jenis Olahan	Pendapatan Bersih (Rp)	Pendapatan Kel. (Rp)
1.	Dodol Rasa Durian	459.368,61	8.352,15
2.	Dodol Rasa Pandan	1.117.012,71	Rp 19.596,71

Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22 dan 23

Tabel 17 menunjukkan bahwa pendapatan bersih dodol durian sejumlah Rp 459.368,61 dengan pendapatan bersih dodol rasa pandan sebesar Rp 1.117.012,71,-

Dengan demikian **hipotesis 3** yang menyatakan bahwa terdapat perbedaan pendapatan dodol rasa durian dengan dodol rasa pandan **dapat di terima.** Perbedaan

tersebut pendapatan bersih dodol rasa durian sebesar Rp 459.368,61 lebih rendah di bandingkan dodol rasa pandan sejumlah Rp.117.012,71

### H. Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha secara finansial dapat dilihat pada tabel 18 berikut ini dengan menggunakan perhitungan R/C

**Tabel 18. Kelayakan Usaha atau R/C Pengolahan Dodol Rasa Durian Per Produksi**

No.	Uraian	Rata-rata
1.	Total Penerimaan (Rp)	2.750.000
2.	Total Biaya Produksi (Rp)	2.290.630,39
	<b>R/C Rasio</b>	<b>1,20</b>

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 22)

Tabel 18 dilihat R/C ratio penerimaan adalah  $1,20 > 1$  maka usaha dodol rasa duria **layak diusahakan** artinya dengan mengeluarkan biaya 1 rupiah maka akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,20 dengan pendapatan bersih sebesar Rp. 0.20 rupiah. Untuk melihat kelayakan usaha pengolahan rasa dodol pandan dapat dilihat tabel 19 berikut ini :

**Tabel 19. Rata-Rata Kelayakan Usaha Pengolahan Dodol Rasa Pandan**

No.	Uraian	Rata-rata
1.	Total Penerimaan (Rp)	2.866.666,67
2.	Total Biaya Produksi (Rp)	1.749.653,96
	<b>R/C Rasio</b>	<b>1,64</b>

(Sumber: Data Olahan Primer Lampiran 23)

Tabel 19 menunjukkan kelayakan usaha dodol pandan atau R/C adalah  $1,64 > 1$  maka usaha tersebut layak diusahakan berarti dengan mengeluarkan biaya sebesar

1 rupiah maka akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,64 rupiah dengan pendapatan bersih sebesar Rp. 0,64.

Dengan demikian **Hipotesis 4** yang menyatakan usaha pengolahan beras ketan menjadi dodol durian dan dodol pandan layak diusahakan **dapat diterima**.

### IV. KESIMPULAN

1. Tahapan pengolahan dodol rasa durian dan dodol rasa pandan yakni Penyediaan bahan baku, penggilingan, pamarutan dan pemerasan kelapa, pemasakan santan, gula merah dan gula pasir, memasukkan bahan baku tepung beras ketan, mencampur rasa durian/pandan , dicampur dengan daging durian sampai merata, selanjutnyadinginkan dan dikemas.
2. Rasio Nilai tambah yang di hasilkan dari pengolahan beras ketan menjadi dodol durian tergolong cukup tinggi sehingga **hipotesis di tolak**, dan dodol pandan tergolong cukup tinggi sehingga **hipotesis dapat diterima**.
3. Pendapatan usaha dodol durian lebih rendah dibanding pendapatan usaha dodol pandan..
4. Pengolahan beras ketan menjadi dodol rasa durian dan dodol rasa pandan layak diusahakan.

### V. SARAN

#### a. Kepada Pemerintah Kabupaten Serdang Bedagai

Memberikan bantuan alat modern pembuatan dodol.

#### b. Kepada Pengusaha Dodol

Diharapkan meningkatkan kualitas hasil produksi dan mengganti alat proses produksi yang lebih modern.

### c. Kepada Peneliti Selanjutnya

Diharapkan meneliti lebih lanjut Strategi pengembangan dodol di daerah penelitian agar tetap berkelanjutan. dan tetap berproduksi sepanjang masa,

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2011. *Dodol Bengkel Selalu Lekat di Hati*. [http://www.serdangbedagaiab.go.id/indonesia/index.php?mod=home&opt=content&jenis=2&id\\_content=141&detail=Y](http://www.serdangbedagaiab.go.id/indonesia/index.php?mod=home&opt=content&jenis=2&id_content=141&detail=Y).
- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta : Jakarta.
- Boediono. 2008. *Ekonomi Makro. Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No. 2*. BPFE: Yogyakarta.
- Haryadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Hartati, dkk. 2011. *Pengembangan Teknologi Proses Pembuatan dodol Makanan*.  
[Http://bkppp.bantulkab.go.id/filestor/age/dokumen/2014/07/Data%20Kandungan%20Gizi%20Bahan%20Pangan%20dan%20Olahan.pdf](http://bkppp.bantulkab.go.id/filestor/age/dokumen/2014/07/Data%20Kandungan%20Gizi%20Bahan%20Pangan%20dan%20Olahan.pdf). Tanggal diakses (29 Maret 2017)
- Ibrahim. 2012. *Pengolahan dan Konsep Nilai Tambah Pangan*. No.22. Vol.95: Jakarta.
- Kantor Kepala Desa kec Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai tahun 2017.
- Marisa. 2014. *Komponen Biaya dan Nilai Tambah Pengolahan Beras Ketan Menjadi Dodol Durian* (Skripsi) Fakultas Pertanian, Universitas Methodist Indonesia, Medan.
- Putong. 2015. *Pengantar Ekonomi Makro*. PT.Bina Aksar: Jakarta.
- Rahim, Abd dan Diah R.D. 2008. *Pengantar, Teori dan Kasus Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sicat, G.P dan Arndt, H. W. 2011. *Ilmu Ekonomi Mikro Untuk Konteks Indonesia*, Lembaga Penelitian. Pendidikan dan Penerangan Ekonomi Sosial: Jakarta.
- Sadja, S 2009. *Agribisnis yang membumi: kisah sukses Bob Sadino*. Grasindo: Jakarta
- Soekartawi. 2010. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. CV. Rajawali: Jakarta.
- Sudiyono. 2011. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Sugiyono. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*, Cetakan Keenam. Penerbit Alfabeta: Bandung.
- Yandianto. 2013. *Diversifikasi Pertanian dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*, Pustaka Sinar Harapan: Jakarta. *Tradisional Sulawesi Tengah*. Departemen Perindustrian BPPI.