

**ANALISIS PENDAPATAN *HOME INDUSTRY* INANG *COCO*
DI KELURAHAN SEI SELAYUR KECAMATAN KALIDONI
KOTA PALEMBANG**

Oleh

SHAFIRA RAHMADINI



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2021

**ANALISIS PENDAPATAN *HOME INDUSTRY* INANG COCO
DI KELURAHAN SEI SELAYUR KECAMATAN KALIDONI
KOTA PALEMBANG**

MOTTO

- ❖ *Jika kalian menolong agama Allah, niscaya Allah akan menolongmu dan meneguhkan kedudukanmu. (QS. Muhammad : 7)*

Skripsi ini kupersembahkan kepada:

- *Kedua orang tua : Ayahanda (Pambudi Winarso) dan Ibunda (Novi Vera) yang selalu memberikan semangat, mendoakan keberhasilanku dan terima kasih atas semua jerih payah yang telah diberikan selama ini.*
- *Kepada adikku : Choyrima, Farizky, Satrio, Syarifita yang telah memberikan semangat dan selalu mendoakanku.*
- *kepada sahabatku : Tuti Ertikasari, Rofiko, Alkristi Anggit dan Abdue Ramadhan terima kasih telah membantu dalam segala hal dan selalu memberi semangat.*
- *Almamater tercinta.*

RINGKASAN

SHAFIRA RAHMADINI. “Analisis Pendapatan *Home Industry* Inang *Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang”. (Dibimbing oleh **HARNIATUN ISWARINI** dan **RAHMAT KURNIAWAN**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan *nata de coco* dan mengetahui besarnya pendapatan *Home Industry* Inang *Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni. Penelitian ini dilaksanakan di Jalan Mayor Zen Lorong Wanaasri Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengolahan *nata de coco* pada *Home Industry* Inang *Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang dan untuk rumusan masalah yang kedua adalah berapa pendapatan pada *Home Industry* Inang *Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang. Metode penelitian yang digunakan adalah *Survei* dengan responden pemilik *Home Industry* Inang *Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, dokumentasi dan wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan alat bantu berupa daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa proses pengolahan *nata de coco* pada *home industry* Inang *coco* yaitu melalui proses persiapan bahan baku, proses perebusan, proses pencampuran bahan baku dengan bakteri, proses perendaman, proses fermentasi, proses pemanenan *nata de coco*, proses perendaman, proses perebusan kembali *nata de coco* dan proses pengemasan. Selanjutnya jumlah penerimaan yang diperoleh *home industry* Inang *coco* di bulan Desember sebesar Rp 1.440.000 dengan total biaya sebesar Rp 808.522,72/bln sehingga diperoleh pendapatan yang diperoleh *home industry* Inang *coco* pada bulan Desember dalam memproduksi *nata de coco* sebesar Rp 631.477,28.

SUMMARY

SHAFIRA RAHMADINI. "Analysis of Home Industry of Inang Coco in Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District, Palembang City". (Supervised by **HARNIATUN ISWARINI** and **RAHMAT KURNIAWAN**).

This study aims to determine how to make nata de coco and determine the income of Inang Coco's home industry in Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District. This research was conducted at Jalan Mayor Zen Lorong Wanaasri, Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District, Palembang City. The formulation of the problem in this study is how to process nata de coco at the Home Industry of Inang Coco in Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District, Palembang City and the second problem formulation is how much income is the Home Industry of Inang Coco in Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District, Palembang City. The research method used was a survey with respondent is an owner of Home Industry of Inang Coco in Sei Selayur Sub-district, Kalidoni District, Palembang City. Data collection Methods used in this study were observation, documentation and direct interviews with respondents using tools in the form of a list of questions that had been prepared in advance. The data analysis method used is qualitative analysis and quantitative descriptive analysis. Based on the research results it is known that the processing of nata de coco at the home industry of Inang coco is through the process of raw material preparation, boiling process, mixing process of raw materials with bacteria, immersion process, fermentation process, nata de coco harvesting process, soaking process, boiling process again nata de coco and the packaging process. Furthermore, the amount of revenue received by the home industry of Inang coco in December was Rp 1.440.000 with a total cost of Rp 808.522,72/month, so that the income obtained by the home industry of Inang coco in Desember in producing nata de coco was Rp 631.477,28.

**ANALISIS PENDAPATAN *HOME INDUSTRY* INANG *COCO*
DI KELURAHAN SEI SELAYUR KECAMATAN KALIDONI
KOTA PALEMBANG**

**OLEH
SHAFIRA RAHMADINI**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pertanian**

Pada

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2021

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PENDAPATAN *HOME INDUSTRY* INANG *COCO*
DI KELURAHAN SEI SELAYUR KECAMATAN KALIDONI
KOTA PALEMBANG**

Oleh
Shafira Rahmadini
412015043

Telah dipertahankan pada ujian 23 April 2021

Pembimbing Utama



Harniatun Iswarini, SP., M.Si

Pembimbing Pendamping,

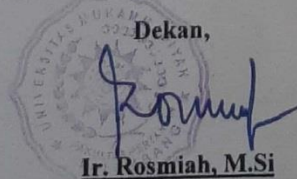


Rahmat Kurniawan, SP., M.Si

Palembang, 03 Mei 2021

Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Palembang

Dekan,



Ir. Rosmiah, M.Si

NBM/NIDN : 913811/000305641

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Shafira Rahmadini
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 29 Maret 1998
NIM : 412015043
Program Studi : Agribisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Dengan Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun

Palembang, 16 April 2021



(Shafira Rahmadini)

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkah dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Pendapatan *Home Industry Inang Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang**”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terimakasih kepada Ibu Harniatun Iswarini,SP., M.Si selaku pembimbing utama, dan juga Bapak Rahmat Kurniawan,SP., M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan arahan, perhatian, motivasi dan saran dalam penulisan skripsi.

Saya menyadari bahwa dalam penulisan skripsi masih terdapat kesalahan dan kekurangan, untuk itu saya mengharapkan kritik dan saran yang bisa membangun untuk kesempurnaan dari skripsi ini. Tentunya penulis juga berharap penulisan skripsi dapat bermanfaat bagi semua pihak. Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih.

Palembang, 16 April 2021

Penulis

RIWAYAT HIDUP

SHAFIRA RAHMADINI dilahirkan di Palembang pada tanggal 29 Maret 1998, merupakan anak pertama dari Ayahanda **Pambudi Winarso** dan Ibunda **Novi Vera**.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada tahun 2009 di SD N 66 Palembang, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2012 di SMP PUSRI Palembang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2015 di SMA PUSRI Palembang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2015 Program Studi Agribisnis.

Pada bulan Januari sampai Februari 2019 penulis mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Angkatan 51 di Kelurahan Karang Jaya Kecamatan Gandus Kota Palembang.

Pada bulan November 2021 penulis melaksanakan penelitian tentang Studi Analisa Analisis Pendapatan Home Industry Inang Coco di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
RIWAYAT HIDUP	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Dan Kegunaan.....	6
BAB II. KERANGKA TEORITI.....	8
A. Penelitian Terdahulu yang Sejenis	8
B. Tinjauan Pustaka	17
1. Konsepsi Agroindustri.....	17
2. Konsepsi <i>Home Industry</i>	18
3. Konsepsi <i>Nata De Coco</i>	23
4. Kontribusi Pendapatan	25
C. Model Pendekatan	30
D. Batasan Penelitian dan Operasional Variabel	31
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	33
A. Tempat dan Waktu	33
B. Metode Penelitian.....	33
C. Metode Penarikan Contoh.....	34
D. Metode Pengumpulan Data	34
E. Metode Pengolahan dan Analisis Data	34
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Keadaan Umum Daerah Penelitian	37
1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur.....	37
2. Sarana dan Prasarana	38
3. Keadaan Mata Pencaharian Masyarakat	39
B. Gambaran <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i>	40
C. Pengolahan <i>Nata De Coco</i> Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i>	41
D. Pendapatan <i>Nata De Coco</i> Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i>	46

BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan.....	49
	B. Saran.....	49
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu yang Sejenis	12
2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur di Kelurahan Sei Selayur Tahun 2020	38
3. Prasarana di Kelurahan Sei Selayur Tahun 2020.....	39
4. Keadaan Mata Pencaharian Masyarakat di Kelurahan Sei Selayur ...	40
5. Rata-rata Biaya Produksi Pada <i>Home Industry Inang Coco</i>	47
6. Rata-rata Jumlah Penerimaan, Biaya dan Pendapatan pada <i>Home Industry Inang Coco</i>	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Model Pendekatan Analisis Pendapatan Home Industry Inang Coco di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Peta Wilayah Kelurahan Sei Selayur	54
2. Rincian Penyusutan Alat Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni.....	56
3. Rincian Bahan baku Utama dan Tambahan dalam Satu Kali Produksi Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni	57
4. Rincian Biaya Variabel Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni.....	58
5. Rincian Biaya Produksi dan Penerimaan di Bulan Desember <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni.....	59
6. Rincian Pendapatan Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni	60
7. Proses Pengolahan <i>Nata De Coco</i> Pada <i>Home Industry</i> Inang <i>Coco</i> di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni.....	61
8. Dokumentasi Penelitian	61

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana sebagian penduduknya adalah mayoritas petani. Di Indonesia pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Dalam hal ini perkembangan sektor pertanian perlu mendapat perhatian serius dalam rangka pengembangan ekonomi nasional (Partowijoto, 2003).

Pembangunan ekonomi Indonesia diarahkan menuju struktur perekonomian yang lebih seimbang dimana sektor industri yang kuat didukung oleh sektor pertanian yang tangguh. Mengingat selama ini dominasi sektor pertanian dalam struktur perekonomian lebih menonjol, maka untuk mewujudkan sasaran tersebut dibutuhkan proses transformasi struktur perekonomian melalui pengembangan agroindustri. Melalui strategi pembangunan ekonomi secara bertahap tersebut pembangunan sektor industri diawali dengan penekanan pada industri pengolahan hasil-hasil pertanian dengan tanpa mengabaikan pembangunan industri mesin dan logam (Effendi Pasandaran, 1990 dalam Sudrajat, 1994).

Menurut Baroh (2007), pembangunan pertanian harus dipandang dari dua pilar utama secara terintegrasi dan tidak bisa dipisahkan. Pilar pertama yaitu pilar pertanian primer (*on-farm agriculture*). Pilar ini merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana produksi (*input factors*) untuk menghasilkan produk pertanian primer. Pilar yang kedua yaitu pilar pertanian sekunder (*downstream agriculture*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (agroindustri) beserta distribusi dan perdagangannya.

Sektor pertanian memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Hal ini disebabkan karena sektor pertanian masih memberikan sumbangan bagi produk domestik bruto, mampu menyerap angkatan kerja yang ada, mampu menyediakan keragaman mendukung sektor industri hulu dan industri hilir, mampu meningkatkan pendapatan petani, dan masih mendorong kesempatan berusaha serta hasil pertanian yang dapat memberikan sumbangan devisa yang cukup besar (Mubyarto,1995).

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri,1994).

Agribisnis dan agroindustri saat ini sedang menjadi topik pembicaraan hangat bagi pengusaha bidang pertanian, terutama berkaitan dengan upaya-upaya pemasaran hasil-hasil pertanian sehingga dapat mendatangkan keuntungan kemajuan agribisnis dan agroindustri suatu bangsa dapat dijadikan sebagai tolak ukur kemajuan bidang pertanian di negara yang bersangkutan. Mengingat hal itu, pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pertanian telah melakukan upaya upaya memajukan sektor pertanian di Indonesia, termasuk didalamnya agribisnis dan agroindustri (Andrianto, 2014).

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut secara eksplisit agroindustri adalah perusahaan yang memproses bahan nabati (yang berasal dari tanaman) atau hewani (yang dihasilkan oleh hewan). Proses yang digunakan mencakup pengolahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya, Agroindustri merupakan bagian dari Kompleks industri pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, industri pengolahan atau transportasi sampai penggunaannya oleh konsumen, Agroindustri merupakan kegiatan yang saling berhubungan (interelasi) produksi, pengolahan. pengangkutan

penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi produk pertanian (Soekartawi, 2001).

Prospek agroindustri di Indonesia dinyatakan sangat cerah. Di masa-masa yang akan datang agroindustri akan semakin menunjukkan peran yang nyata dalam pembangunan pertanian di Indonesia apabila terus dikembangkan. Dengan demikian, layak sekiranya agroindustri dijadikan sebagai sektor terdepan dalam pembangunan di Indonesia. Sebab pembangunan agroindustri tidak hanya mendorong perkembangan industri pada umumnya, tapi terlebih lagi akan turut mendorong pengembangan kegiatan budidaya (*on farm agribusiness*) dan kegiatan-kegiatan lain dalam sistem agribisnis secara keseluruhan. pada gilirannya nanti pengembangan agroindustri akan berpengaruh terhadap pencapaian berbagai macam tujuan pembangunan di Indonesia seperti mengatasi kemiskinan, peningkatan pemerataan, peningkatan kesempatan kerja, peningkatan kesempatan berusaha, peningkatan ekspor, pengembangan kegiatan pelestarian lingkungan, dan sebagainya (Andrianto, 2004).

Dalam manajemen agroindustri perlu adanya perencanaan-perencanaan berkaitan dengan kegiatan usaha yang akan dijalankan, apa yang akan dibuka atau diusahakan sampai pemasaran hasil produksi pengolahan. Semua sumber daya produksi yang berupa input-input maupun fasilitas produksi diorganisasikan secara baik dan disesuaikan dengan fungsi masing-masing komponen yang ada. Hal penting yang harus diperhatikan dalam pengelolaan agroindustri yaitu hal yang berkaitan dengan penempatan tenaga kerja. Dimana penempatan tenaga kerja tersebut harus sesuai dengan kemampuannya masing-masing (Andrianto, 2014).

Salah satu komoditas pertanian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dalam agroindustri dan menciptakan nilai tambah adalah kelapa (*Cocos nucifera L*). Tanaman kelapa merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Semua bagian pohon kelapa dapat dimanfaatkan, mulai dari buah, bunga, batang, pelepah, daun, akar, bahkan airnya. Kelapa telah menjadi bagian dari kebutuhan hidup masyarakat dunia, misalnya penggunaan untuk keperluan sehari-hari bagi rumah tangga maupun sebagai barang ekonomi dalam meningkatkan pendapatan. Selama ini

tanaman kelapa hanya sebagai tanaman peneduh di pekarangan rumah. Petani yang membudidayakan tanaman kelapa secara khusus jarang ditemui, padahal manfaat dari tanaman kelapa sangatlah banyak dari segi ekonomi (Putri, 2015).

Luas tanaman perkebunan Sumatera Selatan khususnya perkebunan kelapa pada tahun 2017 yaitu 65.879 ha. Perkebunan yang ada di Sumatera Selatan terdapat di OKU, OKI, Muara Enim, Lahat, Musi Rawas, Musi Banyuasin, Banyuasin, OKU Selatan, OKU Timur, OI, Empat Lawang, Pali, Musi Rawas Utara, Palembang, Prabumulih, Pagar Alam, Lubuk Linggau. Produksi tanaman perkebunan rakyat Sumatera Selatan tahun 2017 yaitu sebesar 57.298 ton (Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan, 2017).

Pada umumnya komoditi kelapa hanya dimanfaatkan atau diolah menjadi kopra atau minyak kelapa yang dikelola oleh masyarakat pedesaan yang skala usahanya bervariasi mulai dari industri rumah tangga, industri kecil, dan industri menengah. Namun saat ini pemanfaatan dan pengolahan kelapa telah berkembang. Salah satunya adalah pengolahan air kelapa menjadi makanan yang sehat yaitu nata de coco. Air kelapa khususnya air kelapa yang sudah tua sering dianggap sebagai limbah dan dibuang begitu saja. Padahal air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai olahan pangan. Dengan adanya pengolahan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari air kelapa, meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja (Allorerung dan Mahmud, 2003).

Komoditas kelapa memiliki berbagai macam kegunaan baik untuk industri pangan maupun non-pangan. Pengembangan produk utama, produk turunan, dan produk samping dari kelapa ditujukan untuk mengejar perolehan nilai tambah domestik (*retained domestic value added*) secara maksimal. Dari pohon industri kelapa yang mempunyai prospek pasar meliputi *nata de coco*, minuman isotonik air kelapa, *desiccated coconut*, santan kelapa, *virgin coconut oil*, pakan ternak, arang tempurung, arang aktif, tepung tempurung kelapa, serat sabut kelapa, dan produk turunan (*oleokimia*) dari *virgin coconut oil* (minyak kelapa murni), (Rahayu, 2012).

Air kelapa dapat digunakan sebagai media pertumbuhan mikroba, misalnya *Acetobacter Xylinum* untuk produksi *Nata de coco*. Nata merupakan produk

fermentasi oleh bakteri *Acetobacter Xylinum* pada media yang mengandung gula, menyukai lingkungan yang asam dan membutuhkan sumber nitrogen untuk aktivitasnya (Misgiyarta, 2007).

Produk *Nata* dapat digolongkan sebagai makanan kesehatan atau makanan diet. Selain itu, *Nata de coco* juga dikenal rendah kalori dan tidak mengandung kolesterol sehingga *Nata de coco* dikenal sebagai serat pangan alami (*dietary fiber*) yang bermanfaat dalam proses pencernaan makanan dalam usus halus manusia. Banyaknya keunggulan komparatif yang dimiliki *Nata de coco* sebagai makanan kesehatan, membuat peluang usaha pembuatan *Nata de coco* semakin terbuka (Wardanu dan Uliyanti, 2015).

Usaha rumah tangga Inang Coco di Kelurahan Sei Selayur Kota Palembang dilaksanakan pada tahun 2004 yang awal di mulai dari oleh usaha rumah tangga inang Coco kelurahan Sei Selayur kota Palembang atas usulan dari pelatihan pensiunan pusri yang bertujuan untuk meningkatkan perkembangan hasil bagi para usaha rumah tangga. Nama Inang Coco sendiri tercipta karena masyarakat di sekitar margoyoso sering menyebut pemilik usaha dengan sebutan “Inang” oleh sebab itu pemilik usaha *nata de coco* tersebut memberikan nama produknya menjadi “Inang Coco”.

Inang sang pemilik usaha mengatakan bahwa usaha pengolahan air kelapa menjadi *nata de coco* miliknya ini juga sering dijadikan tempat pelatihan pembuatan *nata de coco* mahasiswa fakultas pertanian jurusan Ilmu Teknologi Pangan. Tidak hanya itu, usaha pembuatan *nata de Coco* di kota Palembang merupakan salah satu jenis usaha yang sifatnya musiman. dikatakan musiman karena usaha pembuatan *nata de Coco* ini banyak diusahakan masyarakat pada saat-saat tertentu saja seperti bulan Ramadhan. Usaha pembuatan *nata de coco* di Margoyoso sendiri ada 6 buah usaha namun hanya 1 saja usaha pembuatan nata de coco yang memproduksi nata de coco nya secara aktif. Sisanya hanya memproduksi pada saat-saat tertentu seperti bulan Ramadhan saja.

Strategi pemasaran yang dilakukan oleh *home industry* Inang Coco di Kelurahan Sei Selayur dari segi produk yang ditawarkan memiliki kualitas dan mutu yang bagus, harga terjangkau oleh masyarakat, promosi dilakukan secara lisan

dan distribusi yang dilakukan secara langsung kepada konsumen maupun tidak langsung kepada agen-agen pengecer.

Usaha rumah tangga *nata de coco* di Kelurahan Sei Selayur Kota Palembang dilakukan untuk dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Pendapatan rumah tangga *nata de coco* sangat tergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu, semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Analisis Pendapatan *Home Industry Nata De Coco (Inang Coco)* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang”**.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian maka rumusan masalah yang dapat disimpulkan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan *nata de coco* pada *home industry Inang Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang ?
2. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dari *home industry Inang Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang ?

C. Tujuan dan Kegunaan

Sehubungan dengan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penulisan ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *nata de coco* pada *home industry Inang Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang.
2. Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh *home industry Inang Coco* di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang,

Sejalan dengan tujuan diatas, maka kegunaan penelitian ini adalah :

1. Bagi peneliti, penelitian ini merupakan bagian dari suatu proses belajar yang harus ditempuh sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.
2. Sumber informasi hasil penelitian bagi yang berkepentingan terutama pada warga di Kelurahan Sei Selayur Kecamatan Kalidoni Kota Palembang.
3. Bagi peneliti lain, sebagai landasan dan bahan informasi untuk penelitian yang sejenis, serta dijadikan salah satu bahan acuan untuk mengadakan penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto. (2012). *Pertanggung Jawaban terhadap Produk Industri Rumah Tangga (Home Industry) Tanpa Izin Dinas Kesehatan*.
- Abubakar, R., & Sobri, K. (2014). *Buku Ajar Ilmu Usahatani*. Palembang: Fakultas Pertanian UMP.
- Anam, K. (2010). *Produksi Nata de coco. Bioteknologi Sekolah Pasca Sarjana*, Institut Pertanian Bogor.
- Andrianto, T. (2014). *Pengantar Ilmu Agraris, Agrobisnis, Agroindustri dan Agroteknologi*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Andrianto, T., & Indarto. (2004). *Budidaya dan Analisis Usahatani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang*. Yogyakarta: Absolut.
- Armelia, G. R., & Damayantie, A. (2014). *Jurnal Sociologie. Peran PTPN VII dalam Pemberdayaan Home Industri Keripik Pisang*.
- Baroh, I. (2007). *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang*. Malang: UMM Press.
- Gumbira, S. (1999). *Kebijakan Teknologi di Indonesia. Materi Kuliah pada Program S3 Jurusan Teknologi Industri Pertanian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Haeruman, Herman, J., & Eriyatno. (2001). *Kemitraan dalam Pengembangan Ekonomi Lokal*. Jakarta: Yayasan Mitra Pengembangan Desa-Kota dan Bussiness Inovation Centre Indonesia.
- Hariyadi. (2008). *Budidaya Tanaman Kelapa*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kristianingrum, S. (2004). *Kandungan Gizi Nata de coco*. Yogyakarta: Pendidikan Kimia FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Masyhuri. (1994). *Pengembangan Agroindustri Melalui Peneliti Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Jurnal Agroekonomi Vol VII/No.1 Juni/2000*. Yogyakarta: Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian UGM.
- Mubyarto. (1994). *Pengantar EKonomi Pertanian*. Jakarta: LP3ES.
- Nurhayati, S. (2006). *Kajian Pengaruh Kadar Gula dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata de soya. Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, Volume 7 No1 Maret 2006.
- Pambayun, R. (2002). *Teknologi Pengolahan Nata de coco*. Yogyakarta: Kanisius.

- Partowijoto, A. (2003). *Peningkatan Produksi Sebagai Salah Satu Faktor Ketahanan Pangan*. Jakarta: Majalah Dunia Insinyur.
- Pawe, S. (2007). *Peranan Industri Rumah Tangga dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat di desa Roworena Kecamatan Ende Selatan Kabupaten Ende*.
- Pawe, S. (2007). Skripsi, Fakultas Tarbiyah Universitas Islam Negeri Malang. *Peranan Industri Rumah Tangga dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat di desa Roworena Kecamatan Ende Selatan Kabupaten Ende*.
- Praditya, M. (2010). *Analisis Usaha Industri Gula Jawa Skala Rumah Tangga di Kabupaten Wonogiri*.
- Putri, T. (2015). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kelapa di Kabupaten Bantul*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rahayu, L. (2012). Analisis Pengembangan Industri Olahan Kelapa. *Jurnal AGRISE*, Volume XII(1).
- Rahim, A., & Hastuti, D. (2008). *Pengantar Teori dan Kasus Ekonomika*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Said Didu, M. (2000). *Rancangan Bangunan Sistem Pengembangan Agroindustri Kelapa Sawit untuk Perekonomian Daerah Disertas*. (tidak diterbitkan).
- Sihmawati, R., & Oktoviani, D. (2014). Aspek Mutu Produk Nata de coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Heuristic: Jurnal Teknik Industri*.
- Soekartawi. (2001). *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. Jakarta: Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (2003). *The Role of Research and Education in Creating a Sustainable Agricultural Development and Agricultural System for Developing Countries. A Paper Presented at The International Seminar on "Redesigning Sustainable Development on Food & Agricultural System for*. Yogyakarta: UGM.
- Sudarajat, O. (1994). *Pembangunan di Indonesia*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Suratiyah. (1991). *Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya)*.
- Suwarto, Octaviany, Y., & Hermawati, S. (2014). *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta Timur: Penebar Swaday.
- Tambunan, T. (1996). *Perkembangan Industri Skala Kecil di Indonesia*. Jakarta: Mutiara Sumber Wijaya.

- Tito, B. (2011). Pengaruh Pendapatan Nelayan terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pendapatan*, Institut Pertanian Bogor.
- Wardanu, A., & Uliyanti. (2015). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Agroindustri Nata de coco di Kabupaten Ketapang Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.