

**NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN SARI JAHE INSTAN  
DI DESA KARANG DAPO KELURAHAN TUMBAK ULAS  
KECAMATAN PAGAR ALAM SELATAN KOTA PAGAR ALAM**

Oleh

**HESTY WULANDARI**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

**PALEMBANG**

**2012**



**NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN SARI JAHE INSTAN  
DI DESA KARANG DAPO KELURAHAN TUMBAK ULAS  
KECAMATAN PAGAR ALAM SELATAN KOTA PAGAR ALAM**

**MOTTO :**

*Modal yang diperlukan untuk memulai suatu kemajuan adalah kemauan, keberanian dan pengetahuan. Sedangkan kekuatan untuk mempertahankannya adalah kejujuran, komitmen dan kesabaran.*

*Dengan Rahmat Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang,  
Skripsi ini Kupersembahkan Kepada :*

- *Ayahanda Djauhari Abdullah Dan Ibunda Hehyati yang tidak henti-hentinya memberikan do'a dan selalu ada disaat ku membutuhkan perhatian, perlindungan serta memberikan ku semangat untuk menjadi yang terbaik,*
- *Kakandaku Hendro A. Putra, S.T, Hendy Harja, Amd. Dan Ayundaku Henny Meilandry, Si.kom yang kugagumi*
- *Sesorang yang selalu membantu dan memberiku motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini terima kasih atas perhatian, waktu, do'a dan dukungannya.*
- *Teman seperjuangan "Arot, Noe, Candra, Wak, Nazir, Sandio, Keteng, Ragil" yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu Terima kasih atas support dan kebersamaannya.*
- *Anak-anak "Agribisnis angkatan 2008, 2009, 2010" Terima kasih atas support dan kerjasamanya.*
- *Hijaunya ALMAMATEKUN....*

## **ABSTRACT**

**HESTY WULANDARI.** Value Added and marketing of instant ginger extract in Karang Dapo Village Tumbak Ulas sub district of Pagar Alam Selatan district Pagar Alam city. Advised by **HARNIATUN ISWARINI** and **SUTARMO ISKANDAR.**

The purpose of this study was to determine the added value and marketing of instant ginger extract in Karang Dapo Village Tumbak Ulas sub district of Pagar Alam Selatan district Pagar Alam City.

The research method is case study and sampling method used was purposive sampling by taking one sample of the K.U.B Cemara as a respondent.

In discussed this problem, the first used descriptive analysis with quantitative using table analysis of the value added and benefits according Hayami,et al. (1987). whereas to answer for the second problem used descriptive analysis with qualitative to the marketing of instant ginger extract.

From the research result shows the value added derived from processing of ginger to be instant ginger extract in the amount of Rp 33.190 per kilogram with production 100 per kilogram in a single production process and the salled price of instant ginger extract Rp.28.000 per kilogram with the benefits Rp.32,390 per kilogram. Marketing of instant ginger extract in Pagar Alam sold directly to the minimarket, pharmacy and market, sometimes consumer came to K.U.B Cemara Karang Dapo Village Tumbak Ulas sub district of Pagar Alam Selatan district Pagar Alam city.

## RINGKASAN

**HESTY WULANDARI.** Nilai Tambah Dan Pemasaran Sari Jahe Instan Di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam. Dibimbing oleh **HARNIATUN ISWARINI** dan **SUTARMO ISKANDAR.**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah dan pemasaran yang diperoleh dari penjualan sari jahe instan di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagaralam Selatan Kota Pagar Alam.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus dan metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode *purposive sampling* dengan mengambil satu sampel yaitu K.U.B Cemara sebagai responden.

Dalam membahas rumusan masalah yang pertama digunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan menggunakan tabel analisis nilai tambah dan keuntungan menurut Hayami,et al.(1987). Sedangkan untuk menjawab permasalahan kedua yaitu menggunakan analisis kualitatif untuk mengetahui pemasaran sari jahe instan.

Dari hasil penelitian diketahui besarnya nilai tambah yang didapat dari pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan sebesar Rp.33.190,00/Kg dengan hasil produksi 100 kg dalam satu kali proses produksi dan harga jual sari jahe instan Rp.28.000,00/kg dengan keuntungan yang diperoleh Rp.32.390,00/Kg, Pemasaran sari jahe instan di daerah Pagar Alam langsung dijual ke mini market, apotek dan warung, terkadang pemesan langsung datang ke K.U.B Cemara.

**NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN SARI JAHE INSTAN  
DI DESA KARANG DAPO KELURAHAN TUMBAK ULAS  
KECAMATAN PAGAR ALAM SELATAN KOTA PAGAR ALAM**

**Oleh**

**HESTY WULANDARI**

**SKRIPSI**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian**

**Pada**

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

**PALEMBANG**

**2012**

**Skripsi**

**NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN SARI JAHE INSTAN DI DESA  
KARANG DAPO KELURAHAN TUMBAK ULAS KECAMTAN PAGAR  
ALAM SELATAN KOTA PAGAR ALAM**

oleh

**HESTY WULANDARI**

**412008036**

telah dipertahankan pada ujian tanggal 13 Agustus 2012

**Pembimbing Utama,**



**Harniatun Iswarini, S.P., M.Si.**

**Pembimbing Pendamping,**



**Ir. Sutarmo Iskandar, M.S., M.Si.**

**Palembang, September 2012**

**Fakultas Pertanian**

**Universitas Muhammadiyah Palembang**

**Dekan,**



**Ir. H. A.D. Murtado, M.P**

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 24 Juli 1990 di Sidorejo Kota Pagar Alam. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara, putri dari Djauhari Abdullah dan Helyati.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2002 di SD Negeri No 1 Pagar Alam. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Pagar Alam Pada tahun 2005 dan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Pagar Alam pada tahun 2008.

Pada tahun 2008 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Palembang. Pada bulan Januari 2012 penulis melaksanakan kuliah kerja nyata (KKN) Tematik Posdaya angkatan 2 di Desa Sako Kecamatan Rambutan Kabupaten Banyuasin II.

Sebagai tugas akhir untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian, penulis melaksanakan penelitian lapangan pada bulan Mei sampai Juli 2012 di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis limpahkan kehadiran Allah SWT atas semua nikmat dan karunia yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Nilai Tambah Dan Pemasaran Sari Jahe Instan Di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam” dapat diselesaikan sebagaimana mestinya. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Ibu Harniatun Iswarini,SP.,M.Si. sebagai pembimbing utama dan Bapak Ir.Sutarmo Iskandar,M.S.,M.Si. sebagai pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan,petunjuk dan saran dalam penyusunan skripsi ini.

Ucapan yang sama penulis ucapkan banyak terima kasih kepada ibu/bapak dosen, teman-teman yang telah memberikan bantuan baik tenaga dan pikiran dalam pelaksanaan penyusunan skripsi ini, Kritik dan Saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaannya.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Palembang, Agustus 2012

Penulis.

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	<b>1</b>
B. Rumusan Masalah .....	<b>4</b>
C. Tujuan Dan Kegunaan.....	<b>4</b>
<b>II. KERANGKA TEORITIS</b> .....	<b>6</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	<b>6</b>
1. Konsepsi Agribisnis Dan Agroindustri .....	<b>6</b>
2. Industri atau Usaha Kecil .....	<b>8</b>
3. Gambaran Umum Tanaman Jahe .....	<b>9</b>
4. Konsepsi Home Industri Sari Jahe Instan .....	<b>22</b>
5. Konsepsi Pemasaran.....	<b>26</b>
6. Konsepsi Produksi.....	<b>29</b>
7. Konsepsi Harga .....	<b>29</b>

8. Konsepsi Nilai Tambah Dan Keuntungan.....	30
9. Konsepsi Biaya Produksi .....	34
B. Model Pendekatan .....	35
C. Biaya Variabel.....	36
<b>III. PELAKSANAAN PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
A. Tempat Dan Waktu .....	38
B. Metode Penelitian.....	38
C. Metode Penarikan Contoh .....	39
D. Metode Pengumpulan Data .....	39
E. Metode Pengolahan Dan Analisis Data.....	39
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Keadaan Umum Daerah Penelitian .....	41
B. Keadaan Umum Usaha.....	45
C. Identitas Responden Sari Jahe instan .....	46
D. Pengadaan Bahan Baku .....	47
E. Alat – Alat .....	48
F. Teknis Produksi.....	49
G. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Rimpang Jahe Menjadi Sari Jahe Instan.....	54
H. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Sari Jahe Instan .....	55
I. Pemasaran Sari Jahe Instan .....	57

<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	60
<b>LAMPIRAN</b> .....	61

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi Kimia Rimpang Jahe Segar.....	2
2. Komponen - Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan .....	33
3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur Dan Jenis Kelamin.....	42
4. Prasarana Penunjang Kelancaran Kehidupan Masyarakat .....	44
5. Rata-rata Input yang Digunakan dan Sari Jahe Instan Yang Dihasilkan Dalam 1 kali Proses Produksi .....	55
6. Rata-rata Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Rimpang Jahe Menjadi Sari jahe Instan Oleh K.U.B Cemara .....	56

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagramatik Nilai Tambah Dan Pemasaran Dari Pengolahan <i>Home Industry</i> Sari Jahe Instan .....	39
2. Proses Pembuatan Sari jahe instan.....	53

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Peta Kota Pagar Alam .....	61
2. Identitas Responden .....	63
3. Nilai Tambah <i>Home Industry</i> sari jahe instan K.U.B Cemara Dalam 1 Kali Proses Produksi .....	64
4. Dokumentasi Penelitian.....	67
1. Wawancara bersama Responden .....	67
2. Bahan Baku Rimpang Jahe .....	68
3. Bahan Baku Kayu Manis.....	68
4. Kualiti Untuk Memasak sari jahe instan .....	69
5. Tempat Untuk sari jahe instan yang Telah Diolah .....	69
6. Alat Pres Plastik .....	70
7. Timbangan Untuk Bahan Baku Dan Hasil Produksi.....	70
8. Keranjang dan Plastik Untuk Hasil Produksi .....	71
9. Gentong Untuk Pencucian Bahan Baku .....	71
10. sari jahe instan yang Sudah dikemas Dan Siap Untuk dipasarkan.....	72

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Sebagian besar masyarakat Indonesia masih sangat tergantung pada pertanian dan agroindustri. Disamping itu juga sektor pertanian juga merupakan salah satu sektor penyumbang devisa Negara yang cukup besar (Departemen Pertanian, 2000).

Sektor pertanian masih menjadi tumpuan hidup bagi sebagian besar penduduk Indonesia yang bekerja di sektor ini. Selain itu sektor pertanian dituntut untuk dapat menghasilkan bahan pangan dalam jumlah yang cukup, mampu menyerap tenaga kerja pengangguran dan mampu menghasilkan bahan pangan dalam jumlah yang cukup dan mampu menghasilkan devisa negara serta diharapkan menjadi sektor andalan penggerak roda perekonomian nasional. Hal ini berarti upaya penghapusan kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi seluruh rakyat Indonesia akan lebih efektif dilakukan melalui pembangunan pertanian (Prakoso, 2000).

Dengan berorientasi pada pengembangan agribisnis dan agroindustri maka pembangunan pertanian tidak lagi dilaksanakan dengan pendekatan parsial misalnya pendekatan produksi saja, akan tetapi melalui pendekatan secara utuh sejak pra produksi, produksi, pengolahan dan pemasaran.



Kegiatan agribisnis dan agroindustri atau *Home Industry* tersebut diharapkan dapat mewujudkan struktur ekonomi yang seimbang antara industri dan pertanian, sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi yang lebih besar dan meningkatkan mutu yang lebih baik (Soekartawi, 2000).

Rimpang jahe segar mengandung komposisi kimia per 100g yang dapat disajikan pada Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Komposisi Kimia Rimpang Jahe Segar per 100g

Kandungan	Jumlah
Energi (Kj)	51
Protein (g)	1,50
Lemak (g)	1,00
Karbohidrat (g)	10,10
Kalsium (mg)	21,00
Besi (mg)	2,00
Fosfor (mg)	39,00
Vitamin A (mg)	3,00
Vitamin B1 (mg)	0,02
Vitamin C (mg)	4,00

Sumber: Tim Bina Karya Tani, 2008.

Jahe terdiri atas minyak esensial atau minyak jahe dan oleoresin atau ekstrak jahe yang menjadi sifat khas dari jahe. Minyak jahe berperan dalam aroma jahe. Kandungan minyak jahe beragam antara 1,0 – 3,0 %, sedangkan oleoresin pada jahe berperan dalam menimbulkan rasa pedas dengan

kandungan berkisar antara 4,0 – 7,5 %. Minyak jahe umumnya digunakan sebagai aroma minuman, kosmetika, manisan, parfum dan farmasetikal. Oleoresin jahe memiliki aroma dan rasa pedas (Bina Karya Tani, 2008).

Tanaman Jahe ( *Zingiber officinale* ) merupakan tanaman rimpang yang sangat populer di bumi nusantara sebagai salah satu tanaman rempah-rempah dan bahan obat. Ciri rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Pengolahan jahe menjadi instan jahe menghasilkan nilai tambah bagi instan jahe itu sendiri, Peningkatan nilai tambah ini perlu dilakukan agar pasar produk tersebut semakin luas dan harga semakin membaik sehingga pelaku agribisnis instan jahe bisa menikmati kesejahteraan hidup yang lebih baik. Serta hasil produksi jahe dipasarkan dalam bentuk rimpang segar dan jahe olahan disesuaikan dengan permintaan pasar baik untuk pemasaran dalam negeri maupun ekspor. Hasil olahan jahe ternyata lebih menguntungkan untuk dipasarkan karena harganya lebih tinggi dibandingkan dengan jahe segar (Y.T. Prasetyo, 2003).

Proses pengolahan Jahe menjadi sari jahe instan perlu diperhatikan terutama dari proses produksi, jika produsen dapat mengalokasikan sumber daya yang dimiliki sebaik-baiknya dan dikatakan efisien bila pemanfaatan sumber daya tersebut menghasilkan keluaran (Output) yang melebihi pemasukan (Input) (Bina Karya Tani, 2008).

Adanya nilai tambah dari pengolahan Jahe menjadi sari jahe instan tentu saja akan menimbulkan keuntungan bagi produsen instan jahe. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Nilai Tambah Dan Pemasaran Sari Jahe Instan Di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka permasalahan yang menarik diteliti adalah :

1. Berapa Besar Nilai tambah Dan Keuntungan yang diperoleh dari Penjualan Sari Jahe Instan?
2. Bagaimana Pemasaran Sari Jahe Instan di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagaralam Selatan Kota Pagar Alam?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

1. Untuk mengetahui Nilai Tambah Dan Keuntungan yang diperoleh dari Penjualan Sari Jahe Instan.
2. Untuk mengetahui Pemasaran Sari Jahe Instan di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagaralam Selatan Kota Pagar Alam.

Adapun kegunaan dari Penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai tambahan informasi bagi pengusaha Instan Jahe dalam mengembangkan usaha agroindustri.
2. Dapat dijadikan informasi penelitian dan bahan tambahan kepustakaan bagi peneliti selanjutnya.

## II. KERANGKA TEORITIS

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Konsepsi Agribisnis dan Agroindustri

Agribisnis sering diartikan secara sempit sebagai perdagangan atau pemasaran hasil pertanian. Dalam arti luas pengertian agribisnis masih jauh dari konsep tersebut. Downey dan Erickson (1992) agribisnis merupakan sektor pertanian yang menghasilkan dan mendistribusikan masukan bagi pengusaha lain dan memasarkannya, memproses serta mendistribusikan produk usaha tani kepada pemakai akhir. Jadi sektor agribisnis dalam pengertian saat ini mencakup bermacam-macam usaha komersial, menggunakan kombinasi dari tenaga kerja, bahan, modal, serta teknologi.

Menurut Arsyad dkk *dalam* soekartawi (1993), agribisnis adalah suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas. Sjarkowi (2004), Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian yang meliputi perusahaan input pertanian atau juga perusahaan pengolahan hasil pertanian. Agribisnis mempelajari strategi memperoleh keuntungan dengan mengelolah aspek budidaya, penyediaan bahan baku, pasca panen, proses pengolahan, hingga tahap pemasaran.



Agroindustri merupakan suatu rangkaian pasca panen hingga tingkat pengolahan lanjut demi peningkatan kualitas produk. Widijaya dan Haryono (1993), agroindustri (industri pertanian) didefinisikan sebagai kegiatan industri pengadaan dan penyaluran sarana produksi pertanian, industri yang memanfaatkan bahan baku dan industri jasa untuk kegiatan pertanian. Dengan kata lain, agroindustri dapat dibedakan atas industri hulu yaitu industri yang hanya mengelolah bahan mentah menjadi barang setengah jadi, industri ini sifatnya hanya menyediakan bahan, Misalnya: Industri Aluminium dan industri baja. Sedangkan industri hilir yaitu industri yang mengelolah barang setengah jadi menjadi barang jadi sehingga barang yang dihasilkan dapat langsung dipakai atau dinikmati oleh konsumen, Misalnya: Industri otomotif, dan industri pesawat terbang. Definisi ini memperlihatkan agroindustri bagian dari agribisnis.

Menurut Saragih (1998), mengartikan bahwa agroindustri sebagai industri yang mempunyai kaitan yang kuat dengan pertanian, kaitannya itu dapat berbentuk sumber input atau output yang digunakan dibidang pertanian.

Agroindustri tersebut mencakup beberapa kegiatan, antara lain:

1. Industri pengolahan hasil produksi pertanian dalam bentuk setengah jadi dan produksi akhir.
2. Industri pengolahan hasil pertanian segar.
3. Industri pengadaan sarana produksi pertanian.
4. Industri pengadaan alat-alat pertanian dan agroindustri lain

Dari uraian tersebut dikatakan bahwa agroindustri memiliki dua arti. Arti yang pertama, agroindustri berbahan baku utama produk pertanian, arti yang kedua bahwa agroindustri diartikan sebagai salah satu tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

## **2. Industri atau Usaha Kecil**

Usaha kecil dan usaha rumah tangga yang terdapat di semua sektor ekonomi merupakan usaha yang banyak memberikan lapangan usaha tanpa harus mempunyai jenjang pendidikan maupun keahlian khusus. Sehingga secara nasional dari usaha ini banyak sumbangannya terhadap produk domestik bruto (BPS, 2002).

Industri rumah tangga termasuk salah satu kegiatan usaha kecil. Badan Pusat Statistik mendefinisikan usaha kecil dengan ukuran tenaga, yaitu 5 sampai dengan 10 orang yang terdiri dari (termasuk) pekerja kasar yang dibayar, pekerja pemilik dan perkerja keluarga. Suatu industri yang memiliki tenaga kerja kurang dari 5 orang diklasifikasikan sebagai industri rumah tangga. Berbeda dengan diklasifikasi yang dikemukakan oleh Stanley dan morse, bahwa industri yang menyerap tenaga kerja 1 sampai 9 orang termasuk industri kecil, dan yang menyerap 50 sampai 99 orang termasuk industri sedang dan 1 industri besar menyerap tenaga kerja lebih dari 100 orang (BPS, 2003).

Usaha kecil dan menengah (UKM) dalam perekonomian suatu negara, memiliki peran yang penting. Bukan saja di Indonesia , tetapi kenyataan menunjukkan bahwa posisi usah kecil dan menengah mempunyai peranan strategis di Negara-negara lain juga. Indikasi yang menunjukkan peranan usaha kecil dan menengah itu dapat dilihat dari kontribusinya terhadap PDB (Product Domestic Bruto) yaitu sebagai nilai keseluruhan semua barang dan jasa yang diproduksi di dalam wilayah tersebut dalam jangka waktu tertentu (biasanya per tahun),selain itu PDB memasukan faktor pendapatan produksi dari luar negeri yang bekerja di negara tersebut. Sedangkan PNB (Product National Bruto) adalah Hasil produksi dalam suatu wilayah yang telah dikurangi hasil faktor produksi yang pemiliknya bukan berasal dari dalam perekonomian serta ditambahi nilai faktor produksi dari dalam perekonomian yang berada diluar daerah perekonomian. Ekспорт non migas, penyerapan tenaga kerja dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang cukup berarti (M. Irfan *dalam* Sumardi, 2007).

### **3. Gambaran Umum Tanaman Jahe**

Jahe (*Zingiber officinale*) adalah tanaman rimpang yang sangat populer di bumi nusantara sebagai salah satu tanaman rempah-rempah dan bahan obat. Ciri rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas

ruas tengah. Dimana rasanya yang dominan adalah pedas karena mengandung senyawa keton bernama zingeron.

Jahe masuk kedalam suku Zingiberaceae, dimana nama ilmiahnya diberikan oleh William Roxburgh. Dari wilayah India, kemudian disebar luaskan sebagai perdagangan rempah hingga ke wilayah asia tenggara, tiongkok, jepang hingga timur tengah. Pada zaman kolonialisme Belanda, rempah jahe yang bisa memberikan rasa kehangatan dan agak pedas menjadi komoditas yang sangat populer di wilayah Eropa terutama pada saat musim dingin.

Selain rasanya yang pedas dan bisa menghangatkan tubuh, jahe banyak mengandung zat zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Sehingga tak heran bila sejak zaman dulu kala telah dikenal minuman jahe, bandrek dan sebagainya. Rimpang tanaman ini juga digunakan sebagai bumbu masak berbagai jenis masakan dan obat-obatan.

Berikut ini klasifikasi ilmiah Jahe :

Divisi : *Spermatophyta*

Sub-divisi : *Angiospermae*

Kelas : *Monocotyledoneae* (berkeping satu)

Ordo : *Zingiberales*

Famili : *Zingiberaceae*

Genus : *Zingiber*

Species : *Zingiber officinale*

Syarat tumbuh tanaman jahe selain dipengaruhi oleh bibit, cara pemeliharaan dan lain sebagainya. Untuk meningkatkan produksi jahe, beberapa faktor yang perlu diperhatikan yaitu tentang perbaikan teknik budidaya tanaman jahe yang lebih baik. Umumnya petani yang ada di Indonesia mengusahakan tanaman jahe yang pengelolanya masih bersifat tradisional, sehingga produksi dan pendapatan yang dihasilkan masih bersifat rendah.

### **Budidaya Tanaman Jahe**

Bertanam jahe bisa ditanam di ladang khusus, dapat juga sebagai tanaman sela, yang penting keadaan tempat dan iklimnya serta tanahnya harus kaya humus. Tanaman jahe bisa tumbuh mulai dari daerah pantai, pada ketinggian 250-900 meter DPL, curah hujan antara 1.500-4.000 mm per tahun, dan dengan suhu 21-35 derajat celcius, sedangkan tanahnya harus memiliki drainase yang bagus (mudah dilewati air) serta banyak mengandung humas.

Adapun teknik-teknik budidaya tanaman jahe dalam penanaman (Bina Karya Tani, 2010) sebagai berikut:

#### **A. Syarat Tumbuh**

Jahe (*Zingiber officinale*) yang merupakan tanaman tahunan terdiri atas bagian-bagian Akar, Batang, Daun dan bunga.

## B. Pembibitan

### 1. Persyaratan bibit

Persyaratan rimpang untuk bibit jahe sebenarnya tidak terlalu sulit dipenuhi. Berikut ini ada beberapa syarat yang harus diperhatikan, antara lain sebagai berikut:

- Rimpang untuk bibit jangan diambil dari kebun yang terserang bakteri *Pseudomonas solanacearum*, jamur *Rhizoctonia solani*, dan hama lalat rimpang *Mimegralla coeruleifrons*. Hal ini dapat mengakibatkan pathogen dan hama terbawa masuk ke lokasi pertanaman baru, dan akan mengakibatkan kematian nantinya.
- Rimpang yang cocok sebagai bibit berasal dari tanaman berumur sekitar 9-12 bulan, ditandai dengan taju batang yang mulai mengering. Selain itu, kulit licin dan keras, tidak mudah mengelupas, warna kulit mengkilap. Rimpang yang demikian mampu menjamin tingginya produktivitas tanaman.
- Setiap bibit setidaknya mempunyai dua mata tunas yang baik. Bibit yang berukuran besar sekitar 25-60 gram lebih tinggi produktivitasnya dibandingkan dengan yang kecil 20-40 gram.
- Sebelum ditunaskan, rimpang bibit dicuci bersih, kemudian dipatah-patahkan sesuai ukurannya.

- Lalu Rimpang bibit ditunaskan terlebih dahulu selama 2-4 minggu di tempat yang lembab dan agak gelap. Setiap potong bibit siap tanam harus memiliki satu tunas yang sudah tumbuh, karena dengan bibit yang sudah bertunas pertumbuhan tanaman akan berlangsung serentak.

Untuk menghindari kelangkaan bibit pada musim tanam, dapat dilakukan penyimpanan bibit untuk waktu tertentu. Untuk memproduksi rimpang bibit yang memenuhi syarat perlu adanya pertanaman khusus, baik didalam kawasan perkebunan jahe maupun ditempat tertentu yang memiliki keadaan lingkungan (air,tanah,dankemananan) yang mendukung keberhasilan pembibitan itu. Hal ini penting untuk menghasilkan bibit dengan pertumbuhan merata dan hasil yang terjamin.

## 2. Teknik Penyemaian Bibit

Untuk pertumbuhan tanaman yang serentak atau seragam, bibit jangan langsung ditanam sebaiknya terlebih dahulu dikecambahkan. Penyemaian bibit dapat dilakukan dengan peti kayu atau dengan bedengan.

### a. Penyemaian pada peti kayu

Rimpang jahe yang baru dipanen dijemur sementara (tidak sampai kering), kemudian disimpan sekitar 1 - 1,5 bulan. Patahkan rimpang tersebut dengan tangan dimana setiap potongan memiliki 3 - 5 mata tunas dan dijemur ulang  $\frac{1}{2}$  - 1 hari. Selanjutnya potongan bakal bibit tersebut dikemas ke dalam karung beranyaman jarang, lalu dicelupkan dalam larutan fungisida dan zat pengatur tumbuh sekitar 1 menit kemudian keringkan. Setelah itu dimasukkan

kedalam peti kayu. Lakukan cara penyemaian dengan peti kayu sebagai berikut: pada bagian dasar peti kayu diletakkan bakal bibit selapis, kemudian di atasnya diberi abu gosok atau sekam padi, demikian seterusnya sehingga yang paling atas adalah abu gosok atau sekam padi tersebut. Setelah 2 - 4 minggu lagi, bibit jahe tersebut sudah disemai.

b. Penyemaian pada bedengan

Rimpang bakal bibit disusun pada bedengan jerami lalu ditutup jerami, dan di atasnya diberi rimpang lalu diberi jerami pula, demikian seterusnya, sehingga didapatkan 4 susunan lapis rimpang dengan bagian atas berupa jerami. Perawatan bibit pada bedengan dapat dilakukan dengan penyiraman setiap hari dan sesekali disemprot dengan fungisida. Setelah 2 minggu, biasanya rimpang sudah bertunas. Bila bibit bertunas dipilih agar tidak terbawa bibit berkualitas rendah.

c. Penyiapan Bibit

Sebelum ditanam, bibit harus dibebaskan dari ancaman penyakit dengan cara bibit tersebut dimasukkan ke dalam karung dan dicelupkan ke dalam larutan fungisida sekitar 8 jam. Kemudian bibit dijemur 2 - 4 jam, barulah ditanam.

### C. Pengolahan Media Tanam

1) Persiapan Lahan

Untuk mendapatkan hasil panen yang optimal harus diperhatikan syarat-syarat tumbuh yang dibutuhkan tanaman jahe. Bila keasaman tanah

yang ada tidak sesuai dengan keasaman tanah yang dibutuhkan tanaman jahe, maka harus ditambah atau dikurangi keasaman dengan kapur.

## 2) Pembukaan Lahan

Pengolahan tanah diawali dengan dibajak sedalam kurang lebih dari 30 cm dengan tujuan untuk mendapatkan kondisi tanah yang gembur atau remah dan membersihkan tanaman pengganggu. Setelah itu tanah dibiarkan 2 - 4 minggu agar gas-gas beracun menguap serta bibit penyakit dan hama akan mati terkena sinar matahari.

## 3) Pembentukan Bedengan

Pada daerah-daerah yang kondisi air tanahnya jelek dan sekaligus untuk Pencegah terjadinya genangan air, sebaiknya tanah diolah menjadi bedengan-bedengan dengan ukuran tinggi 20-30 cm, lebar 80-100 cm, sedangkan anjangnya disesuaikan dengan kondisi lahan.

## 4) Pengapuran

Pengapuran juga berfungsi menambah unsur kalium yang sangat diperlukan tanaman untuk mengeraskan bagian tanaman yang berkayu, merangsang pembentukan bulu-bulu akar, mempertebal dinding sel buah dan merangsang pembentukan biji

### **D. Teknik Penanaman**

#### 1) Penentuan Pola Tanaman

Penanaman jahe secara tumpangsari dengan tanaman lain mempunyai keuntungan-keuntungan sebagai berikut:

- Mengurangi kerugian yang disebabkan naik turunnya harga.
- Menekan biaya kerja, seperti: tenaga kerja pemeliharaan tanaman.
- Meningkatkan produktivitas lahan.
- Memperbaiki sifat fisik dan mengawetkan tanah akibat rendahnya pertumbuhan gulma (tanaman pengganggu).

## 2) Pembedaan Lubang Tanam

Untuk menghindari pertumbuhan jahe yang jelek, karena kondisi air tanah yang buruk, maka sebaiknya tanah diolah menjadi bedengan-bedengan. Selanjutnya buat lubang-lubang kecil atau alur sedalam 3-7,5 cm untuk menanam bibit.

## 3) Cara Penanaman

Cara penanaman dilakukan dengan cara melekatkan bibit rimpang secara rebah ke dalam lubang tanam atau alur yang sudah disiapkan.

## 4) Periode Tanam

Penanaman jahe sebaiknya dilakukan pada awal musim hujan sekitar bulan September dan Oktober. Hal ini dimungkinkan karena tanaman muda akan membutuhkan air cukup banyak untuk pertumbuhannya.

## E. Pemeliharaan Tanaman

### 1) Penyulaman

Sekitar 2-3 minggu setelah tanam, hendaknya diadakan untuk melihat rimpang yang mati. Bila demikian harus segera dilaksanakan penyulaman

agar pertumbuhan bibit sulaman itu tidak jauh tertinggal dengan tanaman lain, maka sebaiknya dipilih bibit rimpang yang baik serta pemeliharaan yang benar.

## 2) Penyiangan

Penyiangan pertama dilakukan ketika tanaman jahe berumur 2-4 minggu kemudian dilanjutkan 3-6 minggu sekali. Tergantung pada kondisi tanaman pengganggu yang tumbuh. Namun setelah jahe berumur 6-7 minggu, sebaiknya tidak perlu dilakukan penyiangan lagi, sebab pada umur tersebut rimpangnya mulai besar.

## 3) Pembubunan

Tujuan pembubunan untuk menimbun rimpang jahe yang kadang-kadang muncul ke atas permukaan tanah. Apabila tanaman jahe masih muda, cukup tanah dicangkul tipis di sekeliling rumpun dengan jarak kurang lebih 30 cm. Pada bulan berikutnya dapat diperdalam dan diperlebar setiap kali pembubunan akan berbentuk terbenak sistem pengairan yang berfungsi untuk menyalurkan kelebihan air. Pertama kali dilakukan pembubunan pada waktu tanaman jahe berbentuk rumpun yang terdiri atas 3-4 batang semu, umumnya pembubunan dilakukan 2-3 kali selama umur tanaman jahe. Namun tergantung kepada kondisi tanah dan banyaknya hujan.



#### 4) Pemupukan

##### a. Pemupukan Organik

Pemupukan secara organik yaitu dengan menggunakan pupuk kompos organik atau pupuk kandang dilakukan lebih sering dibanding kalau kita menggunakan pupuk buatan. Adapun pemberian pupuk kompos organik ini dilakukan Untuk menghemat pemakaian pupuk kompos dapat juga dilakukan dengan jalan mengisi tiap-tiap lobang tanam di awal pertanaman sebanyak 0.5 – 1kg per tanaman. Pemberian pupuk kompos ini biasanya dilakukan setelah kegiatan penyiangan dan bersamaan dengan kegiatan pembubunan.

##### b. Pemupukan Konvensional

Selain pupuk dasar (pada awal penanaman), tanaman jahe perlu diberi pupuk susulan kedua (pada saat tanaman berumur 2-4 bulan). Pupuk dasar yang digunakan adalah pupuk organik 15-20 ton/ha. Pemupukan tahap kedua digunakan pupuk kandang dan pupuk buatan. Pupuk diberikan dengan ditebarkan secara merata di sekitar tanaman atau dalam bentuk alur dan ditanam di sela-sela tanaman.

#### 5) Pengairan dan Penyiraman

Tanaman Jahe tidak memerlukan air yang terlalu banyak untuk pertumbuhannya, akan tetapi pada awal masa tanam diusahakan penanaman pada awal musim hujan sekitar bulan September.

## 6) Waktu Penyemprotan Pestisida

Penyemprotan pestisida sebaiknya dilakukan mulai dari saat penyimpanan bibit yang untuk disemai dan pada saat pemeliharaan. Penyemprotan pestisida pada fase pemeliharaan biasanya dicampur dengan pupuk organik cair atau vitamin-vitamin yang mendorong pertumbuhan jahe.

## F. Hama Dan Penyakit

### 1) Hama

Hama yang dijumpai pada tanaman jahe adalah:

- Kepik, menyerang daun tanaman hingga berlubang-lubang.
- Ulat penggesek akar, menyerang akar tanaman jahe hingga menyebabkan tanaman jahe menjadi kering dan mati.

### 2) Penyakit

#### a. Penyakit layu bakeri

Gejala:

Mula-mula helaian daun bagian bawah melipat dan menggulung kemudian terjadi perubahan warna dari hijau menjadi kuning dan mengering. Kemudian tunas batang menjadi busuk dan akhirnya tanaman mati rebah. Bila diperhatikan, rimpang yang sakit itu berwarna gelap dan sedikit membusuk. Penyakit ini menyerang tanaman jahe pada umur 3-4 bulan dan yang paling berpengaruh adalah faktor suhu udara yang dingin, genangan air dan kondisi tanah yang terlalu lembab.

Pengendalian:

- jaminan kesehatan bibit jahe
- karantina tanaman jahe yang terkena penyakit
- pengendalian dengan pengolahan tanah yang baik

b. Penyakit busuk rimpang

Penyakit ini dapat masuk ke bibit rimpang jahe melalui lukanya. Ia akan tumbuh dengan baik pada suhu udara 20-25 derajat C dan terus berkembang akhirnya menyebabkan rimpang menjadi busuk.

Gejala:

Daun bagian bawah yang berubah menjadi kuning lalu layu dan akhirnya tanaman mati.

Pengendalian:

- penggunaan bibit yang sehat
- penerapan pola tanam yang baik
- penggunaan fungisida.

c. Penyakit bercak daun

Penyakit ini dapat menular dengan bantuan angin, akan masuk melalui luka maupun tanpa luka.

Gejala:

Pada daun yang bercak-bercak berukuran 3-5 mm, selanjutnya bercak-bercak itu berwarna abu-abu dan ditengahnya terdapat bintik-bintik berwarna hitam, sedangkan pinggirnya busuk basah. Tanaman yang terserang bisa mati.

Pengendalian:

Baik tindakan pencegahan maupun penyemprotan penyakit bercak daun sama halnya dengan cara-cara yang dijelaskan di atas.

#### G. Gulma

Gulma potensial pada pertanaman temu lawak adalah gulma kebun antara lain adalah rumput teki, alang-alang, ageratum, dan gulma berdaun lebar lainnya.

#### H. Panen

##### Ciri dan Umur Panen

Pemanenan dilakukan tergantung dari penggunaan jahe itu sendiri. Bila kebutuhan untuk bumbu penyedap masakan, maka tanaman jahe sudah bisa di panen pada umur kurang lebih 4 bulan dengan cara mematahkan sebagian rimpang dan sisanya dibiarkan sampai tua. Apabila jahe untuk dipasarkan maka jahe dipanen setelah cukup tua. Umur tanaman jahe yang sudah bisa dipanen antara 10-12 bulan, dengan ciri-ciri warna daun berubah dari hijau menjadi kuning dan batang semua mengering.

##### 1. Cara Panen

Cara panen yang baik, tanah dibongkar dengan hati-hati menggunakan alat garpu atau cangkul, diusahakan jangan sampai rimpang jahe terluka. Selanjutnya tanah dan kotoran lainnya yang menempel pada rimpang dibersihkan dan bila perlu dicuci. Sesudah itu jahe dijemur di atas papan atau daun pisang kira-kira selama 1 minggu. Tempat penyimpanan harus terbuka,

tidak lembab dan penumpukannya jangan terlalu tinggi melainkan agak disebar.

## 2. Periode Panen

Waktu panen sebaiknya dilakukan sebelum musim hujan. Saat panen biasanya ditandai dengan mengeringnya bagian atas tanah. Namun demikian apabila tidak sempat dipanen pada musim kemarau tahun pertama ini sebaiknya dilakukan pada musim kemarau tahun berikutnya. Pemanenan pada musim hujan menyebabkan rusaknya rimpang dan menurunkan kualitas rimpang sehubungan dengan rendahnya bahan aktif karena lebih banyak kadar airnya.

## 3. Perkiraan Hasil Panen

Produksi rimpang segar untuk klon jahe gajah berkisar antara 15-25 ton/hektar, sedangkan untuk klon jahe empit atau jahe sunti berkisar antara 10-15 ton/hektar.

## 4. **Konsepsi *Home Industry* Sari Jahe Instan**

*Home Industry* pengolahan sari jahe instan merupakan industri yang sudah ada sejak tahun 2002 di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Kota Pagar Alam. Pengolahan sari jahe jahe sebagai salah satu usaha minuman hasil olahan rimpang jahe, merupakan minuman yang sudah banyak dikenal masyarakat. Pembuatannya tidak memerlukan keahlian dari seseorang dengan latar belakang ilmu pengetahuan tertentu.

Sari jahe instan merupakan salah satu minuman suplemen (tambahan) yang banyak diminati masyarakat, karena disamping dinilai berkhasiat juga sangat praktis bagi penggunaannya. *Back to natural* atau kembali ke alam, juga mendukung meningkatnya peminat minuman instan tersebut.

Berkaitan dengan unsur kimia yang terkandung didalam jahe, sari jahe instan memiliki khasiat alam mengatasi beberapa gangguan kesehatan yang antara lain meliputi: perut kembung, pegal-pegal, masuk angin, kedinginan, kelelahan/penurunan kesegaran tubuh.

#### **a. Peralatan yang digunakan**

Pisau, parutan, saringan, baskom, pengaduk, wajan, kompor, ember, ayakan, plastik, lilin / lampu kecil / *plastic sealer*, sendok, timbangan, dan tas atau karton.

#### **b. Cara membuat**

Bubuk atau instan jahe dibuat dengan cara sebagai berikut :

##### **1. Pamarutan / penumbukan**

Umbi jahe akan digunakan dalam pembuatan bubuk jahe di cuci bersih dan dikupas, kemudian diparut hingga halus. Pamarutan dapat dilakukan secara manual maupun dengan mesin pamarut. Sementara, daun pandan dan sereh dapat dihancurkan dengan cara ditumbuk ataupun diparut hingga lembut dan kemudian dapat diperas dengan mudah untuk diambil sarinya.



## 2. Pemasakan

Umbi jahe yang telah diparut dan daun pandan serta sereh yang telah ditumbuk, dicampur dan kemudian diperas untuk diambil sarinya. Pemasakan dilakukan berkali-kali agar diperoleh sari-sari yang banyak dan juga mendapatkan sari-sari yang benar-benar bersih maka dilakukan pemerasan sekali lagi.

## 3. Penambahan gula

Masukkan gula pasir (sebanyak setengah dari volum) ke dalam sari jahe, daun pandan dan serei, lalu diaduk-aduk hingga gula tercampur merata.

## 4. Pemasakan

Setelah tercampur rata, sari jahe tersebut dimasak di dalam wajan dengan api sedang atau bahkan mendekati kecil. Selama pemasakan, pengadukan harus terus dilakukan untuk menghindari terjadinya pengumpalan dan penghangusan. Pemasakan terus dilakukan hingga terbentuk adonan yang kental dan berkesan berminyak.

## 5. Penambahan gula

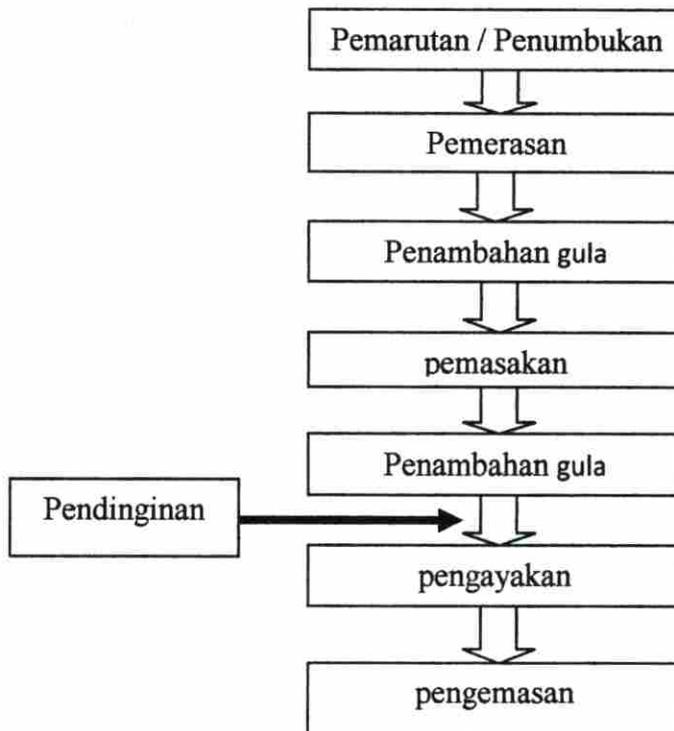
Kedalam adonan yang kental tersebut, setengah volume gula pasir yang masih tersisa dengan terus dilakukan pengadukan. Pemasakan yang terus diadukan semula basah berubah menjadi kering dalam bentuk serbuk atau bubuk. Dalam keadaan panas, serbuk yang terbentuk harus dihancurkan / dihaluskan dengan menggunakan pengaduk hingga menjadi serbuk yang lembut. Penghancuran yang dilakukan dalam keadaan dingin, akan sulit

dilakukan mengingat serbuk tersebut telah mengeras. Selanjutnya, diangkat dalam wajan dan didinginkan.

## 6. Pengayakan

Serbuk yang telah dihancurkan, kemudian diayak hingga diperoleh bubuk atau sari jahe instan yang benar-benar lembut. Untuk serbuk yang tidak lolos ayakan, dapat dihancurkan lagi hingga semuanya dapat lolos ayakan. Sari jahe instan hasil pengayakan tersebut, kemudian segera dikemas dalam kantong plastik ataupun stoples.

Untuk lebih jelas proses pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 2. Proses Pembuatan Rimpang Jahe Menjadi Sari Jahe Instan.

## 5. Konsepsi Pemasaran

Pemasaran produk merupakan mata rantai penting dari suatu proses kegiatan yang bersifat komersial. Tanpa adanya pemasaran yang baik, maka usaha komersil tersebut secara otomatis akan terhenti. Hasil dari kegiatan pemasaran akan dapat menentukan apakah suatu usaha tersebut menguntungkan, tidak menguntungkan, ataupun hanya impas saja. Oleh karena itu suatu pengusaha baik berskala besar, menengah, maupun kecil harus memahami benar segala sesuatu yang berkaitan dengan pemasaran produk, yang anatara lain meliputi permasalahan yang berkaitan dengan saluran pemasaran, penetapan harga, dan cara pembayaran (Kanisius, 2003).

Saluran pemasaran menurut Prastyo (2003), adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan barang tersebut dari produsen sampai ke konsumen.

1. Produsen → Konsumen
2. Produsen → Pedagang pengecer → Konsumen
3. Produsen → Pedagang grosir / semi grosir → Pedagang  
Pengecer → konsumen

Suatu produk dikatakan memiliki siklus hidup berarti dapat menegaskan empat hal (1) Produk memiliki umur yang panjang, (2) Penjualan produk melalui berbagai tahapan yang berbeda, masing-masing memberikan tantangan, peluang, dan masalah yang berbeda bagi penjualan, (3) laba naik

turun pada berbagai tahap siklus hidup produk, dan (4) Produk memerlukan strategi pemasaran, keuangan, manufaktur, pembelian dan sumberdaya manusia yang berbeda dalam tiap siklus hidupnya. Biaya pemasaran adalah biaya yang dikeluarkan untuk keperluan pemasaran. Besarnya biaya pemasaran ini berbeda satu sama lainnya disebabkan (1) macam komoditas, (2) lokasi pemasaran dan (3) macam lembaga pemasaran.

Kriteria yang digunakan sebagai indikator efisiensi pemasaran ada empat macam yaitu minat masyarakat, harga pada tingkat konsumen, ketersediaan fasilitas fisik pemasaran, dan tingkat persaingan pasar. Indikator margin pemasaran lebih sering digunakan dalam analisis margin pemasaran dapat diketahui tingkat efisiensi operasional (teknologi) serta efisiensi harga (ekonomi) dari pemasaran.

Menurut Kotler (2002) saluran pemasaran merupakan serangkaian organisasi yang saling bergantung yang terlibat dalam proses menjadikan produk atau jasa siap digunakan untuk digunakan atau di konsumsi.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pola saluran pemasaran adalah sebagai berikut:

1. Pertimbangan pasar : siapa konsumen rumah tangga atau industri, besarnya potensi pembelian, bagaimana konsentrasi pasar secara geografis, berapa jumlah pesanan dan bagaimana kebiasaan konsumen dalam membeli.

2. Pertimbangan barang meliputi : berapa besar nilai per unit barang tersebut, besar dan berat barang (mudah rusak atau tidak), sifat teknis (berupa barang standar atau pesanan) dan bagaimana luas produk perusahaan yang bersangkutan.
3. Pertimbangan dari segi perusahaan meliputi : sumber permodalan, kemampuan dan pengalaman manajerial, pengawasan penyaluran dan pelayanan yang diberikan penjual.
4. Pertimbangan terhadap lembaga perantara meliputi : pelayanan yang dapat diberikan oleh lembaga perantara, kegunaan perantara, sikap perantara terhadap kebijakan produsen, volume penjualan dan pertimbangan biaya.

Produsen adalah golongan yang menghasilkan atau produk, disamping sebagai pelaku penjualan yang merupakan salah satu fungsi dari pemasaran. Salah satu bagian dari fungsi pemasaran adalah pedagang perantara yang merupakan badan-badan yang berusaha dalam bidang pemasaran, menggerakkan barang dari produsen ke konsumen melalui aktivitas jual-beli. Mereka yang memberikan jasa atau fasilitas yang memperlancar fungsi pemasaran yang dilakukan produsen atau pedagang perantara adalah pihak bank, usaha pengangkutan, dan sebagainya yang dikategorikan ke dalam lembaga pemberi jasa.

## 6. Konsepsi Produksi

Produksi secara teknis adalah suatu proses pendayagunaan sumber-sumber yang tersedia dengan harapan terwujudnya hasil dari segalanya pengorbanan yang telah diberikan. Ditinjau dari pengertian ekonomis produksi adalah suatu proses pendayagunaan segala sumber yang tersedia untuk mewujudkan segala hasil yang terjamin kualitas dan kuantitasnya, terkelolah dengan baik sehingga merupakan suatu komoditi yang dapat diperdagangkan (Kartasapoetra *dalam* nurvalentini, 2011 ).

Kegiatan pengolahan pada subsistem agroindustri tergantung pada ketersediaan bahan baku, teknologi produksi yang digunakan, dan kulaitas tenagakerja untuk memperlancar proses produksi dengan tujuan untuk menciptakan produk akhir yang menguntungkan dan untuk meningkatkan pendapatan (Mubyarto, 1990).

## 7. Konsepsi Harga

Harga merupakan nilai suatu barang atau jasa yang diukur dengan sejumlah uang dimana berdasarkan nilai tersebut, seseorang atau pengusaha bersedia melepaskan jasa atau barang yang dimilikinya pada pihak lain. Menurut manullang (1998), mengatakan bahwa yang menentukan harga penjualan suatu barang adalah ongkos produksi dari barang yang bersangkutan pendapat ini tidak bertentangan dengan teori ekonomi yang

mengatakan “bahwa harga suatu barang di pasar ditentukan permintaan dan penawaran”. Berarti tidak akan diproduksi bila tidak memperoleh keuntungan.

Sesuai dengan hukum permintaan bahwa harga suatu barang akan naik bila jumlah penawaran akan barang tersebut lebih sedikit dibanding dengan jumlah permintaan, dan sebaliknya harga suatu barang akan turun bila jumlah penawaran akan lebih besar dibanding dengan jumlah permintaan. Kondisi harga akan stabil apabila jumlah penawaran dan jumlah permintaan seimbang, harga dari suatu komoditi biasanya dikaitkan dengan jumlah uang yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan komoditi tersebut (Boediono, 1982).

Menurut Hermato (1996), harga adalah perbandingan antara biaya produksi yang dihasilkan atau biaya satuan produk. Tinggi rendahnya harga produk dipengaruhi oleh faktor-faktor yang bersifat teknis antara lain produksi tanaman, kualitas produk yang akan dijual, serta lokasi atau tempat untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan upah tenaga kerja.

## **8. Konsepsi Nilai Tambah Dan Keuntungan**

Nilai tambah adalah suatu pertambahan nilai baik bentuk ataupun kegunaannya sehingga memberikan nilai lebih bagi suatu komoditi. Pengolahan jahe menjadi sari jahe instan merupakan salah satu usaha untuk memperoleh nilai tambah. Nilai tambah ekonomi (*Economic value added*) adalah laba yang tertinggal setelah dikurangi dengan biaya modal yang diinvestasikan untuk menghasilkan laba tersebut. Nilai tambah ekonomi

merupakan suatu tolak ukur kinerja keuangan yang berbasis nilai. Nilai tambah ekonomi yang positif biasanya menunjukkan penciptaan nilai dari suatu proses (untung), sedangkan nilai tambah ekonomi yang negatif menunjukkan penghancuran nilai (rugi) (Tunggal, 2001).

Menurut Ningsih (2002), Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Oleh karena itu dikatakan bahwa nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan pengolahan. Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan *Home Industry*. Analisis ini merupakan metode sejauh mana bahan baku mengalami perubahan nilai. Rimpang jahe yang telah diolah menjadi sari jahe instan dan banyak dikonsumsi masyarakat memberikan nilai tambah bagi jahe itu sendiri.

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Keuntungan yang diperoleh pengusaha adalah selisih antara jumlah penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan (Soemarsono, 1990). Menurut Soekartawi (1995), secara teori ekonomi keuntungan tidak dijumpai dalam jangka panjang disebabkan oleh adanya kebebasan keluar masuknya usaha dalam jangka waktu yang sama, tetapi kenyataannya keuntungan memang ada sehingga pengusaha tetap mengusahakan usahanya.

Keuntungan suatu usaha dihitung dengan cara menghitung biaya produksi. Biaya produksi atau biaya pabrik adalah jumlah dari tiga unsur

biaya yaitu bahan baku langsung, pekerja langsung dan overhead pabrik. Bahan langsung adalah semua bahan integral dari barang dan dapat langsung dikalkulasikan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Overhead pabrik adalah biaya dari bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung dan semua biaya lainnya yang tidak dapat dibebankan langsung ke produk tertentu.

keuntungan diperoleh apabila hasil penjualan adalah lebih besar dari ongkos produksi, keuntungan maksimum dapat dicapai apabila perbedaan antara hasil penjualan dan ongkos produksi mencapai tingkat yang paling besar (Sukirno, 2000).

Menurut Hayami, et al. (1987), untuk menghitung nilai tambah dan Keuntungan digunakan rumusan sebagai berikut :

**Tabel 2. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan**

Variabel	Simbol/rumus
<b><u>Output, Input, Harga</u></b>	
1. Output (Kg/pp)	A
2. Input (Kg/pp)	B
3. Tenaga Kerja (HOK/pp)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
<b><u>Pendapatan dan keuntungan (Rp/Kg)</u></b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Harga Input (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/pp)	$J = D \times F$
11. Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12. Ratio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14. Bagian Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
15. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$

Sumber : Hayami, et al. (1987).

## 9. Konsepsi Biaya Produksi

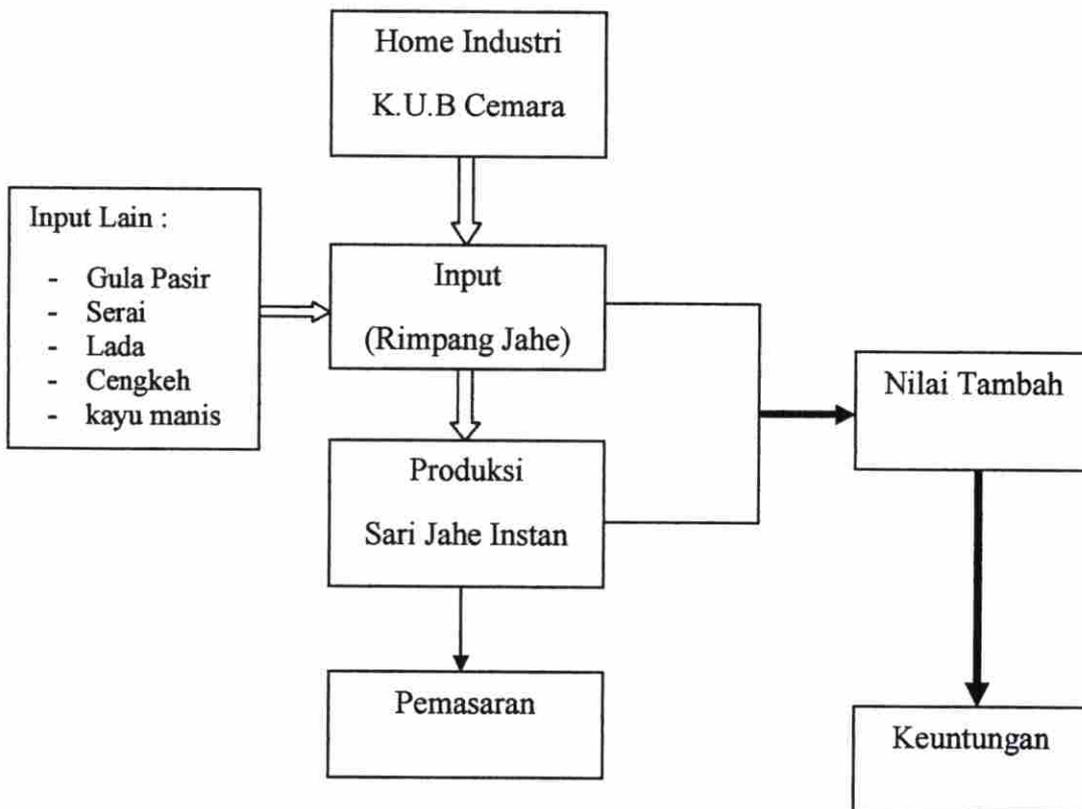
Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang harus dikeluarkan yang harus dilakukan oleh produsen untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan penunjang lainnya baik. Biaya eksploitas langsung adalah biaya pemeliharaan sesudah tanaman menghasilkan, biaya pengolahan dan biaya pemasaran. Biaya eksploitas tidak langsung terdiri dari biaya jaminan sosial, pajak, dan keperluan lainnya (Hadisapoetra, 1990).

Selanjutnya Kartaspoetra (1988), menjelaskan bahwa Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang harus dikeluarkan oleh produsen untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan penunjang lainnya yang akan didayagunakan agar produksi-produksi yang telah direncanakan dapat terwujud dengan baik.

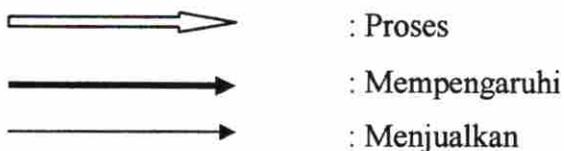
Menurut Hermanto (1996), biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh seorang petani alam proses produksi serta membawanya menjadi produk, termasuk didalamnya barang yang dibeli dan jasa yang dibayarkan di dalam maupun diluar usahatani. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat dipengaruhi oleh jumlah produksi dan biasanya habis dalam satu kali proses produksi, misalnya biaya upah dan biaya bahan.

## B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah secara diagramatik yang digambarkan sebagai berikut :



Keterangan :



Gambar. 3 : Diagramatik Nilai Tambah Dan Pemasaran Dari Usaha *Home Industry* Sari Jahe Instan.

### C. Operasional Variabel

1. Responden adalah K.U.B Cemara dalam pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan.
2. (Input) adalah jumlah bahan baku utama yaitu Rimpang jahe dan Input lain yang digunakan untuk pembuatan sari jahe instan yaitu gula pasir, serai, pala, cengkeh dan kayu manis (Kg/pp).
3. Proses Produksi adalah kegiatan yang dimulai dari penyiapan bahan baku (Rimpang Jahe) sampai ke sari jahe instan.
4. Tenaga kerja adalah jumlah orang dalam proses pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan (HOK/Kg).
5. Faktor konversi adalah perbandingan antara produksi (output) dengan bahan baku utama (input).
6. Produk yang dijual dalam usaha pengolahan rimpang jahe adalah sari jahe instan (Kg).
7. Nilai output adalah perkalian antara faktor konversi dengan harga output (Rp/pp).
8. Nilai tambah adalah nilai produk yang dikurangi dengan input dan dikurangi sumbangan input lain (Rp/Kg).
9. Rasio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output yang dihasilkan (%).

10. Harga produksi adalah harga yang diperoleh dari penjualan setiap satuan output yaitu sari jahe instan (Rp/Kg).
11. Total biaya adalah penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi sari jahe instan (Rp/pp).
12. Produksi adalah jumlah keseluruhan produksi sari jahe instan yang dihasilkan oleh produsen (Kg/pp).
13. Keuntungan adalah selisih antara nilai produk, harga input rimpang jahe, sumbangan input lain, dan biaya tenaga kerja langsung (Rp/Kg).

### III. PELAKSANAAN PENELITIAN

#### A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di K.U.B Cemara di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa *home industry* ini merupakan salah satu usaha pengolahan jahe menjadi sari jahe instan yang berlangsung di Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2012 sampai Juli 2012.

#### B. Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*Case Study*). Menurut Amirin (1995), bahwa studi kasus merupakan salah satu fasilitas yang digunakan untuk menyelidiki, mengamati masalah yang akan dijadikan objek penelitian. Dalam penelitian *case study* data dapat dikumpulkan dengan metode observasi, angket, wawancara atau studi kepustakaan.



### **C. Metode Penarikan Contoh**

Metode penarikan contoh digunakan dalam penelitian ini adalah metode *purposive sampling*. Dengan pertimbangan satu-satunya *home industry* sari jahe instan sebagai sampel. Menurut Umar (2003), pemilihan sampel berdasarkan karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai hubungan dengan karakteristik populasi yang sudah diketahui sebelumnya, diambil satu sampel yaitu K.U.B Cemara.

### **D. Metode Pengumpulan Data**

Metode Pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara langsung terhadap K.U.B Cemara, Dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan. Sedangkan data sekunder berasal dari dinas atau instansi yang berhubungan langsung dengan penelitian ini guna memperkuat informasi yang dihasilkan dari penelitian yang akan dilaksanakan.

### **E. Metode Pengolahan dan Analisis Data**

Metode Pengolahan dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis Deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjawab permasalahan yang kedua, sedangkan Analisis kuantitatif digunakan untuk

menjawab permasalahan yang pertama dengan menggunakan Komponen-komponen menghitung nilai tambah dan keuntungan di K.U.B Cemara.

**Tabel 3. Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan**

Variabel	Simbol/rumus
<b><u>Output, Input, Harga</u></b>	
1. Output (Kg/pp)	A
2. Input (Kg/pp)	B
3. Tenaga Kerja (HOK/pp)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
<b><u>Pendapatan dan keuntungan (Rp/Kg)</u></b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Harga Input (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/pp)	$J = D \times F$
11. Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12. Ratio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14. Bagian Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
15. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$

Sumber : Hayami, et al. (1987).

## **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Keadaan Umum Daerah Penelitian**

#### **1. Letak Geografis dan Batas Wilayah**

Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas merupakan salah satu desa yang berada dalam Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam dengan luas wilayah 75,1 ha (7,51 Km<sup>2</sup>). Adapun batas wilayah administrasi Desa Karang Dapo adalah sebagai berikut:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kel.Bedeng Serasan/TB.Giri Indah.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kel.Tanjung Agung.
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kel.Ulu Rurah.
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kel.Nendagung.

Jarak Desa Karang Dapo dengan Ibu Kota Kecamatan berjarak 3 km. Denah Kelurahan Tumbak Ulas dapat dilihat pada Lampiran 1.

#### **2. Distribusi Penggunaan Tanah**

Luas wilayah Kelurahan Tumbak Ulas adalah 75,1 ha yang secara umum digunakan untuk Pemukiman, Kuburan, Pekarangan, Perkantoran, Prasarana Umum lainnya, Sawah, Kebun, Kolam dan lain-lain.

### 3. Keadaan Penduduk

Penduduk Desa Karang Dapo Sampai Tahun 2011 berjumlah 7.212 jiwa. Yang terdiri dari mulai anak-anak, sampai dewasa, dimana jumlah laki-laki 3.699 jiwa dan perempuan 3.513 jiwa.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin di Desa Karang dapo Kelurahan Tumbak Ulas, 2011.

No	Golongan Umur	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Presentase (%)
1	0-12 Bulan	105	198	303	4,20
2	1-2 Tahun	100	140	240	3,32
3	5-6 Tahun	250	154	404	5,60
4	7-12 Tahun	391	458	849	11,8
5	13-15 Tahun	550	589	1139	15,8
6	16-18 Tahun	591	681	1272	17,63
7	19-25 Tahun	492	419	911	12,63
8	26-35 Tahun	610	705	1.315	18,23
9	36-45 Tahun	490	424	914	12,8
10	46-50 Tahun	267	238	505	7,00
11	51-60 Tahun	289	308	597	8,27
12	61-75 Tahun	184	196	380	5,26
13	≥ 75 Tahun	50	48	98	1,35
	Jumlah	3.699	3.513	7.212	100,00

Sumber : Monografi Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas, 2011. Kantor Lurah Tumbak Ulas, 2012.

Berdasarkan Tabel 5 di atas, diketahui bahwa penduduk kelurahan Tumbak Ulas yang terbanyak pada golongan umur 26-35 Tahun, yaitu 610 jiwa laki-laki dan 705 jiwa perempuan.

#### **4. Sarana Dan Prasarana**

Untuk Menunjang kegiatan sehari-hari di Desa Karang Dapo di sediakan sarana dan prasarana. Adapun sarana dan prasarana yang terdapat di Desa Karang Dapo meliputi prasarana sosial seperti prsarana peribadatan di Desa Karang Dapo yaitu 9 Masjid dan 2 Mushola. Dimana penduduk Desa Karang Dapo beragama Islam, prasarana peribadatan ini sudah dimanfaatkan masyarakat setempat untuk kegiatan keagamaan seperti sholat jumat, Pengajian dan peringatan hari besar keagamaan.

Puskesmas, Polindes, Klinik/Balai Pengobatan, Posyandu dan Tempat Dokter Praktek sebagai salah satu prasarana kesehatan bagi warga Desa Karang Dapo sangat besar peranannya menjaga kesehatan masyarakat. Selain itu dapat dimanfaatkan juga sebagai tempat penimbangan balita, pelayanan gizi, imunisasi balita dan ibu hamil serta pelayanan keluarga berencana (KB). Puskesmas, Polindes, Klinik/Balai Pengobatan, Posyandu dilaksanakan oleh petugas kesehatan tingkat desa. Prasarana pendidikan yang ada di Desa Karang Dapo telah di manfaatkan dengan baik, terlihat dari hampir keseluruhan anak usia sekolah dasar tidak ada yang tidak bersekolah. Hal ini

didukung oleh kesadaran orang tua akan pentingnya pendidikan bagi masa depan anaknya.

Prasarana perhubungan berupa jalan aspal dan jalan tanah. Sedangkan sarana perhubungan digunakan mobil, motor, becak dan sepeda yang dimiliki warga. Penduduk Desa Karang Dapo telah memiliki berbagai sarana komunikasi berupa televisi, radio, telpon, warnet dan surat kabar sehingga informasi cepat diterima warganya. Untuk lebih jelas seperti terlihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 5. Prasarana Penunjang Kelancaran Kehidupan Masyarakat Desa Karang Dapo, 2011.

No	Jenis Prasarana	Jumlah (Unit)
1.	Prasarana Peribadatan	
	- Masjid	9
	- Musholah	2
2.	Prasarana Kesehatan	
	- Puskesmas	1
	- Polindes	1
	- Klinik/Balai Pengobatan	1
	- Posyandu	6
	- Tempat Dokter Praktek	2
3.	Prasarana Pendidikan	
	- Sekolah Dasar	3
	- PAUD	5
	- TPA	9
4.	Prasarana Olahraga	2

Sumber : Monografi Kelurahan Tumbak Ulas, 2011. Kantor Lurah Tumbak Ulas, 2012.



## **B. Keadaan Umum Usaha Pengolahan Sari Jahe Instan**

*Home industry* K.U.B Cemara bergerak dibidang produksi pembuatan sari jahe instan. Usaha ini mulai didirikan pada tahun 2002, sedikit demi sedikit usaha ini mengalami kemajuan dan perkembangan. Usaha sari jahe instan ini berlokasi di desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Dempo Selatan Kota Pagar Alam.

*Home industry* K.U.B Cemara sudah memiliki izin usaha. Adapun surat izin usaha perdagangan dan surat tanda daftar usaha telah terdaftar pada Departemen Perindustrian dan Perdagangan Kota Pagar Alam.

Adapun untuk tenaga kerja yang ada pada *home industry* K.U.B Cemara masih bersifat tenaga kerja keluarga dan sebagian kecil dari para tetangga, dan umumnya tenaga kerja yang dibutuhkan adalah tenaga kerja orang dewasa. Jumlah tenaga kerja yang ada pada *home industry* K.U.B Cemara masih berdasarkan banyaknya produksi yang dihasilkan kisaran tenaga kerja 2 orang sampai 4 orang.

Upah yang diperoleh pekerja dari pengolahan sari jahe instan yaitu rata-rata menerima upah sebesar Rp. 20.000,00. Per hari sedangkan untuk produksi sari jahe instan dalam satu kali produksi sebanyak 100 kilogram dengan banyaknya bahan baku yang digunakan rimpang jahe sebanyak 50 kilogram, gula pasir 50 kilogram dan rempah-rempah (10%).

Pemasaran sari jahe instan bukan hanya untuk daerah Kota Pagar Alam saja akan tetapi sudah ada pengiriman keluar daerah diantaranya Lahat,

Muara Enim, Prabumulih dan Palembang. Harga yang ditawarkan terdiri dari 2 macam yaitu Rp. 28.000,00 per kilogram dan Rp. 7.000,00 untuk kemasan  $\frac{1}{4}$  kilo gram.

### **C. Identitas Responden**

#### **1. Umur**

Kegiatan seseorang pada umumnya dipengaruhi oleh faktor umur, seorang yang berada dalam usia produktif akan mampu berkerja optimal, sebaliknya orang yang belum atau masuk dalam usia tidak produktif, tingkat kemampuan kerjanya rendah. Menurut Tohir (1989 ), usia belum produktif < 15 tahun, tidak produktif > 54 tahun.

Produsen K.U.B Cemara yang diambil pada penelitian ini yaitu Ibu Suryati, dapat dikatagorikan pada usia produktif, sebab beliau berumur 54 Tahun. Beliau juga memiliki 2 pekerja yang usianya masih produktif yaitu 20-35 tahun.

#### **2. Pendidikan**

Pendidikan baik formal dan non formal merupakan salah satu faktor pelancar untuk pembangunan pertanian yang berpengaruh terhadap cepat atau lambatnya penerimaan dan penerapan teknologi baru. Meskipun demikian, tidak berarti bahwa masyarakat yang tingkat pendidikan formal rendah akan lambat dalam menerapkan teknologi baru. Pendidikan non formal ialah setiap

kegiatan terorganisasi dan sistematis, di luar sistem persekolahan yang mapan, dilakukan secara mandiri atau merupakan bagian penting dari kegiatan yang lebih luas, yang sengaja dilakukan untuk melayani peserta didik tertentu didalam mencapai tujuan belajarnya. Pendidikan Ibu Suryati dalam pembuatan sari jahe instan tidak mengikuti Pelatihan dengan kata lain, beliau mendapatkan ilmu pembuatan sari jahe instan dari pendidikan non formal.

#### **D. Pengadaan Bahan Baku**

Input yang digunakan dalam proses pembuatan sari jahe instan adalah rimpang jahe, gula pasir dan rempah-rempah. Jenis rimpang jahe yang digunakan yaitu jahe merah yang berumbi kecil dan rasa yang sangat pedas, selain itu rasanya pun enak.

Dalam memenuhi kebutuhan input berupa rimpang jahe, gula pasir, rempah-rempah ibu Suryati membeli bahan baku tersebut dari pemasok dan dari pasar. Untuk gula pasir seharga Rp. 12.000,00 per kilogram dan rempah-rempah seharga Rp. 41.000,00. Sedangkan bahan baku utama yaitu rimpang jahe diperoleh dari pemasok yang ada didaerah sekitar dengan harga Rp. 16.000,00 per kilogram.

Adapun jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebesar 50 kilogram, sedangkan untuk rata-rata dalam satu bulan sebesar 100 kilogram. Konsumen atau pelanggan yang datang ke tempat usaha K.U.B Cemara selain pelanggan dari daerah itu sendiri, ada juga pelanggan

yang datang dari luar daerah. Sudah banyak pemesanan sari instan jahe di luar daerah diantaranya daerah Lahat, Muara Enim, Prabumulih dan Palembang. Pemasaran juga terkadang dengan cara dititipkan ke tokoh-tokoh dan Apotek setelah habis baru dibayar. Pengadaan bahan baku terkadang harganya meningkat, sebab terkadang pemasok rimpang jahe dari daerah kurang memenuhi untuk proses produksi maka ibu Suryati biasanya memasok bahan baku dari luar daerah dengan harga yang lebih tinggi.

#### **E. Alat - Alat**

Usaha pengolahan sari jahe instan memerlukan alat-alat yang dapat diuraikan sebagai berikut :

##### **a. Mesin giling**

Dalam proses pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan terlebih dahulu rimpang jahe dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel, dan kemudian dikupas atau dikerok kulitnya. Pengupasan harus dilakukan secara hati-hati agar tidak banyak daging umbi yang terbawa pada kulit. Lalu digiling, sementara itu rempah-rempah (Sereh,cengkeh,pala dan kayu manis) diparut hingga lembut sehingga dapat diperas dengan mudah untuk diambil sarinya.

##### **b. Wajan/Kawah**

Dalam proses pembuatan rimpang jahe menjadi sari jahe instan digunakan wajan/kawah untuk memasak sari jahe yang telah dicampur gula

pasir dan dari rempah-rempah dengan api yang sedang atau mendekati kecil. Proses pemasakan ini merupakan kegiatan utama dari suatu produksi instan jahe.

c. Alat bantu lain

Selain menggunakan peralatan yang diuraikan diatas, dalam pembuatan sari jahe instan juga menggunakan alat-alat lain seperti pisau, saringan, baskom, pengaduk, ember, ayakan, plastik, sendok, timbangan, alat pres plastik, plastik pembungkus.

## F. Teknis Produksi

Untuk mengolah rimpang jahe menjadi sari jahe instan ada beberapa tahap yang harus dilakukan, yaitu :

a. Mempersiapkan bahan baku

Dalam proses pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan terlebih dahulu disiapkan bahan baku pengolahan yang terdiri dari rimpang jahe, gula pasir dan rempah-rempah (sereh, cengkeh, pala dan kayu manis). Agar rimpang jahe yang dihasilkan bermutu baik maka bahan baku yang digunakan harus diolah dengan kriteria dan komposisi yang harus sesuai.

b. Penimbangan

Setelah bahan baku disiapkan selanjutnya dilakukan penimbangan terhadap bahan baku yaitu rimpang jahe 50 kilogram, gula pasir 50 kilogram dan rempah-rempah ( sereh, cengkeh, pala dan kayu manis) 1 kilogram.



c. Pencucian

Setelah dilakukan penimbangan, rimpang jahe dan rempah-rempah dicuci hingga bersih agar mendapatkan mutu yang baik.

d. Pengupasan

Rimpang jahe yang sudah dicuci bersih dikupas atau dikerok kulitnya, pengupasan harus dilakukan secara hati-hati agar tidak banyak daging umbi yang terbawa pada kulit.

e. Pamarutan / Penumbukan

Bahan baku yang sudah dikupas kemudian dilakukan proses pamarutan dengan mesin giling hingga halus. Sementara, sereh, pala, cengkeh dan kayu manis di hancurkan dengan cara ditumbuk ataupun diparut hingga lembut dan kemudian dapat diperas dengan mudah untuk diambil sarinya.

f. Pemerasaan

Rimpang jahe yang telah diparut dan rempah-rempah yang telah ditumbuk, dicampurkan lalu diperas untuk diambil sarinya saja. Dengan menggunakan baskom/ember pemerasaan dilakukan diatas saringan secara berkali-kali sehingga diperoleh sari sebanyak mungkin. Kemudian, sari jahe, sereh, cengkeh, pala dan kayu manis.

g. Penambahan gula

Sari jahe, sereh, cengkeh, pala dan kayu manis yang telah dicampur, kemudian diberi tambahan gula pasir (sebanyak setengah dari volume).

Kemudian diaduk-aduk hingga seluruh gula pasir yang dicampur dapat terlarut sempurna.

#### h. Pemasakan

Setelah tercampur rata, sari jahe tersebut di masak didalam wajan dengan api sedang atau bahkan mendekati kecil. Dalam pemasakan ini, perlu diperhatikan agar wajan yang digunakan harus dalam kondisi yang benar-benar bersih / bebas kotoran-kotoran sisa, khususnya minyak. Adanya minyak sisa penggorengan yang dapat menyebabkan kegagalan proses pembuatan sari jahe instan. Selama pemasakan, pengadukan harus terus dilakukan untuk menghindari terjadinya penggumpalan dan penghalusan. Pemasakan terus dilakukan hingga terbentuk adonan yang kental dan terkesan berminyak.

#### i. Penambahan gula

Ke dalam adonan yang kental tersebut, ditambahkan setengah volume gula pasir yang masih tersisa dengan terus dilakukan pengadukan. Pemasakan dan pengadukan terus dilakukan hingga adonan kental yang semula basah berubah menjadi kering dalam bentuk serbuk atau bubuk. Dalam keadaan panas, serbuk yang terbentuk harus dihancurkan/dihaluskan dengan menggunakan pengaduk hingga menjadi serbuk yang lembut. Penghancuran yang dilakukan mengingat serbuk tersebut telah mengeras. Selanjutnya, diangkat dari dalam wajan dan didinginkan.

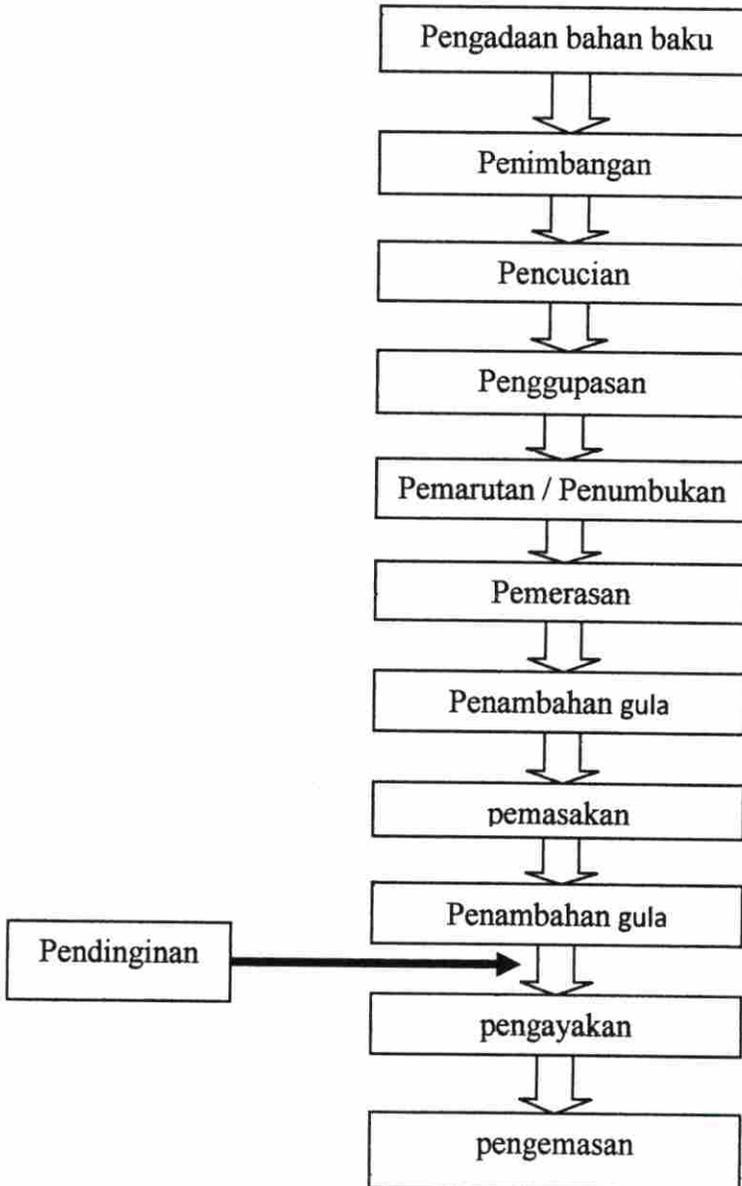
j. Pengayakan

Serbuk yang telah dihancurkan dimasukkan kedalam baskom/ember, sambil diayak hingga diperoleh sari jahe instan yang benar-benar lembut. Untuk serbuk yang belum lolos ayakan, dapat dihancurkan lagi hingga semuanya dapat lolos ayakan.

k. Pengemasan

Setelah diayak sari jahe instan kemudian dikemas dalam kantong plastik atau stoples. sari jahe instan yang telah siap dipasarkan ke distributor, tetapi untuk konsumen yang langsung ingin membeli juga dapat langsung datang ke K.U.B Cemara karena ditempat ini juga tersedia untuk para Konsumen.

Untuk lebih jelas proses pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 4. Proses Pembuatan sari jahe instan K.U.B Cemara di Desa Karang Dapo Kelurahan Tumbak Ulas Kecamatan Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam.



## **G. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Rimpang Jahe Menjadi sari jahe instan**

Nilai tambah adalah suatu pertambahan nilai baik bentuk ataupun kegunaannya sehingga memberikan nilai lebih bagi suatu komoditi. Dengan kata lain nilai tambah adalah selisih dari output (sari jahe instan) yang dihasilkan dengan nilai input (rimfang jahe) yang digunakan tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Untuk lebih jelasnya perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan rimfang jahe menjadi sari jahe instan dapat dilihat pada lampiran.

Dapat diketahui besarnya input (rimfang jahe) yang digunakan dan Output (sari jahe instan) yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi pengolahan rimfang jahe menjadi sari jahe instan dalam perhitungan nilai tambah dan keuntungan penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per kilogram dan per rupiah.

### **1. Input yang digunakan dan Output yang dihasilkan**

Input yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui input rimfang jahe yang digunakan dalam proses pengolahan sari jahe instan adalah sebesar 50 kg per 1 kali proses produksi dan sari jahe instan yang dihasilkan adalah 100 kg, dengan harga jual sebesar Rp.28.000,00 per kilogram. Untuk lebih

jelasnya perincian bahan baku yang digunakan oleh dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. Rata- rata Input Yang Digunakan Dan Sari Jahe Instan yang Dihasilkan Dalam 1 Kali Proses Produksi.

No	Uraian	Jumlah
1	Rimpang Jahe (Kg/Proses)	50
2	Sari jahe instan (Kg/Proses)	100
	Faktor Konversi	2

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012.

#### H. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Dalam Pengolahan Rimpang Jahe

Dari hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan faktor konversinya yaitu 2 per kilogram. Untuk lebih jelas nilai output (Instan Jahe) nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan rimpang jahe menjadi instan Jahe dapat dilihat pada tabel 7 berikut :

Tabel 7. Rata-rata Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Rimpang Jahe Menjadi Sari Jahe Instan Oleh K.U.B Cemara.

No	Keterangan	Jumlah
1	Nilai Output (Rp/pp)	Rp 56.000,00/pp
2	Harga Input (Rp/Kg)	Rp 16.000,00/Kg
3	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	Rp 6.810,00/Kg
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	Rp 33.190,00/Kg
5	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	Rp 800,00/Kg
6	Keuntungan (Rp/Kg)	Rp 32.390,00/Kg

Sumber : Hasil Olahan Data Primer, 2012.

Dari Tabel 7 diatas, diketahui bahwa nilai output dalam pengolahan rimpang jahe sebesar Rp. 56.000,00 per proses produksi dan biaya yang diperlukan untuk pengolahan rimpang jahe meliputi harga bahan baku (input) sebesar Rp. 16.000,00 per kilogram dan sumbangan input lain berupa gula pasir, rempah-rempah serta plastik dan kertas label sebesar Rp. 6.810,00 per kilogram atau dengan rasio nilai tambah sekitar 59,2%, dalam 1 kali proses produksi pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan akan di peroleh nilai tambah sebesar Rp 33.190,00 per kilogram untuk imbalan tenaga kerja sebesar Rp 800,00 per kilogram, sedangkan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 32.390,00 per kilogram. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan memberikan keuntungan pada K.U.B Cemara.

## **I. Pemasaran Sari Jahe Instan**

*Home industry* K.U.B Cemara sampai sekarang ini sudah tersebar ke berbagai daerah diantaranya Lahat, Muara Enim, Prabumulih, dan Palembang. Pengiriman dilaksanakan tergantung permintaan. Semakin banyak permintaan maka akan secara otomatis dapat meningkatkan penghasilan dan merupakan hal yang menguntungkan bagi *home industry* K.U.B Cemara.

Pada awalnya pemasaran sari jahe instan K.U.B Cemara ini hanya dengan dititipkan ke warung-warung, mini market dan apotek setempat dan lama kelamaan usaha *home industry* sari jahe instan ini terus meningkat dikarenakan banyaknya permintaan dari konsumen.

Harga yang ditawarkan terdiri dari 2 macam yaitu Rp 28.000,00 per kilogram dan Rp 7.000,00 untuk kemasan 1 bungkus yang berisi 10 sekitar 25 gram sachet.

Untuk pemasaran di dalam daerah langsung dijual ke warung, mini market dan apotek, terkadang pemesan langsung datang ke K.U.B Cemara dan mengambil pesanan lalu langsung melakukan pembayaran. Sedangkan pemasaran secara tidak langsung di luar daerah seperti: Lahat, Muara Enim, Prabumulih dan Palembang dengan cara pemesanan melalui telpon dan apabila pesanan sudah tersedia maka baru dapat dilakukan pengiriman sari jahe instan dan pembayaran dapat melalui rekening atau cash.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

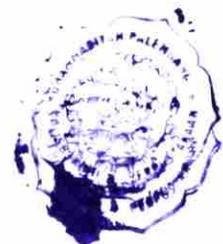
Berdasarkan hasil pengolahan data dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari kegiatan pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp. 33.190,00/Kg dengan hasil produksi sebanyak 100 Kg dalam 1 kali proses produksi dengan harga jual sebesar Rp. 28.000,00/kg. Dan Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan rimpang jahe menjadi sari jahe instan sebesar Rp. 32.390,00/Kg.
2. Pemasaran sari jahe instan di daerah Pagar Alam langsung dijual ke mini market, apotek dan warung, terkadang pemesan langsung datang ke K.U.B Cemara. Ada pun pemesanan dari luar daerah Seperti : Lahat, Muara Enim, Prabumulih dan Palembang.

## B. Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan, maka peneliti menyarankan pada K.U.B Cemara agar dapat menentukan langkah-langkah sebagai berikut:

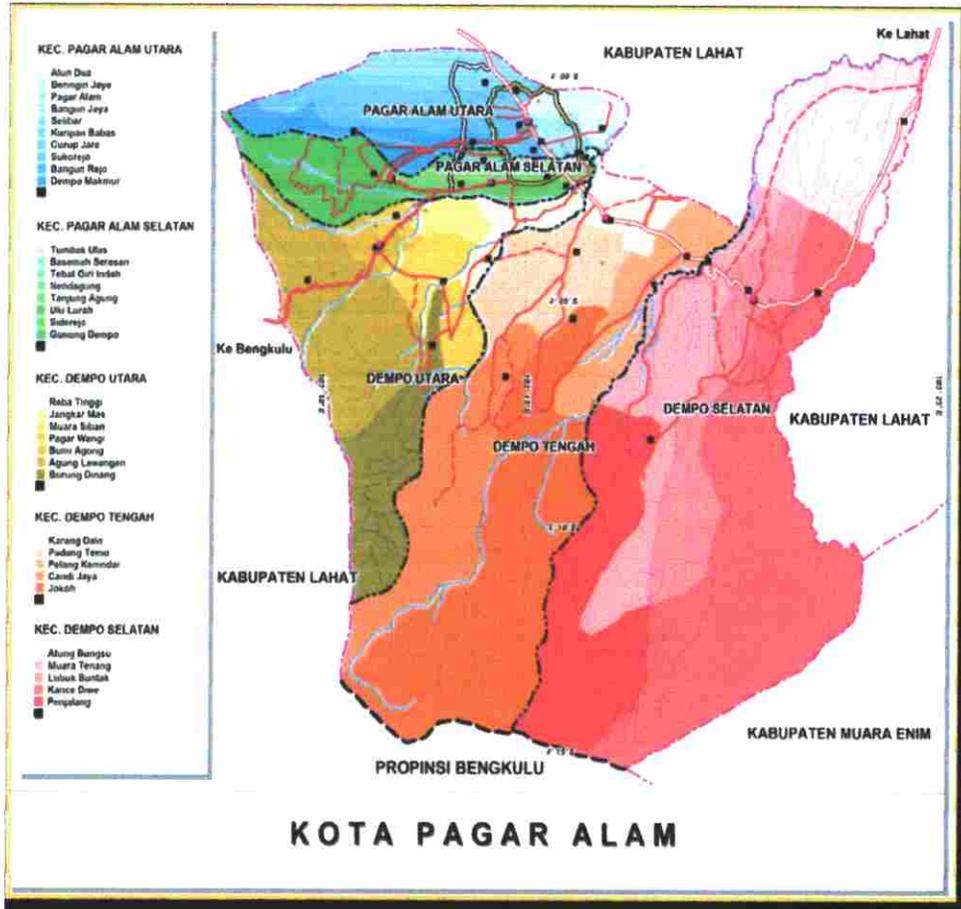
1. Agar pengolahan bahan baku rimpang jahe memberikan nilai tambah dan keuntungan sesuai dengan tujuan usaha hendaknya melakukan proses produksi secara terus menerus dengan mempertahankan kualitas, aroma dan rasa yang khas.
2. Sebaiknya menambah sarana transportasi agar dapat mempermudah untuk pengiriman hasil produksi yang akan dipasarkan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Amirin. 1995. **Metodeologi penelitian**. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Bina Karya Tani. 2008. **Budidaya Tanaman Jahe**. CV.Yrama Widya. Bandung.
- Departemen Pertanian. 2000. Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Dan Hortikultura Departemen Pertanian. Jakarta.
- Downey, D.W. Erickson, SP. 1992. **Manajemen Agribisnis**. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Hardjanto. 1991. **Konsep Agribisnis**. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. IPB Bogor.
- Hayami,et al. 1987. **Komponen-Komponen Menghitung Nilai Tambah Dan Keuntungan**.
- Jusuf, M.A. 2012. **Pengantar Metodologi Penelitian**. Mitra Wacana Media. Jakarta.
- Kartasapoetra, A.G. 1998. **Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian**. PT. Bina Angkasa.Jakarta.
- Nurvalentini. 2010. **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kulit Kayu Manis Menjadi Sirup Kayu Manis Di Desa Siulak Deras Mudi Kecamatan Kerinci Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi**. Skripsi Universitas Muhammadiyah Palembang. Tidak Dipublikasikan.
- Prasetyo, YT. 2008. **Instan Jahe**. Kanisius. Yogyakarta.
- Soekartawi. 2000. **Pengantar Agroindustri**. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- , 2001. **Teori dan Aplikasi**. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sudjokoe. 2002. **Profil Industri Kecil dan Rumah Tangga**. BPS. Jakarta.
- Yunita et html. 2003. **Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Jahe Instan**.

Lampiran 1. Peta Kota Pagaram



Lampiran 2. Identitas Responden

Nama : Suryati  
 Umur : 54 Tahun  
 Agama : Islam  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Pendidikan Terakhir : SMA  
 Asal Daerah : Pagar Alam

Susunan Keluarga	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan terakhir	Pekerjaan
Suami	Laki-laki	59	S2	Pensiunan
Isteri	Perempuan	54	SMA	Wirausaha
Anak-1	Laki-laki	35	S2	PNS
Anak-2	Laki-laki	33	S1	Swasta
Anak-3	Perempuan	31	S1	Ibu Rumah Tangga
Anak-4	Perempuan	20	-	Mahasiswa
Anak-5				

Lampiran 3. Nilai Tambah *Home Industry* sari jahe instan K.U.B Cemara  
 Dalam 1 Kali Proses Produksi.

Keterangan	Jumlah
<b><u>Output, Input, Harga</u></b>	
1. Output (Kg/pp)	100
2. Input (Kg/pp)	50
3. Tenaga Kerja (HOK/pp)	2
4. Faktor Konversi	2
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,04
6. Harga Output (Rp/Kg)	28.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	20.000
<b><u>Pendapatan dan keuntungan (Rp/Kg)</u></b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	16.000
9. Harga Input lain (Rp/Kg)	6.810
10. Nilai Output (Rp/pp)	56.000
11. Nilai tambah (Rp/Kg)	33.190
12. Ratio Nilai Tambah (%)	59,2
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	800
14. Bagian Tenaga Kerja (%)	2,41
15. Keuntungan (Rp/Kg)	32.390

Keterangan :

$$\begin{aligned} - \text{ Faktor Konversi} &= \frac{\text{Output}}{\text{Input}} \\ &= \frac{100}{50} = 2 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} - \text{ Koefisien Tenaga Kerja} &= \frac{\text{Tenaga Kerja}}{\text{Input}} \\ &= \frac{2}{50} \\ &= 0,04 \end{aligned}$$

- Harga Input lain

- Gula Pasir	= 50 kg x Rp 12.000,00	= Rp600.000,00
- Serai	= ¼ kg x Rp 6.000,00	= Rp 1.500,00
- Pala	= ¼ kg x Rp 60.000,00	= Rp 15.000,00
- Cengkeh	= ¼ kg x Rp 90.000,00	= Rp 20.000,00
- Kayu manis	= ¼ kg x Rp 18.000,00	= Rp 4.500,00
- Plastik dan Label	= 400 x Rp 100,00	= <u>Rp 40.000,00</u>
Total		= Rp 681.000,00

Jadi, besarnya harga input lain = Rp 6.810,00/kg

$$\begin{aligned} - \text{ Nilai Output} &= \text{Faktor Konversi} \times \text{Harga Output} \\ &= 2 \times \text{Rp 28.000} \\ &= \text{Rp 56.000/pp} \end{aligned}$$

- Nilai Tambah = Nilai Output – Harga Bahan Bak – Harga Input Lain  
 = Rp 56.000 - Rp 16.000 - 6.810  
 = Rp 33.190/Kg
  
- Ratio Nilai Tambah =  $\frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}}$   
 =  $\frac{33.190}{56.000} \times 100\%$   
 = 59,2%
  
- Imbalan Tenaga Kerja = Koefisien Tenaga Kerja x Upah rata-rata  
 = 0,04 x 20.000  
 = 800
  
- Bagian Tenaga Kerja =  $\frac{\text{Imbalan Tenaga Kerja}}{\text{Nilai Tambah}}$   
 =  $\frac{800}{33.190} \times 100\%$   
 = 2,41%
  
- Keuntungan = Nilai Tambah – Imbalan Tenaga Kerja  
 = 33.190 - 800  
 = Rp 32.390/Kg

## Lampiran 4 : Dokumentasi Penelitian

### 1. Wawancara



Gambar 2. Bahan - bahan



2. Bahan Baku rimpang jahe



3. Bahan baku kayu manis

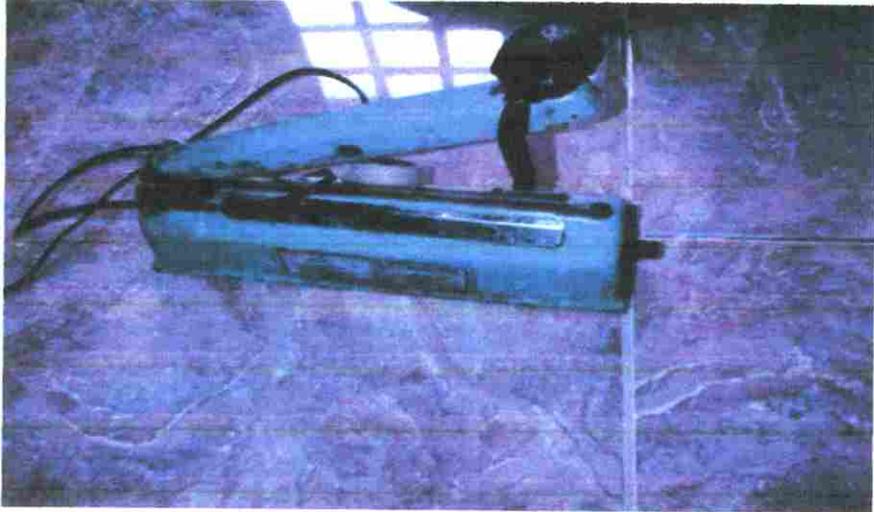
Gambar 3. Alat - alat



4. Kualii untuk memasak bubuk jahe



5. Tempat untuk bubuk jahe yang telah diolah



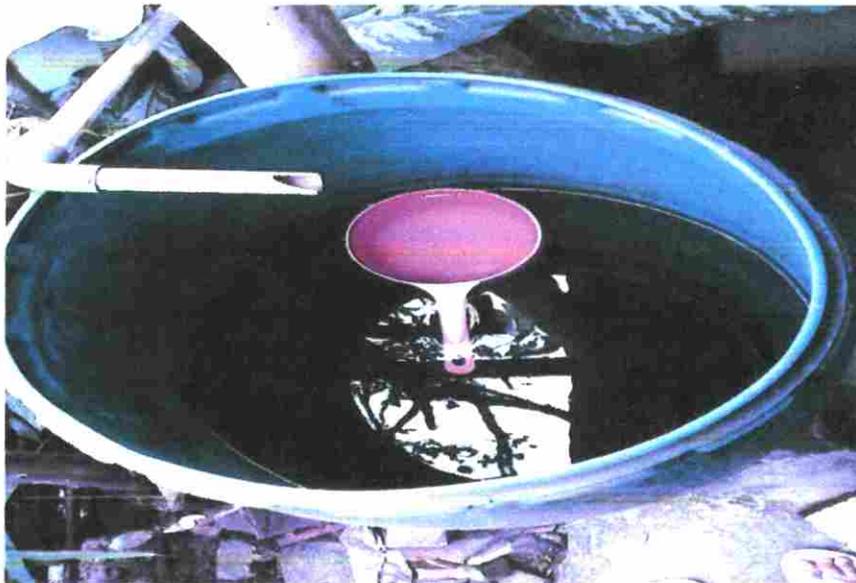
6. Alat pres plastik



7. Timbangan untuk bahan baku dan hasil produksi



8. Keranjang dan plastik untuk hasil produksi



9. Gentong untuk pencucian bahan baku





10. Instan jahe yang sudah dikemas dan siap untuk dipasarkan



## SURAT KETERANGAN

---

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Amrullah, BSc

Jabatan : Kepala Desa, RW 01 TBU

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Hesty Wulandari

Nim : 412008036

Judul : Nila Tambah Dan Pemasaran Bubuk Jahe Di Desa Karang Dapo  
Kel. Tumbak Ulas Kec. Pagar Alam Selatan Kota Pagar Alam.

Asal : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang

Benar telah melakukan penelitian / pengabdian di bidang pertanian.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Pagar Alam, Juli 2012  
Kepala Desa, / RW 01



*Amrullah*  
AMRULLAH. BSc