

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Klasifikasi Pisang

Pisang merupakan tumbuhan yang berasal dari kawasan Asia Tenggara termasuk Indonesia. Penyebaran tanaman pisang hampir merata keseluruh dunia, meliputi daerah tropik dan subtropik. Menurut Tjitrosoepomo (2000) berdasarkan sistematika tanaman pisang diklasifikasi buah pisang secara umum sebagai berikut.

Kingdom : Plantae
Divisi : Spermatophyta
Sub Divisi : Angiospermae
Kelas : Monocotyledonae
Keluarga : Musaceae
Genus : Musa
Species : *Musa paradisiaca* L.

Buah pisang tersusun dalam tandan dengan kelompok- kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Pisang tidak mengenal musim panen, dapat berbuah setiap saat. Hasilnya bisa mencapai 1 – 17 sisir setiap tandan ataupun 4 – 40 kilogram pertandan, tergantung jenisnya. Satu batang tanaman pisang menghasilkan 5 – 8 sisir buah setiap tandan (Satuhu, 2000)

Suyanti (2008) menjelaskan tumbuhan pisang di Indonesia dapat tumbuh dengan subur, baik di dataran tinggi ataupun di dataran rendah. Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang baik, antara lain menyediakan energi yang cukup tinggi dibandingkan buah – buahan yang lain. Kandungan yang dimiliki buah pisang seperti kalium, magnesium, zat besi, fosfor, dan kalsium serta mengandung vitamin B, B6, dan C.

Menurut Kementerian Pertanian (2012) pemanenan buah pisang dilihat dari bentuk dan umur buah. Ciri khas panen buah pisang yaitu mengeringnya daun bendera yang terdapat pada pohon pisang. Waktu panen pada perkebunan pisang yang cukup luas, dilakukan 3 – 10 hari sekali tergantung dari pengaturan jumlah tanaman produktif.

Bagian pada pisang dibagi menjadi empat yaitu batang, daun, buah, dan bonggol. Tanaman pisang dikenal sebagai tanaman yang multifungsi, karena memiliki banyak manfaat untuk berbagai keperluan hidup manusia (Sri, 2005).

Terdapat banyak manfaat yang terkandung dalam bagian – bagian pada tanaman pisang menurut Tri (2016) dan Suyanti (2008) adalah sebagai berikut :

1. Buah pisang

Buah pisang merupakan bagian utama dari produksi tanaman pisang. Buah pisang adalah buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena harganya yang terjangkau, memiliki rasa yang lezat, dan mudah diperoleh. Manfaat dari buah pisang, yaitu sebagai asupan gizi, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah penyakit jantung, meningkatkan kesehatan tulang, mengurangi resiko stroke, mengatasi insomnia, mengatasi gangguan pencernaan serta buah pisang kerap dijadikan sebagai produk olahan seperti sale pisang, keripik, sirup, selai, sari buah dan berbagai jenis olahan kue.

2. Getah pisang

Getah tanaman pisang bersifat mendinginkan, oleh karena itu getah pisang kerap dijadikan untuk obat luka. Di dalam getah tanaman pisang terkandung zat anin. Zat inilah yang berperan sebagai antiseptik.

3. Batang pisang

Batang tanaman pisang banyak mengandung serat, batang pisang banyak dimanfaatkan oleh manusia seperti dijadikan bahan untuk membuat kompos, diolah menjadi serat bahan dasar pembuatan kertas. Selain itu, batang buah pisang memiliki banyak manfaat, antara lain seperti mengobati batu ginjal, asupan gizi kaya nutrisi, memulihkan keadaan tubuh yang lelah.

4. Jantung pisang

Jantung pisang biasanya diolah menjadi sayur, kaya akan serat yang terkandung didalamnya. Adapun beberapa manfaat jantung pisang bagi kesehatan, antara lain mengurangi resiko stroke serta aman dikonsumsi untuk penderita diabetes.

5. Daun pisang

Biasanya daun pisang yang bagus digunakan sebagai pembungkus makanan oleh masyarakat yang berada di pedesaan. Daun pisang yang sudah tua atau sudah rusak biasanya digunakan sebagai pakan kambing, kerbau, atau sapi. Adapun manfaat daun pisang, yaitu menghambat pertumbuhan bakteri saat daun digunakan sebagai pembungkus tempe, obat luka, mengurangi resiko penyakit jantung.

6. Kulit pisang

Terdapat manfaat pada kulit pisang, antara lain menurunkan kolesterol, mengatasi katarak dan melindungi kesehatan mata dari radikal bebas.

7. Akar pisang

Akar pisang memiliki manfaat untuk mengurangi sesak nafas pada penderita asma. Akar pisang juga mampu mengontrol kadar gula darah didalam tubuh yang berkhasiat untuk penderita diabetes.

8. Bonggol pisang

Cairan yang terdapat pada bonggol pisang mampu mengatasi wasir, diare, serta kerontokan pada rambut. Bonggol pisang merupakan tanaman pisang berupa umbi batang, bonggol pisang muda biasanya dimanfaatkan dan diolah menjadi sayur. Secara tradisional, umbi dari batang pisang dipercaya dapat dijadikan sebagai obat pendarahan usus besar.

2.1.2 Pisang Ambon

Menurut Ramlah (2016) pisang ambon berakar serabut, memiliki kulit buah berwarna hijau. Jika sudah matang warnanya akan berubah menjadi hijau kekuningan dan memiliki bercak berwarna coklat kehitaman. Kulit buah lebih tebal, daging buah agak keras, warna tangkai hijau kecoklatan, jumlah buah banyak, bentuk silinder sedikit melengkung panjang, serta memiliki jantung berbentuk bulat telur.

Yuyu (2018) menyatakan bahwa, pisang ambon memiliki jumlah buah 16 sisir tengah, bentuk buah lurus, ujung buah yang tumpul, warna kulit buah yang sudah matang berwarna kuning muda, dan warna daging berwarna kuning putih kemerahan.

Menurut Mahmud (2009) sebelum buah pisang ambon diolah menjadi sale pisang, buah pisang ambon mengandung mineral berupa kalsium 20 mg, fosfor 30 mg, energi 92 kkal, karbohidrat 24 g, protein 1 g, lemak 0,3 g, kalsium 20 mg, zat besi 0,5 mg, vitamin C 3 mg, vitamin B1 0,05 mg.

2.1.3 Pisang Nangka

Menurut Kusno (2010) pisang nangka termasuk pisang olahan, yang mempunyai kulit buah tebal dan tetap hijau walaupun sudah matang. Pertandan terdapat antara 7 – 8 sisir dengan berat antara 12 – 14 kg, dalam setiap sisir terdapat 14 – 24 buah bobot buah mencapai 120 gram. Panjang buah sekitar 15 cm.

Yuyu (2018) menyatakan bahwa, pisang nangka memiliki jumlah buah 10 sisir tengah, bentuk buah lurus, ujung buah yang tumpul, bila terlalu matang maka warna buah berubah menjadi agak kekuningan hingga coklat. Daging buahnya kuning kemerahan rasa buahnya manis masam dan memiliki aroma harum.

Terdapat kandungan energi dan zat gizi yang ada pada pisang nangka seperti energi 121 kkal, karbohidrat 28,9 g, protein 1 g, lemak 0,1 g, kalsium 9 mg, fosfor 37 mg, zat besi 0,9 mg, vitamin C 13,4 mg, vitamin B1 0,13 mg (Tri, 2016).

2.1.4 Agroindustri

Agroindustri adalah industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya. Kusnandar (2010) mengemukakan agroindustri berasal dari dua kata, ialah *agricultural* serta industri yang berarti suatu industri menggunakan hasil pertanian yang menjadi bahan baku utamanya.

Agroindustri mempunyai hubungan erat dan berkaitan langsung dengan pertanian. Di dukung oleh pendapat Soekartawi (2000) yaitu agroindustri merupakan suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri sehingga akan diperoleh nilai tambah dari hasil pertanian tersebut. Pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian.

Hanani (2003) menyatakan, dimasa yang akan datang peranan agroindustri sangat diharapkan agar dapat mengurangi permasalahan kemiskinan dan pengangguran dipedesaan. Dampak positif dari agroindustri yang berkembang dan tumbuh di daerah pedesaan yaitu membuka antara satu desa dengan desa lainnya ataupun dengan kota sehingga memberikan peluang penduduk desa memperoleh pemasukan yang beragam. Proses pengembangan agroindustri pada akhirnya bertujuan meningkatkan taraf hidup dan memaksimalkan sumberdaya yang ada sebaik mungkin.

2.1.5 Industri Rumah Tangga

Undang – undang No 18. Tahun (2012) pasal 91 ayat 2 tentang pangan menjelaskan bahwa industri rumah tangga pangan adalah industri pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan manual hingga semi otomatis. Industri rumah tangga memiliki peranan yang kuat dalam memperbaiki kinerja sebuah usaha yang dijalankan khususnya di pedesaan agar lebih berkembang.

Mubyarto (2001) menyatakan, industri kecil mampu membuka lapangan pekerjaan serta memberikan tambahan pendapatan bagi penduduk desa. Selain itu industri kecil dapat memproduksi barang – barang keperluan masyarakat setempat dan daerah sekitarnya secara lebih efisien dan lebih murah dibandingkan dengan industri besar. Adapun ciri-ciri industri kecil menurut (Martin, 2000) yaitu pendidikan formal yang rendah, modal usaha kecil, upah rendah dan kegiatan dalam skala yang tergolong kecil.

Muliawan (2008) menerangkan jika sebagian manfaat dan keutamaan nyata yang bisa diperoleh dari perkembangan industri rumah tangga secara khusus untuk tingkatan kesejahteraan masyarakat ialah sebagai berikut:

- a. Pembukaan lapangan kerja baru.
- b. Pembuat dan penguat jaringan sosial budaya serta ekonomi lokal.
- c. Pendorong percepatan siklus finansial.
- d. Mengurangi tingkat kriminalitas.

Keberadaan industri rumah tangga memberi pengaruh dan membawa suatu perubahan terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat, baik dari skala besar, sedang, maupun kecil.

2.1.6 Sale Pisang

Sale pisang merupakan salah satu makanan ringan atau cemilan yang terbuat dari buah pisang matang yang kemudian diawetkan melalui proses pengeringan. Menurut Riansyah (2013) pengeringan adalah suatu metode untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan air tersebut dengan menggunakan energi panas.



Gambar 1. Sale Pisang
Sumber: Data Primer, 2021

Prabawati (2008) menyatakan, standar mutu sale pisang yang baik adalah kadar air maksimum 40 %, rasanya khas, baunya normal, tidak ada cemaran logam dipengaruhi dengan tingkat kematangan buah, jenis dan mutu pisang segar sebelum diolah. Bahan baku pisang harus menggunakan buah pisang yang sempurna maka pemilihan bahan baku menjadi hal yang sangat penting agar sale pisang yang dihasilkan memiliki rasa yang memenuhi ekspektasi konsumen, buah dengan tingkat kematangan yang kurang akan menghasilkan warna sale putih.

Satuhu (2000) menjelaskan, warna sale pisang yang baik adalah coklat kekuningan, atau coklat, utuh, dan baunya normal. Mutu selanjutnya yakni tekstur sale pisang yang lembut. Dikarenakan bahan baku pisang yang digunakan adalah buah pisang yang telah matang dan ditambah campuran.

Rasa serta tekstur dari sale pisang digemari banyak orang, karena setelah melalui proses pengeringan aroma dan rasa daging buah pisang cenderung menjadi

lebih manis dan harum. Hal ini menjelaskan bahwa sale pisang mengandung banyak gula reduksi dan asam amino yang kemudian saling berinteraksi (Marwati, 2017).

2.1.7 Keripik Pisang

Buah pisang yang digunakan menjadi keripik ialah pisang yang masih mentah dengan tingkat ketuaan 80 persen . Hampir semua jenis pisang dapat diolah menjadi keripik, namun ada beberapa jenis yang menghasilkan keripik dengan rasa yang enak. Jenis pisang yang enak diolah menjadi keripik antara lain jenis pisang nangka, pisang tanduk, pisang kepok (Prabawati, 2008).



Gambar 2. Keripik Pisang
Sumber: Data Primer, 2021

Menurut Departemen Pertanian (2009) keripik pisang memiliki standar mutu yang dapat dilihat dari warna, rasa, bau, dan tekstur. Adanya standar mutu produk, maka pihak konsumen akan diuntungkan karena memperoleh produk dengan mutu yang baik. Adapun standar proses pengolahan keripik pisang yang terdiri dari beberapa proses yaitu penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan dan kemasan, pengupasan dan pencucian, pencucian dan perendaman, penggorengan, penirisan minyak, pemberian bumbu, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan.

Keripik pisang merupakan produk olahan berupa keripik yang terbuat dari buah pisang yang di iris tipis menggunakan alat perajang keripik atau pisau yang berbahan stainless steel agar irisan buah tidak berwarna coklat kehitaman. Kemudian di goreng hingga berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur yang

renyah, setelah itu di beri bumbu perasa seperti garam, kaldu ayam, keju, cokelat dan sebagainya (Cahyono, 2016).

2.1.8 Nilai Tambah

Hayami (1987) menjelaskan tentang pengertian nilai tambah adalah suatu komoditas yang meningkat nilainya karena melalui proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu produksi. Proses pengolahan nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku serta input yang lain, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin ialah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Margin mencakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya serta balas jasa pengusaha pengolahan.

Hayami (1987) menyatakan terdapat dua cara yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yaitu :

- a. Nilai tambah untuk pengolahan dan;
- b. Nilai tambah untuk pemasaran.

Faktor – faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dikelompokkan menjadi 2 yaitu faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, dan faktor pasar yang mempengaruhi adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain.

Analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami. Karena analisis nilai tambah menurut Hayami cocok digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian. Armand (2004) menyatakan, kelebihan lain dari penggunaan analisis nilai tambah ini antara lain untuk mengetahui :

- a. Besarnya nilai tambah, nilai produk, besarnya rasio nilai tambah, produktivitas hasil, besar pendapatan tenaga kerja, keuntungan bagi perusahaan.
- b. Besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi.
- c. Prinsip analisis nilai tambah menurut Hayami dapat digunakan untuk subsistem selain pengolahan, seperti kegiatan pemasaran.

Tarigan (2004) menerangkan bahwa nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan menggambarkan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan sepanjang proses produksi terjadi. Nilai tambah yang diperoleh lebih dari 50 persen maka nilai tambah dikatakan besar serta sebaliknya, jika nilai tambah yang diperoleh kurang dari 50 persen maka nilai tambah dikatakan kecil (Armand, 2004).

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu merupakan penelitian yang penulis jadikan acuan dan referensi diantaranya yaitu penelitian :

Uswatun H., Mayshuri, Djuwari. (2015) meneliti mengenai analisis nilai tambah agroindustri sale pisang di Kabupaten Kebumen. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan nilai tambah agroindustri sale pisang berdasarkan ukuran pisang raja siam yang digunakan, metode membuat kerekel sale, asal kerekel sale yang digunakan, pengusahanya, dan mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi sale pisang. Metode dasar penelitian menggunakan metode deskriptif analitis. Sampel kabupaten dan kecamatan ditentukan menggunakan metode purposive sampling, pengumpulan data menggunakan metode sensus. Analisis data untuk menghitung nilai tambah agroindustri menggunakan metode Hayami dan untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi menggunakan metode analisis regresi OLS. Hasil penelitian menyatakan bahwa ukuran pisang raja siam yang digunakan tidak menghasilkan nilai tambah yang berbeda, metode membuat kerekel sale cara pasahan dan cara pres tidak menghasilkan nilai tambah yang berbeda, pengusaha murni mampu menciptakan nilai tambah lebih besar dibandingkan petani pengrajin sale pisang, pengusaha yang membeli sale mampu menciptakan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang membuat sale sendiri, faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi sale

pisang adalah jumlah modal, jumlah pisang, dan variabel dummy cara pembuatan kerekel sale.

Velly M., Agnes E., Tommy F. (2017) meneliti mengenai analisis nilai tambah pisang goroho. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pisang goroho. Penelitian ini di laksanakan selama empat bulan di Sabuah Ungu Pantai Malalayang Kota Manado. Penelitian ini menggunakan data primer dengan teknik wawancara langsung pada pengelola. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari ke empat bentuk olahan pisang goroho yaitu pisang goroho stik tepung, stik biasa, kripik, dan belah empat; yang paling besar nilai tambahnya pada bentuk olahan pisang goroho stik tepung dengan nilai Rp.2816,78. dibandingkan dengan bentuk olahan yang lain seperti stik biasa sebesar Rp.1567,97., kripik sebesar Rp.1091,78., dan belah empat sebesar Rp.1176,78.

Vinny M., Pangemanan C. (2017) meneliti mengenai analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung keuntungan dan nilai tambah dari usaha pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang. Tempat penelitian pada satu industri rumah tangga keripik pisang di Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara mengambil data primer dan data sekunder. Metode analisis data dalam penelitian ini adalah menghitung keuntungan usaha pengolahan pisang menjadi keripik, menghitung nilai tambah keripik pisang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Agroindustri Pengolahan Keripik Pisang memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 5.313.500 per bulan atau dua puluh tiga kali proses produksi. Nilai tambah yang dinikmati pemilik dari agroindustri sebesar Rp 2.404/kg dari bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik pisang dalam 1 kg penggunaan bahan baku.

Yesi S., Dini R., Agus Y. (2019) meneliti mengenai analisis biaya, pendapatan, dan R/C pada agroindustri sale pisang ambon. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan pada agroindustri sale pisang ambon pada satu kali proses produksi, besarnya penerimaan dan pendapatan

pada agroindustri sale pisang ambon pada satu kali proses produksi, dan besarnya R/C pada agroindustri sale pisang Ambon pada satu kali proses produksi. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Pakemitan 1 Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya dengan menggunakan studi kasus. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 1.291.197,20 dalam satu kali proses produksi, penerimaan Rp 3.600.000 dan pendapatan Rp 2.308.803 dalam satu kali proses produksi, dan R/C sebesar 2,79 yang menunjukkan bahwa dari setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh penerimaan Rp 2,79 dan pendapatan Rp 1,29.

Dwi H., Yuniar A. (2019) meneliti mengenai analisis pendapatan dan nilai tambah agroindustri keripik pisang Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pendapatan dan nilai tambah dari agroindustri keripik pisang. Lokasi penelitian dipilih secara purposive di desa Sungai Langka Kabupaten Pesawaran dengan pertimbangan bahwa agroindustri keripik pisang di desa Sungai Langka aktif memproduksi secara rutin dan juga memiliki potensial untuk dikembangkan. Responden adalah pemilik agroindustri keripik pisang, dianalisis dengan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan berdasarkan total biaya per bulan agroindustri keripik pisang adalah Rp1.366,46.,67. Agroindustri Keripik Pisang ini layak dijalankan karena memiliki nilai tambah positif sebesar Rp3.758,26/kg bahan baku dan menguntungkan untuk nilai R/C lebih dari satu yaitu 1,37 pada biaya tunai dan 1,35 pada total biaya.

Tabel 2. Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu

No.	Penulis	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Uswatun H., Mayshuri, Djuwari. (2015)	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen hg	Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, Teknik penarikan sampel menggunakan <i>purposive sampling</i> , komoditas buah pisang, agroindustri sale pisang.	Tempat penelitian, metode analisis regresi OLS, agroindustri keripik pisang.
2.	Velly Maria Karamoy, Agnes E. L., Tommy F. (2017)	Analisis Nilai Tambah Pisang “Goroho” (Musa acuminata, sp) (Studi kasus : sabuah ungu kota Manado)	Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, Teknik penarikan sampel menggunakan <i>purposive sampling</i> , komoditas buah pisang.	Tempat penelitian, analisis pendapatan. Agroindustri sale dan keripik pisang.
3.	Vinny Makarawung Paulus A. Pangemanan Caroline B.D. Pakasi (2017)	Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe	Teknik penarikan sampel menggunakan <i>purposive sampling</i> , komoditas buah pisang, agroindustri keripik pisang.	Tempat penelitian, menghitung keuntungan usaha pengolahan pisang menjadi keripik, agroindustri sale pisang.
4.	Yesi Susanti, Dini Rochadiani, Agus Yuniawan isyanto. (2019)	Analisis biaya, pendapatan, dan R/C pada agroindustri sale pisang ambon (Studi Kasus pada Perusahaan Sale Pisang Ambon di Desa Pakemitan I Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya).	Teknik penarikan sampel menggunakan <i>purposive sampling</i> , komoditas buah pisang, agroindustri sale pisang.	Tempat penelitian, analisis biaya, agroindustri keripik pisang.
5.	Dwi Haryono, Yuniar Aviati Syarief. (2019)	Analisis pendapatan dan nilai tambah agroindustri keripik pisang di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tatan Kabupaten Pesawaran.	Analisis nilai tambah menggunakan metode hayami, Teknik penarikan sampel menggunakan <i>purposive sampling</i> , komoditas buah pisang, agroindustri keripik pisang.	Tempat penelitian, analisis pendapatan, agroindustri keripik pisang.

2.3 Pendekatan Masalah

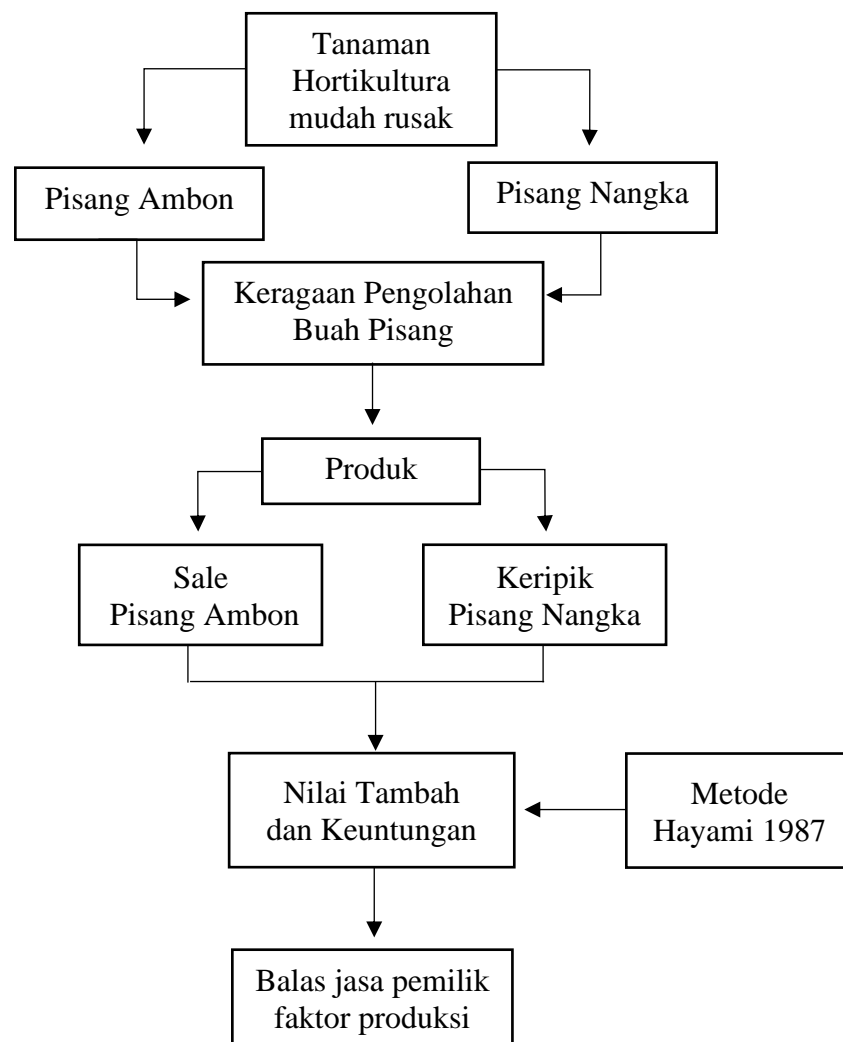
Pisang merupakan salah satu komoditas unggulan yang dimiliki Kabupaten Ciamis. Dilihat dari hasil produksi buah pisang, Kabupaten Ciamis memperoleh hasil produksi tertinggi jika dibandingkan dengan Kabupaten maupun Kota yang ada di Jawa Barat. Sehingga, tidak sedikit buah pisang yang ditawarkan oleh pengepul pisang. Namun, buah pisang memiliki sifat yang tidak tahan lama dan mudah busuk. Oleh karena itu sangat dibutuhkan sesuatu penindakan pasca panen yang sanggup memberi nilai tambah.

Melalui pengolahan pisang menjadi sale pisang dan keripik pisang maka akan diperoleh nilai tambah untuk pisang itu sendiri jika dibandingkan dengan tidak dilakukan suatu pengolahan. Pisang yang biasanya bernilai rendah saat panen dikarenakan sifatnya yang tidak tahan lama, akan memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi jika diolah menjadi sale pisang dan keripik pisang karena sifatnya yang tahan lama. Salah satu upaya untuk mengatasi tersebut yaitu dengan melakukan pengolahan terlebih dahulu.

Pengolahan yang dilakukan pada industri rumah tangga ini, memproduksi buah pisang menjadi sale pisang dan keripik pisang. Sale pisang memiliki ketahanan yang cukup lama, karena sudah melalui proses pengeringan yang dikurangi kadar airnya. Proses pengeringan pada sale menjadi faktor yang sangat mempengaruhi keawetan sale pisang dapat disimpan selama 6 bulan. Keripik pisang sendiri mempunyai ketahanan produk yang lebih sebentar dibandingkan dengan sale, keripik dapat disimpan selama 1 bulan dengan rasa gurih dan memiliki tekstur yang tetap renyah.

Zulkifli, (2012) menyatakan hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi produk hasil pertanian yang mudah rusak, perlakuan yang dapat diberikan adalah meningkatkan nilai tambah melalui proses pengolahan selain itu dapat meningkatkan kualitas, menyerap tenaga kerja, meningkatkan keterampilan sehingga mampu memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar. Analisis yang dapat digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dari pengolahan buah pisang menjadi sale dan keripik adalah analisis metode nilai tambah hayami.

Hayami (1987) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih nilai komoditi karena adanya perlakuan pada tahap tertentu yang dikurangi dengan pengeluaran yang dilakukan selama proses pengolahan. Nilai tambah pengolahan sale dan keripik pisang bertujuan untuk mengubah buah pisang yang memiliki sifat mtidak tahan lama dah muda rusak sehingga pengolahan buah pisang ini dapat disimpan dalam jangka waktu yang lumayan lama dan bisa langsung dikonsumsi. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dibuat kerangka pendekatan masalah sebagai berikut :



Gambar 3. Skema Pendekatan Masalah