

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN WINE SALAK DI DESA SIBETAN, KARANGASEM, BALI

Tri Waluyo¹

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian
Universitas Nasional
triwaluyo3112@yahoo.co.id

Abstract

The emergence of the idea of processing wine from salak fruit is due to complaining about the salak farmers during the harvest season. In accordance with the law of demand that when the supply of goods is large while the demand is low or constant, the price of the goods will be low. Moreover, horticultural commodities whose characteristics are easily damaged, so it must be handled after harvest. In the case of salak Bali, the reality is that there are abundant harvests but the selling price is very low. The lowest price during the main harvest can reach IDR 500 per kilo gram. Seeing this problem, the Regional Government of Karangasem Regency has attempted a new breakthrough to help salak farmers by forming wine groups. This research was conducted in Sibetan Village, Karangasem, Bali, which is a village that produces salak Bali and is also a tourist village for Balinese salak. The method used in this research is descriptive method, namely a method that focuses on solving problems that exist at this time, then the data collected is compiled, explained and then analyzed. Data Analysis The data analysis used in this research is qualitative and quantitative analysis. Qualitative analysis is used to get an overview of the conditions of the salak wine processing business. Quantitative analysis is used to see the business analysis and some of the calculations carried out in this study. Quantitative analysis in the form of analysis of costs, revenues, profits, profitability, analysis of business efficiency and added value. The salak wine business is economically profitable and feasible to run. This can be seen from the results of the analysis obtained where the total revenue is IDR 146,630,000 and a total cost of IDR 71,486,000, so you get an income of IDR 75,144,000 with a total production of 1,333 bottle, the profit for each bottle of wine produced is IDR 56,372.

Keywords: *Salak, Wine, Analysis, Income*

Pendahuluan

Latar Belakang

Pada umumnya orang mengenal bahwa wine itu hanya terbuat dari buah anggur tapi wine juga bisa dibuat dari berbagai jenis buah-buahan, yang mana dalam hal ini wine yang terbuat dari buah selain buah anggur itu disebut “fruit wine” atau wine buah bahkan ada juga yang mengatakan hal tersebut dengan nama anggur buah. Salah satu contoh fruit wine adalah : Salacca Wine (wine yang terbuat dari buah salak), hanya salak bali yang cocok untuk dibuat wine karena kandungan airnya banyak, ada rasa manis dan asamnya (Tribun-Bali; 2015).

Munculnya ide pengolahan wine dari buah salak adalah dikarenakan mengeluhnya para petani salak saat panen raya. Sesuai dengan hukum permintaan bahwa pada saat penawaran barang banyak sedangkan permintaan rendah atau tetap maka harga barang tersebut akan rendah. Apalagi komoditi hortikultura yang karakteristiknya mudah rusak, sehingga harus dilakukan penanganan pasca panen. Dalam kasus salak bali kenyataan yang ada hasil panen yang melimpah ruah tetapi harga jual sangat rendah. Harga terendah saat panen raya bisa mencapai Rp 500,- perkilo gram. Melihat permasalahan tersebut, Pemerintah Daerah Kabupaten Karangasem telah mengupayakan sebuah terobosan baru untuk membantu para petani salak dengan membentuk kelompok wine. Setelah kelompok berdiri pemerintah memberikan pelatihan terhadap kelompok wine ini. Didatangkanlah seorang ahli wine asal Jerman yang lebih dikenal dengan nama bapak Norbet. Pelatihan ini memakan waktu yang cukup lama. Norbet mengajarkan kelompok wine ini mulai dari pemilihan buah yang cocok hingga menjadi wine yang siap jual (www.matarama.co.id)

Dari latar belakang tersebut diatas maka penulis tertarik akan meneliti sejauh mana usaha pengolahan wine salak ini berpengaruh terhadap pendapatan petani salak dengan mengangkat judul penelitian “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak”.

Permasalahan

Salak bali sangat terkenal bukan saja di Indonesia tetapi juga di mancanegara, karena memiliki karakteristik yang berbeda dengan salak-salak yang dihasilkan di Indonesia seperti salak Manonjaya, salak pondoh, ataupun salak tapanuli. Pada saat panen raya harga salak bali sangat rendah sehingga muncul pemikiran petani salak untuk melakukan pengolahan hasil untuk meningkatkan nilai ekonomi salak bali ini. Salak bali sudah dilakukan pengolahan hasil menjadi wine salak dan sudah diproduksi sejak beberapa tahun yang lalu di desa Sibetan, Karangasem, Bali. Proses produksi dari buah salak hingga menjadi wine yang siap dikonsumsi atau dijual butuh waktu sekitar 8 bulanan, karenanya harga dari wine salak ini juga menjadi sangat

mahal ditingkat konsumen. Apakah petani salak juga menikmati keuntungan dengan pengolahan wine salak ini ?. Makanya kami tertarik untuk melakukan penelitian dengan topik “ Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak” di Desa Sibetan, Karangasem, Bali, dengan perumusan masalah : Berapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, dan profitabilitas serta nilai tambah dari usaha pengolahan wine salak.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : Besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas dan nilai tambah usaha pengolahan wine salak di desa Sibetan, Karangasem, Bali. Serta untuk menambah wawasan peneliti dalam menggali potensi kekayaan alam Indonesia yang bermanfaat untuk mensejahterakan masyarakat.

Urgensi Penelitian

Tanaman hortikultura terdiri dari tanaman sayur, buah, hias dan obat-obatan. Salak adalah tanaman buah yang sesuai dengan karakteristik produknya adalah mudah rusak, karenanya diperlukan penanganan pasca panen. Selain itu sebagai produk pertanian tanaman salak harganya akan murah pada saat panen raya dan sebaliknya pada saat paceklik harga akan tinggi (mahal). Hal itu terjadi pada komoditi salak bali, atas dasar realita yang ada itu maka petani salak desa Sibetan, Karangasem, Bali mengolah salak menjadi wine yang proses produksinya cukup lama yaitu sekitar 8 bulan. Atas dasar itulah apakah usaha ini menguntungkan, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengalisa biaya dan pendapatan usaha wine anggur ini.

Tinjauan Pustaka

Tanaman Salak Bali

Komoditas tanaman buah-buahan mempunyai andil besar terhadap kesehatan manusia, karena di dalam buah-buahan banyak terkandung vitamin dan mineral yang diperlukan oleh tubuh. Di sektor lain buah-buahan juga berperan dalam meningkatkan pendapatan petani. Salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan secara komersial dan berorientasi agribisnis adalah salak (Damayanti,1999 dalam Widaningsih, 2013)

Salak merupakan jenis buah yang banyak terdapat di daerah tropis sehingga buah salak cukup dikenal dan digemari dalam bentuk segar oleh masyarakat. Menurut Anarsis (1999), tanaman salak dapat mulai menghasilkan buah pada awal tahun ke empat dengan produksi 1 kg/pohon, tahun kelima 2,5 kg/pohon, tahun keenam 3,5 kg, dan tahun ketujuh sebanyak 5 kg/pohon.

Salak Sibetan Bali

Tanaman Salak di budidayakan di Kabupaten Karangasem sebagai *parietas ambonensis* (*Salacca Zalacca* Var. *ambonesnsis*) dan lebih dikenal dengan Salak Bali. Belum diketahui secara pasti kapan pastinya salak pertama kali dibudidayakan di Bali. Menurut sumber dari sebuah lontar, salak Bali pertama kali ditanam di Desa Sibetan dari jenis salak liar oleh seorang pertapa bernama Dukuh Sakti di Dusun Dukuh, ujung selatan Desa Sibetan. Kini dusun inilah yang memproduksi wine salak yang dikenal dipasaran saat ini.

Secara umum Inilah ciri-ciri Salak Bali

Tanaman salak berbatang endek dengan ruas-ruas yang rapat dan tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri. Daun tertutup rapat dengan dengan anak daun menyirip berbentuk pedang. Dari batang tumbuh tunas baru dan tunas bunga. Tinggi tanaman dapat mencapai 7 meter diukur dari atas tanah hingga ujung daun tertinggi. Berakar serabut dan memiliki akar udara yang selanjutnya menuju tanah sebagai akar biasa.

Bunga salak Bali termasuk bunga yang sempurna. Dimana pada satu pohon memiliki bunga jantan dan betina yang terdapat pada tandan dan kuntum yang sama (berbeda dengan salak yang berada diluar daerah, dimana hanya memiliki satu bunga betina saja). Sifat bunga demikian mengakibatkan bunga salak bali bisa menyerbuk sendiri, bahkan diketahui dapat melakukan penyerbukan sebelum seludang tandan tumbuh (sifat *kleistogami*). Oleh karena itu tidak diperlukan agen lain ataupun manusia untuk melakukan penyerbukan. Hal inilah membuat slak bali ini menjadi salak yang special, berbeda dengan jeni salak diluar salak Bali yang sangat bergantung pada manusia dan agen seperti misalnya serangga.

Buah salak Bali siap dipanen bila telah berumur 5 sampai 5,5 bulan sejak seludang terbuka. bentuk buah ada yang segitiga terbalik, lonjong bahkan ada juga yang bulat. Kulitterdiri dari sisik tersusun seperti kulit ular berwarna coklat sampai coklat kehitaman.

Untuk Salak Bali sendiri, terdapat 2 musim panen. Musim panen raya dan musim panen gadu/gegadon. Musim panen raya biasanya jatuh pada bulan Januari hingga Maret. Sedangkan panen Gadu jatuh enam bulan berikutnya (<http://desasibetan.wordpress.com/tag/salak-Bali>).

Pengelolaan Agribisnis

Indonesia mempunyai keunggulan komparatif (*comparative advantage*) sebagai Negara agraris dan maritime. Selama ini, kegiatan ekonomi yang memanfaatkan keunggulan konparatif tersebut telah dikembangkan di Indonesia yang merupakan salah satu sub system agribisnis. Pengalaman masa lalu membuktikan bahwa pembangunan pertanian saja

yang tidak disertai dengan pengembangan industri hulu pertanian, industri hilir pertanian, serta jasa-jasa pendukung secara harmonis dan simultan, tidak mampu mendayagunakan keunggulan komparatif, menjadi keunggulan bersaing (*competitive advantage*).

Meskipun Indonesia berhasil menjadi salah satu produsen terbesar beberapa komoditi pertanian dunia, tetapi Indonesia belum mampu bersaing di dunia Internasional. Selain itu, nilai tambah (Value added) yang kita raih dari keunggulan komparatif tersebut masih relative kecil sehingga tingkat pendapatan masyarakat tetap rendah (Firdaus, 2008).

Pembangunan system agribisnis perlu ditempatkan bukan saja sebagai pendekatan baru pembangunan pertanian, tetapi lebih dari itu, pembangunan system agribisnis perlu dijadikan penggerak utama (*grand strategy*) pembangunan Indonesia secara keseluruhan (*Agribusiness led development*).

Saragih (2001) mengemukakan pembangunan sector agribisnis adalah membangun subsector-subsector agribisnis secara simultan dan harmonis yakni subsector agribisnis hulu (upstream agribusiness) yakni kegiatan ekonomi yang menghasilkan sarana produksi pertanian seperti industri pembibitan/perbenihan, industri agrokimia, dan subsector pertanian primer (on-farm agribusiness) yakni kegiatan ekonomi yang menggunakan sarana produksi untuk menghasilkan komoditi pertanian primer; subsector agribisnis hilir (downstream agribusiness) yakni kegiatan ekonomi yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk-produk olahan baik berupa produk antara (intermediate product) maupun produk akhir (final product) beserta kegiatan perdagangannya; subsector jasa penunjang (supporting institution) yakni kegiatan yang menghasilkan dan menyediakan jasa yang dibutuhkan seperti perbankan, transportasi, penelitian dan pengembangan, kebijakan pemerintah, penyuluhan dan konsultan, dan lain-lain.

Pengolahan Hasil Pertanian

Pengertian Pengolahan Hasil Pertanian adalah suatu kegiatan merubah bahan pangan sehingga beraneka ragam bentuk dan macamnya disamping juga untuk memperpanjang daya simpan, dengan pengolahan diharapkan bahan hasil pertanian akan memperoleh nilai tambah yang jauh lebih besar.

Pemilihan bahan pangan yang dapat dikonsumsi biasanya didasarkan pada kebutuhan tubuh akan nilai gizinya, untuk mencukupi kebutuhan gizi tubuh diperlukan mengkonsumsi beberapa bagian dari beberapa jenis tanaman. Komponen-komponen gizi tersebut (<http://ceputelecenter.wordpress.com/2009/09/12>) adalah :

1. Karbohidrat ; yang dibentuk dari tanaman yang berdaun hijau melalui proses fotosintesis dan sebagian besar disimpan dalam sel tanaman sebagai pati, selulosa, dan gula sederhana (glukosa). Karbohidrat

- merupakan sumber energy utama, yang banyak dikandung oleh padi-padian, biji-bijian, sagu, ketela, dan lainnya.
2. **Protein** : Merupakan suatu zat yang sangat penting bagi tubuh manusia, karena diperlukan sebagai bahan pembentuk jaringan tubuh serta bahan pengatur metabolisme. Protein akan mudah mengalami kerusakan karena pengaruh panas (Denaturasi protein, reaksi kimia dengan asam dan basa, dan guncangan seperti memar pada apel, telur atau tomat).
 3. **Lemak/Minyak** ; Merupakan persenyawaan antara asam lemak dan gliserol. Peran/fungsi asam lemak adalah untuk memperlancar pertumbuhan, mengatur pertukaran kolesterol, pelarut vitamin A,D,E, K. Konsumsi lemak atau minyak biasanya digunakan sebagai media penggorengan, penambah citarasa. Shortening yang memberikan tekstur yang baik pada roti-rotian. Lemak ada 2 macam yaitu lemak nabati (kacang-kacangan, biji-bijian, kelapa), dan lemak hewani (mentega, daging, susu).
 4. **Vitamin**; Berfungsi mempertahankan kondisi tubuh yang sehat, yang terdiri dari vitamin yang larut dalam air (Vitamin B dan C), dan vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A, D, E, K)
 5. **Mineral**; Berguna untuk membantu proses metabolisme tubuh seperti untuk memelihara keseimbangan tubuh. Bahan pangan yang mengandung mineral adalah buah dan sayur.

Kerusakan Hasil Pertanian

Bahan dikatakan rusak apabila telah menunjukkan suatu penyimpangan dari sifat-sifat yang mempunyai: rasa, bau, tekstur, dan kenampakan. Faktor yang menyebabkan kerusakan bahan pangan yang berasal dari dalam seperti kadar air dan factor dari luar seperti oksigen hewan, mikroba, kelembaban, temperature dan penyimpanan.

Metodologi Penelitian

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Sibetan, Kecamatan Babandem, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Objek penelitiannya adalah petani salak yang mengolah produksi buah salaknya menjadi wine. Penelitian ini akan dilakukan selama 6 bulan mulai dari bulan Juni-Desember 2016.

Jenis Data dan Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer didapat dari wawancara langsung dengan responden menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Data primer yang

dikumpulkan meliputi: identitas responden yang mencakup (nama, umur, pendidikan, dsb), data input produksi yang mencakup penggunaan bahan baku salak, pemakaian tenaga kerja, data kepemilikan alat-alat produksi, dsb. Data sekunder akan dicari dari instansi- instansi yang berkaitan dengan penelitian.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode yang memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada saat ini, selanjutnya data yang dikumpulkan disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisis (Surakhmad, 2014). dimana dari sejumlah populasi pengolah wine salak akan diambil beberapa orang saja sebagai responden.

Analisis Data

Analisis Data Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dipakai untuk mendapatkan gambaran kondisi usaha pengolahan wine salak. Analisis kuantitatif digunakan untuk melihat analisis usaha dan beberapa perhitungan yang dilakukan dalam penelitian ini. Analisis kuantitatif berupa analisis biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, analisis efisiensi usaha dan nilai tambah.

Biaya (Cost)

Biaya dalam usaha agroindustri tahu terdiri dari biaya variabel (variable cost) dan biaya tetap (fixed cost). Biaya variabel (variable cost) terdiri dari biaya pembelian bahan baku utama yaitu salak, tenaga kerja luar keluarga (TKLK), dan transportasi dsb. Biaya tetap (fixed cost) terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dan penyusutan atas peralatan dan bangunan tempat berproduksi.

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total (TFC) dan biaya variabel total (TVC). Formulasi biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

TFC = Total biaya tetap usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

TVC = Total biaya variabel usaha agroindustri tahu (Rp/bulan)

Biaya penyusutan peralatan dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{HP} - \text{NS}}{n}$$

Keterangan:

HP = Harga perolehan (cost)

NS = Nilai sisa (residu)

n = Taksiran hasil produksi (unit)

Penerimaan (Revenue)

Penerimaan total (total revenue) dari suatu usaha dapat diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi tahu yang dihasilkan (terjual) dengan harga tahu. Secara matematis penerimaan dituliskan dengan rumus:

$$\text{TR} = \text{P} \times \text{Q}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan usaha wine salak (Rp/bulan)

P = Harga per kilogram (Rp)

Q = Jumlah produksi / quantity

Keuntungan (Profit)

Keuntungan usaha pengusaha tahu merupakan hasil akhir penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi. Secara matematis keuntungan dituliskan dengan rumus:

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

π = Keuntungan (Rp/bulan)

TR = Total Penerimaan (Rp/bulan)

TC = Total Biaya (Rp/bulan)

Profitabilitas

Profitabilitas merupakan perbandingan antara keuntungan dari penjualan wine dengan biaya total wine yang dinyatakan dalam persentase. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Profitabilitas} = \frac{\pi}{\text{TC}} \times 100\%$$

Keterangan:

π = Keuntungan usaha wine salak (Rp/bulan)

TC = Total biaya usaha wine salak (Rp/bulan)

Jurnal Hasil Riset (2013) kriteria yang digunakan dalam penilaian profitabilitas adalah:

1. Profitabilitas > 0 berarti usaha wine salak yang diusahakan menguntungkan.
2. Profitabilitas $= 0$ berarti usaha wine salak yang diusahakan mengalami Break Even Point (BEP).
3. Profitabilitas < 0 berarti usaha wine salak yang diusahakan tidak menguntungkan.

Analisis Efisiensi Usaha

Perhitungan efisiensi usaha yang digunakan adalah Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). R/C Ratio adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya. Secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut:

$$\text{R/C rasio} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

Dimana:

- ✓ Jika $R/C > 1$ maka usaha wine salak menguntungkan untuk diusahakan.
- ✓ Jika $R/C < 1$ maka usaha wine salak tidak menguntungkan untuk diusahakan.
- ✓ Jika $R/C = 1$ maka usaha wine salak impas, yaitu usaha memberikan jumlah penerimaan yang sama dengan jumlah yang dikeluarkan.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah produk wine salak menggunakan metode Hayami. Menurut Hayami (1990) dalam Sudiyono (2004), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Prosedur perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3)/(2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$
Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$
Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$

Hasil Penelitian dan Pembahasan Keadaan Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Karangasem yang terletak di ujung Timur Pulau Bali dan merupakan salah satu dari 9 Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Bali, mempunyai batas wilayah sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara - Laut Jawa
- b. Sebelah Selatan - Samudera Indonesia
- c. Sebelah Barat - Kabupaten Klungkung, Bangli, Buleleng
- d. Sebelah Timur - Selat Lombok

Secara geografis Kabupaten Karangasem berada pada posisi 8000'00''-8041'37,8''Lintang Selatan dan 115035'9,8''- 115054'8,9''Bujur Timur. Luas Kabupaten Karangasem adalah 839,54 Km atau 14,90 % dari luas Provinsi Bali (5.632,86 Km). Dari seluruh luas wilayah tersebut, sekitar 7.070 Ha.(8,42 %) merupakan lahan persawahan, sedangkan bukan lahan

sawah 76.884 Ha (91,58%). Wilayah Kabupaten Karangasem mempunyai topografi sangat bervariasi, berupa dataran, perbukitan, pegunungan (termasuk Gunung Agung). Karangasem mempunyai pantai dengan panjang 87 Km, yang sebagian diantaranya merupakan potensi dan telah ditetapkan sebagai kawasan wisata. Secara administratif Kabupaten Karangasem (tahun 2009) terdiri dari 8 kecamatan, dengan 78 desa/kelurahan (75 desa definitif, 3 kelurahan), 532 banjar dinas, 52 lingkungan. Sedangkan secara adat, Kabupaten Karangasem terdiri dari 189 desa adat dengan 605 banjar adat.

Dalam arti luas Potensi Kabupaten Karangasem dalam bidang pertanian diantaranya:

1. Kacang Tanah dan Mete yang dikembangkan di Kecamatan Kubu dan abang. luas tanam kacang abang di kabupaten karangasem tahun 2009 yaitu seluas 4.829 hektar dengan produksi sebanyak 6.372,53 ton. sedangkan luas areal untuk mete yaitu seluas 7.815 hektar dengan produksi sebanyak 3.266.38 ton.
2. Kopi dan peternakan sapi di Kecamatan Rendang Luas areal tanaman kopi di Kabupaten Karangasem tahun 2009 seluas 1.456 hektar dengan produksi sebanyak 551,75 ton. Sedangkan populasi sapi di Kabupaten Karangasem pada tahun 2008 sebanyak 148.385 ekor dan banyaknya pemotongan sapi sebanyak 2.107 ekor dengan produksi daging sebanyak 2.447,328 ton.
3. Salak di Kecamatan Bebandem Salak merupakan hasil perkebunan yang dominan di Kabupaten Karangasem, ini dapat dilihat dari luas panen salak pada tahun 2009 yaitu sebanyak 7.468.395 pohon dengan produksi 31.116 ton. Produksi salak pada saat panen raya menyebabkan harga menjadi jatuh, tetapi belakangan setelah adanya inovasi dari pemerintah Kabupaten Karangasem bekerjasama dengan kelompok petani perkebunan maka dibuat hasil olahan salak menjadi wine salak dan bahan olahan lainnya seperti kripik, dodol dan manisan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.
4. Jagung di Desa Seraya Kecamatan Karangasem Luas panen tanaman jagung di Kabupaten Karangasem tahun 2009 yaitu seluas 8.526 hektar dengan produksi 19.373,21 ton.
5. Padi di Kecamatan Sidemen, Selat, Manggis dan Karangasem Walaupun Kabupaten Karangasem merupakan daerah yang dominan lahan kering 76.884 hektar (91,58%) dan lahan basahnya 7.070 hektar (8,42%) tidak menjadi halangan dalam memproduksi padi, ini terlihat dari luas panen seluas 10.718 hektar dengan rata-rata hasil 61,89 kw/ha dan produksi sebanyak 66.328,91 ton.

Kebijakan Pemerintah Kabupaten Karangasem terkait potensi pertanian dalam arti luas di jabarkan dalam beberapa program yang mendukung diantaranya :

1. Program Peningkatan Kesejahteraan Petani melalui kegiatan Peningkatan kemampuan lembaga petani.
2. Program Peningkatan Ketahanan Pangan (Pertanian/Perkebunan) melalui kegiatan Penanganan pasca panen dan pengolahan hasil pertanian, Pengembangan Pertanian Pada Lahan Kering, Pengembangan Perbenihan/Perbibitan (DAK), Peningkatan Produksi, Produktivitas dan Mutu Produk Pertanian
3. Program Peningkatan Produksi Pertanian/Perkebunan melalui kegiatan Pengembangan Bibit Unggul Pertanian.
4. Program Pemberdayaan Penyuluh Pertanian Lapangan/Perkebunan Lapangan
5. Program Peningkatan Produksi Hasil Peternakan melalui kegiatan Pembibitan dan perawatan ternak (DAK), Penyuluhan kualitas gizi dan pakan ternak
6. Program Peningkatan Pemasaran Hasil Produksi Peternakan melalui kegiatan Pengolahan dan pemasaran hasil produksi peternakan

Desa Sibetan merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem. Struktur perekonomian Desa Sibetan masih bercorak agraris sehingga menitikberatkan pada sektor pertanian. Hal ini didukung oleh penggunaan lahan pertanian sebanyak 80% dari total penggunaan lahan desa. Oleh karena itu, mata pencaharian penduduk Desa Sibetan menggantungkan hidup pada sektor pertanian. Tanaman yang dihasilkan pada sektor pertanian di Desa Sibetan adalah salak, padi, dan palawija, namun pada sektor ini, tanaman salak menjadi komoditi yang paling menonjol sebagai hasil andalan pertanian di Desa Sibetan. Oleh karena itu, Desa Sibetan dikatakan sebagai desa penghasil salak. Sebagai desa penghasil salak, tidak menjamin kehidupan warganya lebih baik. Hal ini dikarenakan banyak masyarakat Desa Sibetan yang menjadi buruh tani atau petani penggarap. Selain menjadi petani, ada pula yang bekerja sebagai peternak dan pedagang. Jumlah penduduk Desa Sibetan tahun 2013 sebanyak 8.725 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 2.186 KK dengan 562 KK tergolong miskin sedangkan jumlah rumah tangga miskin Desa Sibetan sebanyak 344 RT.

Jumlah pengangguran masyarakat Desa Sibetan sebanyak 145 orang yang terdiri dari laki-laki sebanyak 79 orang dan perempuan sebanyak 69 orang dengan kisaran umur 21 tahun sampai dengan 50 tahun. Sedangkan untuk jumlah pekerja masyarakat Desa Sibetan terdiri dari Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebanyak 207 orang, swasta/buruh sebanyak 1326 orang, dan rumah tangga petani sebanyak 1.461 orang.

Produksi Salak Bali

Selain terkenal sebagai daerah wisata, Pulau Bali juga terkenal sebagai salah satu sentral produksi salak di Indonesia. Salak yang berasal dari Bali ini dikenal sebagai salak bali. Di daerah ini dikenal tak kurang dari 10 kultivar salak bali. Secara umum kelebihan salak bali yang menonjol adalah rasanya manis dan bijinya kecil. Buahnya berbentuk bulat lonjong.

Kulit buahnya bersisik kecil dan berwarna kuning agak cokelat. Daging buahnya tebal, berwarna putih kekuningan, dan jarang sekali yang masir. Rasanya istimewa, sangat manis dan teksturnya renyah. Bijinya juga kecil-kecil dan biasanya berjumlah 1-2 pada setiap buah. Ukuran buah salak bali relatif kecil. Buah salak dapat dimakan segar atau dibuat manisan dan asinan. Batangnya tidak dapat digunakan untuk bahan bangunan atau kayu bakar. Namun, tanaman salak baik untuk batas kebun sekaligus sebagai pengaman kebun.

Salak tumbuh baik di dataran rendah hingga ketinggian 500 m dpl dengan tipe iklim basah. Tipe tanah podsolik dan regosol atau latosol disenangi oleh tanaman salak. Lingkungan yang dikehendaki mempunyai pH 5-7, curah hujan 1500–3000 mm per tahun dengan musim kering antara 4-6 bulan. Pada kondisi lingkungan yang sesuai, tanaman mulai berbuah pada umur tiga tahun. Tanaman salak muda lebih senang hidup di tempat teduh atau di bawah naungan. Oleh karena itu, umumnya salak ditanam di bawah tanaman duku, durian, atau pohon jinjing atau sengan (*Albezia* sp.).

Berdasarkan hasil wawancara dengan responden, di Desa Sibetan ini dulunya ada 14 jenis salak yaitu :

1. Salak pasir
2. Salak cengkeh
3. Salak nanas
4. Salak nangka
5. Salak gondok
6. Salak penyalin
7. Salak beringin
8. Salak putih
9. Salak injen
10. Salak sepet
11. Salak sawo
12. Salak merah
13. Salak boni
14. Salak mbadan.

Dari ke 14 jenis salak yang dulu ada di Desa Sibetan , menurut informasi yang diperoleh dari responden jenis salak sepet itu sudah hilang.

Pedoman Budidaya

Perbanyak tanaman: Salak umumnya ditanam dari biji yang diambil dari pohon salak yang bermutu baik. Namun, tanaman dari biji tidak selalu sama dengan sifat induknya (selalu berubah). Tanaman salak mulai berbuah setelah umur 3-4 tahun. Cara lain yang dikembangkan pada saat ini adalah melalui anakan atau biasa disebut “cangkokan”. Bibit dibuat dengan membubungkan (memasukkan) potongan bambu pada pangkal tunas anakan pohon salak unggul tersebut. Potongan botol plastik atau botol infusan juga dapat digunakan sebagai bungkusan.

Media cangkok yang digunakan adalah campuran tanah dan kompos (perbandingan 2:1). Setelah tunas anakan berakar dalam bungkusan, bibit vegetatif ini dapat disapih. Untuk mempercepat tumbuhnya akar, biasanya pada anakan diberi Rootone-F sebanyak 1%. Budi daya tanaman: Biji ditanam langsung dalam lubang, sebanyak 3-4 biji per lubang. Ukuran lubang dibuat 50 cm x 50 cm x 40 cm, jarak antar lubang 2 m x 4 m atau 3 m x 4 m. Setiap lubang diberi pupuk kandang sebanyak 10-20 kg. Sebulan kemudian, biji mulai tumbuh.

Seleksi atau pembuangan tanaman yang tidak dipilih dilakukan setelah mulai berbunga, yakni setelah berumur tiga tahun. Dalam setiap lubang ditinggalkan satu pohon yang berbunga betina atau campuran. Tanaman jantan disisakan 10% dari populasi yang ditanam sebagai sumber pejantan. Pupuk buatan diberikan tiga bulan sekali sebanyak 25-500 g NPK (15-15-15) dan terus meningkat sesuai umur tanaman. Pada umur 1-3 tahun sebanyak 25-300 g per pohon, lalu umur 3-10 tahun sebanyak 300–500 g per pohon.

Pada penanaman dengan cangkok, tiap lubang hanya ditanam satu bibit saja. Tanaman dijaga agar tetap lembap, cukup air, dan mendapat naungan. Leguminose dan Gliricidia (gamal) dapat digunakan sebagai naungan. Pelepah daun paling bawah dikurangi agar matahari masuk merata dan memudahkan pekerja pemeliharaan melewati jalan di antara barisan tanaman.

Pemeliharaan

Pemeliharaan tanaman salak yang penting adalah menjaga kebersihan kebun dan membuang tunas anakan yang muncul. Umumnya, pembuangan tunas anakan dilakukan setelah dicangkok dan terus hidup. Jumlah daun yang disisakan maksimum sekitar 17 helai. Pelepah daun dipangkas dengan gergaji atau sabit tajam. Dengan cara ini, sinar matahari dapat masuk ke kebun salak dan pengambilan buah pun mudah dilakukan. Biasanya, bakal buah sebesar kelereng tumbuh rapat sekali pada tiap tandan. Bakal buah perlu dibuang (penjarangan) agar buah salak tumbuh besar dan merata.

Hama yang timbul pada tanaman salak adalah kutu wol (putih) atau *Cerataphis* sp. yang bersembunyi di sela-sela buah. Selain itu, kumbang (uret) atau *omotemnus* sp. sebagai penggerek tunas. Tupai dan tikus juga menjadi hama yang menjengkelkan. Hama ini dapat diatasi dengan Furadan 3 G dan semprotan insektisida Tamaron 0,3%. Penyakit yang sering tampak adalah noda hitam pada daun akibat cendawan *Pestalotia* sp. dan penyalat busuk merah (pink) pada buah dan batang oleh cendawan *Corticium salmonicolor*. Tanaman sakit dan daun yang terserang harus dipotong dan dibakar di tempat tertentu karena sulit dikendalikan.

Panen dan Pasca Panen

Buah salak dapat dipanen setelah matang benar di pohon, biasanya berumur enam bulan setelah bunga mekar (anthesis). Hal ini ditandai oleh sisik yang telah jarang, warna kulit buah merah kehitaman atau kuning tua, dan bulu-bulunya telah hilang. Ujung kulit buah (bagian buah yang meruncing) terasa lunak bila ditekan. Pemanenan buah dengan cara memotong tangkai tandannya. Hasil tanaman salak di Bali dapat mencapai 15 ton/hektar. Panen besar antara bulan Oktober-Januari.



Proses Pengolahan Wine Salak Bali **Pengolahan Hasil Pertanian**

Pengolahan hasil pertanian adalah suatu kegiatan merubah bahan pangan sehingga beraneka ragam bentuk dan macamnya, disamping juga untuk memperpanjang daya simpan, dengan pengolahan diharapkan bahan

hasil pertanian akan memperoleh nilai tambah yang jauh lebih besar (www.academia.edu/19660674/pengolahan_hasil_pertanian)

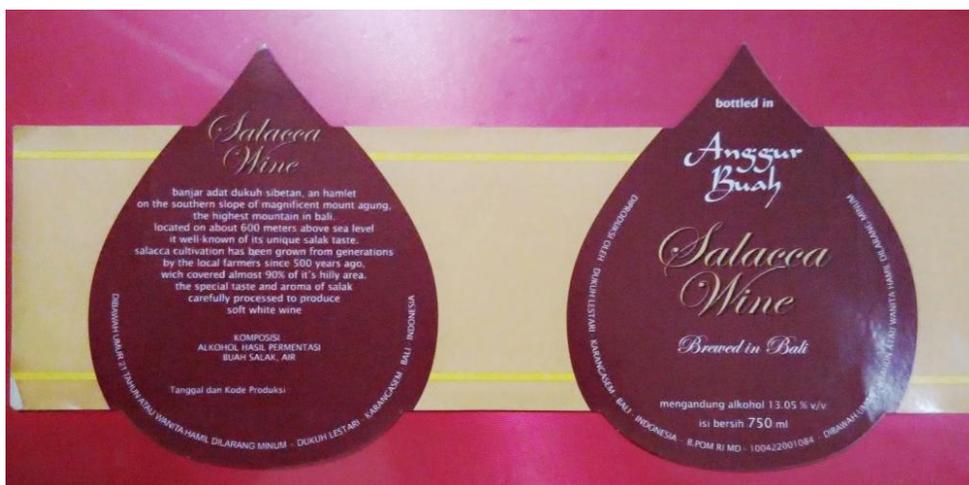
Produk pertanian sesuai dengan karakteristiknya pada saat panen raya harga akan turun dan pada saat paceklik harga akan meningkat. Hal ini terjadi pada komoditi salak bali, dimana pada saat panen raya harga sempat turun menjadi Rp500,-/kg. Kenyataan inilah yang memunculkan inovasi pembuatan wine salak, selain keripik salak dan dodol salak. Minuman wine dari salak ?

Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali adalah salah satu desa di dunia ini yang memproduksi wine salak. Desa yang berada di ketinggian kabupaten karangasem ini memang sejak lama terkenal dengan agro salak, sejak tahun 1997 masyarakat di desa ini mengolah wine salak. Lokasi diprosesnya pembuatan wine salak ini dilakukan di Banjar Dukuh Desa Sibetan.

Proses pembuatan wine salak dilakukan oleh CV. Dukuh Lestari dengan struktur organisasinya :

- Direktur : I Nengah Suparte
- Bendahara : I Nengah Karsa Winayah
- Penata Buku : I Made Sujane
- Wakil Penata Buku : Alif Winarsoh
- Produksi : Made Arsani
- Anggota : Kadek Putri
Ketut Budi

Wine Salak yang diproduksi oleh CV. Dukuh Lestari yang mendapat izin resmi pendiriannya pada tahun 2010 dan diberi merk “Salacca Wine”, seperti terlihat pada gambar di bawah ini.



Proses produksi wine salak sesuai informasi yang didapat dari Bapak Made Arsani seperti berikut ini :

1. Setiap satu kali proses produksi butuh waktu dua hari yang dimulai dari pengupasan salak dari kulitnya kemudian kulit arid an bijinya
2. Di potong menggunakan alat “slicer”.
3. Masukan di dalam 4 tong dan di tambahkan pelembek berbentuk serbuk sebanyak 0,5 gram
4. Disimpan selama satu hari
5. Tong dikeluarkan dari tempat penyimpanan kemudian salak yang ada di dalam tong di press: keluar cairannya di tambah gula dan ragi sebanyak 0,2 gram ragi/20liter cairan salak
6. Cairan tersebut dimasukan kedalam tong kemudian disimpan selama dua minggu
7. Selanjutnya di buka tutup tong untuk mengecek kadar alcohol dan disaring jikala ada ampas dibuang, kalau kurang alcoholnya ditambahkan gula. Untuk mengetahui kurang tidaknya alcohol dapat dilihat dengan menggunakan alat pengukur kadar alcohol
8. Cairan direbus dengan suhu 30 derajat celcius samai gulanya hancur dengan tujuan untuk membunuh bakteri, kemudian didinginkan
9. Masukan kembali kedalam tong dan diamkan ulang selama satu minggu
10. Selanjutnya dilakukan penyulingan menggunakan kain saring kemudian dimasukan kedalam tong kembali dan ditutup dengan rapata, di simpan kembali selama 8 bulan dengan suhu 20C beruang ber-AC
11. Setelah 8 bulan cairan disaring dengan kertas saring, selanjutnya dimasukan kedalam botol menggunakan mesin. Masing masing botol berisi 750ml Wine Salak dan di beri lebel Salacca Wine.

Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Wine Salak Di Desa Sibetan

Dalam 1 kali proses produksi wine salak dibutuhkan salak sebanyak 500 kg dan setelah dilakukan pengupasan untuk membuang kulit, kulit ari dan biji sehingga tersisa daging salak sebanyak 100 kg saja. Proses produksi selama 2 hari membutuhkan tenaga kerja sebanyak 5 orang yang bekerja dari jam 08.00-16.00. Proses kerja berikutnya tidak dilakukan setiap hari, sampai 8 bulan baru proses produksi wine selesai dan kadar alcohol nya sebesar 13,5 %. Tabel berikut ini adalah analisis biaya dan penerimaan dan pendapatan usaha wine salak dalam 1 kali proses produksi.

NO	URAIAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA (Rp)/Satuan	JUMLAH (Rp)
1	Arus Penerimaan Produksi Harga/satuan Total Penerimaan	1.333 1	Botol Botol	110.000 110.000	146.630.000
2	Arus Pengeluaran Biaya Tunai Salak Gulaku Air aqua Botol Tutup botol Stiker Pita cukai Upah T. kerja Total Biaya	500 200 100 1.333 1.333 1.333 1.333 5	Kg Kg Gallon 1 1 1 1 2 hari	5.000 12.500 5.000 2.500 1.500 5.000 33.000 1.000.000	2.500.000 2.500.000 500.000 3.332.500 1.999.500 6.665.000 43.989.000 10.000.000 71.486.000
3	Pendapatan				75.144.000

Pendapatan sebesar Rp 75.144,- dibagi jumlah produksi sebanyak 1.333 sehingga diperoleh keuntungan perbotol wine salak sebesar Rp 56.372,- hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh responden bahwa keuntungan perbotol wine salak hanya sebesar Rp 50.000,- saja.

$$\text{Profitabilitas} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Biaya}} \times 100\%$$

$$= \frac{56.372}{71.486.000} = 0,079$$

Profitabilita > 0 berarti usaha wine anggur yang diusahakan menguntungkan.

$$\text{Analisis efisiensi usaha} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$$

$$= \frac{146\ 630\ 000}{71\ 486\ 000} = 2,05$$

Karena R/C > 1 maka usaha wine salak menguntungkan dan layak diusahakan.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Dari hasil pembahasan yang telah dikemukakan di atas dapat disimpulkan bahwa usaha wine salak secara ekonomi menguntungkan dan layak diusahakan terlihat dari hasil analisis yang diperoleh dimana total penerimaan sebesar Rp 146.630.000,- dan total biaya Rp 71.486.000,- sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp 75.144.000,- dengan jumlah produksi sebanyak 1.333 botol maka keuntungan setiap botol anggur yang di produksi sebesar Rp 56.372,-

Profitabilitas diperoleh sebesar $0,07 > 0$ dan $R/C = 2,05 > 1$ yang berarti usaha produksi wine salak menguntungkan dan layak untuk di usahakan.

Saran

Usaha wine salak karena proses produksinya membutuhkan waktu cukup lama sehingga agak sulit untuk dilakukan oleh petani salak secara perorangan walaupun usaha ini menguntungkan, sehingga sampai saat ini walau keuntungan usaha wine cukup tinggi tapi itu untuk perusahaan, dan secara individu petani belum merasakannya, maka sebaiknya usaha pengolahan kripik salak dan dodol salak tetap di giatkan kembali guna memberikan nilai tambah pada petani salak.

Daftar Pustaka

Anarsis, Wiji. 1999. Agribisnis Komoditas Salak. Penerbit PT. Aksara, Jakarta. Dasrifah, E. Haris, B: Meilan, J. 2010 Analisis Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Produk Sayuran Di Pasar Modern Kota Bekasi. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah Vol. 1 No. 2 Juli 2010.

Firdaus, Muhammad. 2008. Manajemen Agribisnis. Penerbit Bumi Aksara, Jakarta.

[http://desa.Sibetan: wordpress.com/tag/salak-Bali](http://desa.Sibetan.wordpress.com/tag/salak-Bali). Salak Bali- Salak Sibetan. 18 Februari 2015

<https://ceputelecenter.wordpress.com/2009/09/12>. Pengolahan Hasil Pertanian (2) Pengantar Pengolahan Hasil.

Jurnal Hasil Riset. 2013. Jenis-jenis Rasio Profitabilitas W. www.e-jurnal.com

Saragih, B. 2001. Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Penerbit PT. Surveyor. Indonesia.

Sudiyono A. 2004. Pemasaran Pertanian. UMM Press. Malang.

Surakhmad. W. 2004. Petode Ilmiah Penelitian, Metode dan Teknik Penelitian. Penerbit Tarsito, Bandung.

Tribun-Bali. 2015. Wine Salak Asal Karangasem Rambah Nusantara. Tribun-Bali.com, Denpasar. Jumat, 30 Januari 2015.

Widaningsih, N; M. Ilni Hidayat, M. Musair. 2013. Analisis Pendapatan Usatani

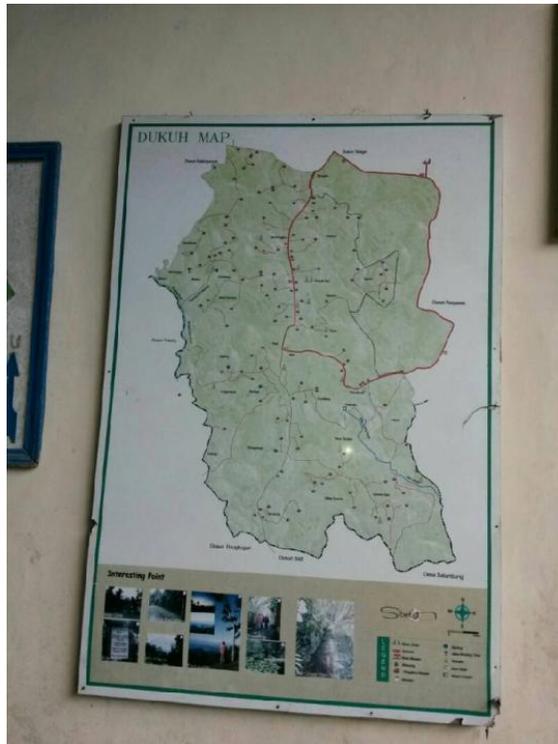
Salak Bali di Desa Batu Nindan Kecamatan Basarang. Jurnal Zira”ah vol. 38 No. 3 Oktober 2013.

www.matarama.co.id. Mencicipi Wine Salak dari Bumi Bali.

Lampiran Dokumentasi Penelitian







PETA LOKASI PENELITIAN TENTANG WINE SALAK

