

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Dangke di
Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

Nama : Nurdiana

Stambuk : 105961125416

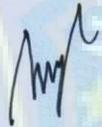
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. St. Aisyah R, S.Pt., M.Si.
NIDN.0917068801

Hasriani, S.TP., M.Si.
NIDN.0928078801

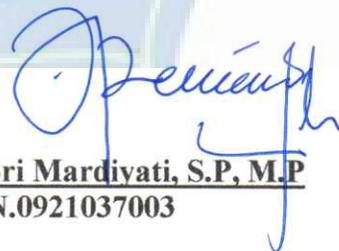
Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Program Studi Agribisnis



Dr. Ir. Andi Khaeriyah, M.Pd
NIDN. 0926036803



Dr. Sri Mardiyati, S.P, M.P
NIDN.0921037003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

Nama : Nurdiana

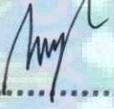
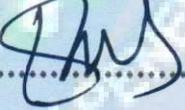
Nim : 105961125416

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



KOMISI PENGUJI

Nama	Tanda Tangan
1. <u>Dr. St. Aisyah R, S.Pt., M.Si.</u> Ketua Sidang	 (.....)
2. <u>Hasriani, S.TP., M.Si.</u> Sekretaris	 (.....)
3. <u>Dr. Ir. Nurdin, M.M.</u> Anggota	 (.....)
4. <u>Sahlan, S.P., M.Si</u> Anggota	 (.....)

Tanggal Lulus : 27 Februari 2021

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **ANALISISNILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERUPUK DANGKE DI KECAMATAN CENDANA KABUPATEN ENREKANG** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya manapun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka diakhir bagian skripsi ini.

Makassar, 16 Oktober 2020

Nurdiana

105961125416

ABSTRAK

NURDIANA. 105961125416. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Dibimbing oleh **ST.AISYAH R** dan **HASRIANI.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar nilai tambah pengolahan kerupuk dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Sumber data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *sampling jenuh* sebanyak 4 orang pengolah kerupuk dangke. Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah menggunakan metode hayami.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku sebanyak 2,75 kg dangke menjadi 3,87 kg kerupuk dangke adalah sebesar Rp. 163.000/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 73,42%. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produk sehingga dengan rasio sebesar 73,42% berarti bahwa setiap Rp. 100 nilai produk kerupuk dangke mengandung nilai tambah sebesar Rp. 73,42,.

Kata Kunci :Nilai tambah, pengolahan dangke

ABSTRACT

NURDIANA. 105961125416. Analysis of Value Added Processing of Dangke Crackers in Cendana Subdistrict, Enrekang. Guided by **ST. AISYAH R** and **HASRIANI**.

This research aims to find out the added value of processing dangke crackers in Cendana Subdistrict Enrekang.

The determination of samples in this study using *saturated sampling techniques*, this sampling technique is done when the population is relatively small. The population used in this study is 4 people processing dangke crackers. Data analysis used is value-added analysis using hayami method, and the type of data source used is primary and secondary data.

The results showed that the added value resulting from the processing of raw materials as much as 2.75 kg dangke to 3.87 kg of dangke crackers is Rp. 163,000/kg with a value-added ratio of 73.42%. Value-added ratio is a percentage between the value added and the value of product output so that with a ratio of 73.42% means that every Rp. 100 value of dangke crackers products contains an added value of Rp. 73.42,.

Keywords: Value added, dangke processing

KATA PENGANTAR

Pujidan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpah rahmat, hidayah dan karunia-Nya yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya yang telah dilimpahkan kepada penulis dengan penuh ketenangan hati sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. St. Aisyah. S.Pt. M.Si, selaku pembimbing utama dan Hasriani. S. TP, M.Si. selaku pembimbing pendamping yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Dr. Ir. Nurdin, S.P., M.M selaku penguji utama dan Sahlan, S.P., M.Si selaku penguji kedua yang senantiasa juga meluangkan waktunya untuk memberi arahan dan masukan kepada penulis.

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN SAMBUNG.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI.....	iii
PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penulisan.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Dangka	5

2.2 Nilai Tambah.....	6
2.3 Penelitian Terdahulu.....	9
2.5 Kerangka Fikir.....	11
III. METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
3.2 Teknik Penentuan Sampel.....	13
3.3 Jenis dan Sumber Data.....	13
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	14
3.5 Teknik Analisis Data.....	15
3.6 Defenisi Operasional.....	16
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	17
4.1 Letak Geografis Wilayah Kabupaten Enrekang.....	17
4.2 Kondisi Demografis.....	18
4.3 Kelompok Umur Berdasarkan Jenis Kelamin.....	19
4.4 Tingkat Pendidikan.....	19
4.5 Kondisi Peternak.....	20
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
5.1 Identitas Responden.....	22
5.2 Penyediaan Bahan Baku.....	26
5.3 Biaya Produksi.....	26
5.4 Biaya Tetap.....	28
5.5 Biaya Variabel.....	28

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Komposisi Kimia Dangke	6
2.	Penelitian Terdahulu	9
3.	Perhitungan Nilai Tambah	15
4.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	19
5.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Umur.....	20
6.	Jumlah Tingkat Pendidikan	21
7.	Kondisi Peternak	22
8.	Jumlah Pemilik Sapi Perah Pada Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	24
9.	Jumlah Responden Berdasarkan Umur Pada Kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	25
10.	Tingkat Pendidikan Responden Pada kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	26
11.	Jumlah Tanggungan Keluarga Responden Pada Kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	26
12.	Pengalaman Usaha Responden Pada Kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	27
13.	Jumlah Rata – Rata Penyusutan Alat Pada Kerupuk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	29
14.	Rincian Biaya Total Rata – Rata Pada Kerupuk Dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	32
15.	Biaya Jumlah Nilai tambah pengolahan kerupuk Dangke Di Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang	36

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Penelitian Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk DangkeDi Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang	10



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	40
2.	Peta Lokasi Penelitian.....	42
3.	Jumlah Bahan Baku Responden Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	43
4.	Identitas Responden Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	44
5.	Biaya Penyusutan Alat Kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	45
6.	Biaya Pajak Rumah Kerupuk Dangke Di Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang.....	49
7.	Biaya Upah Tenaga Kerja Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	50
8.	Biaya Listrik Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	51
9.	Biaya Variabel Kerupuk Dangke Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	52
10.	Biaya Kemasan Kerupuk Dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	55
11.	Total Biaya Kerupuk dangke Di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.....	56
12.	Dokumentasi Penelitian.....	57
13.	Surat Penelitian.....	62

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan kerupuk dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, menambahkan wawasan dan pengetahuan terutama yang berkaitan dengan topik penelitian serta merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bagi pengusaha, memberikan motivasi untuk mengembangkan usahanya dengan cara mengelolah lebih lanjut usaha produk dangke sehingga nilai jualnya menjadi lebih tinggi dan keuntungannya meningkat.
3. Bagi pembaca, sebagai bahan pustaka dalam menambah wacana pengetahuan dan diharapkan dapat menjadi inspirator untuk bisa melakukan penelitian yang serupa atau sejenis

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Dangke

Dangke adalah sejenis makanan bergizi yang dibuat dari susu kerbau. Kadang-kadang dangke juga dibuat dari susu sapi. Dangke dibuat di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan Fitrah (2013). Dangke telah dikenal sejak sebelum tahun 1905. Adapun nama dangke berasal dari bahasa Belanda, sewaktu orang Belanda melihat jenis makanan yang terbuat dari susu tersebut, mereka mengatakan "DANK WELL" yang artinya terima kasih, rakyat yang mendengar kata dangke mengira itulah nama makanan tersebut.

Hatta (2013) lebih lanjut menjelaskan jika dilihat sekilas dangke menyerupai tahu karena warnanya yang putih, akan tetapi tekstur dangke lebih kenyal dan rasanya lebih gurih. Masyarakat di Kabupaten Enrekang umumnya mengkonsumsi dangke sebagai lauk pendamping nasi sehari-hari dan juga sebagai pangan selingan yang disantap dengan campuran gula arena tau sambal jeruk nipis.

Menurut Hatta dkk. (2014) jumlah susu yang diolah menjadi dangke di daerah Cendana sekitar 6.000 liter perhari. Dangke telah dikenal sejak tahun 1905 yang hingga sekarang tetap bertahan dan berkembang menjadi usaha skala rumah tangga. Konsumen dangke tidak terbatas hanya di daerah Cendana dan sekitarnya, tetapi juga pada komunitas orang Enrekang yang tidak berada di daerah tersebut.

Dangke susu kerbau maupun susu sapi di Kabupaten Enrekang memiliki kandungan gizi yang relatif sama meskipun secara teoritis susu kerbau dan susu sapi memiliki beberapa perbedaan dalam hal komposisi gizi. Kandungan kalsium susu kerbau tergolong tinggi yakni mencapai 216 mg sedangkan susu sapi sebesar 143 mg. Kandungan lemak susu kerbau $\pm 7,4$ lebih tinggi dari susu sapi, yakni $\pm 3,9\%$. Kadar laktosa susu kerbau sekitar 4,8% dan kadar protein whey sebesar 0,6% relative sama dengan kadar laktosa susu sapi, yakni $\pm 4,6\%$ dan kadar protein whey juga $\pm 0,6\%$ Winarno (2007). Adapun komposisi kimia yang terdapat pada dangke disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Dangke

No	Komposisi Kimia	Presentase (%)
1	Air	43,75
2.	Lemak	32,81
3.	Protein	17,20
4.	Mineral	2,32

Sumber: Marzoeki, (1978) dalam Nur Ichwan (2016).

2.2 Nilai Tambah

Konsep nilai tambah menurut Soekartawi (2003) dalam Rahmawati (2004), pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Banyak pula dijumpai petani yang tidak

melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya sebagai berikut:

- a. Meningkatkan nilai tambah
- b. Meningkatkan kualitas hasil
- c. Meningkatkan penerapan tenaga kerja
- d. Meningkatkan keterampilan produsen
- e. meningkatkan pendapatan produsen

Menurut Subekti (2004), nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi.

Perjalanan dari produsen kekonsumen, produk-produk pertanian dan olahannya merupakan perlakuan-perlakuan sehingga menimbulkan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat di kategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedang faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga

kerja, harga bahan baku dan nilai input lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja (Hayami *et.al.* 1987) dalam Sudiono (2001).

Metode Hayami sendiri memiliki kelebihan dan kelemahan. Adapun kelebihan dari metode tersebut menurut Furqanti (2003) dalam Tunggadewi (2009) yaitu sebagai berikut:

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah dan output
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, modal, sumbangan input lain, dan keuntungan.
3. Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat digunakan untuk subsistem lain selain pengolahan seperti analisis nilai tambah pemasaran.

Sedangkan kelemahan dari metode tersebut menurut Furqanti (2003) dalam Tunggadewi (2009) yaitu sebagai berikut:

1. Pendekatan rata-rata tidak tepat jika pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku.
2. Tidak dapat menjelaskan nilai output produk sampingan.
3. Sulit menentukan perbandingan yang dapat digunakan untuk mengatakan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi sudah layak atau belum.

Dari proses pengolahan komoditas pertanian akan diperoleh nilai tambah. Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat

didefenisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami et al 1987) dalam Nur (2013).

2.3 Penelitian Terdahulu

Tabel 2. Penelitian Terdahulu Yang Relevan

No.	Nama	Judul	Kesimpulan
1.	Eka artika & ayu Ketut marini, 2016	Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sebulan pengolahan produk pisang menjadi kripik pisang melakukan 4 kali proses produksi, dengan menggunakan bahan baku rata-rata sebanyak 40 kg pisang segar. Dalam sekali proses produksi menghasilkan kripik pisang sebanyak 32 kg, dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp. 74.4861/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 81% dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 73.361

			(100%).
2.	Aminah Nur M.L, 2013	Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Rumah Tangga di Kota Medan	Hasil penelitian dan pembahasan nilai tambah pada pengolahan kacang kedelai menjadi susu kedelai sebesar Rp. 17.744,7 kg. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output sebesar Rp. 46.990/kg dengan biaya nilai bahan baku sebesar Rp. 8.650/kg dan biaya sumbangan input lain (nilai bahan penunjang) sebesar Rp. 17.133,1/kg, serta biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 3.462,2.
3.	Mutmaini Hamidah & Abdul Hamid A. Yusra, 2015	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak	Hasil penelitian pengolahan kripik ubi yang ada di Kota Pontianak in masih tergolong sederhana karena dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Nilai tambah pengusaha kripik ubi di kota Pontianak, diperoleh hasil rata-rata

			produksi sebesar 222 kg dari input sebesar 374 kg dengan faktor konfersi 0,6.
4.	Subekti, 2004	Analisis Nilai Tambah Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Jeruk Pameło Menjadi Produk Manisan di Desa Sukomoro Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan	Nilai tambah yang terdapat pada kulit jeruk pameło setelah dilakukan proses pengolahan manisan adalah Rp. 8.500.000 dalam setiap kilogram dengan rasio 42,5%, sampai hasil olahan mampu melebihi harga buah harga buah jeruk sendiri yaitu sekitar Rp. 20.000,00 per kilogram. Tingkat keuntungan Rp. 7.500,00 per kilogram di dapat dari pengolahan manisan kulit jeruk.
5	Usman, dkk,2016	Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan "Fatimah Az-Zahrah" Di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar)	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan usaha pembuatan abon ikan tuna oleh Kelompok Wanita Nelayan "Fatimah Az-zahrah" di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar sebesar Rp 254.284.600/tahun dan pendapatan perbulan usaha abon ikan tuna rata-rata sebesar Rp 21.190.383.3.

III. METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang, penentuan lokasi ini dilakukan karena lokasi tersebut terdapat beberapa pengolahan dangke. Penelitian ini dilaksanakan pada Bulan Juli - Agustus 2020.

3.2 Teknik Penentuan Sampel

Penentuan sampel yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *sampling jenuh*, teknik pengambilan sampel ini dilakukan bila jumlah populasi relatif kecil. Istilah lain dari sampel jenuh adalah *sensus*, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berjumlah 4 pengolahan kerupuk dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang yaitu pada Desa Cendana terdapat 2 responden, Desa Panette dan Desa Lekkong

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian yaitu data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data informasi yang berupa simbol angka atau bilangan yang berhubungan dengan anggaran biaya produksi seperti anggaran penjualan, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan lain-lain. Perhitungan secara kuantitatif dapat dilakukan untuk menghasilkan suatu kesimpulan yang berlaku umum didalam suatu parameter nilai data bisa berubah-ubah atau bersifat variatif.

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Data primer, yaitu data mengenai produksi olahan dangke yang diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung serta melakukan wawancara dengan responden untuk mendapatkan informasi yang lebih banyak dan lebih jelas.
2. Data sekunder, yaitu data yang dikumpulkan atau dibuat oleh lembaga pengumpul data yang dipublikasikan untuk digunakan oleh pengguna data yang diperoleh melalui studi pustaka dan literatur dari berbagai lembaga atau instansi terkait.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Observasi adalah suatu penelitian yang mengamati langsung fenomena yang ada di lapangan secara rinci, khususnya tentang nilai tambah pengolahan kerupuk dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.
2. Wawancara merupakan pertanyaan-pertanyaan lisan yang diajukan secara langsung dan dalam penelitian ini melibatkan beberapa pengolah produk dangke sebagai sumber informasi.
3. Dokumentasi merupakan suatu teknik pengumpulan data melalui catatan lapangan atau dalam bentuk dokumentasi berupa foto yang dikumpulkan pada saat penelitian.

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data kuantitatif yang dilakukan secara sistematis factual dan akurat mengenai faktor – faktor yang ada pada tempat penelitian yang diarahkan untuk melihat bagaimana analisis nilai tambah produk pengolahan dangke di Kecamatan Cendana. Secara sistematis dapat dihitung dengan memakai rumus nilai tambah. Nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami (1987) dalam Sudoyono (2004). Format perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami:

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Keterangan
I.	Output, Input, dan Harga	
1.	Output (kg/proses)	(1)
2.	Input (kg/proses)	(2)
3.	Tenaga kerja (HOK/Jam)	(3)
4.	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3) / (2)
6.	Harga output (Rp/kg)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/proses)	(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) x (6)
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (8) – (9)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a / 11a) x 100
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a / 11a) x 100
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14.	Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9 / 14) x 100
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100

Sumber : Metode Hayami 1987 dalam Sudoyono 2004

2.4 Defenisi Operasional

1. Susu sapi merupakan cairan bergizi berwarna putih yang dihasilkan dari ternak sapi perah yang ada di Kecamatan Cendana.
2. Proses pengolahan merupakan proses yang dilakukan masyarakat di Kecamatan Cendana dalam mengelola dangke menjadi kerupuk dangke.
3. Dangke merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, Indonesia. Dangke terbuat dari susu sapi atau susu kerbau yang diolah secara tradisional dengan cara direbus hingga mendidih dangke memiliki tekstur seperti tahu dan memiliki rasa yang mirip dengan keju, dangke juga terkenal memiliki kandungan protein yang cukup tinggi.
4. Biaya adalah akumulasi dari semua biaya-biaya yang dibutuhkan dalam proses pengolahan kerupuk dangke.
5. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai dari produk dangke yang telah melewati proses pengolahan menjadi kerupuk dangke.

IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN

4.1 Letak Geografis

Kabupaten Enrekang merupakan ibu kota Enrekang yang terletak ± 235 km sebelah utara Makassar. Secara geografis Kabupaten Enrekang terletak pada koordinat antara 3° 14'36" sampai 3° 50' 00" Lintang Selatan dan 119° 40' 53" sampai 120° 06' 33" Bujur Timur, dengan luas wilayah sebesar 1.786,01 Km²

atau sebesar 2,83 persen dari luas provinsi Sulawesi Selatan. Kabupaten Enrekang mempunyai batas – batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara : Kabupaten Tana Toraja

Sebelah Barat : Kabupaten Luwu

Sebelah Timur : Kabupaten Sidrap

Sebelah Selatan : Kabupaten Pinrang

Kondisi Topografi Kabupaten Enrekang ini pada umumnya mempunyai wilayah Topografi yang bervariasi berupa perbukitan, pegunungan, lembah dan sungai dengan ketinggian 47 – 3.293 m dari permukaan laut serta tidak mempunyai pantai. Secara umum keadaan Topografi wilayah didominasi oleh perbukitan/ pegunungan yaitu sekitar 84,96% dari luas wilayah Kabupaten Enrekang sedangkan yang datar hanya 15,045%.

4.2 Kondisi Demografis

Penduduk merupakan salah satu faktor penentu terbentuknya suatu wilayah yang berkembang atau maju, bahkan suksesnya pembangunan disegala bidang dalam wilayah tidak bisa lepas dari peran penduduk, baik dalam bidang sosial, ekonomi, politik, budaya, dan pendidikan, sekaligus sebagai faktor utama dalam pembangunan fisik maupun non fisik.

Berdasarkan data yang diperoleh, bahwa jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin yang ada di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang dilihat pada tabel 4:

Table 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

NO	Kecamatan Cendana	Jumlah (Orang)	Persentase
1.	Laki – laki	5.254	40,95
2.	Perempuan	7.579	59,05
	Jumlah	12.833	100

Sumber :Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang 2018

Tabel 4 menjelaskan bahwa jumlah penduduk yang ada di Kecamatan Cendana yaitu berjumlah 12.833 jiwa dimana Laki-laki lebih sedikit dibandingkan perempuan, jumlah penduduk laki-laki sebanyak 5.254 jiwa, sedangkan jumlah penduduk perempuan sebanyak 7.579 jiwa.

4.3 Kelompok Umur Berdasarkan Jenis Kelamin

Perkembangan penduduk yang cepat dari waktu ke waktu disebabkan oleh penurunan tingkat kematian yang tidak diikuti pada tingkat kelahiran, oleh karena itu untuk lebih jelasnya dapat dilihat jumlah penduduk berdasarkan umur pada tabel 5 sebagai berikut :

Tabel 5. Jumlah penduduk berdasarkan umur di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

No.	Usia (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
-----	--------------	----------------	----------------

1.	0 – 15	3.277	25,54%
2.	16 – 45	5.191	40,45%
3.	>45	4.365	34,01%
Total		12.833	100%

Sumber :Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Tabel 5 menunjukkan bahwa kelompok umur pada Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang yang paling banyak yaitu 16 -- 45 berjumlah 5.191 dengan persentase sebesar 40,45%.

4.4 Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan sarana mencerdaskan bangsa karena melalui pendidikan setiap mendapatkan kesempatan untuk memperoleh pengetahuan dan meningkatkan keterampilannya untuk mengatur kehidupan kearah yang lebih baik, semakin tinggi tingkat pendidikan masyarakat maka semakin baik pula kualitas sumberdayanya.

Untuk lebih jelas mengenai pendidikan dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Jumlah Tingkat Pendidikan Pada Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Orang)	Presentase (%)
1.	Tidak Sekolah	289	8,23
2.	Tk	70	1,99
3.	Madrasa Aliyah	159	4,53
4.	SD	384	10,98
5.	SMP	484	13,79
6.	SLTA	522	14,88
7.	Diploma (D1, D2, D3)	600	17,10
8.	Sarjana (S1, S2, S3)	1000	28,50
Jumlah		3.508	100 %

Sumber :Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

4.5 Kondisi Pertanian/Peternak

Sapi perah merupakan ternak yang unggul dan agribisnis pertanian punya peluang besar untuk dikembangkan di Kabupaten Enrekang karena kapasitas tampung yang tersedia cukup tinggi. Jika konsentrat tersedia dalam arti bisa diperoleh secara berkesinambungan dan harga terjangkau maka pengembangan sapi perah lebih mudah dalam pemenuhan pakannya karena pakan sapi perah dapat mentolirir pakan berbasis konsentrat sampai 60-70% (Qrskov, 2008).

Pada Kabupaten Enrekang khususnya Kecamatan Cendana juga termasuk salah satu pusat peternakan sapi perah, dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7. Jumlah Peternak dan Penyebaran Sapidi Kabupaten Enrekang.

NO	Kecamatan	Sapi Perah (Ekor)		
		JT	JB	JML
1	Alla	29	53	82
2	Anggeraja	0	0	0
3	Baraka	7	51	58
4	Baroko	0	0	0
5	Bungin	0	6	6
6	Buntu Batu	6	26	32
7	Cendana	89	325	414
8	Curio	0	0	0

9	Enrekang	17	83	100
10	Maiwa	0	1	1
11	Malua	3	7	10
12	Masalle	25	44	69

Sumber Data :Dinas Perikanan Dan Peternakan Kab. Enrekang 2019

Pada tabel 4 menunjukkan bahwa potensi sapi perah yang paling banyak terdapat pada Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang yaitu sebanyak 414 ekor sapi perah.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1.1 Identitas Responden

Usaha peternak sapi perah yang diusahakan di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang pada umumnya masih menggunakan pemeliharaan tradisional. Peternak mengembalakan sapi perah dikebun yang tersedia yang tersedia pakan yang cukup dan tidak terlalu jauh dari rumah mereka. Pada umumnya petani yang ada di Kecamatan Cendana memelihara sapi perah sebagai pekerjaan sampingan dan pekerjaan utama petani.

Kepemilikan sapi perah menunjukan banyaknya sapi yang dimiliki oleh responden, jumlah kepemilikan ternak yang dimiliki oleh responden di Kecamatan Cendana dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Pemilik Sapi Perah Pada Usaha Produksi Olahan Dangka di Kecamatan Cendana kabupaten Enrekang.

NO	Jumlah Sapi Perah (Ekor)	Jumlah Petrnak / Pembuat Dangka (Orang)	Persentase (%)
1	1 – 4	2	50,00%
2	5 – 8	2	50,00%
Jumlah		4	100,00 %

Sumber : Data Sekunder 2020

Tabel 8 menunjukkan bahwa jumlah kepemilikan sapi perah mulai yang dimiliki oleh responden sangat beragam yakni berkisaran 4 ekor sampai 8 ekor, pemilik ternak tersebut akan berpengaruh dengan jumlah produksi yang dihasilkan karena semakin banyak sapi perah yang memproduksi maka akan semakin meningkat pula susu produksi susu yang dihasilkan.

5.1.2 Umur Responden

Pada bagian ini akan memberikan gambaran secara umum mengenai keadaan responden yang ditinjau dari kelompok usia. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 9:

Tabel 9. Jumlah Responden Berdasarkan Umur Yang Memiliki Kerupuk Dangka di Kecamatan Cendana.

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	45 – 55	3	75,00 %
2.	56 – 65	1	25,00 %
Jumlah		4	100,00 %

Sumber : data Sekunder 2020

Berdasarkan tabel 9 maka dapat diketahui bahwa berdasarkan tingkat usia responden yang berusia antara 45 – 55 tahun berjumlah 3 orang atau sebesar 75

Tabel 14. Rata – rata biaya variabel pada pengolahan kerupuk dangke di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

Uraian	Jumlah
1. Upah Tenaga Kerja	38.250
2. Biaya kemasan	820.750
3. Biaya Bahan Bakar	25.000
4. Biaya Listrik	156.250
Total	1.040.250

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2020

5.5 Total Biaya Dalam Kegiatan Pengolahan Kerupuk Dangke

Total Biaya adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel oleh responden di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Total biaya rata – rata produk kerupuk dangke yang dikeluarkan pada usaha ini seperti pada tabel 15 sebagai berikut:

Tabel 15. Biaya Total Rata – Rata Pengolahan Kerupuk Dangke di Kecamatan Cendana

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya tidak tetap	1.040.250
2.	Biaya tetap	99.143
	Jumlah	1.139.393

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2020

5.3 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Dangke Perproduksi

Analisis Nilai Tambah diperlukan untuk mengetahui berapa besar pertambahan nilai dari bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan, adapun komponen – komponen dalam menganalisis nilai tambah dalam kegiatan usaha pengolahan kerupuk dangke yaitu :