

**KERAGAAN AGROINDUSTRI D'LIA FOODS DI DESA MOJOPAHIT  
KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

**(Skripsi)**

**Oleh**

**Riski Tri Aryogi  
2014131037**



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2024**

## **ABSTRACT**

### **PERFORMANCE ANALYSIS OF D'LIA FOODS AGROINDUSTRY IN MOJOPAHT VILLAGE, PUNGGUR DISTRICT, LAMPUNG TENGAH REGENCY**

**By**

**Riski Tri Aryogi**

*This research aims to analyze (1) supply chain flow patterns, (2) productivity, cost of production, cost of goods sold, and profits, (3) marketing channels and (4) the role of supporting services. This research is a case study method at D'Lia Foods Agroindustry in Punggur District, Central Lampung Regency. The location was determined purposively with the consideration that the agroindustry is an agroindustry that actively produces pineapple dodol, pineapple salad, shredded pineapple skin and tiwul chips. Respondents in this research were one owner and two employees of D'Lia Foods Agroindustry. For marketing analysis, the respondents were seven retailers from Lampung souvenir shops and supermarkets in Bandar Lampung City, Metro City and Central Lampung Regency. The data was collected from December 2023 to January 2024 and analyzed by descriptive qualitative and descriptive quantitative analysis. The results showed that (1) The supply chain flow pattern of product raw materials in D'Lia Foods Agroindustry moves from farmers to D'Lia Foods Agroindustry. Financial flows were carried out in cash between suppliers and producers with agroindustry. The flow of information flows in two directions from farmers to intermediate traders or producers then to agroindustry and vice versa. (2) The labor productivity of pineapple dodol, pineapple salad, shredded pineapple skin and tiwul chips were 0,85 kg per hour, 0,50 kg per hour, 0,67 kg per hour and 1.07 kg per hour, respectively. The profit from pineapple dodol, pineapple salad, shredded pineapple skin and tiwul chips was Rp4.073.843,24 per production. (3) the marketing channel for products in Agroindustry D'Lia Foods consists of two marketing channels, namely channel I from producers to consumers through two ways, namely conventional and online and channel II from producers to retailers then to consumers. (4) The role of supporting services was most utilized in the marketing section and supporting services utilized by agroindustry had a positive impact on D'Lia Foods Agroindustry activities.*

*Keywords: Agroindustry, performance, pineapple, processed, tiwul*

## ABSTRAK

### KERAGAAN AGROINDUSTRI D'LIA FOODS DI DESA MOJOPAHIT KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH

Oleh

**Riski Tri Aryogi**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) pola aliran rantai pasok, (2) produktivitas, harga pokok produksi, harga pokok penjualan, dan keuntungan, (3) saluran pemasaran serta (4) peran jasa layanan penunjang. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada Agroindustri D'Lia Foods di Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut merupakan agroindustri yang aktif memproduksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul. Responden dalam penelitian ini adalah satu pemilik dan dua karyawan dari Agroindustri D'Lia Foods. Untuk analisis pemasaran, responden yang dilibatkan adalah tujuh orang pedagang pengecer yang merupakan pihak toko oleh-oleh khas Lampung dan swalayan di Kota Bandar Lampung, Kota Metro dan Kabupaten Lampung Tengah. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Desember 2023 sampai Januari 2024 dengan analisis secara deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif. Penelitian menunjukkan hasil sebagai berikut (1) Pola aliran rantai pasok bahan baku produk pada Agroindustri D'Lia Foods bergerak mengalir dari petani hingga sampai ke Agroindustri D'Lia Foods. Aliran finansial dilakukan secara tunai antara pemasok dan produsen dengan agroindustri. Aliran informasi mengalir secara dua arah dari petani ke pedagang pengumpul atau produsen kemudian ke agroindustri dan juga sebaliknya. (2) Produktivitas tenaga kerja produk dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul secara berturut-turut adalah 0,85 kg per jam, 0,50 kg per jam, 0,67 kg per jam dan 1,07 kg per jam. Keuntungan dari produk dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul adalah sebesar Rp4.073.843,24 per sekali produksi. (3) Saluran pemasaran produk-produk pada Agroindustri D'Lia Foods terdiri atas dua saluran pemasaran, yaitu saluran I dari produsen ke konsumen melalui dua cara yaitu konvensional dan *online* serta saluran II dari produsen ke pedagang pengecer kemudian ke konsumen. (4) Peran jasa layanan penunjang paling banyak dimanfaatkan pada bagian pemasaran dan jasa layanan penunjang yang dimanfaatkan oleh agroindustri memberikan dampak positif bagi kegiatan Agroindustri D'Lia Foods.

Kata kunci: Agroindustri, keragaan, nanas, olahan, tiwul

**KERAGAAN AGROINDUSTRI D'LIA FOODS DI DESA MOJOPAHIT  
KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

**Oleh**

**Riski Tri Aryogi**

**Skripsi**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar  
SARJANA PERTANIAN**

**Pada**

**Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2024**

Judul Skripsi : **KERAGAAN AGROINDUSTRI D'LIA FOODS DI  
DESA MOJOPAHIT KECAMATAN PUNGGUR  
KABUPATEN LAMPUNG TENGAH**

Nama Mahasiswa : **Riski Tri Aryogi**

NPM : **2014131037**

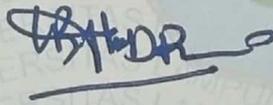
Jurusan : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**

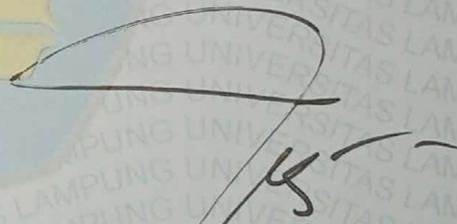


**MENYETUJUI,**

1. **Komisi Pembimbing**

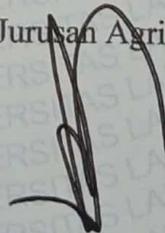


**Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**  
NIP 196106221985032004



**Ir. Adia Nugraha, M.S.**  
NIP 196206131986031022

2. **Ketua Jurusan Agribisnis**

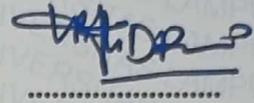


**Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.**  
NIP 196910031994031004

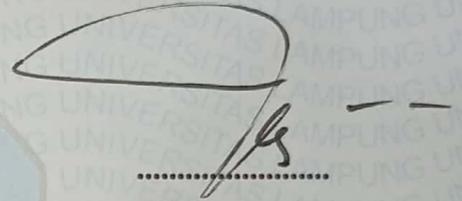
**MENGESAHKAN**

1. Tim Penguji

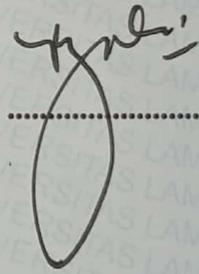
Ketua : **Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**



Sekretaris : **Ir. Adia Nugraha, M.S.**



Penguji bukan Pembimbing : **Dr. Ir. Dyah Aring Hepiana Lestari, M.Si.**



2. Dekan Fakultas Pertanian



**Dr. Ir. Kuswanta Futas Hidayat, M.P.**  
NIP 196411181989021002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **19 Agustus 2024**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riski Tri Aryogi

NPM : 2014131037

Menyatakan dengan sebenar-benarnya dan sesungguhnya, bahwa skripsi saya yang berjudul:

**“KERAGAAN AGROINDUSTRI D’LIA FOODS DI DESA MOJOPAHIT  
KECAMATAN PUNGGUR KABUPATEN LAMPUNG TENGAH”**

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dari sumbernya dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung, 19 Agustus 2024

Yang menyatakan



Riski Tri Aryogi

2014131037

## RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Bandar Lampung pada tanggal 09 November 2002, sebagai anak ke tiga dari lima bersaudara dari pasangan Bapak Sahril dan Ibu Nur Aliyah. Penulis menempuh Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SDN 1 Ngambur Pesisir Barat pada tahun 2014, Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMPN 2 Kota Metro pada tahun 2017, dan Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMAN 4 Kota Metro pada tahun 2020. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada tahun 2020 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Penulis mengikuti kegiatan Praktik Pengenalan Pertanian (Homestay) selama 7 hari di Desa Liman Benawi, Kecamatan Trimurjo, Kabupaten Lampung Tengah pada tahun 2021. Penulis melaksanakan praktik umum di PT. Sang Hyang Seri (Persero) Cabang Pemasaran Lampung di Kota Bandar Lampung selama 90 hari kerja efektif pada bulan September hingga November 2022. Selanjutnya pada bulan Januari hingga Februari 2023 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Gunung Ratu, Kecamatan Bandar Negeri Suoh, Kabupaten Lampung Barat selama 40 hari. Semasa kuliah, penulis juga aktif sebagai anggota UKM-U ESo (*English Society*) *branch debate* dan Anggota bidang 4 yaitu Kewirausahaan di Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himaseperta) Fakultas Pertanian Universitas Lampung periode tahun 2020 hingga tahun 2023.

## SANWACANA

*Bismillahirrahmanirrahim*

*Alhamdulillahirabbil'alamin* segala puji syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Keragaan Agroindustri D’Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Pungur Kabupaten Lampung Tengah”**. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini dengan segala ketulusan dan kerendahan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. Kuswanta Futas Hidayat, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., selaku Ketua Jurusan Agribisnis atas arahan, saran, dan nasihat yang telah diberikan.
3. Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing Akademik atas arahan, nasihat, dan motivasi yang telah diberikan selama penulis menjalani studi di Jurusan Agribisnis sampai menyelesaikan skripsi dan selaku Dosen Pembimbing Pertama yang telah memberikan banyak masukan berupa ilmu yang bermanfaat, motivasi, nasihat, dan dukungan dengan penuh kesabaran dan pengertian serta meluangkan waktunya untuk memberikan arahan kepada penulis dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini.
4. Ir. Adia Nugraha, M.S., selaku Dosen Pembimbing Ke Dua yang telah memberikan arahan, saran, nasihat, motivasi serta meluangkan waktu, tenaga

dan pikiran untuk memberikan dukungan selama proses penyusunan skripsi ini.

5. Dr. Ir. Dyah Aring Hepiana Lestari, M.Si., selaku Dosen Penguji atas saran dan arahan yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi.
6. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda Sahril dan Ibunda Nur Aliyah, yang selalu memberikan semangat dan kekuatan hidup untuk selalu berjuang dan pantang menyerah, selalu memberikan restu, kasih sayang, perhatian, semangat, motivasi, nasihat yang tidak ada habis-habisnya, kesabaran yang diberikan selama penulis menyelesaikan skripsi ini, serta doa-doa yang tak pernah putus dalam kelancaran dan kesuksesan penulis.
7. Kakak tersayang, Rendi Agusta Pratama dan Dicky Dwi Alfandy. Terimakasih sudah menjadi kakak yang baik, yang mau menuntun, menasehati, memotivasi, dan mendukung penulis selama ini.
8. Adik tercinta, Shara Soufiliya dan Sahvira Okta Viola, yang telah memberikan kasih sayang, perhatian, dan motivasi kepada penulis selama ini.
9. Keluarga besar penulis yang telah memberikan semangat, motivasi, doa, dukungan dan perhatian selama ini kepada penulis.
10. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman kepada penulis selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
11. Seluruh staf dan karyawan di Jurusan Agribisnis, Mbak Iin, Mbak Lucky, Mas Boim, dan Mas Bukhari yang telah memberikan bantuan dan kerjasamanya selama ini.
12. Tersayang, tergoxil, dan seperjuangan Tere, Cici, Nia, Muti, Fionna, dan Popi atas bantuan, doa, saran, semangat, dukungan, perhatian, dan kebersamaan yang telah diberikan kepada penulis.
13. Sahabat Hum Oniel atas bantuan, doa, saran, semangat, dan hiburan yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
14. Sahabat sekolah, Alya, Asep, Elis, Galuh, Icak, Ilham, Lulu, Risa, dan Yaya yang selalu setia menemani dan memberikan saran, motivasi, semangat dan bantuan kepada penulis selama penyelesaian skripsi.

15. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2020 yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih atas segala bantuan, kebersamaan, keceriaan, dan waktu yang telah diberikan kepada penulis selama ini.
16. Atu dan Kiyai Agribisnis 2017, 2018, dan 2019 serta adik-adik Agribisnis 2021, 2022, 2023 yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
17. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan Bapak/Ibu dan saudara-saudari sekalian. Telah disadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan, mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya.

Bandar Lampung, Agustus 2024  
Penulis,

**Riski Tri Aryogi**

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	9
C. Tujuan Penelitian .....	12
D. Manfaat Penelitian .....	12
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....</b>	<b>14</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	14
1. Konsep Agribisnis dan Agroindustri .....	14
2. Ubi Kayu dan Buah Nanas.....	19
3. Pengolahan Dodol Nanas, Rujak Nanas, Abon Kulit Nanas dan Keripik Tiwul.....	21
4. Pohon Industri Ubi Kayu dan Buah Nanas .....	22
5. Pengadaan Bahan Baku .....	26
6. Rantai Pasok .....	26
7. Produktivitas .....	27
8. Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan dan Keuntungan.....	28
c. Keuntungan.....	30
9. Pemasaran .....	30
10. Saluran Pemasaran.....	31
11. Jasa Layanan Penunjang .....	33
12. Kajian Penelitian Terdahulu .....	34
B. Kerangka Pemikiran.....	42
<b>III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>45</b>
A. Metode Penelitian .....	45
B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional .....	45
C. Lokasi Penelitian, Narasumber, dan Waktu Pengumpulan Data .....	52
D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data .....	53
E. Metode Analisis Data.....	53
1. Metode Analisis Tujuan Pertama.....	53

2.	Metode Analisis Tujuan Ke Dua .....	54
3.	Metode Analisis Tujuan Ke Tiga.....	56
4.	Metode Analisis Tujuan Ke Empat.....	56
<b>IV.</b>	<b>GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>58</b>
A.	Gambaran Umum Kecamatan Punggur .....	58
B.	Gambaran Umum Desa Mojopahit .....	62
C.	Gambaran Umum Agroindustri D'Lia Foods .....	63
1.	Sejarah Agroindustri D'Lia Foods.....	63
2.	Struktur Organisasi Agroindustri D'Lia Foods .....	65
3.	Sumber Daya Manusia Agroindustri D'Lia Foods .....	67
4.	Tata Letak/Layout Agroindustri D'Lia Foods .....	68
<b>V.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>71</b>
A.	Karakteristik Narasumber .....	71
1.	Keadaan Umum Narasumber Pemilik dan Karyawan Agroindustri .....	71
2.	Keadaan Umum Narasumber Pedagang Pengecer Agroindustri .....	72
B.	Pengadaan Bahan Baku pada Agroindustri D'Lia Foods .....	75
1.	Analisis Pola Aliran Rantai Pasok .....	75
C.	Penggunaan Sarana Produksi .....	78
1.	Bahan Baku .....	78
2.	Tenaga Kerja Langsung .....	83
3.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	87
D.	Proses Produksi Agroindustri D'Lia Foods .....	97
1.	Proses Produksi Dodol Nanas dan Rujak Nanas .....	98
2.	Proses Produksi Abon Kulit Nanas .....	105
3.	Proses Produksi Keripik Tiwul .....	109
E.	Produksi Agroindustri D'Lia Food .....	114
F.	Analisis Produktivitas Agroindustri.....	115
G.	Analisis Harga Pokok Produksi .....	119
H.	Analisis Harga Pokok Penjualan.....	123
I.	Analisis Keuntungan .....	126
J.	Analisis Saluran Pemasaran .....	133
K.	Jasa Layanan Penunjang .....	138
<b>VI.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>146</b>
A.	Kesimpulan .....	146
B.	Saran .....	147
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>149</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>155</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kontribusi PDRB atas harga konstan menurut lapangan usaha di Provinsi Lampung Tahun 2020-2022.....	2
2. Jumlah produksi buah nanas dan ubi kayu berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung pada tahun 2020 .....	4
3. Jumlah UMKM dan peningkatannya di Kabupaten Lampung Tengah tahun 2015-2019.....	6
4. Komposisi gizi pangan ubi kayu dan buah nanas per 100 gram.....	20
5. Kajian penelitian terdahulu .....	36
6. Perhitungan harga pokok produksi.....	55
7. Jenis jasa layanan penunjang Agroindustri D'Lia Foods.....	57
8. Jumlah kelurahan Kecamatan Punggur Tahun 2023.....	59
9. Jumlah penduduk di Kecamatan Punggur berdasarkan mata pencaharian Tahun 2023. ....	60
10. Distribusi sarana pendidikan di Kecamatan Punggur berdasarkan jenjang pendidikan Tahun 2023.....	61
11. Distribusi sarana kesehatan di Kecamatan Punggur Tahun 2023 .....	62
12. Karakteristik pemilik dan karyawan Agroindustri D'Lia Foods.....	71
13. Karakteristik narasumber pedagang pengecer Agroindustri D'Lia Foods berdasarkan kelompok umur, jenis kelamin dan tempat penjualan .....	73

14. Karakteristik narasumber pedagang pengecer Agroindustri D'Lia Foods berdasarkan tingkat pendidikan dan lama berusaha .....	74
15. Rata-rata biaya bahan baku nanas untuk dodol nanas pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satu bulan produksi.....	79
16. Rata-rata biaya bahan baku nanas untuk rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satu bulan produksi.....	79
17. Rata-rata biaya bahan baku kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satu bulan produksi .....	80
18. Rata-rata biaya bahan baku tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satu bulan produksi .....	81
19. Rata-rata biaya bahan baku dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satu bulan produksi.....	82
20. Rata-rata penggunaan tenaga kerja langsung untuk produk dodol nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	84
21. Rata-rata penggunaan tenaga kerja langsung untuk produk rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	85
22. Rata-rata penggunaan tenaga kerja langsung untuk produk abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	85
23. Rata-rata penggunaan tenaga kerja langsung untuk produk keripik tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods.....	86
24. Rata-rata kebutuhan, harga beli dan biaya bahan tidak langsung produk dodol nanas dalam satu kali produksi pada Agroindustri D'Lia Foods .....	88
25. Rata-rata kebutuhan, harga beli dan biaya bahan tidak langsung produk rujak nanas dalam satu kali produksi pada Agroindustri D'Lia Foods .....	88
26. Rata-rata kebutuhan, harga beli dan biaya bahan tidak langsung produk abon kulit nanas dalam satu kali produksi pada Agroindustri D'Lia Foods .....	89
27. Rata-rata kebutuhan, harga beli dan biaya bahan tidak langsung produk keripik tiwul dalam satu kali produksi pada Agroindustri D'Lia Foods .....	90

28. Biaya penggunaan bahan tidak langsung pada Agroindustri D'Lia Foods per bulan menurut masing-masing produk .....	91
29. Biaya sumbangan input lain dalam satu kali produksi pada Agroindustri D'Lia Foods menurut masing-masing produk.....	93
30. Biaya tenaga kerja tidak langsung per produk pada Agroindustri D'Lia Foods.....	95
31. Total biaya penyusutan peralatan pada Agroindustri D'Lia Foods .....	97
32. Pendapatan dalam satu bulan pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satuan bungkus .....	114
33. Pendapatan dalam satu bulan pada Agroindustri D'Lia Foods dalam satuan kilogram .....	115
34. Produktivitas tenaga kerja produk dodol nanas Agroindustri D'Lia Foods per produksi .....	116
35. Produktivitas tenaga kerja produk rujak nanas Agroindustri D'Lia Foods per produksi .....	116
36. Produktivitas tenaga kerja produk abon kulit nanas Agroindustri D'Lia Foods per produksi .....	117
37. Produktivitas tenaga kerja produk keripik tiwul Agroindustri D'Lia Foods per produksi .....	118
38. Analisis harga pokok produksi produk dodol nanas pada Agroindustri D'Lia Foods.....	119
39. Analisis harga pokok produksi produk rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods.....	120
40. Analisis harga pokok produksi produk abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods.....	121
41. Analisis harga pokok produksi produk keripik tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods.....	122
42. Analisis harga pokok penjualan produk dodol nanas pada Agroindustri D'Lia Foods.....	123
43. Analisis harga pokok penjualan produk rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods.....	124

44. Analisis harga pokok penjualan produk abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	125
45. Analisis harga pokok penjualan produk keripik tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods .....	125
46. Analisis keuntungan produk dodol nanas pada Agroindustri D'lia Foods.....	127
47. Analisis keuntungan produk rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	128
48. Analisis keuntungan produk abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	129
49. Analisis keuntungan produk keripik tiwul pada Agroindustri D'Lia Foods .....	130
50. Ringkasan harga pokok produksi, harga pokok penjualan, dan keuntungan pada Agroindustri D'Lia Foods.....	131
51. Penjualan melalui pemasaran konvensional Agroindustri D'Lia Foods pada bulan Desember 2023 .....	133
52. Penjualan melalui pemasaran <i>online</i> Agroindustri D'Lia Foods pada bulan Desember 2023 .....	133
53. Penilaian jasa layanan penunjang pada Agroindustri D'Lia Foods .....	140
54. Identitas narasumber Agroindustri D'Lia Foods.....	156
55. Identitas narasumber pedagang pengecer Agroindustri D'Lia Foods .....	156
56. Pemakaian bahan baku Agroindustri D'Lia Foods pada bulan Desember 2023 .....	156
57. Biaya bahan tidak langsung dodol nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	157
58. Biaya bahan tidak langsung rujak nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	157
59. Biaya bahan tidak langsung abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods .....	158

60. Biaya bahan tidak langsung keripik tiwul pada Agroindustri D’Lia Foods .....	158
61. Alokasi <i>common cost</i> penggunaan peralatan seluruh produk Agroindustri D’Lia Foods .....	159
62. Biaya investasi dan depresiasi peralatan pada Agroindustri D’Lia Foods .....	159
63. Persentase penyusutan per bulan pada Agroindustri D’Lia Foods .....	166
64. Penggunaan tenaga kerja langsung produk dodol nanas pada Agroindustri D’Lia Foods .....	167
65. Penggunaan tenaga kerja langsung produk rujak nanas pada Agroindustri D’Lia Foods .....	169
66. Penggunaan tenaga kerja langsung produk abon kulit nanas pada Agroindustri D’Lia Foods .....	171
67. Penggunaan tenaga kerja langsung produk keripik tiwul pada Agroindustri D’Lia Foods .....	172
68. Penggunaan tenaga kerja tidak langsung pada Agroindustri D’Lia Foods .....	174
69. Sumbangan input lain pada Agroindustri D’Lia Foods .....	175
70. Alokasi <i>common cost</i> dari jumlah produksi Agroindustri D’Lia Foods .....	177
71. Pendapatan Agroindustri D’Lia Foods dalam sebulan dalam satuan bungkus .....	178
72. Pendapatan Agroindustri D’Lia Foods dalam sebulan dalam satuan kilogram .....	179
73. Sebaran harga produk dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas, dan keripik tiwul di setiap pedagang pengecer .....	179

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sistem agribisnis (Downey dan Erickson, 1987) .....	16
2. Pohon industri ubi kayu (Erwin, 2019) .....	22
3. Pohon industri buah nanas (Boedisetio, 2014).....	22
4. Saluran pemasaran (Hasyim, 2012) .....	32
5. Kerangka pikir analisis keragaan Agroindustri D’lia Foods di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah.....	40
6. Peta Kecamatan Punggur (BPS Kecamatan Punggur, 2023) .....	58
7. Struktur Organisasi Agroindustri D’Lia Foods.....	66
8. Tata letak/ <i>layout</i> rumah produksi Agroindustri D’Lia Foods.....	69
9. Pola aliran rantai pasok pada Agroindustri D’Lia Foods.....	75
10. Bahan baku buah nanas .....	76
11. Bahan baku tiwul.....	77
12. Perbandingan antara biaya bahan baku dengan biaya tidak langsung .....	92
13. Daging nanas yang telah siap olah .....	99
14. Proses penghalusan daging buah nanas.....	100
15. Proses pengadukan dodol/rujak nanas .....	101
16. Proses pengemasan dodol/rujak nanas .....	102
17. Proses pembuatan produk dodol nanas .....	103

18. Proses pembuatan produk rujak nanas .....	104
19. Proses penghalusan kulit buah nanas .....	106
20. Proses pencampuran kulit nanas dengan bahan tidak langsung .....	106
21. Proses pengemasan abon kulit nanas .....	107
22. Proses pembuatan abon kulit nanas .....	108
23. Proses pencampuran tiwul dengan bahan tidak langsung .....	110
24. Proses penjemuran adonan keripik tiwul .....	110
25. Proses penggorengan keripik tiwul .....	111
26. Proses pengemasan keripik tiwul .....	112
27. Proses pembuatan produk keripik tiwul .....	113
28. Saluran pemasaran pada Agroindustri D'Lia Foods pada bulan Desember 2023.....	137
29. Peran jasa layanan penunjang pada Agroindustri D'Lia Foods .....	138
30. Foto bersama pemilik Agroindustri D'Lia Foods .....	180
31. Wawancara bersama karyawan Agroindustri D'Lia Foods .....	180
32. Rumah produksi Agroindustri D'Lia Foods .....	181
33. Profil Agroindustri D'Lia Foods .....	181

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi dalam suatu negara untuk jangka waktu yang panjang akan membawa pengaruh terhadap perubahan struktur perekonomian negara tersebut. Hal tersebut dalam waktu yang lama juga akan membawa dampak terhadap cara sektor-sektor beroperasi di dalamnya (Badan Kebijakan Fiskal, 2016). Perubahan dalam hal ini dapat mencerminkan bagaimana berbagai bagian dari ekonomi, seperti pertanian, industri, dan jasa, berubah seiring berjalannya waktu. Pemahaman tentang dinamika ini penting, karena memungkinkan para pihak terkait untuk dapat merencanakan langkah-langkah ekonomi yang tepat untuk mendukung pertumbuhan dan kesejahteraan masyarakat di masa yang akan datang secara berkelanjutan.

Potensi perekonomian suatu wilayah dapat digambarkan melalui peran sektor ekonomi suatu daerah terhadap pembentukan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjadikan sektor pertanian sebagai tumpuan perekonomiannya. Meskipun demikian, pada tahun 2020 sampai dengan 2022 Sektor Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan mengalami penurunan persentase dimana pada tahun 2020 mencapai 29,78% kemudian di tahun berikutnya turun sebesar 28,36% dan kini turun kembali menjadi 27,90%. Hal tersebut karena adanya pandemi Covid-19 yang menyebabkan penurunan kontribusi sektor pertanian terhadap pertumbuhan ekonomi, sementara pada sektor industri pengolahan mengalami peningkatan (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2023).

Sektor industri merupakan salah satu pemegang sektor yang berperan penting dalam berjalannya pembangunan perekonomian nasional. Selain itu, sektor ini juga menjadi sumber lapangan kerja dan menciptakan nilai tambah melalui berbagai produk yang dihasilkan. Pembangunan sektor industri berperan sebagai sektor pemimpin yang mendorong pertumbuhan dan kemajuan sektor lainnya, termasuk sektor pertanian. Sebagai contoh, pertumbuhan yang cepat di sektor industri akan memicu pertumbuhan sektor pertanian. Sektor agroindustri atau pengolahan industri berperan krusial dalam kontribusi Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Laju pertumbuhan ekonomi suatu daerah dapat diukur melalui PDRB. Kontribusi sektor industri pengolahan mengalami peningkatan dari tahun 2020 hingga 2022. Besarnya kontribusi industri pengolahan terhadap PDRB Provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kontribusi PDRB atas harga konstan menurut lapangan usaha di Provinsi Lampung Tahun 2020-2022

No.	Lapangan Usaha	2020	2021	2022
1.	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	68.312.254,43	67.996.360,79	69.368.962,05
2.	Pertambangan dan Penggalian	13.530.958,73	12.816.976,32	12.319.253,45
<b>3.</b>	<b>Industri Pengolahan</b>	<b>44.336.277,19</b>	<b>46.351.003,21</b>	<b>46.566.851,96</b>
4.	Electricity and Gas	431.997,87	402.618,24	427.680,36
5.	Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah dan Lainnya	255.164,15	272.881,89	283.024,34
6.	Konstruksi	23.673.614,33	25.318.794,11	26.293.056,53
7.	Perdagangan Besar dan Reparasi Kendaraan	28.278.046,20	30.612.011,10	35.309.467,36
8.	Transportasi dan Pergudangan	12.174.673,18	12.449.352,91	14.981.518,54
9.	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	3.479.629,92	3.426.125,19	3.858.294,03
10.	Informasi dan Komunikasi	12.988.458,87	13.816.169,27	13.862.515,09
11.	Jasa Keuangan dan Asuransi	5.105.271,43	5.207.371,63	5.021.153,84
12.	Real Estat	7.330.193,36	7.426.513,62	7.680.175,84
13.	Jasa Perusahaan	329.776,95	333.249,64	391.518,84
14.	Administrasi Pemerintahan dan Lainnya	7.829.855,02	8.127.363,58	8.024.954,37
15.	Jasa Pendidikan	7.396.830,67	7.486.890,87	7.677.550,63
16.	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Social	2.664.647,95	2.768.283,80	2.765.440,97
17.	Jasa Lainnya	2.201.941,95	2.154.524,96	2.702.771,46
18.	PDRB	240.319.592,20	246.966.491,15	257.534.189,65

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistika (BPS), salah satu sektor yang memiliki kontribusi cukup tinggi adalah sektor industri pengolahan. Data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa industri pengolahan merupakan sektor terbesar ke dua setelah sektor pertanian, perikanan, dan kehutanan yang berkontribusi dan menyumbang sebanyak 18,55% terhadap PDRB keseluruhan pada tahun 2022 dari Provinsi Lampung (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2023). Hal ini dapat membuktikan bahwa industri pengolahan tentunya menjadi sektor yang penting atas kontribusinya, untuk itulah perlu dilakukan adanya perkembangan demi menunjang peningkatan seperti yang diharapkan. Pada era ini, banyak sekali masyarakat yang menjadikan industri pengolahan sebagai pekerjaan utama mereka khususnya pada produk hasil pertanian mengingat ada berbagai macam produk hasil pertanian yang dapat diolah menjadi berbagai bentuk usaha yang beraneka ragam.

Industri pengolahan pangan merupakan industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian. Industri pengolahan memainkan peran cukup krusial dalam perekonomian Provinsi Lampung dengan menyediakan beragam produk yang memenuhi kebutuhan masyarakat modern. Proses pengolahan ini melibatkan transformasi bahan mentah menjadi produk jadi melalui serangkaian tahap produksi yang kompleks dan terstruktur. Selain itu, sektor ini juga memberikan kontribusi signifikan terhadap lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan menciptakan nilai tambah dari sumber daya alam. Pemahaman mendalam terhadap dinamika industri pengolahan ini menjadi sangat esensial untuk upaya mengoptimalkan kinerja sektor ini dalam mendukung pertumbuhan ekonomi berkelanjutan (Juliana dkk., 2023).

Hampir setiap komoditas pertanian dapat diolah menjadi produk baru baik produk jadi maupun setengah jadi, contohnya buah nanas dan ubi kayu. Buah nanas dan ubi kayu merupakan komoditas pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia khususnya Provinsi Lampung sehingga jumlahnya cukup melimpah. Hal ini tentu saja harus dimanfaatkan agar budidaya buah nanas dan ubi kayu lebih memiliki nilai tambah sehingga keuntungan yang didapatkan maksimal, contohnya dalam pembuatan produk olahan dari hasil budidaya buah nanas dan

juga ubi kayu tersebut. Buah Nanas merupakan buah tahunan dengan rasa yang manis keasaman dengan kadar air yang cukup tinggi. Kandungan nutrisi pada buah nanas juga cukup kompleks antara lain vitamin C dan A, asam folat, kolin, beta karotin, serotonin, dan enzim bromelin. Ubi kayu juga kaya akan nutrisi seperti protein, lemak, asam amino, karbohidrat, dan berbagai macam vitamin dan mineral (Salim, 2011).

Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi dengan penghasil buah nanas serta ubi kayu yang melimpah. Jumlah produksi buah nanas dan ubi kayu berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung pada tahun 2020 dapat dilihat pada Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Jumlah produksi buah nanas dan ubi kayu berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Lampung pada tahun 2020

No.	Kabupaten/Kota	Buah Nanas (ku)	Ubi Kayu (ton)
1.	Lampung Barat	1.001	3.487
2.	Tanggamus	476	2.949
3.	Lampung Selatan	1.654	96.294
4.	Lampung Timur	14.409	739.686
<b>5.</b>	<b>Lampung Tengah</b>	<b>6.603.868</b>	<b>2.097.056</b>
6.	Lampung Utara	270	1.055.578
7.	Way Kanan	829	406.258
8.	Tulang Bawang	2.224	692.874
9.	Pesawaran	302	97.483
10.	Pringsewu	18	15.294
11.	Mesuji	164	33.279
12.	Tulang Bawang Barat	543	603.443
13.	Pesisir Barat	88	2.898
14.	Bandar Lampung	7	1.220
15.	Metro	3	1.174
Provinsi Lampung		6.625.876	5.846.981

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2021)

Berdasarkan data pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa produksi buah nanas di Provinsi Lampung pada tahun 2020 mencapai 6.625.876 kuintal. Kabupaten Lampung Tengah merupakan daerah dengan produksi buah nanas paling tinggi dari 15 kabupaten/kota yang ada di Provinsi Lampung dengan jumlah mencapai

6.603.868 kuintal. Kemudian dapat dilihat juga pada data tersebut bahwa produksi ubi kayu di Provinsi Lampung pada tahun 2020 mencapai 5.846.981 ton. Kabupaten Lampung Tengah juga menjadi daerah dengan produksi ubi kayu paling tinggi dari 15 kabupaten/kota yang ada di Provinsi Lampung dengan jumlah mencapai 2.097.056 ton. Produksi buah nanas dan ubi kayu di Kabupaten Lampung Tengah yang terbilang besar menjadikan Kabupaten Lampung Tengah sebagai daerah yang memiliki potensi untuk mengembangkan agroindustri dengan bahan baku hasil pertanian ubi kayu dan buah nanas (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2021).

Salah satu bagian industri pengolahan yaitu usaha berskala mikro kecil dan menengah atau UMKM. Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung mencatat hingga akhir tahun 2022, jumlah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) mencapai 192.234 unit yang tersebar di 15 kabupaten/kota dengan dominasi yaitu usaha kuliner berbahan baku pangan. Angka tersebut merupakan total unit yang terdiri dari usaha mikro sebanyak 182.655 unit, usaha kecil sebanyak 9.303 unit, dan usaha menengah sebanyak 276 unit. Jumlah ini juga telah mengalami peningkatan sebesar 41.235 unit UMKM dari data tahun 2021 yang berjumlah 150.999 unit (Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung, 2023).

Pertumbuhan produksi industri mikro kecil menengah yang ada di Kabupaten Lampung Tengah dapat dilihat dari semakin banyaknya usaha-usaha yang hadir dari tahun ke tahun di Kabupaten Lampung Tengah itu sendiri. Salah satu hal yang dapat dilakukan oleh para pemerintah ialah dengan melakukan pengembangan terhadap UMKM yang ada pada daerah masing-masing. Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) merupakan tanggung jawab pemerintah bersama masyarakat dalam rangka mendorong perekonomian daerahnya. Sebaran jumlah UMKM beserta peningkatannya di Kabupaten Lampung Tengah dari tahun 2015 sampai 2019 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah UMKM dan peningkatannya di Kabupaten Lampung Tengah tahun 2015-2019

No.	Tahun	Jumlah (Unit)	Peningkatan (%)
1.	2015	1.246	-
2.	2016	1.475	18,4
3.	2017	1.755	19,0
4.	2018	1.960	11,7
5.	2019	2.128	8,6

Sumber: Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Lampung Tengah (2020)

Berdasarkan data pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa perkembangan UMKM di Kabupaten Lampung Tengah menunjukkan adanya kenaikan jumlah yang cukup signifikan dari tahun ke tahunnya. Jumlah UMKM pada tahun 2019 di Kabupaten Lampung Tengah sebesar 2.128 unit, ini mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yaitu 2018 dengan jumlah sebesar 1.960 unit. Jumlah UMKM yang terus meningkat tersebut dapat terus selalu dikembangkan dan bisa bersaing dengan harapan mampu memimpin sektor usaha lain demi kemajuan perekonomian daerah terkhusus di Kabupaten Lampung Tengah.

Kegiatan dalam sektor ekonomi yang berkaitan dengan pertanian dan industri adalah bagian dari agroindustri. Secara menyeluruh, agroindustri mencakup dua sektor utama, yaitu agroindustri hulu yang fokus pada produksi sarana untuk sektor pertanian, dan agroindustri hilir yang terfokus pada pengolahan hasil pertanian menjadi barang antara atau produk jadi yang siap untuk dikonsumsi. Agroindustri melibatkan proses pengubahan dan pengawetan produk pertanian sehingga menghasilkan nilai tambah dan berperan penting dalam perekonomian. Menurut Saragih (2006), agroindustri merupakan salah satu bentuk industri dengan melibatkan pemanfaatan serta pengolahan bahan baku produk pertanian yang menekankan pada produk olahan dalam suatu perusahaan maupun industri. Tujuan dari agroindustri sendiri untuk mengolah bahan baku dan menghasilkan suatu produk yang lebih bernilai.

Ruang lingkup agroindustri mencakup beberapa sektor-sektor penting seperti industri pengolahan hasil pertanian, manufaktur peralatan dan mesin, serta pelayanan jasa dalam sektor pertanian (Marsudi, 2017). Upaya pengembangan

agroindustri secara tidak langsung membantu meningkatkan perekonomian petani dengan peran sebagai penyuplai bahan baku, meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dan mengatasi permasalahan pengangguran melalui penyerapan tenaga kerja. Adanya upaya tersebut maka perlu dikembangkan agroindustri skala kecil dan rumah tangga yang dibantu dengan agroindustri lainnya sebagai bentuk kerjasama (Nurudin, 2015).

Buah nanas merupakan jenis buah yang memiliki karakteristik mudah rusak dan tidak bertahan lama. Pengolahan buah nanas di dalam industri meninggalkan limbah yang cukup banyak. Terdapat sekitar 596.000 ton per tahun limbah kulit nanas yang dibuang begitu saja, padahal limbah tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan alternatif. Produksi limbah pengolahan nanas sekitar 75-85% yang terdiri dari kulit, mahkota dan inti dimana untuk kulitnya saja sekitar 30-35% (Kholifah, 2022). Diversifikasi merupakan salah satu langkah tepat dalam pemanfaatan buah nanas beserta limbah kulitnya. Buah nanas bisa diolah menjadi panganan tradisional seperti dodol dan rujak. Kulit buah nanas dapat diolah menjadi abon yang lebih memiliki nilai ekonomis. Menurut Mirratunnisya (2021), abon tidak hanya dapat dibuat dari daging saja tetapi bisa memanfaatkan bahan baku lokal lain.

Tiwul merupakan makanan olahan tradisional khas Indonesia yang berasal dari ubi kayu. Makanan ini dibuat dari hasil olahan tanaman ubi kayu di mana bahan baku pembuatannya diambil dari tepung gaplek. Gaplek merupakan ubi kayu yang telah dikupas dan dikeringkan dengan cara dijemur. Tiwul memiliki karakteristik berbentuk butiran kuning kecoklatan dengan tekstur pulen semi basah dan agak menggumpal. Selain itu, tiwul juga memiliki cita rasa yang unik serta aroma singkong yang kuat. Seiring perkembangan zaman dan perubahan gaya hidup masyarakat modern, makanan tradisional seperti tiwul mulai ditinggalkan karena dianggap kurang menarik dan tidak praktis. Upaya yang dapat dilakukan untuk menambah daya tarik masyarakat terhadap tiwul adalah dengan membuat produk modifikasi seperti keripik tiwul.

Usaha yang melakukan kegiatan produksi olahan buah nenas dan keripik tiwul berada Kabupaten Lampung Tengah yakni Agroindustri D'Lia Foods. D'Lia Foods merupakan sebuah agroindustri yang memproduksi aneka produk makanan ringan khas Indonesia yang unik dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, produk yang dihasilkan antara lain ialah dodol nenas, rujak nenas, keripik tiwul, abon kulit nenas, madu mongso dan lain-lain. Kegiatan agroindustri ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi sektor pertanian agar menjadi kegiatan yang lebih produktif melalui proses modernisasi pertanian. Agroindustri memiliki tiga subsistem utama yaitu pengadaan bahan baku, pengolahan, dan pemasaran. Ketiga subsistem tersebut kemudian membentuk sistem yang biasa disebut dengan keragaan atau *performance* agroindustri. Produksi agroindustri dapat berupa produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun produk bahan baku industri lainnya (Badar, 2013).

Kegiatan pengadaan bahan baku merupakan kegiatan yang paling utama dalam kegiatan agroindustri karena ketersediaan bahan baku dari pemasok akan mempengaruhi kinerja produksi agroindustri. Rantai pasok sangat berperan penting bagi Agroindustri D'Lia Foods terkait hubungannya dengan berbagai unit-unit pengambil keputusan yang mana akan berpengaruh pada kegiatan produksi pada agroindustri tersebut. Kegiatan pengolahan merupakan kegiatan yang juga penting, karena dengan adanya kegiatan pengolahan yang baik, maka dapat meningkatkan jumlah produksi yang mengakibatkan produktivitas dan keuntungan yang diperoleh meningkat. Kegiatan produksi dapat memperoleh hasil yang sesuai dengan yang diinginkan, dengan cara penentuan harga pokok produksi yang tepat, karena menjadi acuan ketepatan harga pokok penjualan dan mempengaruhi keuntungan agroindustri, dengan adanya penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan diharapkan Agroindustri D'Lia Foods dapat memperoleh keuntungan yang sesuai dengan keinginan pelaku agroindustri.

Pemasaran produk juga perlu menjadi perhatian dengan mengetahui saluran pemasaran produk. Seluruh kegiatan pada agroindustri tersebut didukung oleh adanya jasa layanan penunjang. Berdasarkan uraian latar belakang, maka diperlukan suatu analisis keragaan pada Agroindustri D'Lia Foods untuk

mengetahui bagaimana pola aliran rantai pasok, proses pengolahan sehingga menghasilkan keuntungan dan kegiatan pemasaran serta jasa layanan penunjang yang menunjang kegiatan agroindustri dalam menjalankan usaha pada Agroindustri D'Lia Foods.

## **B. Rumusan Masalah**

Agroindustri D'Lia Foods merupakan salah satu usaha yang bergerak pada bidang usaha olahan makanan. Agroindustri D'Lia Foods telah didirikan sejak tahun 2018 oleh Ibu Siti Muntamah di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Agroindustri ini mampu mempertahankan eksistensinya dan bersaing dengan banyak agroindustri lainnya. Produk-produk yang diproduksi oleh Agroindustri D'Lia Foods dengan memanfaatkan bahan baku buah nanas dan ubi kayu adalah dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul. Adanya pembuatan produk-produk tersebut bertujuan untuk mengangkat kembali minat masyarakat akan makanan olahan tradisional khas Indonesia (dodol, rujak dan tiwul) serta untuk mengurangi limbah sisa produksi olahan produk lain milik agroindustri ini sendiri yakni kulit nanas dimana olahan-olahan produk ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah yang dapat memberikan keuntungan kepada agroindustri tersebut.

Agroindustri D'Lia Foods dalam menjalankan usahanya memiliki tiga kegiatan utama yang begitu penting untuk perlu diperhatikan secara menyeluruh, yaitu kegiatan pengadaan bahan baku, kegiatan pengolahan, dan kegiatan pemasaran yang dapat disebut sebagai keragaan agroindustri. Salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam keberhasilan agroindustri adalah kontinuitas ketersediaan bahan bakunya. Kontinuitas pasokan bahan baku sangat diperlukan agar agroindustri dapat beroperasi secara terus menerus. Dalam proses pengadaan bahan baku, Agroindustri D'Lia Foods mengalami masalah yaitu terancam sulitnya memperoleh bahan baku untuk pembuatan dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas, dan keripik tiwul. Agroindustri D'Lia Foods memperoleh bahan baku dari petani dan usaha produksi yang berasal dari beberapa kecamatan yang ada di Kabupaten Lampung Tengah seperti Kecamatan Punggur, Seputih Raman, Kota

Gajah dan Bumi Ratu Nuban. Hubungan antara pemasok bahan baku dengan agroindustri akan membentuk sebuah rantai pasok.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dodol nanas, rujak nanas dan abon kulit nanas adalah buah nanas itu sendiri, sedangkan bahan baku dalam pembuatan keripik tiwul sendiri ialah tiwul yang dibuat dari gaplek ubi kayu. Agroindustri ini menetapkan penggunaan buah nanas dengan *grade C* sebagai pilihan bahan baku produk olahannya. Hal ini dikarenakan buah nanas dengan *grade* tersebut memiliki harga yang paling murah daripada *grade* lainnya sehingga diharapkan dapat menekan biaya produksinya. Berdasarkan hasil survey, kebutuhan akan buah nanas dengan jenis serta *grade* yang diinginkan selalu terpenuhi namun agroindustri ini harus mencari persediaan bahan bakunya ke daerah yang lebih jauh dari lokasi kediamannya dikarenakan banyak petani rakyat buah nanas yang sudah menjual produksi nanasnya ke perusahaan. Hal tersebut akan berdampak juga terhadap pembuatan produk-produk dengan bahan baku buah nanas seperti dodol, rujak dan abon kulit nanas.

Bahan baku keripik tiwul sendiri cukup sulit didapatkan karena ketidakpastian ketersediaannya yang membuat agroindustri ini harus mencari bahan baku tiwul ke beberapa kecamatan di Kabupaten Lampung Tengah. Hal ini tentu akan menambah biaya perjalanan dalam pengangkutan jika bahan baku tersebut didapatkan dengan jarak yang cukup jauh. Harga yang diberikan juga dapat berbeda-beda tergantung dari seberapa besar skala usaha yang dijalankan dari tempat pengambilan bahan baku tiwul tersebut. Kontinuitas pasokan bahan baku sangat diperlukan agar agroindustri bisa beroperasi sepanjang tahun. Fluktuasi suplai bahan baku juga dicerminkan oleh fluktuasi harga komoditas tersebut. Beberapa hambatan tersebut mempengaruhi pengadaan bahan baku dari pemasok sehingga akan mengganggu bahkan menghambat produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul.

Kegiatan pengolahan juga merupakan kegiatan yang tidak kalah penting dan harus diperhatikan dalam kegiatan agroindustri. Kegiatan pengolahan yang baik akan meningkatkan jumlah produksi-produk itu sendiri. Apabila kegiatan produksi berjalan dengan baik, maka akan meningkatkan keuntungan bagi agroindustri.

Masalah yang terdapat pada Agroindustri D'Lia Foods adalah terbatasnya mesin pengolahan sehingga kegiatan operasionalnya kurang maksimal. Agroindustri ini dihadapkan dengan keterbatasan teknologi pada proses pengolahan yang menyebabkan waktu pengolahan menjadi lama dan hasil produksi menjadi sedikit berkurang.

Penggunaan teknologi tradisional pada agroindustri ini seperti pada proses penggorengan abon karena abon harus terus diaduk sepanjang proses pemasakan hingga kering agar menghindari adanya bagian yang gosong. Selain itu, pada proses perajangan pembuatan keripik tiwul juga masih menggunakan tenaga manusia sehingga hal tersebut dapat memakan waktu yang cukup lama. Dalam kegiatan pengolahan, besarnya biaya produksi yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk membuat produk-produk ini perlu dilakukan perhitungan untuk mengetahui besaran biaya produksi yang dikeluarkan agroindustri untuk satu kali produksi sehingga dapat diketahui besaran keuntungan yang diperoleh untuk satu kali produksi.

Biaya pengadaan bahan baku menjadi salah satu biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh pelaku agroindustri. Biaya produksi setiap unit produk yang dihasilkan oleh sebuah agroindustri akan menentukan harga pokok produksi dari produk yang dihasilkan. Harga pokok produksi juga akan berpengaruh terhadap harga jual produk tersebut. Tinggi rendahnya harga jual akan mempengaruhi pemasaran dari produk itu sendiri. Semakin rendah harga suatu produk, maka permintaan konsumen akan produk itu akan semakin tinggi, sebaliknya semakin tinggi harga jual suatu produk, maka permintaan konsumen akan produk itu cenderung akan menurun. Panjang pendeknya saluran pemasaran juga mempengaruhi harga jual suatu produk. Semakin panjang saluran pemasaran, maka harga jual suatu produk akan semakin tinggi, sedangkan semakin pendek saluran pemasaran, maka harga jual produk tersebut akan semakin rendah. Seluruh kegiatan utama pada Agroindustri D'Lia Foods tentu akan berjalan lebih efektif apabila didukung dengan adanya peran jasa layanan penunjang. Adanya peran jasa layanan penunjang terhadap suatu Agroindustri D'Lia Foods harus dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya, agar menghasilkan keuntungan lebih.

Berdasarkan uraian masalah tersebut, maka diperlukan adanya suatu analisis mengenai keragaan (*performance*) agroindustri D'Lia Foods dari ketiga subsistem yakni subsistem pengadaan bahan baku, pengolahan dan pemasaran serta dukungan jasa layanan penunjang dalam mendukung dan menjalankan usahanya. Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat diidentifikasi permasalahan penelitian pada Agroindustri D'Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah sebagai berikut.

1. Bagaimana pola aliran rantai pasok bahan baku?
2. Bagaimana *performance* agroindustri berdasarkan produktivitas, harga pokok produksi, harga pokok penjualan dan keuntungan yang diperoleh?
3. Bagaimana saluran pemasaran produk-produknya?
4. Bagaimana peran jasa layanan penunjang terhadap agroindustri?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian yang akan dilakukan mengenai keragaan (*performance*) pada Agroindustri D'Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah bertujuan sebagai berikut.

1. Menganalisis pola aliran rantai pasok bahan baku.
2. Menganalisis *performance* agroindustri berdasarkan produktivitas, harga pokok produksi, harga pokok penjualan dan keuntungan yang diperoleh.
3. Menganalisis saluran pemasaran produk-produknya.
4. Menganalisis peran jasa layanan penunjang terhadap agroindustri.

### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut.

1. Bagi Agroindustri D'Lia Foods untuk menambah pengetahuan tentang analisis pendapatan dan dapat memperoleh informasi tentang pengadaan bahan baku dan penyaluran hasil produksi kepada konsumen dengan tepat.

2. Bagi pemerintah sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan ataupun kebijakan bagi UMKM terkait.
3. Bagi peneliti lain dapat dimanfaatkan sebagai sumber pustaka dan sebagai bahan rujukan dalam penelitian selanjutnya.

## II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Konsep Agribisnis dan Agroindustri

Agribisnis merupakan sebuah perpaduan kata yang diambil dari kata dalam bahasa Inggris yaitu "*Agriculture Business*", yang secara umum mengacu pada kegiatan bisnis yang terkait dengan sektor pertanian atau pertanian dalam rangka memproduksi, memproses, mendistribusikan, dan menjual produk-produk pertanian serta bahan-bahan yang terkait. Agribisnis dapat dipandang sebagai suatu sistem pertanian yang memiliki beberapa komponen subsistem yaitu subsistem usahatani yang memproduksi bahan baku, subsistem pengolahan hasil pertanian, dan subsistem pemasaran hasil pertanian. Agribisnis sebagai subjek akademik mempelajari tentang strategi memperoleh keuntungan dengan mengelola aspek budidaya, penyediaan bahan baku, pascapanen, proses pengolahan, hingga tahap pemasaran (Sjarkowi dan Sufri, 2004).

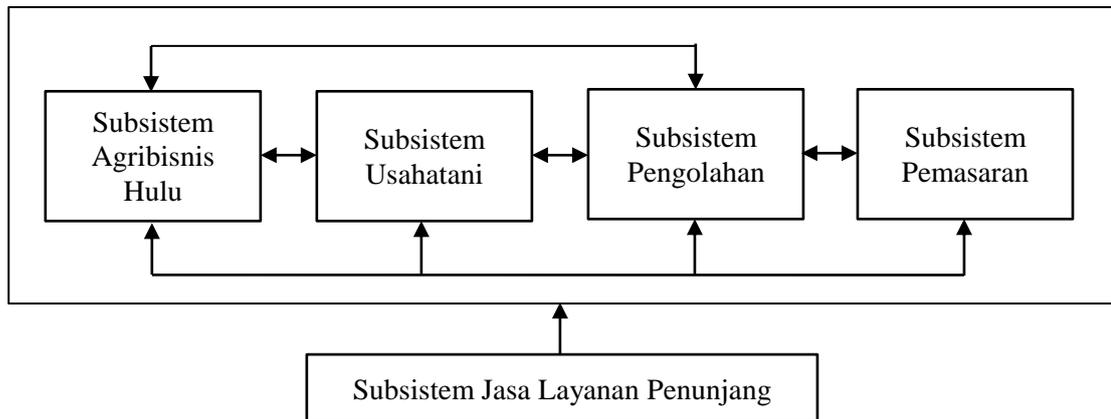
Agribisnis merupakan suatu model yang mencakup sistem dari kegiatan pra budidaya dan budidaya, panen, pascapanen, dan pemasaran serta sektor penunjangnya sebagai suatu sistem yang saling terintegrasi kuat antara satu dan yang lainnya serta sulit dipisahkan (Saragih, 2010). Agribisnis dapat dipandang dari sisi mikro maupun makro. Agribisnis dalam sisi mikro dilihat sebagai suatu unit bisnis di bidang pertanian yang senantiasa melakukan pertimbangan-pertimbangan secara rasional, mulai dari memperoleh bibit, pemeliharaan, penanganan pasca panen, hingga melakukan pemasaran. Agribisnis secara makro adalah suatu sistem yang terdiri atas beberapa subsistem, dimana antara satu

subsistem dengan subsistem lainnya saling terkait dan terpadu untuk memperoleh nilai tambah yang maksimal bagi para pelakunya.

Menurut Hermawan (2016), sistem agribisnis terdiri dari lima subsistem sebagai berikut.

- a. Subsistem penyediaan sarana produksi  
Kegiatan ini mencakup kegiatan perencanaan, pengelolaan sarana produksi, teknologi serta sumberdaya agar penyediaan sarana produksi atau input usahatani memenuhi kriteria tepat waktu, tepat jumlah, tepat jenis, tepat mutu dan tepat produk.
- b. Subsistem usahatani atau proses produksi  
Subsistem usahatani mencakup kegiatan pembinaan dan pengembangan usahatani untuk meningkatkan produksi primer pertanian. Pada kegiatan ini juga menyangkut perencanaan, pemilihan lokasi, komoditas, teknologi, dan pola usahatani dalam rangka meningkatkan produksi primer.
- c. Subsistem agroindustri/pengolahan hasil  
Pada subsistem agroindustri selain mencakup kegiatan pengolahan di tingkat petani subsistem ini juga berkaitan dengan keseluruhan kegiatan yaitu penanganan pasca panen produk pertanian sampai dengan tingkat pengolahan lanjutan yang bertujuan guna meningkatkan nilai tambah dari produksi primer tersebut.
- d. Subsistem pemasaran  
Kegiatan pemasaran merupakan kegiatan memasarkan hasil usahatani dan agroindustri. Kegiatan utama subsistem ini adalah memantau serta mengembangkan informasi pasar pada pasar domestik dan pasar luar negeri.
- e. Subsistem jasa layanan pendukung  
Subsistem jasa layanan pendukung merupakan pendukung kegiatan pra panen dan pasca panen yang meliputi sarana tataniaga, perbankan/perkreditan, penyuluhan agribisnis, kelompok tani, infrastruktur agribisnis, koperasi agribisnis, BUMN, swasta, penelitian dan pengembangan, pendidikan dan pelatihan, transportasi, serta kebijakan pemerintah.

Keterkaitan antara satu subsistem dengan subsistem lainnya menurut Downey dan Erickson (1987) seperti yang disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Sistem agribisnis (Downey dan Erickson, 1987)

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa subsistem agribisnis hulu membutuhkan umpan balik dari subsistem usahatani agar dapat memproduksi sarana produksi yang sesuai dengan kebutuhan budidaya pertanian. Sebaliknya, keberhasilan pelaksanaan operasi subsistem usahatani bergantung pada sarana produksi yang dihasilkan oleh subsistem agribisnis hulu. Agribisnis hulu juga membutuhkan umpan balik dari subsistem pengolahan untuk mengetahui kebutuhan yang dibutuhkan subsistem pengolahan pada proses pengolahan. Hasil produk dari subsistem usahatani akan menjadi bahan baku yang diolah menjadi produk yang bernilai tambah pada subsistem pengolahan. Sebaliknya, keberlanjutan sistem pengolahan akan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku yang disediakan oleh subsistem usahatani. Selain dapat diolah, hasil dari subsistem usahatani dapat langsung dipasarkan sehingga juga berkaitan langsung dengan subsistem pemasaran. Sebaliknya, subsistem pemasaran akan dipengaruhi oleh jumlah hasil produksi dari subsistem usahatani. Produk hasil olahan pada subsistem pengolahan akan didistribusikan dan dijual sehingga terhubung dengan subsistem pemasaran. Keberlangsungan subsistem pemasaran dipengaruhi oleh subsistem pengolahan karena *output* yang akan dipasarkan berasal dari subsistem pengolahan. Subsistem jasa layanan penunjang keberadaannya untuk mendukung dan melayani serta mengembangkan kegiatan pada setiap subsistem.

Agroindustri merupakan perpaduan kata yang diambil dari dua kata dalam bahasa Inggris yaitu "*Agriculture Industry*". Agroindustri merupakan sebuah sistem pengolahan secara terpadu antara dua sektor yaitu pertanian dan industri.

Berdasarkan pengertian agroindustri yang telah diuraikan maka dapat diartikan dalam dua hal, yaitu: 1) agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan 2) agroindustri dapat diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan yang merupakan kelanjutan dari pembangunan pertanian (Soekartawi, 2000). Salah satu tujuan dari pengolahan hasil pertanian pada agroindustri adalah meningkatkan kualitas, dengan kualitas hasil yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

Menurut Tarigan (2007), adapun ciri-ciri dari kegiatan agroindustri ialah sebagai berikut.

- a. Meningkatkan nilai tambah produk karena adanya pengolahan yang dilakukan oleh pelaku usaha.
- b. Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan.
- c. Meningkatkan daya simpan.
- d. Menambah pendapatan dan keuntungan produsen. Sifat kegiatannya mampu menciptakan lapangan pekerjaan, memperbaiki pemerataan pendapatan dan mempunyai kapasitas yang cukup besar untuk menarik pembangunan sektor pertanian.

Agroindustri merupakan suatu usaha yang mengolah bahan-bahan yang berasal dari tanaman dan hewan. Pengolahannya mencakup transformasi dan preservasi melalui perubahan secara fisik dan kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Karakteristik pengolahan dan derajat transformasi dapat sangat beragam, mulai dari pembersihan, *grading* dan pengemasan, pemasakan, pencampuran dan perubahan kimiawi yang menciptakan makanan sayur-sayuran yang berserat (Suprpto, 2006).

Menurut Hidayatullah (2004), komponen agroindustri terdiri dari:

- a. Bahan mentah dan bahan pembantu, terdiri atas faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam pengadaan bahan mentah dan bahan pembantu adalah kontinuitas, kualitas, kuantitas, dan harga.
- b. Tenaga kerja, merupakan faktor yang harus diperhatikan adalah kualifikasi atau keterampilan dan upah.
- c. Modal, ialah faktor yang harus diperhatikan dalam memperoleh modal adalah kemudahan, tingkat bunga, dan ketersediaannya.
- d. Manajemen dan teknologi, meliputi tenaga manajemen yang memadai, kontrol kualitas, dan ketersediaan teknologi yang sesuai.
- e. Fasilitas penunjang, meliputi penelitian dan pengembangan, sistem informatika, dan infrastruktur.

Menurut Sajo (2009), berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan industri dapat dibedakan menjadi:

- a. Industri rumah tangga, yaitu industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 orang. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya. Misalnya industri kerajinan, industri tempe atau tahu, dan industri makanan ringan.
- b. Industri kecil, yaitu industri yang tenaga kerjanya berjumlah sekitar 5 sampai 19 orang. Ciri industri kecil adalah memiliki modal yang relatif kecil, tenaga kerjanya berasal dari lingkungan sekitar atau masih ada hubungan saudara. Misalnya industri genteng, industri batu bata, dan industri pengolahan rotan.
- c. Industri sedang, yaitu agroindustri yang menggunakan tenaga kerja sekitar 20 sampai 90 orang. Ciri industri sedang adalah memiliki modal yang cukup besar, tenaga kerja memiliki keterampilan tertentu, dan pimpinan perusahaan memiliki kemampuan manajerial tertentu. Misalnya industri konveksi, industri bordir, industri makanan dan industri keramik.
- d. Industri besar, yaitu industri dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang. Ciri industri besar adalah memiliki modal besar yang dihimpun secara kolektif dalam bentuk pemikiran saham, tenaga kerja harus memiliki keterampilan khusus, dan pimpinan perusahaan dipilih melalui uji

kemampuan dan kelayakan (*fit and proper test*). Misalnya industri tekstil, industri mobil, industri besi baja, dan industri pesawat terbang.

Pertanian menjadi sangat penting karena adanya pengolahan hasil pertanian yang dapat meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan pelaku industri serta meningkatkan pendapatan bagi pelaku industri. Bagi pelaku industri skala besar, kegiatan pengolahan hasil merupakan hal yang utama dalam usahanya. Hal tersebut karena mereka beranggapan bahwa dengan pengolahan yang baik, maka nilai tambah dalam produk pertanian akan semakin tinggi dan mampu memasuki pasar luar negeri sehingga akan sangat menguntungkan bagi pelaku industri.

## 2. Ubi Kayu dan Buah Nanas

Ubi kayu (*Manihot esculentas Crantz*) yang juga dikenal sebagai ketela pohon, dalam bahasa Inggris bernama *cassava* adalah pohon dari keluarga *Euphorbiaceae* dan merupakan tanaman tahunan dari negara tropis dan subtropis. Ubi kayu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang berasal dari umbi. Ubi kayu atau ketela pohon merupakan tanaman perdu. Penyebarannya ubi kayu hampir ke seluruh dunia, antara lain Afrika, Madagaskar, India, dan Tiongkok. Ubi kayu berkembang di negara-negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya. Ubi kayu memiliki kandungan senyawa-senyawa yang bermanfaat bagi tubuh jika dilihat dari komponen kimianya, akan tetapi ubi kayu juga memiliki senyawa *glikosida* yang bersifat racun dan membentuk asam sianida. Berdasarkan kadar asam sianida, ubi kayu digolongkan menjadi ubi kayu manis dan ubi kayu pahit (Purwono, 2009).

Ubi kayu mengandung racun *linamarin* dan *loustralin* yang termasuk golongan glikosida sianogenik. *Linamarin* terdapat pada semua bagian tanaman, terutama terakumulasi pada akar dan daun. Ubi kayu dibedakan atas dua tipe, yaitu pahit dan manis. Ubi kayu tipe pahit mengandung kadar racun yang lebih tinggi daripada tipe manis. Untuk mencegah keracunan ubi kayu sebelum dikonsumsi sebaiknya ubi kayu (terutama ubi kayu pahit) dicuci untuk menghilangkan tanah

yang menempel. Kulitnya dikupas, dipotong-potong, direndam dalam air bersih yang hangat selama beberapa hari, dicuci, lalu dimasak sempurna, baik itu dibakar atau direbus. Tipe ubi kayu manis hanya memerlukan pengupasan dan pemasakan untuk mengurangi kadar sianida ke tingkat non toksik (Yuliarti, 2007).

Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) merupakan tumbuhan tropis dengan buah yang segar mempunyai perpaduan rasa manis dan sedikit asam. Nanas biasanya diperbanyak secara vegetatif dengan anakan atau tunas mahkota buah karena tumbuhan tersebut tidak menghasilkan biji (Rahmat dan Fitri, 2007). Berdasarkan jenisnya, buah nanas dibedakan menjadi empat jenis yaitu *Cayenne*, *Queen*, *Spanish*, dan *Abacaxi*. Varietas nanas yang banyak ditanam di Indonesia adalah golongan *Cayenne* dan *Queen* (Kementerian Riset dan Teknologi, 2000). Buah nanas yang sudah masak biasanya mengeluarkan bau (ganda) nanas. Tanda-tanda lain adalah jarak mata-mata sudah melebar, tepinya agak membundar dan agak mendatar (ceper) bentuknya. Jenis nanas yang termasuk dalam golongan menguning buahnya, kalau masak dapat juga dipergunakan warna dari buah itu. Adapun untuk jenis nanas yang termasuk golongan yang tidak menguning kulit buahnya dengan sendirinya perubahan warna kulit tidak dapat digunakan sebagai tanda mengenai kemasakan buah (Tohir, 1978). Ubi kayu dan buah nanas memiliki beberapa kandungan kimia didalamnya yaitu terdapat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komposisi gizi pangan ubi kayu dan buah nanas per 100 gram

<b>Komposisi</b>	<b>Satuan</b>	<b>Ubi Kayu</b>	<b>Buah Nanas</b>
Energi	kal	154,00	40,00
Protein	gr	1,00	0,06
Lemak	gr	0,30	0,30
Karbohidrat	gr	36,80	9,90
Kalsium	mg	77,00	22,00
Fosfor	mg	24,00	14,00
Besi	mg	1,10	0,90
Vitamin A	mg	0,00	0,00
Vitamin B1	mg	0,06	0,02
Vitamin C	mg	31,00	22,00
Berat Dapat Dimakan	%	85,00	53,00

Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017)

### 3. Pengolahan Dodol Nanas, Rujak Nanas, Abon Kulit Nanas dan Keripik Tiwul

Pengolahan merupakan suatu proses mengubah bahan mentah menjadi produk yang diinginkan, baik sebagai produk setengah jadi maupun produk jadi dengan tujuan agar lebih bernilai dan lebih bermanfaat. Dodol nanas merupakan salah satu olahan dari buah nanas yang dicampur dengan tepung ketan, gula santan dan bahan-bahan lainnya. Pengolahan dodol nanas dimulai dari buah nanas yang dikupas dan diparut kemudian ditiriskan. Tepung ketan selanjutnya dilarutkan dengan air dengan campuran gula lalu dimasak hingga tidak ada gumpalan. Nanas yang telah diparut kemudian dipanaskan dan dicampurkan dengan larutan tepung ketan yang telah disiapkan sebelumnya. Aduk nanas kurang lebih satu jam sampai terlihat tekstur dodolnya. Pindahkan adonan dodol nanas yang sudah jadi ke dalam cetakan yang sudah dialasi plastik kemudian dikemas (Kusumadati dan Ichrian, 2012).

Rujak adalah hidangan yang terbuat dari buah-buahan dan umbi-umbian yang segar kemudian dicampur dengan saus kacang, saus cuka, saus kuah pindang, ataupun saus gula merah (Sutaguna, 2017). Proses pengolahan rujak nanas seperti dibuat selai terlebih dahulu, dimana buah nanas dikupas kulitnya untuk dipisahkan dari dagingnya. Nanas yang telah dikupas dari kulitnya kemudian dipotong dan ditimbang mengikuti berat yang diinginkan. Langkah selanjutnya ialah dengan menghaluskan nanas yang sudah ditimbang dan dicampurkan dengan gula. Campuran tersebut dimasak hingga bertekstur selai kecoklatan lalu ditambahkan bahan pelengkap seperti cabai, bawang putih, kacang tanah goreng dan lain-lainnya.

Tiwul merupakan panganan tradisional yang terbuat dari olahan tepung ubi kayu dengan cara diuleni dengan bantuan sedikit air kemudian dibentuk butiran-butiran yang seragam dengan ukuran sebesar biji kacang hijau dan dikukus selama 20-30 menit. Keripik merupakan makanan ringan yang tergolong ke dalam makanan *crackers* yang memiliki tekstur renyah. Keripik tiwul merupakan keripik yang berasal dari bahan baku tiwul yang terbuat dari gaplek ubi kayu. Jenis ubi kayu yang biasa digunakan ialah semua jenis ubi kayu pangan. Pengolahan keripik

tiwul dimulai dari proses pengukusan butiran tiwul yang sebelumnya setengah kering, dikukus hingga matang dengan ditandai oleh perubahan warna putih menjadi kuning kecoklatan. Kemudian prosesnya dilanjutkan dengan menambahkan sedikit tepung tapioka dan bumbu halus, dicampurkan hingga membentuk adonan. Proses selanjutnya yaitu perajangan dan penjemuran untuk menghilangkan kadar air hingga kering sempurna di bawah sinar matahari selama satu sampai dua hari tergantung kondisi dari sinar matahari. Keripik tiwul yang sudah kering sempurna siap untuk digoreng dan disajikan (Nurainy dkk., 2020).

Abon merupakan salah satu produk olahan kering yang biasanya terbuat dari daging sapi atau daging ikan yang direbus dan disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng, kemudian dipress. Abon mempunyai aroma, rasa, tekstur yang khas tergantung bahan yang digunakan. Pengolahan abon dari kulit nanas diharapkan dapat menjadi solusi permasalahan akan limbah kulit nanas sisa produksi dan juga solusi bagi para *vegan* dan *vegetarian* yang menghindari produk dari daging. Serat yang terdapat pada kulit nanas diharapkan menghasilkan tekstur seperti tekstur daging ketika dibuat menjadi abon. Proses pengolahan abon kulit nanas dimulai dengan pencucian dan perendaman kulit buah nanas selama kurang lebih 10 menit untuk menghilangkan getah. Kulit buah nanas selanjutnya direbus hingga melunak kemudian dilakukan penghalusan dengan menggunakan alat bantu *blender*. Proses dilanjutkan dengan pemasakan bumbu halus yaitu rempah-rempah khas untuk pembuatan abon. Terakhir dilakukan penyangraian yang memakan waktu selama tiga puluh menit sampai satu jam hingga abon tersebut jadi dan berwarna kuning kecoklatan (Kholifah dkk., 2022).

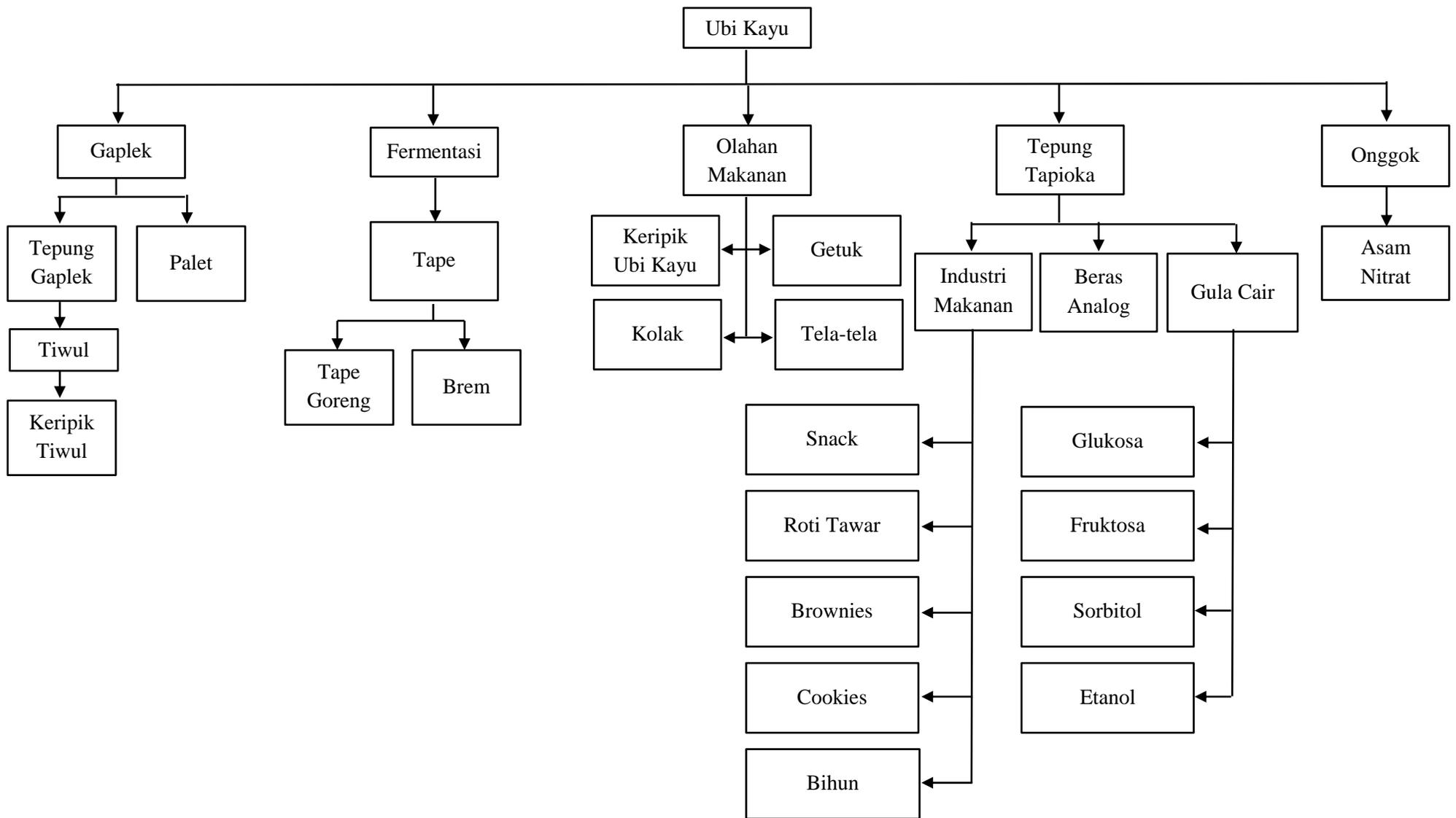
#### **4. Pohon Industri Ubi Kayu dan Buah Nanas**

Buah nanas merupakan jenis buah yang memiliki kadar air yang cukup banyak. Kadar air tersebut yang membuat banyak bakteri yang dapat dengan cepat masuk ke dalam buah nanas. Hal tersebut mengakibatkan buah nanas mudah rusak dan tidak bertahan lama sehingga butuh pengolahan dengan tujuan agar dapat menambah umur simpan serta nilai tambah dari buah nanas tersebut. Buah nanas juga umumnya meninggalkan limbah yang cukup banyak di dalam industri

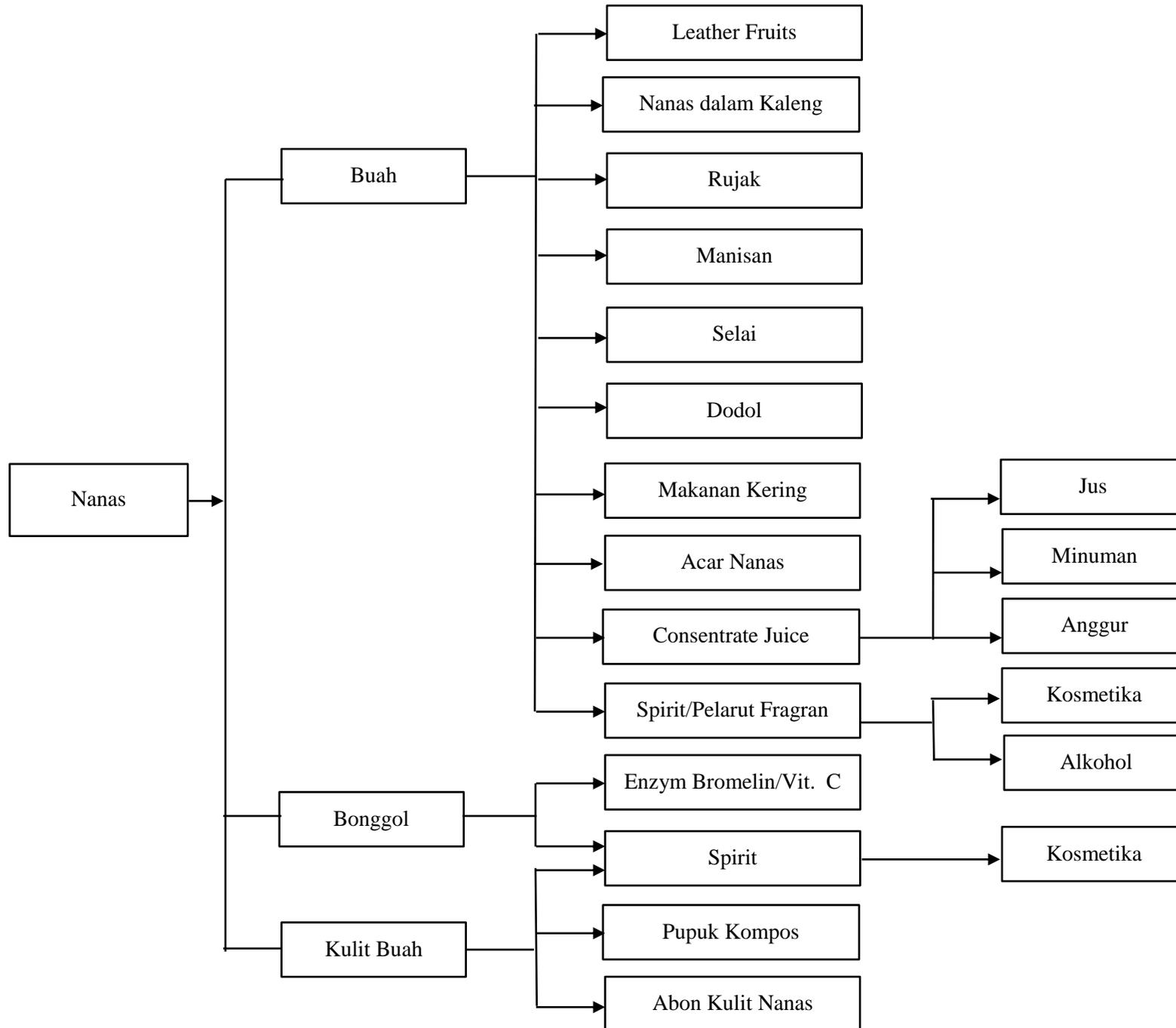
pengolahan dan belum dimanfaatkan secara optimal. Limbah nanas sebenarnya memiliki potensi untuk dapat dimanfaatkan menjadi olahan alternatif.

Diversifikasi merupakan salah satu langkah tepat dalam pemanfaatan buah nanas beserta limbahnya. Daging nanas dapat dimanfaatkan menjadi makanan tradisional seperti dodol dan rujak. Kulit buah nanas dapat diolah menjadi abon yang lebih memiliki nilai ekonomis. Dalam rangka pemanfaatan daging buah nanas dan limbah kulit nanas yang terbuang setelah daging buahnya diolah menjadi olahan produk lain (dodol dan rujak) untuk itulah diciptakan produk-produk dengan harapan dapat menambah nilai tambah buahnya serta mengurangi limbah kulit nanas yang terbuang begitu saja. Proses produksi yang memakan waktu lama dapat mempengaruhi biaya produksi sebuah agroindustri.

Tiwul adalah hasil olahan dari tepung ubi kayu melalui proses tradisional, yang merupakan makanan setengah jadi bertekstur lembut setengah padat yang merupakan hasil pengukusan tepung galek/tepung singkong yang telah diuleni dengan bantuan sedikit air atau tepung ditambahkan air hingga basah dan dibentuk butiran-butiran yang seragam dengan ukuran sebesar biji kacang hijau dan dikukus selama 20-30 menit. Minat akan makanan olahan tradisional seperti tiwul semakin berkurang pada era modern ini. Menurut Utami dan Budiningsih (2012), pangan lokal ubi kayu memiliki potensi dan peluang bisnis jika diolah sesuai dengan ekspektasi selera konsumen. Salah satu faktor penting dalam mensukseskan program keanekaragaman pangan adalah pengembangan produk yang praktis, kalau digunakan tidak bersisa dan mudah diperoleh. Bentuk makanan yang siap olah dan siap santap merupakan pilihan yang terbaik (Baharsyah, 1994). Kemudian timbul upaya untuk kembali meningkatkan minat masyarakat akan tiwul dengan membuat olahan makanan ringan siap santap berupa keripik tiwul. Pohon industri pengolahan ubi kayu dan buah nanas secara berturut-turut akan ditunjukkan pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Pohon industri ubi kayu (Erwin, 2019)



Gambar 3. Pohon industri buah nanas (Boedisetio, 2014)

## 5. Pengadaan Bahan Baku

Menurut Ishak (2010), pengadaan bahan baku mengacu pada semua aktivitas yang melibatkan proses mendapatkan barang-barang dari pemasok, hal tersebut meliputi pembelian, dan kegiatan logistik ke dalam seperti transportasi, barang masuk, dan penyimpanan di gudang sebelum barang tersebut digunakan. Bahan baku meliputi semua barang dan bahan yang dimiliki perusahaan dan digunakan untuk proses produksi. Setiap perusahaan dalam kegiatan produksinya memerlukan bahan baku, oleh karena itu diperlukan persediaan bahan baku yang cukup agar proses produksi yang dilakukan dapat memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen. Untuk memenuhi bahan baku pada suatu agroindustri diperlukan manajemen yang baik dalam pelaksanaannya agar diperoleh *output* yang sesuai dengan keinginan agroindustri. Kegiatan pengadaan bahan baku bertujuan menunjang jalannya proses produksi pada agroindustri.

## 6. Rantai Pasok

Rantai pasok adalah suatu sistem tempat organisasi menyalurkan barang produksi dan jasanya kepada para pelanggannya. Rantai ini juga merupakan jaringan atau jejaring dari berbagai organisasi yang saling berhubungan dan mempunyai tujuan yang sama, yaitu sebaik mungkin menyelenggarakan pengadaan atau penyaluran barang tersebut (Indrajit dan Djokopranoto, 2002). Rantai pasok digunakan untuk menggambarkan pengelolaan aliran materi, informasi, dan keuangan di seluruh rantai pasokan. Rantai pasok melibatkan penyalur suatu bahan baku mentah menjadi produk yang bernilai dimulai dari pemasok kemudian ke *supplier* komponen, pembuat produk dan distributor (gudang-gudang dan pengecer), dan akhirnya ke konsumen. Deskripsi ini berbicara tentang mengelola tiga bagian secara fisik, informasi, dan keuangan di sepanjang rantai, dan juga mengenai pentingnya pelanggan, dalam praktik bisnis yang modern, aliran keempat, yaitu, membalikkan aliran materi secara fisik atau membalikkan logistik adalah semakin penting (Chandrasedaran dan Raghuram, 2014).

Dalam penelitian ini, rantai pasok digunakan untuk menggambarkan aliran barang, informasi, pembayaran dan jasa dari produsen barang mentah (pedagang nanas dan produsen tiwul) yang kemudian ditujukan langsung kepada agroindustri. Rantai pasok aliran barang digunakan untuk mengetahui aliran bahan baku dari petani atau pedagang sampai ke agroindustri. Rantai pasok aliran informasi digunakan untuk mengetahui bagaimana proses perjanjian pembelian antara petani/pedagang dengan pemilik agroindustri. Rantai pasok aliran keuangan digunakan untuk mengetahui bagaimana proses pembayaran yang dilakukan oleh agroindustri kepada petani/pedagang dalam pembelian bahan baku.

## 7. Produktivitas

Produktivitas kerja menurut Agustin (2014) adalah kemampuan menghasilkan barang/jasa (*output*) dari berbagai sumber daya dan kemampuan yang dimiliki oleh setiap pekerja atau karyawan (*input*). Secara umum, produktivitas dapat diartikan sebagai kemampuan meningkatkan hasil kerja karyawan yang ditinjau dari sumber daya yang dimiliki oleh setiap masing-masing individu. Menurut Saksono (2008) terdapat tiga faktor utama yang menentukan produktivitas kerja, yaitu:

- a. Adanya etos kerja yang merupakan sikap hidup yang bersedia bekerja keras demi masa depan yang lebih baik, semangat untuk mampu menolong dirinya sendiri, berpola hidup sederhana, mampu bekerjasama dengan sesama manusia dan mampu berpikir maju dan kreatif.
- b. Mengembangkan sikap hidup disiplin terhadap waktu dan dirinya sendiri dalam arti mampu melaksanakan pengendalian terhadap peraturan, disiplin terhadap tugas dan tanggung jawabnya sebagai manusia.
- c. Motivasi dan orientasi ke masa depan yang lebih baik. Bekerja dengan produktif oleh dorongan/motivasi untuk mencapai masa depan yang lebih baik.

Produktivitas tenaga kerja dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Output Unit yang diproduksi (bungkus)}}{\text{Masukan yang digunakan (jam)}}$$

## 8. Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan dan Keuntungan

### a. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Harga pokok produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi (Supriyono, 2002). Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya langsung dan *overhead*. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti laba kotor penjualan dan laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produknya, perubahan pada harga. Harga pokok produk yang relatif kecil bisa jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya. Secara garis besar, unsur-unsur harga pokok produksi digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

#### 1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi barang.

#### 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi barang jadi.

#### 3) Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari:

- a) Bahan tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan yang dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu produk, namun

- pemakaiannya sedikit. Contohnya bumbu perasa (pedas manis, pedas, jagung bakar, sapi panggang dan lainnya), gas elpiji, kemasan, minyak goreng, mesin *sealing*.
- b) Tenaga kerja tidak langsung merupakan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk membayar gaji tenaga kerja namun tenaga kerja tersebut secara tidak langsung mempengaruhi pembuatan barang jadi. Contohnya biaya tenaga kerja yang tidak langsung terlibat dalam proses produksi pembuatan produk.
  - c) Biaya tidak langsung lainnya yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang secara tidak langsung berkaitan dengan produksi barangnya. Contohnya penyusutan alat, biaya transportasi, biaya *packing*, biaya tak terduga, dan biaya listrik (Kartadinata, 2000).

#### **b. Harga Pokok Penjualan**

Harga pokok penjualan adalah (*cost of good sold*) adalah seluruh biaya langsung yang dikeluarkan perusahaan atau agroindustri untuk memperoleh barang atau jasa yang dijual. Perhitungan harga pokok penjualan pada penelitian ini dihitung mencakup biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya pemasaran. Analisis harga pokok penjual adalah metode yang digunakan untuk memperhitungkan besarnya biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan atau agroindustri untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk, termasuk biaya pemasaran. Perhitungan harga pokok penjualan sangat penting bagi perusahaan atau agroindustri untuk menentukan laba/rugi. Jika harga jual produk lebih besar dari harga pokok penjualan maka perusahaan akan mengalami laba, sebaliknya jika harga jual lebih rendah dari harga pokok penjualan, maka perusahaan akan mengalami kerugian.

### c. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara pendapatan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usaha. Menurut Kartadinata (2000), terdapat beberapa pengertian dalam menganalisis keuntungan antara lain:

- 1) Pendapatan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga jual yang berlaku di pasar.
- 2) Keuntungan adalah pendapatan yang dikurangi dengan biaya produksi.
- 3) Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dinyatakan dengan uang yang diperlukan untuk menghasilkan produksi.

Secara matematis menurut Kartadinata (2000), besarnya keuntungan agroindustri dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$\pi = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya Operasional}$$

$$\pi = (Y \cdot P_y) - (\sum X_i \cdot P_{x_i})$$

Keterangan:

- $\pi$  = Keuntungan (Rp)  
 $Y$  = Hasil produksi (kg)  
 $P_y$  = Harga hasil produksi (Rp)  
 $X_i$  = Faktor produksi variabel ( $i = 1, 2, 3, \dots, n$ ), terdiri dari: bahan baku (kg), tenaga kerja (jam/produksi), dan overhead pabrik variabel (satuan)  
 $P_{x_i}$  = Harga faktor produksi ke- $i$  (Rp)

Keterangan:

- $\pi$  = Keuntungan (Rp)

## 9. Pemasaran

Menurut Kotler dan Armstrong (2004), pemasaran adalah semua kegiatan yang bertujuan untuk memperlancar arus barang atau jasa dari produsen ke konsumen secara efisien dengan maksud untuk menciptakan permintaan efektif. Permintaan

efektif adalah keinginan untuk membeli yang dihubungkan dengan kemampuan untuk membayar. Aspek pemasaran akan menguntungkan semua pihak apabila mekanisme pemasaran berjalan dengan baik. Penetapan harga jual yang tepat adalah harga yang dapat diterima pasar dan mampu memberikan keuntungan yang layak bagi perusahaan. Pada dasarnya metode penentuan harga ada tiga macam, yaitu metode harga pokok ditambah laba, metode harga fleksibel, dan metode harga saingan atau pasaran (Hasyim, 2012).

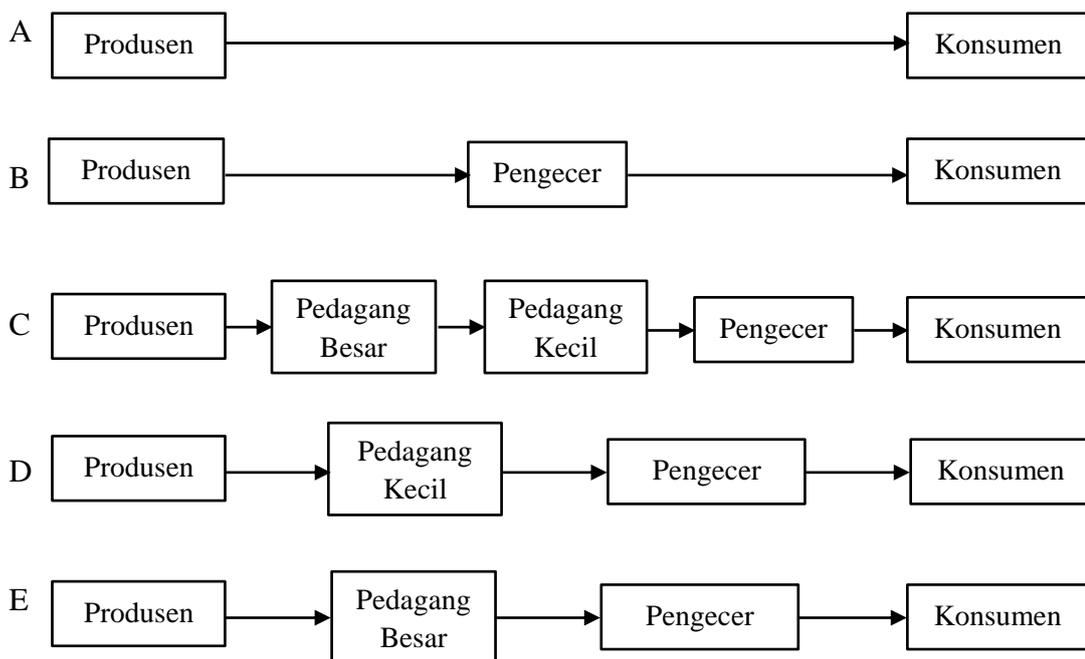
## **10. Saluran Pemasaran**

Saluran pemasaran adalah rangkaian proses menyalurkan barang yang melibatkan beberapa lembaga pemasaran dari produsen hingga ke konsumen dimana sepanjang rantai tersebut terjadi penambahan nilai produk. Hal ini berarti bahwa saluran pemasaran yang berbeda akan memberikan keuntungan yang berbeda pula kepada masing-masing lembaga yang terlibat dalam kegiatan pemasaran tersebut (Kotler dan Armstrong, 2004). Menurut Kartasapoetra (1986), panjang dan pendeknya saluran pemasaran ditentukan oleh:

- a. Jarak antara produsen dan konsumen  
Semakin jauh jarak antara produsen akan semakin panjang saluran pemasaran yang ditempuh oleh komoditas tersebut.
- b. Sifat produk  
Produk yang cepat atau mudah rusak harus segera diterima konsumen sehingga menghendaki saluran yang pendek dan cepat.
- c. Skala produksi  
Jika produksi berlangsung dalam ukuran-ukuran kecil maka jumlah produk yang dihasilkan berukuran kecil, sehingga akan tidak menguntungkan bila produsen langsung menjual ke pasar. Hal ini berarti membutuhkan kehadiran pedagang perantara dan saluran yang dilalui komoditas akan cenderung panjang.
- d. Posisi keuangan pengusaha  
Produsen yang posisi keuangannya kuat cenderung untuk memperpendek saluran pemasaran karena dapat melakukan fungsi pemasaran lebih banyak

dibandingkan dengan pedagang yang posisi keuangannya lemah. Dengan kata lain, pedagang yang memiliki modal kuat cenderung memperpendek saluran pemasarannya.

Menurut Hasyim (2012), terdapat lima saluran pemasaran yang dapat digunakan dalam pendistribusian produk pertanian sebagai berikut.



Gambar 4. Saluran pemasaran (Hasyim, 2012)

Saluran pemasaran pada Gambar 4 dapat dibagi ke dalam lima tingkatan berdasarkan panjang atau pendeknya saluran pemasaran tersebut. Pertama, bentuk saluran distribusi yang paling pendek dan yang paling sederhana adalah saluran distribusi dari produsen ke konsumen tanpa menggunakan perantara. Ke dua, seperti halnya dengan jenis saluran yang pertama saluran ini juga disebut sebagai saluran distribusi langsung dimana pengecer langsung melakukan pembelian kepada produsen. Ke tiga, dalam menyalurkan produknya, produsen menjual terlebih dahulu kepada pedagang besar yang kemudian disalurkan ke pedagang kecil agar pengecer dapat menyalurkan hingga sampai ke produsen akhir. Ke empat, Produsen menggunakan perantara pedagang kecil untuk menyalurkan

produknya ke pengecer, setelah itu barulah produk sampai ke konsumen akhir. Ke lima, dalam saluran ini, produsen menjual terlebih dahulu produknya ke pedagang besar sehingga pedagang besar dapat menjual produk ke pedagang-pedagang pengecer untuk disalurkan ke konsumen akhir.

## **11. Jasa Layanan Penunjang**

Jasa layanan penunjang adalah subsistem terakhir yang membantu subsistem lainnya seperti subsistem pengadaan sarana produksi, subsistem pengolahan dan subsistem pemasaran. Subsistem kelembagaan pendukung agribisnis (kelembagaan) adalah semua jenis kegiatan yang berfungsi untuk mendukung dan melayani serta mengembangkan kegiatan subsistem hulu, subsistem usaha tani, dan subsistem hilir. Lembaga-lembaga yang terkait dalam kegiatan ini adalah penyuluh, konsultan, keuangan dan penelitian. Lembaga penyuluhan dan konsultan memberikan layanan informasi yang dibutuhkan oleh petani dan pembinaan teknik produksi, budidaya pertanian, dan manajemen pertanian.

Lembaga keuangan seperti perbankan dan asuransi yang memberikan layanan keuangan berupa pinjaman dan penanggungan risiko usaha. Lembaga penelitian baik yang dilakukan oleh balai-balai penelitian atau perguruan tinggi memberikan layanan informasi teknologi produksi, budidaya, atau teknik manajemen mutakhir hasil penelitian dan pengembangan (Said dan Intan, 2001). Menurut Soekartawi (2000), lembaga-lembaga jasa layanan penunjang terdiri dari lembaga penelitian dan pengembangan, perkreditan dan asuransi, transportasi, pendidikan, lembaga pelatihan dan penyuluhan, teknologi komunikasi dan informasi, serta dukungan kebijaksanaan pemerintah. Menurut Firdaus (2008) lembaga yang berperan dalam kegiatan sistem agribisnis terdiri dari bank, koperasi, lembaga penelitian, transportasi, pasar dan peraturan pemerintah. Berdasarkan pengertian menurut beberapa ahli, maka dapat disimpulkan bahwa lembaga-lembaga yang termasuk ke dalam kelembagaan pendukung adalah:

- a. Bank (Lembaga Keuangan)

Lembaga keuangan Bank adalah suatu lembaga keuangan yang memberikan jasa-jasa keuangan kepada nasabah dan menarik dana dari masyarakat secara langsung. Lembaga keuangan ini sering dimanfaatkan oleh pelaku-pelaku usaha dan agroindustri sebagai sumber permodalan bagi usaha. Banyaknya para pelaku agroindustri yang kekurangan modal dalam menjalankan usaha sehingga dengan lembaga keuangan ini para pelaku agroindustri dapat mengatasi masalah tersebut.

b. Koperasi

Koperasi adalah suatu perkumpulan orang, biasanya yang memiliki kemampuan ekonomi terbatas yang melalui suatu bentuk organisasi perusahaan yang diawasi secara demokratis, masing-masing memberikan sumbangan yang setara terhadap modal yang diperlukan serta menerima imbalan yang sesuai dengan usaha yang mereka lakukan. Koperasi tidak hanya berperan sebagai suatu lembaga untuk membantu proses pemasaran tetapi juga koperasi berperan sebagai penyedia sarana produksi pertanian seperti pupuk, benih, dan peralatan pertanian.

c. Lembaga Penelitian

Lembaga penelitian merupakan suatu lembaga yang memberikan fasilitas kepada lembaga-lembaga lain seperti lembaga pendidikan yang membutuhkan fasilitas untuk penelitian.

d. Pasar

Pasar merupakan tempat bertemunya produsen dan konsumen serta tempat terjadinya proses permintaan dan penawaran terhadap suatu produk.

e. Peraturan Pemerintah

Peraturan pemerintah merupakan suatu peraturan yang dipegang oleh pemerintah, biasanya peraturan ini mengatur kebijakan harga dikalangan produsen atau konsumen.

## **12. Kajian Penelitian Terdahulu**

Kajian penelitian terdahulu diperlukan sebagai bahan referensi bagi peneliti untuk menjadi pembanding antara penelitian yang dilakukan dengan penelitian

sebelumnya, serta untuk mempermudah dalam pengumpulan data dan metode analisis data yang digunakan dalam pengolahan data. Penelitian tentang keragaan agroindustri sudah banyak dilakukan oleh peneliti sebelumnya akan tetapi penelitian mengenai keragaan agroindustri dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas, dan keripik tiwul terbilang masih sangat sedikit. Hasil penelitian terdahulu tidaklah semata-mata digunakan sebagai acuan penulisan hasil dan pembahasan penelitian ini. Hal ini dibuktikan dari terdapatnya persamaan dan perbedaan penelitian yang hendak dilaksanakan dengan penelitian terdahulu.

Kesamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu terdapat pada tujuan penelitian, yaitu untuk menganalisis keragaan agroindustri berupa pengadaan bahan baku, pengolahan, dan pemasaran. Selain itu, kesamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya terdapat pada metode analisisnya yaitu analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif yang menggunakan analisis pengadaan bahan baku, keuntungan dan saluran pemasaran. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yaitu, pada penelitian ini ada beberapa metode analisis yang digunakan. Perbedaan yang terdapat dalam penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada pemilihan lokasi, komoditas dan waktu penelitian. Jenis produk yang memiliki keunikan tersendiri dalam penelitian ini juga menjadi perbedaan atas penelitian-penelitian lainnya. Hasil dari penelitian ini akan mengetahui bagaimana pola aliran rantai pasok, pengolahan, produktivitas, harga pokok produksi (HPP), harga pokok penjualan, keuntungan, dan saluran pemasaran serta peran jasa layanan penunjang pada Agroindustri D'Lia Foods ini. Kajian-kajian penelitian terdahulu tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kajian penelitian terdahulu

No	Judul Penelitian	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1.	Keragaan Agroindustri Tempe Anggota Primkopti Kabupaten Pesawaran. (Anggraeni, Lestari, Indriani, 2017)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengetahui proses pengadaan bahan baku.</li> <li>Mengetahui kegiatan pengolahan dalam menghasilkan pendapatan dan nilai tambah produk.</li> <li>Mengetahui bauran pemasaran, rantai pemasaran dan marjin pemasaran produk tempe.</li> <li>Mengetahui peranan jasa layanan penunjang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Metode deskriptif kualitatif dengan metode 6 tepat (waktu, tempat, jenis, kualitas, kuantitas, harga).</li> <li>Metode deskriptif kuantitatif dengan analisis pendapatan dan nilai tambah.</li> <li>Metode deskriptif kualitatif dengan menganalisis 4P (<i>product, price, place, promotion</i>) untuk bauran pemasaran, menghitung marjin pemasaran (MP).</li> <li>Biaya pemasaran (<i>Ratio Profit Margin</i>). Metode deskriptif kualitatif dengan menganalisis peran jasa layanan penunjang.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pengadaan bahan baku pada tahun 2016 belum sesuai dengan 6T karena agroindustri tempe tidak mendapatkan kedelai dari Primkopti.</li> <li>Agroindustri tempe menguntungkan dengan rata-rata pendapatan usaha tempe selama sebulan Rp33.350.400,00 dengan jumlah produksi sebesar 4.169 kg/bulan dan layak diusahakan karena nilai R/C ratio lebih dari satu. Nilai tambah agroindustri tempe bertanda positif yaitu sebesar 4.694,31 (NT &gt; 0), artinya layak untuk dikembangkan. Strategi pemasaran agroindustri tempe sudah menggunakan komponen marketing mix.</li> <li>Tempe merupakan produk yang sangat diminati oleh masyarakat, namun tempe belum memiliki keawetan yang cukup lama. Harga tempe yang ditawarkan kepada konsumen relatif murah. Lokasi agroindustri tempe dan pasar sudah strategis karena dekat dengan rumah warga.</li> <li>Promosi yang dilakukan oleh agroindustri tempe masih sangat sederhana yaitu dari mulut ke mulut (<i>personal selling</i>). Agroindustri tempe di Kabupaten Pesawaran dalam proses pemasaran terdiri dari dua saluran yaitu produsen langsung ke konsumen sebanyak 35 orang (67,31%) dan produsen pedagang lalu ke konsumen sebanyak 17 orang (32,69%). Sistem pemasaran pada agroindustri tempe ini belum efisien karena setiap pedagang menentukan keuntungannya masing-masing sehingga nilai marjin pemasaran pada setiap saluran juga berbeda-beda dan nilai RPM tidak sama dengan nol (0). Jasa layanan penunjang yang menunjang agroindustri tempe yaitu teknologi informasi dan komunikasi, sarana transportasi, dan pasar.</li> </ol>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul Penelitian	Tujuan	Metode	Kesimpulan
2.	Keragaan Agroindustri Bacang Ayam El Shaddai Food Melalui Pemasaran Konvensional dan Online di Kecamatan Penjaringan, Kota Jakarta Utara. (Faviana, Lestari, dan Murniati, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis pengadaan bahan baku di Agroindustri El Shaddai Food.</li> <li>2. Menganalisis biaya pokok produksi, keragaan pasar di Agroindustri El Shaddai Food.</li> <li>3. Menganalisis pemanfaatan jasa layanan penunjang di Agroindustri El Shaddai Food.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metode deskriptif kualitatif digunakan menggunakan konsep enam tepat.</li> <li>2. Metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya pokok (Total cost/output), saluran distribusi, margin pemasaran.</li> <li>3. Metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis pemanfaatan jasa layanan penunjang.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengadaan bahan baku pada Agroindustri El Shaddai Food sudah memenuhi kriteria enam tepat.</li> <li>2. Penetapan harga jual bacang medium, jumbo, dan jumbo telur asin sudah melebihi biaya pokok produksi, sehingga usaha menguntungkan.</li> <li>3. Kegiatan pemasaran dilakukan pada dua saluran, saluran I adalah pemasaran langsung ke konsumen dengan pemasaran konvensional dan pemasaran online. Saluran II adalah produsen melalui pedagang pengecer untuk menyampaikan produknya ke konsumen. Saluran distribusi yang paling efisien adalah saluran I.</li> <li>4. Jasa layanan penunjang yang sudah dimanfaatkan maksimal adalah pasar dan sarana transportasi.</li> </ol>
3.	Analisis Keragaan Agroindustri Klanting di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. (Aidawati, Murniati, Riantini, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis pengadaan bahan baku pada agroindustri klanting.</li> <li>2. Menganalisis keuntungan pada agroindustri klanting.</li> <li>3. Menganalisis bauran pemasaran pada agroindustri klanting.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kualitatif menggunakan konsep enam tepat</li> <li>2. Analisis deskriptif kualitatif menggunakan konsep bauran pemasaran 7P.</li> <li>3. Analisis deskriptif kuantitatif menggunakan analisis pendapatan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengadaan bahan baku Agroindustri Klanting di Desa Gantimulyo telah memenuhi kriteria tepat tempat dan tepat harga, namun belum memenuhi kriteria tepat jenis, tepat kualitas, tepat kuantitas, dan tepat waktu.</li> <li>2. Agroindustri Klanting di Desa Gantimulyo usahanya menguntungkan.</li> <li>3. Strategi pemasaran lebih menekankan kepada bauran sumberdaya manusia, produk, tempat, lingkungan fisik, dan proses, namun bauran harga dan promosi belum menjadi prioritas dalam strategi pemasaran klanting</li> </ol>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul/Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
4.	Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro. (Apriyani, Haryono, Nugraha, 2020).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis harga pokok produksi keripik tempe.</li> <li>2. Menganalisis nilai tambah keripik tempe.</li> <li>3. Menganalisis keuntungan oleh Agroindustri Keripik tempe di Kota Metro</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis Harga Pokok Produksi (HPP) <i>full costing</i>.</li> <li>2. Analisis nilai tambah.</li> <li>3. Analisis keuntungan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rata-rata harga pokok produksi keripik tempe sebesar Rp 32.874,39 per kilogram lebih rendah dibandingkan dengan harga jualnya Rp 50.000,00 per kilogram.</li> <li>2. Rata-rata nilai tambah keripik tempe yang dihasilkan sebesar Rp 38.309,90 per kilogram bahan baku (tempe).</li> <li>3. Agroindustri Keripik tempe ini merupakan unit usaha yang menguntungkan dengan R/C lebih dari satu yaitu 1,53.</li> </ol>
5.	Analisis Keragaan Agroindustri Tahu Kulit di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. (Shafira, Lestari, Affandi, 2018).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis pengadaan bahan baku.</li> <li>2. Menganalisis kinerja produksi.</li> <li>3. Menganalisis pendapatan dan nilai tambah produk.</li> <li>4. Mengetahui bauran pemasaran.</li> <li>5. Menganalisis peranan jasa layanan pendukung bagi agroindustri.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kualitatif bauran pemasaran 4P.</li> <li>2. Analisis kuantitatif pendapatan dan nilai tambah.</li> <li>3. Analisis pengadaan bahan baku melalui elemen kuantitas, kualitas, waktu, biaya dan organisasi</li> <li>4. Analisis kinerja produksi</li> <li>5. Analisis jasa layanan pendukung.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengadaan bahan baku yang berdasarkan lima elemen pengadaan bahan baku yang meliputi kuantitas, kualitas, waktu, biaya, dan organisasi, sudah sesuai dengan apa yang ketiga agroindustri harapkan.</li> <li>2. Kinerja pada tiga agroindustri tahu belum baik karena belum memenuhi komponen produktivitas dan fleksibilitas.</li> <li>3. Pendapatan per produksi untuk tiga agroindustri tahu sudah baik dan menguntungkan karena <math>R/C &gt; 1</math> yang artinya layak untuk diusahakan. Nilai tambah pada tiga agroindustri memberikan nilai tambah positif sehingga usaha agroindustri layak untuk dikembangkan.</li> <li>4. Kegiatan pemasaran tahu kulit ketiga agroindustri telah menerapkan bauran pemasaran (marketing mix) yang terdiri dari empat komponen, yaitu: produk, harga, tempat atau distribusi, dan promosi.</li> <li>5. Jasa layanan pendukung sudah dimanfaatkan oleh ketiga agroindustri tersebut dan berdampak positif bagi kelancaran kegiatan tiga agroindustri tahu.</li> </ol>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul/Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
6.	Keragaan Agroindustri Keripik Singkong di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. (Utari, Prasmatiwi, Murniati, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis pengadaan bahan baku.</li> <li>2. Menganalisis keragaan agroindustri (produktivitas tenaga kerja, kapasitas produksi, kualitas produk, kecepatan pengiriman, dan fleksibilitas)</li> <li>3. Menganalisis nilai tambah dan pendapatan agroindustri keripik singkong.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metode deskriptif kualitatif dengan metode 6 tepat dan untuk menganalisis pengadaan pengadaan bahan baku.</li> <li>2. Metode deskriptif kuantitatif dengan komponen produktivitas tenaga kerja, kapasitas produksi, kualitas, kecepatan pengiriman, dan fleksibilitas.</li> <li>3. Analisis pendapatan dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengadaan bahan baku keripik singkong sudah tepat (jenis dan kuantitas), sedangkan tidak tepat untuk tempat.</li> <li>2. Keragaan agroindustri keripik singkong pada indikator fleksibilitas belum dapat dikatakan baik, dikarenakan fleksibilitas agroindustri keripik singkong belum optimal.</li> <li>3. Nilai tambah terbesar dimiliki oleh agroindustri keripik pedas dan bernilai positif, sehingga agroindustri keripik singkong layak untuk diusahakan. Pendapatan rata-rata sebesar Rp7.613.146,29 dan R/C &gt;1 menandakan usaha mengalami keuntungan.</li> </ol>
7.	Keragaan Agroindustri Sale Pisang Gulung Agroindustri Rizki Barokah di Desa Sukahurip Kec. Pamarican Kab. Ciamis). (Aprilia, Noor, Setia, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui proses produksi Agroindustri.</li> <li>2. Mengetahui saluran pemasaran agroindustri</li> <li>3. Mengetahui pendapatan Agroindustri</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kualitatif tentang proses produksi.</li> <li>2. Analisis deskriptif kualitatif tentang saluran pemasaran.</li> <li>3. Analisis Usaha.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proses produksi Agroindustri Rizki Barokah masih menggunakan teknologi sederhana. Proses produksi sale pisang gulung secara garis besar dimulai dari pemotongan, penggulangan, penggorengan dan pengemasan.</li> <li>2. Terdapat dua saluran pemasaran sale pisang gulung pada Agroindustri Rizki Barokah yaitu saluran tingkat I seperti produsen – konsumen. Saluran tingkat II: produsen – pengecer – konsumen.</li> <li>3. Besarnya pendapatan pada Agroindustri Rizki Barokah dalam satu kali proses produksi yaitu Rp201.154,13.</li> </ol>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul/Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
8.	Keragaan Agroindustri Kerupuk Udang di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. (Hastinawati, Rum, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengetahui profil keragaan agroindustri kerupuk udang skala rumah tangga di Desa Kwanyar Barat Kecamatan Kwanyar.</li> <li>Mengetahui kelayakan finansial agroindustri kerupuk udang skala rumah tangga di Desa Kwanyar Barat Kecamatan Kwanya.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Analisis deskriptif kualitatif.</li> <li>Analisis kuantitatif untuk mengetahui kelayakan finansial.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agroindustri kerupuk udang di Desa Kwanyar Barat Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan merupakan usaha kecil (skala rumah tangga) yang memproduksi kerupuk dengan bahan baku utama udang dengan sumber permodalan dari pinjaman dan modal sendiri, belum memiliki izin usaha, proses produksinya dilakukan secara sederhana dengan menggunakan tenaga kerja manusia.</li> <li>Secara finansial agroindustri kerupuk udang dinilai layak untuk dilaksanakan, baik dari indikator pendapatan, R/C Ratio (<math>1,43 &gt; 1</math>), BEP maupun ROI.</li> </ol>
9.	Keragaan Usaha dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Tike (Studi Kasus di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Indramayu). (Djuwendah, Trimo, Sonjanawati, 2018).	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis keragaan usaha agroindustri Keripik Tike.</li> <li>Menganalisis besarnya nilai tambah Agroindustri Keripik Tike.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis aktivitas utama dalam kegiatan operasional agroindustri antara lain pengadaan sarana produksi, proses produksi dan pemasaran.</li> <li>Metode Hayami untuk menghitung nilai tambah.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pengadaan bahan baku umbi tike diperoleh dari beberapa kecamatan dengan harga berkisaran Rp16.000Rp18.000/Kg. Terjadi keterbatasan bahan baku tike terjadi saat peralihan dari musim kemarau ke musim penghujan. Terdapat 7 tahap pengolahan keripik Tike yaitu pencucian, perendaman, penyangraian, penumbukan, penjemuran, penggorengan dan pengemasan.</li> <li>Harga jual Keripik Tike pada pemasaran langsung dengan kemasan kecil Rp2.000 – 10.000 sedangkan harga jual melalui perantara Rp 80.000-90.000/Kg. Nilai tambah per kilogram bahan baku adalah Rp 35.320 dan rasio nilai tambah sebesar 45,99%. Keuntungan per nilai tambah yaitu sebesar 30,36%.</li> </ol>

Tabel 5. Lanjutan

No	Judul/Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
10.	Keragaan Agroindustri Kopi Bubuk (Studi Kasus Agroindustri Kopi Selangit di Kabupaten Musi Rawas). (Wahyuni, 2021).	1. Menghitung keuntungan usaha Kopi Bubuk Selangit di Kabupaten Musi Rawas.	1. Metode deskriptif kuantitatif dengan melakukan analisis keuntungan.	1. Produksi dalam usaha pengolahan kopi sebanyak 140 kg kopi bubuk per bulan nya atau 1.680 kg per tahunnya. Penerimaan usaha pengolahan kopi bubuk dalam satu bulan sebesar Rp14.000.000 dengan total biaya sebesar Rp9.303.513 sehingga diperoleh pendapatan usaha atau keuntungan pengolahan kopi bubuk selangit yaitu sebesar Rp4.696.487.
11.	Kinerja Agroindustri Keripik Pisang di Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Lampung Utara. (Delima, Indriani dan Nugraha)	1. Menganalisis kinerja agroindustri meliputi pengadaan bahan baku, pengolahan, pemasaran serta keuntungan agroindustri	1. Metode kuantitatif untuk menghitung EOQ, nilai persediaan dan keuntungan 2. Metode kualitatif untuk proses pengolahan dan bauran pemasaran	A. Jumlah persediaan pisang optimal bagi agroindustri dengan pisang kepok, nangka dan ambon. Pengolahan papada agroindustri ialah pengupasan dan penirisan bahan baku, penggorengan, penirisan dan pendinginan, pemberian tepung rasa dan pengemasan. Kegiatan pemasaran sudah menerapkan bauran pemasaran yaitu produk, harga, tempat, promosi, sumber daya manusia, proses dan bukti fisik namun promosi hanya dilakukan dengan <i>personal selling</i> . Keuntungan Agroindustri Farida dan Giyatri per produksi secara berturut-turut sebesar Rp8.942.657,75 dan Rp1.842.164,58.

## **B. Kerangka Pemikiran**

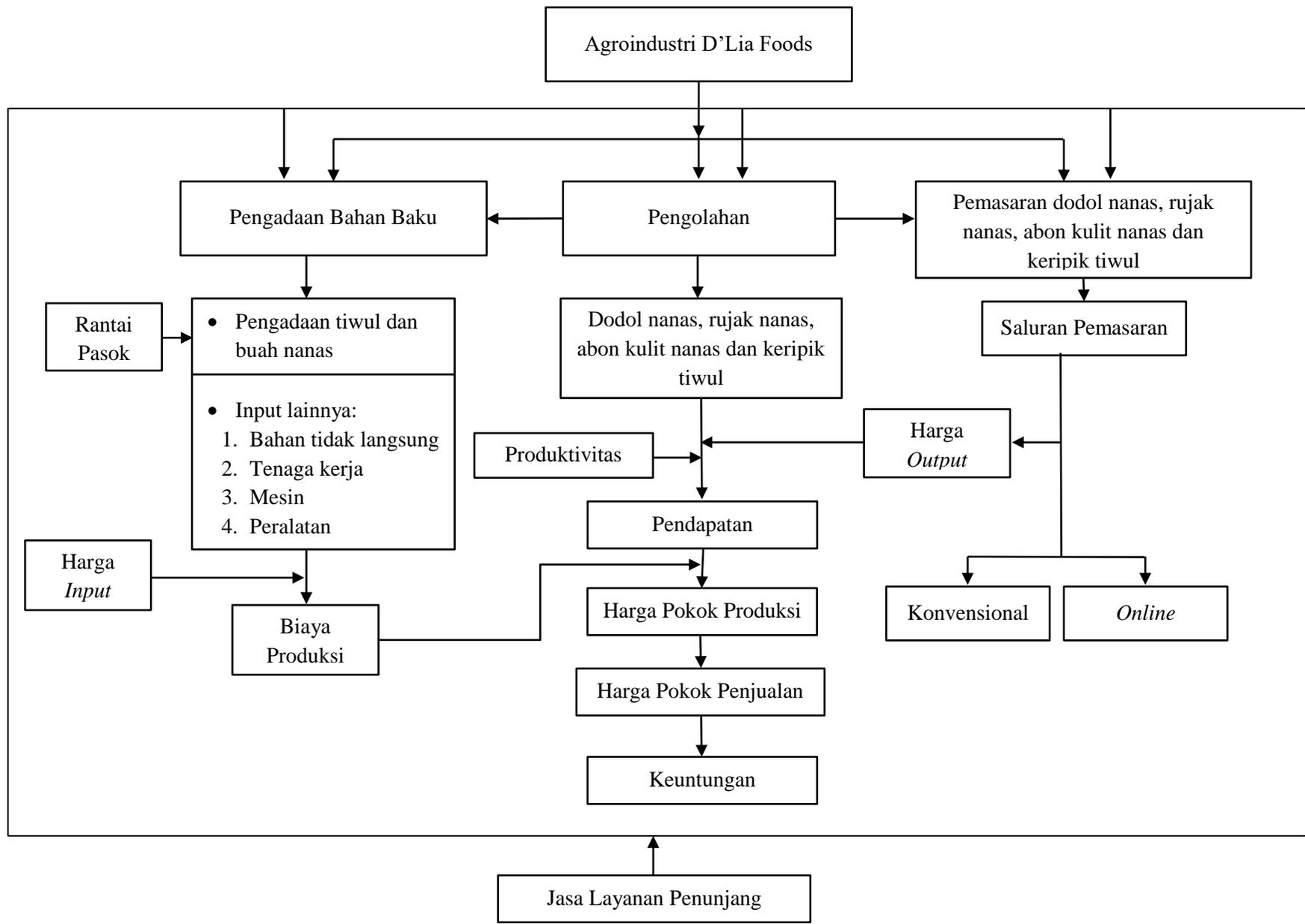
Agroindustri merupakan upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk hasil pertanian. Terdapat tiga kegiatan utama dalam Agroindustri D'Lia Foods, yaitu kegiatan pengadaan bahan baku, kegiatan pengolahan, dan kegiatan pemasaran atau biasa dikenal dengan keragaan agroindustri. Bahan baku memiliki peran krusial dalam kelancaran produksi suatu agroindustri karena itulah perannya menjadi penting dalam keberlangsungan sebuah agroindustri.

Pengadaan bahan baku memerlukan perhatian khusus bagi suatu agroindustri agar ketersediaan bahan bakunya selalu ada dan bersifat kontinuitas untuk kegiatan produksi dengan tujuan selalu memenuhi permintaan pasar. Pada penelitian ini, bahan baku yang digunakan pada Agroindustri D'Lia Foods adalah tiwul dan buah nanas. Pemenuhan bahan baku dapat selalu dijaga dengan memerlukan adanya analisis rantai pasok untuk mengetahui bagaimana ketersediaan bahan baku untuk kegiatan agroindustri yang berasal dari pemasok sampai ke agroindustri. Selain dari bahan baku, hal penting lainnya dalam suatu agroindustri meliputi tenaga kerja, peralatan, dan mesin dimana itu semua termasuk ke dalam faktor produksi yang dapat memperlancar kegiatan produksi pada suatu agroindustri. Bahan baku dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses produksi menimbulkan biaya produksi.

Proses produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul berlangsung setiap minggu dengan membutuhkan bahan baku sekitar 1-2 kuintal per bulan. Adanya kegiatan pengolahan akan menghasilkan produk baru yang lebih menguntungkan dan memiliki nilai tukar yang tinggi. Pengolahan pada penelitian ini, Agroindustri D'Lia Foods menghasilkan empat produk dengan bahan baku buah nanas dan tiwul yaitu dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yang mana proses tersebut akan meningkatkan produktivitas agroindustri. Berdasarkan harga jual produk, maka akan diperoleh pendapatan yang merupakan nilai jual seluruh produk yang dihasilkan dari penjualan dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul. Pendapatan yang diperoleh oleh agroindustri kemudian dikurangi dengan biaya produksi, maka akan menghasilkan keuntungan bagi agroindustri.

Dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul merupakan *output* dari subsistem pengolahan ini. Produk-produk tersebut kemudian dipasarkan dengan harga *output* yang disesuaikan pada masing-masing saluran pemasaran. Kegiatan pemasaran ini dapat dikategorikan dalam subsistem pemasaran yang merupakan salah satu dari kegiatan pokok yang dilakukan oleh pelaku Agroindustri D'Lia Foods. Kegiatan pemasaran dilakukan untuk mempertahankan kelangsungan usaha sehingga dapat berkembang dan memperoleh keuntungan. Agroindustri D'Lia Foods ini sudah melakukan pemasaran hampir ke seluruh wilayah di Provinsi Lampung. Pemasarannya dilakukan secara konvensional dan *online*. Setiap saluran pemasaran perlu diketahui jumlah atau volume penjualan serta harga yang diberikan pada masing-masing saluran.

Tiga kegiatan utama pada Agroindustri D'Lia Foods yaitu pengadaan bahan baku, pengolahan dan pemasaran tersebut akan berjalan lebih efektif, apabila didukung dengan adanya peran jasa layanan penunjang. Jasa layanan penunjang akan memberikan kemudahan dan memberikan dampak yang positif bagi pihak agroindustri. Hal ini juga dapat dimanfaatkan oleh agroindustri agar usahanya dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Jasa layanan penunjang juga dapat dilihat dari bantuan yang diberikan oleh pihak-pihak pemerintah secara tidak langsung guna membantu mengembangkan agroindustri tersebut. Berdasarkan uraian tersebut, maka diagram alir penelitian Analisis Keragaan Agroindustri D'Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kerangka pikir analisis keragaan Agroindustri D’lia Foods di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada Agroindustri D'Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. Menurut Arikunto (2004), metode studi kasus dilihat dari lingkup wilayahnya merupakan penelitian kasus yang meliputi daerah atau subjek yang sempit, tetapi ditinjau dari sifat penelitian, penelitian kasus lebih mendalam dan membicarakan kemungkinan untuk memecahkan masalah yang aktual dengan mengumpulkan data, menyusun dan mengaplikasikannya dan menginterpretasikannya. Metode ini digunakan untuk mendapatkan data mengenai keragaan Agroindustri D'Lia Foods yang dimulai dari subsistem pengadaan bahan baku, subsistem pengolahan, subsistem pemasaran yang saling terkait satu sama lainnya.

#### **B. Konsep Dasar dan Batasan Operasional**

Konsep dasar dan definisi operasional adalah suatu kerangka inti yang mencakup pengertian-pengertian yang digunakan untuk melakukan analisis sehubungan dengan tujuan penelitian. Konsep ini dibuat untuk menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian maupun istilah-istilah dalam penelitian ini.

Sistem merupakan sesuatu yang terdiri dari elemen ataupun bagian yang saling berinteraksi dan berhubungan sebagai suatu kesatuan.

Keragaan merupakan *performance* dari suatu usaha yang terdiri dari berbagai macam kegiatan yang saling berhubungan satu sama lain yang memiliki subsistem dalam usaha.

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan dan mengolah hasil pertanian sebagai bahan baku industri, yang akan diubah menjadi barang jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi

Keripik tiwul adalah olahan yang memanfaatkan bahan baku tiwul yang telah mengalami proses produksi sehingga siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Abon kulit nanas adalah usaha lebih lanjut dari pemanfaatan kulit buah nanas yang telah mengalami proses produksi sehingga siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Dodol dan rujak nanas adalah panganan olahan yang memanfaatkan bahan baku daging nanas yang telah mengalami proses produksi sehingga siap untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Produksi adalah suatu kegiatan yang mencakup segala proses untuk mengubah masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*).

Masukan (*input*) adalah bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk menghasilkan produk (dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul). Jenis input yang digunakan pada Agroindustri D'Lia Foods dalam melakukan proses produksi adalah bahan baku (tiwul dan buah nanas), bahan tidak langsung, modal, tenaga kerja, mesin dan peralatan.

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang berwujud maupun tidak berwujud yang dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan pada proses pembuatan dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yaitu tiwul dan buah nanas (kg/proses produksi).

Pengadaan bahan baku adalah kegiatan yang dilakukan untuk mendapatkan bahan baku agroindustri dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul.

Harga bahan baku adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan tiwul dan buah nanas sebagai bahan baku utama dalam produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul (Rp/kg).

Rantai pasok adalah aliran barang, informasi, pembayaran dan jasa dari produsen barang mentah (petani dan pedagang) yang ditujukan pada agroindustri. Pada penelitian ini menggunakan rantai pasokan hulu yang aktivitas utamanya adalah pengadaan bahan baku agroindustri dengan penyalurnya dan tidak sampai ke konsumen akhir.

Pola aliran rantai pasok adalah pola yang terbentuk dari kegiatan agroindustri dalam rantai pasok yaitu dimulai dari pengadaan bahan baku buah nanas dan tiwul sampai ke agroindustri.

Bahan tidak langsung merupakan bahan produksi yang digunakan selain dari bahan baku langsung dalam kegiatan produksi guna membantu agar bahan baku langsung dapat diproses lebih lanjut. Bahan tidak langsung yang digunakan dalam Agroindustri D'Lia Foods adalah tepung ketan, bumbu perasa (pedas, pedas manis, jagung bakar, sapi panggang, dan lainnya), bawang putih, bawang merah, cabai merah, kunyit, lengkuas, jahe, garam, gula aren, ketumbar, serai, gas elpiji, minyak goreng, dan wadah kemasan.

Biaya bahan tidak langsung adalah pengorbanan sumber ekonomi yang dikeluarkan untuk membeli bahan tidak langsung selama satu periode produksi yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp/produksi).

Bumbu perasa adalah bubuk halus yang memiliki aneka rasa yang digunakan untuk menambahkan rasa pada keripik atau makanan lainnya. Biaya bumbu perasa dapat diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Bawang putih dan merah adalah bahan tambahan yang digunakan sebagai tambahan penyedap rasa pada produksi keripik tiwul, rujak nanas, dan abon kulit

nanas. Bawang putih dan bawang merah dapat diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Cabai merah adalah bahan tambahan yang digunakan dalam abon kulit nanas dan rujak nanas. Cabai merah menjadi komponen pembantu dalam pembuatan abon dan rujak agar memberikan sedikit rasa pedas. Cabai merah diukur dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Kunyit adalah bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan abon kulit nanas. Penambahan kunyit akan memberikan aroma rempah dan menjadi pewarna alami. Kunyit diukur dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Serai adalah bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan abon kulit nanas. Penambahan serai akan memberikan aroma rempah. Serai diukur dengan satuan rupiah perikat (Rp/kg).

Garam adalah bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan rujak nanas, dodol nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas. Penambahan garam pada adonan dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul dan pemasakan abon kulit nanas berfungsi untuk memberikan cita rasa gurih pada produk-produk tersebut. Garam diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Gula adalah bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan rujak nanas, dodol nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas. Penambahan gula pada adonan dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul dan pemasakan abon kulit nanas berfungsi untuk memberikan cita rasa manis dan menjadi bahan pengawet alami produk yang dihasilkan. Gula diukur dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Minyak goreng adalah bahan tambahan yang digunakan untuk menggoreng keripik tiwul. Biaya minyak goreng dapat diukur dalam satuan rupiah per liter (Rp/liter).

Penyedap rasa atau *monosodium glutamate* (Msg) adalah bahan tambahan sebagai yang digunakan untuk produksi keripik tiwul dan abon kulit nanas. Penyedap rasa dapat diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Gas elpiji adalah bahan bakar yang digunakan untuk mengolah tiwul dan kulit buah nanas dalam kegiatan produksi keripik tiwul dan abon kulit nanas. Biaya gas elpiji dapat diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

Kemasan adalah wadah yang terbuat dari bahan plastik yang digunakan untuk membungkus dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas yang telah jadi atau siap jual. Biaya kemasan dapat diukur dalam satuan rupiah per pack (Rp/pcs).

Tenaga kerja adalah sejumlah orang yang melakukan tahap-tahap pembuatan dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas pada Agroindustri D'Lia Foods, yang diukur dalam satuan orang.

Tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang langsung terlibat dalam kegiatan produksi dan biayanya dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke dalam bagian konstruksi ataupun komposisi dari sebuah produk jadi.

Upah tenaga kerja adalah upah yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk tenaga kerja yang dihitung berdasarkan tingkat upah yang berlaku, dan diukur dalam rupiah per orang (Rp/orang).

Biaya tenaga kerja adalah pengorbanan sumber ekonomi yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk membayar tenaga kerja selama satu periode produksi yang diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp/produksi).

Biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap adalah pengorbanan sumber ekonomi tidak langsung yang umumnya tidak berubah jumlahnya walaupun ada perubahan volume produksi. Biaya tetap tidak terpengaruh oleh perubahan-perubahan dalam aktivitas operasi sampai pada kondisi tertentu, contohnya biaya pajak usaha, biaya penyusutan, biaya listrik, dan biaya transportasi yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Pajak usaha adalah pajak yang dikenakan atas penghasilan yang diperoleh agroindustri dan dibayarkan kepada negara untuk kepentingan pemerintah dan masyarakat umum. Pajak usaha dapat diukur dalam satuan rupiah (Rp/produksi).

Peralatan adalah serangkaian alat yang digunakan dalam proses produksi keripik tiwul dan abon kulit nanas, berupa kualii besar, dandang kukus besar, *chopper*, sutil kayu besar, spatula *stainless*, baskom plastik, mesin pengaduk, kompor, tabung gas elpiji 3 kg, pisau, sendok, dan mesin *sealing*.

Penyusutan peralatan adalah metode perhitungan biaya peralatan atau aset selama masa pemakaiannya dengan menggunakan metode garis lurus. Penyusutan peralatan dapat diukur dalam satuan rupiah per tahun (Rp/tahun).

Biaya listrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri sebagai biaya pemenuhan sumber energi yang digunakan untuk menopang kegiatan produksi keripik tiwul dan abon kulit nanas, seperti penggunaan mesin *sealing*, mesin pengaduk, *chopper* dan lampu sebagai sumber energi agroindustri yang membutuhkan tenaga listrik untuk menjalankan fungsinya. Biaya listrik dapat diukur dalam satuan rupiah per produksi (Rp).

Biaya transportasi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pengangkutan faktor produksi ataupun hasil produksi dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas yaitu berupa biaya bahan bakar (bensin). Biaya transportasi dapat diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya pengemasan adalah biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk pembungkusan tambahan dalam pembelian *online* seperti *bubblewrap*, kardus, lakban, dan lainnya. Biaya *packing* dapat diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya tak terduga adalah biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk keperluan tak terduga seperti menjamu tamu dan perbaikan mesin. Biaya tak terduga dapat diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya total adalah jumlah dari seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan

biaya *overhead* pabrik yang diukur dengan satuan rupiah per produksi (Rp/produksi).

Pengolahan adalah suatu kesatuan kegiatan yang dilakukan untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang bernilai tambah. Pengolahan sambal tempoyak adalah suatu kesatuan kegiatan yang dilakukan untuk mengolah tiwul dan kulit buah nanas menjadi keripik tiwul dan abon kulit nanas.

Hasil produksi adalah jumlah yang dihasilkan dari suatu proses produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul dalam satu kali proses produksi.

Harga adalah harga jual dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul per bungkus yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Pendapatan merupakan sejumlah uang yang diperoleh dari penjualan *output* berupa keripik tiwul dan abon kulit nanas dari satu kali proses produksi yang dihitung dengan cara mengalikan jumlah dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul, dan abon kulit nanas yang dihasilkan dengan harga yang berlaku (Rp/produksi).

Produktivitas adalah perbandingan antara *output* dan *input* dalam proses produksi tiwul menjadi keripik tiwul dan buah nanas menjadi dodol, rujak dan abon kulit nanas. Produktivitas dihitung berdasarkan *output* (bungkus) terhadap tenaga kerja (jam).

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi dibagi dengan jumlah produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yang dihasilkan per bulan, diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Harga pokok penjualan adalah total seluruh biaya dibagi dengan jumlah total dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yang dihasilkan. Harga pokok penjualan digunakan untuk menetapkan harga jual yang tepat, sehingga mendapat pendapatan sesuai dengan pendapatan yang telah ditargetkan. Harga pokok penjualan dapat diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan semua biaya yang digunakan dalam pengolahan tiwul dan buah nanas menjadi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yang dihitung setiap satu kali produksi (Rp).

Pemasaran adalah kegiatan yang dilakukan untuk mempromosikan produk dengan tujuan untuk memindahkan kepemilikan barang dari produsen ke konsumen.

Saluran pemasaran adalah organisasi-organisasi yang saling tergantung yang tercakup dalam proses yang membuat produk dodol nanas, rujak nanas, keripik tiwul dan abon kulit nanas tersedia untuk dikonsumsi oleh konsumen. Saluran pemasaran dari Agroindustri D'Lia Foods terbagi menjadi pemasaran konvensional dan pemasaran *online*.

Jasa layanan penunjang merupakan lembaga-lembaga yang mendukung kelancaran Agroindustri D'Lia Foods. Jasa layanan penunjang antara lain adalah lembaga keuangan (bank), kebijakan pemerintah, lembaga penyuluhan, lembaga penelitian, lembaga pemerintah, lembaga pendidikan, teknologi informasi dan komunikasi, pasar dan sarana transportasi.

### **C. Lokasi Penelitian, Narasumber, dan Waktu Pengumpulan Data**

Penelitian ini dilaksanakan pada Agroindustri D'Lia Foods yang terletak di Desa Mojopahit, Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Agroindustri D'Lia Foods tersebut merupakan agroindustri yang masih aktif memproduksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul dengan bahan tiwul dan buah nanas. Narasumber dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan dari Agroindustri D'Lia Foods dengan pertimbangan bahwa pemilik dan dua orang karyawan agroindustri lebih mengetahui mengenai keadaan Agroindustri D'Lia Foods di Desa Mojopahit Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah. Adapun narasumber untuk analisis saluran pemasaran produk Agroindustri D'Lia Foods adalah tujuh orang pedagang pengecer yang merupakan

pihak toko oleh-oleh khas Lampung di Kota Bandar Lampung, Kota Metro, dan Kabupaten Lampung Tengah. Pengumpulan data dalam penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2023 sampai bulan Januari 2024.

#### **D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari pengamatan langsung atau observasi kegiatan dan wawancara langsung terkait Agroindustri D'Lia Foods. Observasi yang dilakukan dengan cara ikut serta dalam kegiatan pengolahan hingga pemasaran, serta wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan menggunakan kuesioner terkait sejarah agroindustri, kondisi agroindustri, struktur organisasi dan daftar tenaga kerja agroindustri serta pengamatan langsung tentang keadaan di lapangan. Observasi dan wawancara dilakukan dalam kurun waktu satu bulan atau empat minggu. Data sekunder merupakan data yang diperoleh berdasarkan literatur-literatur yang berhubungan dengan penelitian. Selain itu juga dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Tengah, Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung, Dinas Koperasi UMKM dan Perdagangan Kabupaten Lampung Tengah dan Pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

#### **E. Metode Analisis Data**

##### **1. Metode Analisis Tujuan Pertama**

Metode analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan pertama adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis mengenai pola aliran rantai pasok dari pengadaan bahan baku dari petani atau pedagang hingga sampai ke agroindustri dan menganalisis kendala yang terjadi pada agroindustri dalam pengadaan bahan baku serta langkah-langkah untuk mengatasi kendala tersebut. Analisis pola aliran rantai pasok digunakan untuk menggambarkan aliran barang, aliran

informasi, dan aliran keuangan dalam pengadaan bahan baku yang dilakukan antara petani/pedagang dengan agroindustri. Rantai pasok aliran informasi digunakan untuk mengetahui bagaimana proses perjanjian pembelian antara petani/pedagang dengan pemilik agroindustri. Rantai pasok aliran barang digunakan untuk mengetahui aliran bahan baku dari petani/pedagang kemudian hingga sampai ke agroindustri. Rantai pasok aliran keuangan digunakan untuk mengetahui bagaimana proses pembayaran yang dilakukan oleh agroindustri kepada pedagang pengumpul dalam pembelian bahan baku.

## 2. Metode Analisis Tujuan Ke Dua

Metode analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian yang ke dua, yaitu menganalisis produktivitas, harga pokok produksi, harga pokok penjualan, dan keuntungan Agroindustri D'Lia Foods.

### a. Analisis Produktivitas

Produktivitas adalah suatu ukuran seberapa besar nilai kita mengonversi *input* dari proses transformasi ke dalam *output*. Analisis produktivitas dari agroindustri dihitung dari unit yang diproduksi (*output*) dengan masukan yang digunakan (tenaga kerja dan mesin) yang dirumuskan sebagai berikut.

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Output unit yang diproduksi (kg)}}{\text{Masukan yang digunakan (jam)}}$$

### b. Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi pada Agroindustri D'Lia Foods yaitu dengan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya. Analisis harga pokok produksi pada Agroindustri D'Lia Foods menggunakan analisis jumlah biaya operasional. Metode penentuan harga pokok produksi dengan menganalisis jumlah beban operasional yang menghitung semua unsur beban-beban prima dan biaya beban pabrikasi tak langsung. Berdasarkan Tabel 6, maka dengan dilakukannya perhitungan harga pokok produksi

Agroindustri D'Lia Foods dapat mengetahui harga jual produk yang tepat agar tidak merugikan usahanya.

Tabel 6. Perhitungan harga pokok produksi

Beban-Beban Prima ( <i>Prime Cost</i> )			
Bahan Langsung	xxx		
Upah Langsung	xxx		
Jumlah Beban Prima			xxx
Beban Pabrikasi Tak Langsung ( <i>Factory Overhead</i> )			
Bahan Tak Langsung	xxx		
Upah Tak Langsung	xxx		
Beban Tak Langsung Lainnya	xxx		
Jumlah Beban Pabrikasi Tak Langsung			xxx
Jumlah Beban Produksi			xxx

Sumber: Kartadinata, 2000

### c. Penentuan Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah perhitungan manajerial yang mengukur biaya langsung dalam memproduksi produk yang dijual selama suatu periode dengan kata lain, harga pokok penjualan adalah total biaya yang dibagi dengan jumlah produksi. Pada penelitian ini, harga pokok penjualan dihitung dari besarnya harga pokok produksi ditambah beban non produksi atau beban-beban komersial dan dibagi dengan jumlah produksi selama satu periode. Beban non produksi antara lain terdiri dari beban pemasaran dan beban administrasi.

### d. Analisis Keuntungan

Keuntungan adalah hasil selisih antara pendapatan total dengan biaya total yang dikeluarkan dalam memproduksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul. Perhitungan yang dapat digunakan untuk menghitung keuntungan suatu agroindustri secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Kartadinata, 2000).

$$\pi = \text{Total Pendapatan} - \text{Total Biaya Operasional}$$

Keterangan:

$\pi$  = Keuntungan (Rp)

### **3. Metode Analisis Tujuan Ke Tiga**

Metode analisis data yang digunakan untuk menjawab tujuan ke tiga pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Pada tujuan ke tiga dilakukan analisis saluran pemasaran dan mengetahui sebaran volume penjualan produk serta harga jual produk pada masing-masing saluran pemasaran pada Agroindustri D'Lia Foods. Analisis saluran pemasaran dilakukan pada pemasaran yang dilakukan secara konvensional dan *online*.

### **4. Metode Analisis Tujuan Ke Empat**

Metode analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan ke empat adalah metode analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis bagaimana pemanfaatan jasa layanan penunjang di sekitar Agroindustri D'Lia Foods berupa pemberian skor. Analisis yang dilakukan adalah dengan menganalisis peranan dan fungsi jasa layanan penunjang tersebut dalam kegiatan pengadaan bahan baku, pengolahan, dan pemasaran. Pemberian skor dilakukan dengan memberi skor 0, 1, dan 2.

Pemberian skor 0, artinya tidak terdapat jasa layanan penunjang di sekitar agroindustri dan tidak dimanfaatkan. Skor 1, artinya terdapat jasa layanan penunjang di sekitar agroindustri, namun tidak dimanfaatkan secara maksimal. Skor 2, artinya terdapat jasa layanan penunjang di sekitar agroindustri dan dimanfaatkan secara maksimal. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis mengenai peranan jasa layanan penunjang yang terlibat dan waktu pemanfaatan jasa layanan penunjang tersebut dan menganalisis alasan agroindustri yang belum memanfaatkan salah satu jenis jasa layanan penunjang serta dampak dan solusi terhadap kurangnya pemanfaatan tersebut. Peran jasa layanan penunjang di lokasi penelitian dan bagaimana pemanfaatannya yang dilakukan oleh agroindustri dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jenis jasa layanan penunjang Agroindustri D'Lia Foods

<b>Jasa Layanan Penunjang</b>	<b>Kegiatan pada agroindustri</b>	<b>Keberadaan (Ada/Tidak)</b>	<b>Score</b>
Lembaga Keuangan (Bank)	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Kebijakan Pemerintah	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Transportasi	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Teknologi Informasi dan Komunikasi	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Lembaga Pemerintah	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Lembaga Penyuluhan	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		
Lembaga Pemasaran	Pengadaan bahan baku Pengolahan Pemasaran		

Keterangan:

0 = tidak dimanfaatkan

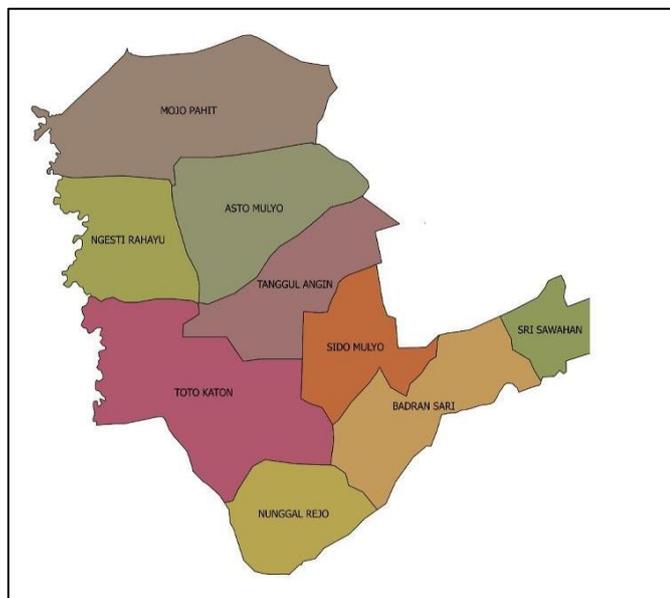
1 = kurang dimanfaatkan secara maksimal

2 = dimanfaatkan secara maksimal

#### IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

##### A. Gambaran Umum Kecamatan Punggur

Kecamatan Punggur merupakan kecamatan yang terletak di Kabupaten Lampung Tengah Provinsi Lampung. Kecamatan Punggur terletak pada 114.350 BB sampai dengan 114.400 BT dan 5.000 LU sampai dengan 5.050 LS dengan ketinggian dari permukaan laut antara 25 sampai 50 m. Suhu udara rata-rata di Kecamatan Punggur sendiri berkisar antara 20<sup>0</sup> C sampai 32<sup>0</sup> C dengan curah hujan setiap tahunnya berkisar 870 mm. Jarak dari Ibukota Kabupaten Lampung Tengah kurang lebih 14 km, dari Ibukota Provinsi Lampung kurang lebih 70 km, dan hanya berjarak kurang lebih 10 km dari Ibukota Metro. Peta wilayah Kecamatan Punggur dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Peta Kecamatan Punggur (BPS Kecamatan Punggur, 2023)

Batasan wilayah Kecamatan Punggur secara administratif adalah sebagai berikut.

1. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Gunung Sugih Kabupaten Lampung Tengah.
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Trimurjo Kabupaten Lampung Tengah dan Kota Metro.
3. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gunung Sugih dan Kecamatan Gunung Sugih Kabupaten Lampung Tengah.
4. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur.

Kecamatan Punggur merupakan salah satu dari 28 Kecamatan yang ada di Kabupaten Lampung Tengah Provinsi Lampung. Kecamatan ini mulai dibuka pada tahun 1954 kemudian berdasarkan Undang-Undang Nomor 14 Tahun 1964, maka dibentuklah pemerintah Kecamatan Punggur dengan ibukota Tanggulangin dan secara administratif kecamatan ini membawahi lima belas kelurahan, dengan beberapa pertimbangan saat ini Kecamatan Punggur hanya terdiri dari sembilan kelurahan ditambah pembentukan Kecamatan Kota Gajah sebagai kecamatan pembantu. Wilayah Kecamatan Punggur dibagi menjadi sembilan kelurahan sebagai berikut.

Tabel 8. Jumlah kelurahan Kecamatan Punggur Tahun 2023.

No.	Kelurahan	Luas Wilayah (km <sup>2</sup> )
1.	Nunggal Rejo	55.325
2.	Badran Sari	6.613
3.	Sri Sawahan	9.034
4.	Toto Katon	10.096
5.	Tanggul Angin	5.097
6.	Ngesti Rahayu	5.449
7.	Mojopahit	3.320
8.	Astomulyo	6.752
9.	Sidomulyo	6.979
Punggur		108.665

Sumber: BPS Kabupaten Lampung Tengah, 2024

Penduduk di Kecamatan Punggur selama tahun 2023 berjumlah 38.563 jiwa, dengan rincian 19.667 laki-laki dan 18.894 perempuan dengan Kepala Keluarga sejumlah 10.134. Penduduk Kecamatan Punggur terdiri dari penduduk asli

Lampung dan penduduk pendatang. Penduduk asli Lampung sebagian besar berada di Kampung Totokaton, sedangkan penduduk pendatang terdiri atas masyarakat Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Banten, Batak, Padang, Semendo, dan beberapa suku lain dari Indonesia. Agama Islam merupakan agama yang paling banyak dianut oleh penduduk Kecamatan Punggur. Hal itu terlihat dari keberadaan sarana ibadah berupa masjid dan musala yang mendominasi di kecamatan ini. Masjid dan mushala merupakan sarana ibadah terbanyak dengan jumlah sekitar 55 untuk masjid dan sekitar 126 untuk musala kemudian disusul oleh 4 bangunan gereja.

Mata pencaharian pada masyarakat desa cenderung homogen, yang paling dominan adalah petani. Pemaparan mengenai mata pencaharian penduduk Kecamatan Punggur dapat dilihat pada Tabel 9. Berdasarkan data pada Tabel 9 menunjukkan bahwa sebagian besar penduduk di Kecamatan Punggur memiliki pekerjaan utama sebagai petani. Banyaknya pekerjaan tersebut dikarenakan adanya potensi desa yang sangat cocok untuk usaha pertanian. Sementara usaha peternakan sapi potong hanya sebagai pekerjaan sampingan untuk menambah penghasilan keluarga, dimana ternak sapi potong yang dimiliki selain untuk dijual, tenaganya juga dimanfaatkan untuk mengolah lahan pertanian yang mereka miliki.

Tabel 9. Jumlah penduduk di Kecamatan Punggur berdasarkan mata pencaharian Tahun 2023.

No	Mata Pencaharian	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1	Petani	13.612	91,3
2	Pedagang	350	2,4
3	Peternak sapi	20	0,1
4	PNS/Swasta	877	5,9
5	TNI/POLRI	43	0,3
<b>Jumlah</b>		<b>14.902</b>	<b>100.0</b>

Sumber: Monografi Kecamatan Punggur Tahun 2024

Upaya meningkatkan sarana jalan sudah menjadi prioritas pembangunan di Kecamatan Punggur yang diarahkan untuk meningkatkan aksesibilitas arus barang dan jasa antar daerah maupun antar kecamatan di wilayah Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah, sehingga hampir semua wilayah kampung yang ada

di Kabupaten Lampung Tengah dapat ditempuh dengan kendaraan roda dua maupun roda empat. Sarana-sarana yang tersedia di Kecamatan Punggur ialah sebagai berikut:

a. Sarana Transportasi

Secara umum seluruh wilayah Kecamatan Punggur dapat diakses dengan mudah, baik dengan kendaraan roda dua maupun roda empat. Terdapat angkutan pedesaan yang beroperasi setiap hari walaupun hanya melayani rute Punggur-Metro, sedangkan untuk menghubungkan ibukota kecamatan dengan kampung yang ada di wilayah Kecamatan Punggur, warga menggunakan sepeda motor dan mobil, baik milik pribadi maupun sewa.

b. Sarana Pendidikan

Sarana pendidikan adalah semua fasilitas yang diperlukan dalam proses belajar mengajar, baik yang bergerak maupun tidak bergerak, agar pencapaian tujuan pendidikan dapat berjalan dengan lancar, teratur, efektif, dan efisien. Berikut adalah sarana pendidikan yang terdapat di Kecamatan Punggur.

Tabel 10. Distribusi sarana pendidikan di Kecamatan Punggur berdasarkan jenjang pendidikan Tahun 2023

No	Sarana Pendidikan	Sekolah	Murid	Guru
1	SD/MI	29	3.860	310
2	SMP/MTs	7	1.938	176
3	SLTA/MA	6	1.689	232
4	Pondok Pesantren	4	887	48
<b>Jumlah</b>		<b>46</b>	<b>8.374</b>	<b>766</b>

Sumber: Monografi Kecamatan Punggur Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 10 terlihat bahwa di Kecamatan Punggur terdapat sarana pendidikan sebanyak 46 sekolah, dengan total murid sebanyak 8.374 dan 766 tenaga pengajar. Dengan adanya fasilitas pendidikan tersebut, diharapkan dapat mempercepat proses pembelajaran sehingga pencapaian tujuan pendidikan dapat berjalan dengan baik.

c. Sarana Kesehatan

Sarana kesehatan adalah tempat yang digunakan untuk menyelenggarakan upaya kesehatan. Sarana kesehatan berfungsi memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat, sehingga memiliki peran yang sangat strategis

dalam mempercepat peningkatan derajat kesehatan masyarakat sekaligus mengendalikan pertumbuhan penduduk. Sarana kesehatan merupakan salah satu sarana vital yang terdapat di Kecamatan Punggur. Sarana kesehatan yang terdapat di Kecamatan Punggur meliputi Puskesmas, Puskesmas Pembantu, Dokter dan Bidan Praktek Swasta, Posyandu, dan Apotek.

Tabel 11. Distribusi sarana kesehatan di Kecamatan Punggur Tahun 2023

No	Sarana Kesehatan	Jumlah
1	Puskesmas	1
2	Puskesmas Pembantu	3
3	Dokter dan Bidan Praktek Swasta	43
4	Posyandu	9
5	Apotek	6

Sumber: Monografi Kecamatan Punggur Tahun 2024

Berdasarkan data pada Tabel 11 terlihat bahwa jumlah sarana kesehatan yang terdapat di Kecamatan Punggur, yaitu satu puskesmas, tiga puskesmas pembantu, sembilan posyandu, enam apotek, dan empat puluh tiga dokter serta bidan praktek. Sarana penunjang lainnya dalam pembangunan kesehatan di Kecamatan Punggur adalah persediaan obat dengan jumlah yang relatif mencukupi. Banyaknya sarana kesehatan di suatu wilayah secara tidak langsung menunjukkan tingkat kesehatan masyarakatnya.

## B. Gambaran Umum Desa Mojopahit

Berdasarkan Monografi Desa Mojopahit, Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah (2023), Desa Mojopahit memiliki luas wilayah secara keseluruhan seluas 1.050 ha. Desa Mojopahit terdiri atas 10 dusun. Batasan wilayah Desa Mojopahit secara administratif, sebelah utara berbatasan dengan Desa Buyut Udik, sebelah timur berbatasan dengan Desa Astomulyo, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Gunung Sugih dan sebelah barat berbatasan dengan desa Gunung Sugih Raya. Desa Mojopahit merupakan daerah tropis, dengan curah hujan rata-rata 1.200mm/tahun dan rata-rata jumlah bulan basah 6 bulan per tahun. Rata-rata temperatur di Desa Mojopahit berselang antara 35°C sampai 37°C. Kelembaban udara rata-rata di Desa Mojopahit adalah 70%.

Penduduk di Desa Mojopahit berjumlah 6.818 jiwa, yang terdiri dari 1.827 kepala keluarga. Jumlah penduduk laki-laki di Desa Mojopahit adalah sebanyak 3.643 jiwa, sedangkan banyaknya penduduk wanita adalah sebanyak 3.175 jiwa. Penduduk di Desa Mojopahit sebagian besar berada di usia produktif, yaitu sekitar 14 sampai 64 tahun. Penduduk di Desa Mojopahit sebagian besar bermata pencaharian di sektor pertanian. Selain di bidang pertanian, mata pencaharian lain yang ada di Desa Mojopahit adalah sebagai wiraswasta, buruh, PNS, TNI/POLRI, dan lain-lain. Sarana dan prasarana yang ada di Desa Mojopahit terdiri dari rumah ibadah (masjid 10 unit, mushola 16 unit, gereja 1 unit), sarana kesehatan (Gedung P3K 1 unit, Poskesdes 1 unit), sarana pendidikan (TK/Paud 3 unit, SD 4 unit, SMP/MTS 2 unit), dan sarana publik lainnya (Balai Kampung 1 unit, Lapangan dusun 2 unit, Tanah Makam 6 tempat).

## **C. Gambaran Umum Agroindustri D'Lia Foods**

### **1. Sejarah Agroindustri D'Lia Foods**

Agroindustri D'Lia Foods merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang makanan ringan yaitu mengolah hasil pertanian menjadi produk siap pangan. Agroindustri D'Lia Foods didirikan pada tahun 2018, pemberian nama tersebut diambil dari gabungan nama kedua anak dari pemilik usaha tersebut yang disatukan menjadi Delia kemudian diubah menjadi D'Lia. Pendiri usaha ini ialah Ibu Siti Muntamah berusia 43 tahun yang sudah menekuni dunia UMKM sejak tahun 2010 hingga sekarang ditunjuk menjadi Ketua UMKM Kecamatan Punggur. Modal awal yang dikeluarkan oleh Ibu Siti Muntamah untuk mendirikan usaha Agroindustri D'Lia Foods adalah sebesar Rp10.000.000,00. Usaha ini dirintis dari kecil dimana semua kegiatannya masih dilakukan dengan cara manual ataupun sederhana hingga keuntungan yang diperoleh bisa dimanfaatkan untuk membeli beberapa mesin dan peralatan yang berguna untuk keberlangsungan produksi usaha ini.

Lokasi produksi Agroindustri D'Lia Foods berada di Jl. Buchori Muslim No. 5, Desa Mojopahit, Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah.

Lokasi produksi ini masih dilakukan di tempat kediaman Ibu Siti Muntamah sendiri, namun terpisah dan terletak di bagian belakang rumahnya. Lokasi ini tentu saja memudahkan pemilik agroindustri ini sendiri karena selain tidak perlu menyewa ataupun menggunakan tempat lain agar dapat menghemat biaya, selain itu juga dapat mempermudah dalam melakukan pengawasan terhadap produksinya.

Alasan Ibu Siti Muntamah mendirikan Agroindustri D'Lia Foods yaitu dikarenakan melihat komoditas hasil pertanian yang melimpah jumlahnya di daerah tempat tinggalnya yaitu nanas dan ubi kayu. Harga yang murah dikarenakan jumlahnya yang melimpah menjadi alasan Ibu Siti Muntamah untuk dapat memanfaatkan dan mengolah komoditas tersebut menjadi sesuatu yang lebih memiliki nilai tambah. Selain dari kedua komoditas tersebut agroindustri ini juga mengolah produk yang berasal dari ketan hitam, pisang dan lain-lain. Produk tersebut adalah madu wongso, keripik pisang, moti kress dan enting-enting. Produk dari Agroindustri D'Lia Foods yang memiliki penjualan paling laris antara lain keripik tiwul, dodol nanas dan madu wongso.

Penelitian ini sudah memasukan dua produk unggulan dari agroindustri ini dengan harapan dapat menggambarkan keuntungan dari Agroindustri D'Lia Foods. Produk lain seperti abon kulit nanas dan rujak nanas juga dilibatkan karena memiliki bahan baku yang sama yakni buah nanas. Keberadaan kedua komoditas tersebut yang melimpah (ubi kayu dan buah nanas) membuat Ibu Siti Muntamah melihat adanya peluang pasar dan prospek yang baik untuk dikembangkan. Hadirnya agroindustri ini juga membawa dampak yang baik karena dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi warga sekitar lokasi agroindustri yang membutuhkan pekerjaan.

Izin kepemilikan usaha Agroindustri D'Lia Foods berhasil dibuat atas nama Ibu Siti Muntamah pada tahun 2020. Agroindustri ini juga sudah memiliki perizinan berusaha berbasis risiko dengan NIB 1267000130783 dan sudah memiliki sertifikat Halal MUI dengan nomor ID18110000720601022. Proses

produksi, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan juga tidak melanggar ketentuan Halal yang ada sehingga produk yang dihasilkan tidak sembarangan. Agroindustri ini masih eksis meskipun sudah banyak bermunculan agroindustri yang serupa karena Agroindustri D'Lia Foods tetap menjaga kualitas dari produknya.

Penjualan produk dari Agroindustri D'Lia Foods dilakukan dengan mengirimkan produk ke toko-toko dengan sistem konsinyasi dimana pihak agroindustri mengantarkan dan melakukan penitipan produk pada toko-toko dari pedagang pengecer. Sistem konsinyasi yang dijalankan oleh Agroindustri D'Lia Foods memiliki kelemahan yaitu keterlambatan toko dalam membayar sehingga agroindustri ini melakukan seleksi kembali untuk toko-toko yang akan disuplai. Pemasaran juga dilakukan secara *online*, hal ini mulai dikembangkan karena adanya pandemi covid-19 yang membuat penjualan *offline* mulai berkurang. Adanya alternatif penjualan *online* ini sebenarnya masih kurang membantu karena masih sedikitnya pembeli dan pihak dari agroindustri yang masih kurang memahami prosedur-prosedur mengenai penjualan *online* tersebut. Pemasaran secara *online* dilakukan dengan menggunakan berbagai media sosial.

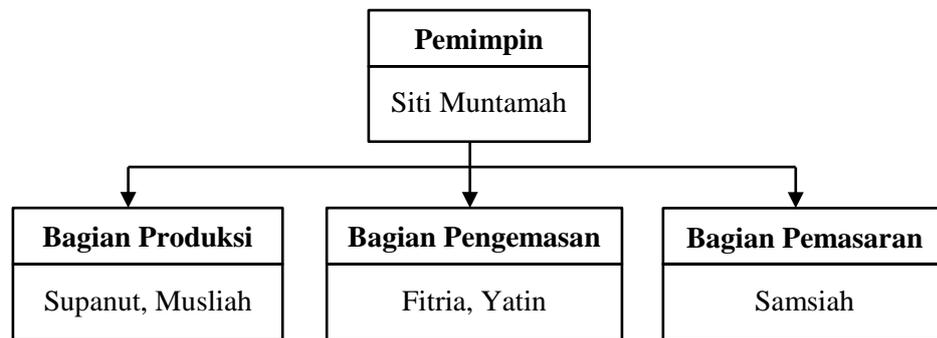
Ibu Siti Muntamah masih menjalankan usaha agroindustri hingga saat ini karena menurut beliau usaha yang dijalankannya tersebut menguntungkan. Produk olahannya seperti keripik tiwul, dodol nanas, rujak nanas dan abon kulit nanas juga banyak diminati masyarakat, baik masyarakat Lampung maupun masyarakat dari luar kota. Agroindustri D'Lia Foods membuat produk sesuai permintaan konsumen dan selalu menjaga kualitas sehingga masyarakat percaya pada produk yang dihasilkan oleh agroindustri.

## **2. Struktur Organisasi Agroindustri D'Lia Foods**

Struktur organisasi adalah suatu gambar yang menggambarkan tipe organisasi, departemen organisasi kedudukan, dan jenis wewenang penjabat, bidang dan hubungan pekerjaan, garis perintah dan tanggung jawab,

rentang kendali dan sistem pimpinan organisasi (Hasibuan, 2010). Struktur organisasi berfungsi sebagai alat untuk membimbing ke arah efisiensi dalam penggunaan pekerja dan seluruh sumber daya yang dibutuhkan dalam meraih tujuan organisasi. Struktur organisasi yang diterapkan di Agroindustri D’Lia Foods termasuk dalam struktur organisasi lini (*line organization*), hal itu dikarenakan garis wewenang dan kekuasaan yang menghubungkan langsung secara vertikal dan sepenuhnya dari kepemimpinan terhadap bawahannya.

Agroindustri D’Lia Foods dipimpin langsung oleh Ibu Siti Muntamah sebagai pemilik usaha. Struktur organisasi Agroindustri D’Lia Foods dapat dilihat pada Gambar 7 berikut.



Gambar 7. Struktur Organisasi Agroindustri D’Lia Foods

Agroindustri D’Lia Foods dipimpin oleh Ibu Siti Muntamah. Selaku pemimpin Ibu Siti Muntamah memiliki tugas yaitu pengelola keuangan, pengambilan keputusan dan bertanggung jawab secara penuh terhadap kegiatan agroindustri. Ibu Siti Muntamah juga ikut membantu proses produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga ke pemasaran. Tenaga kerja langsung yang dimiliki Agroindustri D’Lia Foods berjumlah 4 orang yang bertugas di bagian produksi dan pengemasan. Kegiatan bagian produksi dikelola oleh Ibu Supanut dan Ibu Musliah kemudian dibantu oleh Ibu Siti Muntamah. Tugas tenaga kerja dalam proses lebih banyak dibandingkan tugas dari pemimpin yang ikut membantu. Kegiatan bidang pengemasan dikelola oleh 2 orang tenaga kerja yaitu Ibu Fitria dan Ibu Yatin. Tenaga kerja tidak langsung yang dimiliki Agroindustri D’Lia Foods berjumlah 1 orang yaitu Ibu Samsiah yang bertugas membantu pemimpin dalam

pemasaran. Kegiatan Ibu Samsiah pada bagian pemasaran diawasi langsung oleh Ibu Siti Muntamah.

### **3. Sumber Daya Manusia Agroindustri D'Lia Foods**

Sumber daya manusia merupakan faktor penting merupakan faktor penting dalam suatu usaha atau bisnis karena merupakan penggerak dari segala kegiatan yang dilakukan. Sumber daya manusia pada suatu usaha biasa disebut juga dengan istilah tenaga kerja (Hasibuan, 2011). Tenaga kerja pada Agroindustri D'Lia Foods terdiri dari tenaga kerja tetap dan tenaga kerja tidak tetap. Menurut Mardiasmo (2016), tenaga kerja tetap merupakan tenaga kerja yang memiliki hubungan kerja dengan agroindustri dalam jangka waktu yang tidak ditentukan, sedangkan tenaga kerja tidak tetap merupakan tenaga kerja yang hanya menerima penghasilan apabila bekerja, berdasarkan jumlah hari kerja dan jumlah unit hasil yang dikerjakan.

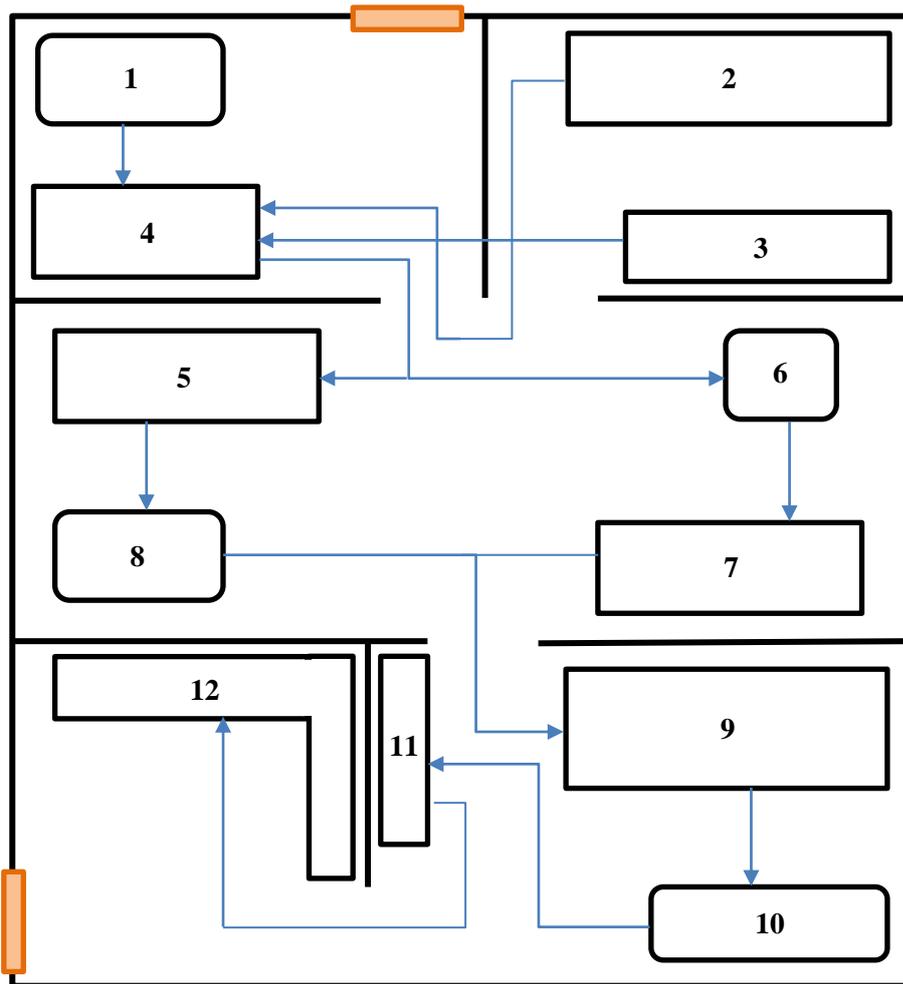
Jumlah tenaga kerja tetap di Agroindustri D'Lia Foods sebanyak 1 orang, sedangkan untuk tenaga kerja tidak tetap adalah sebanyak 4 orang. Tenaga kerja tidak tetap disesuaikan dengan kebutuhan, serta jumlah bahan baku yang akan diproduksi. Tenaga kerja pada Agroindustri D'Lia Foods berasal dari masyarakat yang bertempat tinggal disekitar agroindustri. Jam kerja yang diberlakukan pada Agroindustri D'Lia Foods adalah setiap hari mulai pukul 08.00 sampai pukul 17.00 WIB. Pemberian gaji atau upah pada karyawan disesuaikan dengan jam kerja dan pekerjaannya pada agroindustri. Gaji atau upah yang diberikan untuk bagian pencampuran yaitu sebesar Rp25.000,00/hari, bagian penggorengan Rp100.000,00/hari, bagian *packing* Rp50.000,00/hari dan tenaga kerja tetap diberi gaji Rp900.000,00/bulan. Apabila terdapat lembur atau jam tambahan pada hari libur maka akan diberikan tambahan upah sebesar Rp50.000,00/hari untuk karyawan tetap dan pemberian upah dilakukan langsung dan pemberian upah dilakukan secara langsung dan tunai.

#### 4. Tata Letak / Layout Agroindustri D'Lia Foods

Agroindustri D'Lia Foods berlokasi di Jl. Buchori Muslim No. 5, Desa Mojopahit, Kecamatan Punggur, Kabupaten Lampung Tengah. Tempat yang digunakan untuk memproduksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul merupakan bangunan milik pribadi. Rumah produksi dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul terletak di belakang rumah kediaman dari Ibu Siti Muntamah. Tata letak/*layout* bangunan rumah produksi Agroindustri D'Lia Foods dapat dilihat pada Gambar 8.

Keterangan gambar:

- 1 : Tempat penyimpanan bahan baku
- 2 : Tempat penyimpanan peralatan
- 3 : Tempat penyimpanan bahan baku tambahan
- 4 : Tempat pembuatan/pencampuran
- 5 : Tempat penggorengan (keripik tiwul), penyangraian (abon) dan lain-lain
- 6 : Tempat pengadukan (dodol, rujak nanas)
- 7 : Tempat peletakan adonan (dodol, rujak) setelah siap
- 8 : Tempat penirisan setelah selesai digoreng/disangrai
- 9 : Tempat pengemasan/pencampuran bumbu perasa (keripik tiwul)
- 10 : Tempat penumpukan produk setelah dikemas
- 11 : Tempat mesin *sealer packaging*
- 12 : Area *display* produk



Gambar 8. Tata letak/*layout* rumah produksi Agroindustri D'Lia Foods

Berdasarkan Gambar 8 dapat dilihat tata letak/*layout* bangunan rumah produksi dari Agroindustri D'Lia Foods. Bagian 1 merupakan tempat penyimpanan buah nanas dan juga tiwul sebelum diproduksi. Bagian 2 merupakan tempat dimana semua peralatan yang dibutuhkan selama produksi dibutuhkan. Bagian 3 diisi dengan tempat penyimpanan bahan baku lainnya yang digunakan untuk produksi. Bagian 4 merupakan tempat pencampuran sebelum masing-masing bahan akan diproses lebih lanjut. Bagian 5 berisi tungku-tungku tempat penggorengan ataupun penyangraian dari keripik tiwul dan abon kulit nanas. Bagian 6 merupakan tempat pengadukan dodol dan rujak nanas.

Bagian 7 dan 8 merupakan tempat penirisan dan juga pendinginan dari proses sebelumnya yaitu penggorengan dan pemasakan dari keripik tiwul, abon kulit nanas, dodol nanas dan rujak nanas. Bagian 9 merupakan area serbaguna yang digunakan sebagai tempat pembungkusan dodol dan rujak nanas ke dalam plastik kecil sebelum nantinya akan dimasukkan kembali ke *secondary packaging*, kemudian area ini juga digunakan sebagai tempat pencampuran bumbu perasa untuk keripik tiwul. Bagian 10 merupakan tempat meletakkan produk-produk yang telah dikemas tersebut. Bagian 11 merupakan tempat mesin *sealer* yang digunakan untuk *mensealing packaging* yang telah siap dijual. Bagian 12 merupakan tempat dimana semua produk yang telah jadi dan siap jual diletakkan.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan pengadaan bahan baku pada Agroindustri D'Lia Foods terdiri buah nanas yang menggunakan *grade C* dan tiwul yang dibuat dari ubi kayu pangan, harga dari bahan baku ialah Rp7.000/kg untuk buah nanas dan Rp11.000/kg untuk tiwul. Pembayaran bahan baku sudah lancar dan dilakukan secara tunai kepada pedagang pengumpul dan produsen setelah pihak agroindustri melakukan pengecekan. Informasi mengenai bahan baku sudah berjalan secara dua arah baik dari agroindustri maupun kepada pihak pedagang dan produsen.
2. Produktivitas tenaga kerja produk dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul secara berturut-turut adalah 0,85 kg per jam, 0,50 kg per jam, 0,67 kg per jam dan 1,07 kg per jam, artinya setiap satu jam para tenaga kerja dapat memproduksi sebanyak perolehan hasil perhitungan produktivitas tersebut untuk setiap masing-masing produknya. Agroindustri D'Lia Foods sudah menghasilkan keuntungan dengan harga jual dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul yang lebih besar dibandingkan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan produk-produk tersebut. Keuntungan dari produk dodol nanas, rujak nanas, abon kulit nanas dan keripik tiwul adalah sebesar Rp4.073.843,24 per sekali produksi.

3. Saluran pemasaran produk-produk pada Agroindustri D'Lia Foods terdiri atas dua saluran pemasaran, yaitu saluran I dari produsen ke konsumen melalui dua jenis pemasaran yaitu konvensional dan *online* serta saluran II yaitu dari produsen ke pedagang pengecer kemudian ke konsumen.
4. Jasa layanan penunjang yang tersedia sebagian besar sudah ada dan berperan dalam membantu kelancaran usaha Agroindustri D'Lia Foods, akan tetapi terdapat juga jasa layanan penunjang yang belum berperan pada Agroindustri D'Lia Foods yaitu lembaga penelitian. Peran jasa layanan penunjang paling besar ada pada kegiatan pemasaran yaitu 48%

## **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi pemilik Agroindustri D'Lia Foods diharapkan dapat menjalin ataupun mengenal lebih banyak pemasok baik buah nanas maupun tiwul, kemudian meningkatkan promosi produk-produknya dengan mengadopsi teknologi-teknologi terbaru, dengan melakukan promosi melalui media sosial dan *e-commerce* untuk memperluas jaringan pemasaran, pelaku agroindustri juga dapat merekrut karyawan yang khusus mengurus pemasaran melalui media sosial dan *e-commerce* sehingga tidak terdapat kendala dalam penggunaan teknologi yang baru.
2. Bagi pemerintah dan dinas-dinas terkait di Kabupaten Lampung Tengah seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lampung Tengah hendaknya dapat lebih mendukung pengembangan usaha agroindustri atau UMKM dengan memberikan bantuan modal dan pelatihan dalam pemasaran produk secara *online* agar pemilik agroindustri di Kabupaten Lampung Tengah dapat mengembangkan usaha dan produknya hingga skala yang lebih jauh lagi. Pemerintah juga hendaknya memberikan pengetahuan ataupun saran dan berperan sebagai lembaga yang dapat menunjang agroindustri mengenai penyediaan bahan baku agar agroindustri tidak kesulitan dalam memperoleh bahan baku.

3. Bagi peneliti lain sebaiknya melengkapi penelitian ini dengan melakukan penelitian mengenai analisis strategi pemasaran maupun analisis strategi pengembangan Agroindustri D'Lia Foods.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R. P. 2014. Hubungan antara produktivitas kerja terhadap pengembangan karir pada karyawan PT. Bank Mandiri Tarakan. *E-Journal Psikologi*. Vol. 2(1): 24-40. <https://e-journals.unmul.ac.id/index.php/psikoneo/article/view/3517>. Diakses tanggal 12 November 2023.
- Anggraeni, T. S., Lestari, D.A.H., dan Indriani, Y. 2017. Keragaan Agroindustri Tempe Anggota Primkopti Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 5 (3): 275-282. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/1640>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Anonim. 2024. *Data Monografi Desa Mojopahit 2023*. Kecamatan Punggur. Kabupaten Lampung Tengah. Pemerintah Desa Mojopahit.
- \_\_\_\_\_. 2024. *Data Monografi Kecamatan Punggur 2023*. Kabupaten Lampung Tengah. Pemerintah Kecamatan Punggur
- Apriyani, A., Haryono, D., dan Nugraha, A. 2020. Analisis Harga Pokok Produksi, Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe di Kota Metro. *Jurnal Ilmiah Ilmu Agribisnis*. Vol. 8 (4): 571-578. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/4700>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Aprilia, R.M., Noor, T.I., dan Setia, B. 2021. Keragaan Agroindustri Sale Pisang Gulung (Studi Kasus pada Agroindustri Rizki Barokah di Desa Sukahurip Kecamatan Pamarican Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. Vol. 8 (1): 116-126. <https://media.neliti.com/media/publications/462973-none-63cba8a0.pdf>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Badan Kebijakan Fiskal. 2016. *Kajian Ekonomi dan Fiskal*. Kementerian Keuangan Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Kabupaten Lampung Tengah Dalam Angka 2023*. BPS Kabupaten Lampung Tengah. Lampung Tengah.

- \_\_\_\_\_. 2023. *Kecamatan Punggur Dalam Angka 2023*. BPS Kabupaten Lampung Tengah. Lampung Tengah.
- \_\_\_\_\_. 2023. *Lampung Dalam Angka 2022*. BPS Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Baharsyah, S. 1994. Diversifikasi Pangan Melalui *Product Development*. *Majalah Pangan* No. 18, Vol. V. Jakarta.
- Balqis, N.R., Haryono, D., dan Nugraha, A. 2021. Analisis Kinerja Produksi, Harga Pokok Penjualan dan Strategi Operasional Agroindustri (Studi Kasus Agroindustri Keripik Pisang Panda Alami di Kabupaten Pesawaran). *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*. Vol. 10 (1): 35-43. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5647>. Diakses tanggal 10 Mei 2024.
- Boedisetio, K. 2014. *Pohon Industri Nanas*. <https://www.slideshare.net/budikawi/kb-pohon-industri19>. Diakses tanggal 15 Oktober 2023.
- Chandrasekaran, N, dan G. Raghuram. 2014. *Agribusiness Supply Chain Management*. Taylor and Francis Group. CRC Press.
- Delima, D., Indriani, Y., dan Nugraha, A. 2023. Kinerja Agroindustri Keripik Pisang di Kecamatan Tanjung Raja kabupaten Lampung Utara. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 11 (3): 131-136. <https://junral.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/6736/pdf-1>. Diakses tanggal 6 Juli 2024.
- Dewey, J. 2004. *Pendidikan Berbasis Pengalaman*. Teraju. Bandung.
- Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung. 2023. *Jumlah UMKM Provinsi Lampung*. Dinas Koperasi dan UMKM. Bandar Lampung.
- Dinas Koperasi UMKM dan Perdagangan Kabupaten Lampung Tengah. 2023. *Jumlah UMKM di Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2015-2019*. Dinas Koperasi UMKM dan Perdagangan. Kabupaten Lampung Tengah.
- Djuwendah, E., Trimo, L., dan Sonjanawati. 2018. Keragaan Usaha dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Tike (Studi Kasus di Desa Jumbleng Kecamatan Losarang Indramayu). *Jurnal Rekayasa Hijau*. Vol. 2 (1): 110. <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekayasahijau/article/view/2037>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Downey D.W dan Erickson J.P. 1987. *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Erwin. 2019. *Pengetahuan Bahan: Pohon Industri Umbi-Umbian*. [https://www.academia.edu/5030147/Pengetahuan\\_Bahan\\_Pohon\\_Industri\\_Umbi-Umbian](https://www.academia.edu/5030147/Pengetahuan_Bahan_Pohon_Industri_Umbi-Umbian). Diakses tanggal 15 Oktober 2023.

- Faviana, E., Lestari, D.A.H., dan Murniati, K. Keragaan Agroindustri Bacang Ayam El Shaddai Food Melalui Pemasaran Konvensional dan Online di Kecamatan Penjaringan Kota Jakarta Utara. 2021. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 9 (3): 410-417. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5327>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fitriana, N. 2011. Komparasi Hasil Penjualan Pemasaran Konvensional dan Modern pada PT. Trikonsel Oke. *Skripsi*. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Gatiningsih dan Sutrisno. E. 2017. *Modul Mata Kuliah Kependudukan dan Ketenagakerjaan*. Fakultas Manajemen Pemerintahan IPDN. Jatinagor.
- Hastinawati, I. dan Rum, M. 2021. Keragaan Agroindustri Kerupuk Udang di Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan. *Agriekonomika*. Vol 1 (1) : 143-151. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agriekonomika/article/view/346>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Hasyim, A.I. 2012. *Tataniaga Pertanian (Diktat Kuliah)*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hasyimi, A., Murniati, K., dan Lestari, D.A.H. 2022. Analisis Kinerja dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan Miky Mose di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 10 (3): 299-205. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/6217>. Diakses tanggal 20 Mei 2024.
- Hermawan. 2016. *Membangun Sistem Agribisnis*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hidayatullah, S. 2004. *Analisis Agroindustri Sate Bandeng (Kasus pada Tiga Industri Rumah Tangga di Kabupaten Serang Provinsi Banten)*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Indrajit, R, dan Djokopranoto, R. 2002. *Konsep Manajemen Supply Chain: Cara Baru Memandang Mata Rantai Penyediaan Barang*. Grassindo. Jakarta.
- Ishak, A. 2010. *Manajemen Operasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Juliana, I., Safitri, N., dan Fadillah, W. 2023. Dinamika Ekonomi Pembangunan Indonesia. *Harmoni: Jurnal Komunikasi dan Sosial*. Vol. 1 (2): 1-13. <https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/harmoni-widyakarya/article/view/436>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.

- Kartadinata, A. 2000. *Akuntansi dan Analisis Biaya*. PT.Rineka Cipta. Jakarta.
- Kartasapoetra. 1986. *Marketing Produk Pertanian dan Industri*. Jakarta: PT Bina Aksara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kementerian Riset dan Teknologi. 2000. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Agroindustri*. Kemenristek Indonesia. Jakarta.
- Kholifah, A. Arifah, Z.Z., Widyaningrum, I., Muflihati, I., dan Suhendriani, S. 2022. Diversifikasi Pengolahan Kulit Nanas Menjadi Abon. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol. 18 (1): 52-63. <https://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/download/5880/3982>. Diakses tanggal 22 November 2023
- Komang, G.A., Aidawati, T., Murniati, K., dan Riantini, M. 2021. Analisis Keragaan Agroindustri Klanting di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 9 (2): 265-270. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5098>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Kotler, P dan Amstrong, G. 2004. *Manajemen Pemasaran, Edisi Milenium*. Penerbit PT. Prenhallindo. Jakarta.
- Kusumadati, W dan Ichriani, G.I. 2012. *Peningkatan Nilai Produk Buah Nanas Melalui Pengolahan dan Pengemasan Dodol Nanas*. Universitas Palang Karaya. Kalimantan.
- Lestari, W., dan D.B. Permana. 2017. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Penerbit Rajawali Grafindo Persada.
- Manyamsari, I., dan Mujiburrahmad. 2014. Karakteristik Petani dan Hubungannya dengan Kompetensi Petani Lahan Sempit. *Agrisep*. Vol. 15 (2): 58-74. <https://jurnal.usk.ac.id/agrisep/article/view/2099>. Diakses tanggal 22 April 2024
- Marsudi, H. 2017. Kajian Agroindustri Berbasis Masyarakat di Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Riset Manajemen dan Akuntansi*. Vol. 4 (7): 21-44. <https://media.neliti.com/media/publications/221135-kajian-agroindustri-berbasis-masyarakat.pdf>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Mirratunnisya, Dilla, P.F., Natalia, R., dan Muflihati, I. 2021. Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal*, Vol. 5 (1): 44-53. <https://ejournal>.

[unida.gontor.ac.id/index.php/atj/article/view/5304](http://unida.gontor.ac.id/index.php/atj/article/view/5304). Diakses tanggal 17 Oktober 2023.

- Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., Suroso, E., dan Setiawan, T. 2020. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Cookies Tiwul dan Kerupuk Tiwul di KWT Kenanga Desa Sukajawa, Kecamatan Bumi Ratu Nuban, Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 4 (2): 117-120. <http://jss.lppm.unila.ac.id/index.php/ojs/article/view/178>. Diakses tanggal 22 November 2023.
- Nurudin, M. 2015. *Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kelanting (Studi Kasus di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur)*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Purwono dan Heni, P. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmat, F. dan Fitri, H. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Kalimantan Timur.
- Sajo, D. 2009. *Klasifikasi Industri*. <http://geografi-bumi.blogspot.com/>. Diakses tanggal 15 Oktober 2023.
- Saksono. 2008. *Managemen Pengetahuan*. Yogyakarta: Fitramala
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Saragih, B. 2006. *Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis dalam Pertanian Mandiri*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprpto. 2006. *Karakteristik, Penerapan, dan Pengembangan Agroindustri Hasil Pertanian di Indonesia*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sutaguna, I. N. T. 2017. *Pengolahan Salad Pada Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata di Bali*. Universitas Udayana. Bali.
- Shafira, F., Lestari, D.A.H. dan M. I. Affandi. 2018. Analisis Keragaan Agroindustri Tahu Kulit di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 6 (3) : 279-287. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3025>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Sjarkowi, F. dan Sufri, M. 2004. *Manajemen Agribisnis*. Palembang: Baldal Grafiti Pres.

- Sonia, F.P., Sayekti, W.D., dan Prasmatiwi, F.E. 2023. Keuntungan Usaha, Harga Pokok Produksi (HPP), dan Kepuasan Konsumen Agroindustri Jahe Instan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Harapan Jaya Kota Bandar Lampung. *Agroinfo Galuh*. Vol. 10 (2) : 1370-1382. <https://jurnal.unigal.ac.id/agroinfoGaluh/article/download/10177/pdf>. Diakses tanggal 10 Mei 2024.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Supriyono, R.A. 2002. *Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. BPFE. Yogyakarta.
- Tarigan, R. 2007. *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Tjiptoroso. 2000. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Pedagang Pasar Tradisional di Kota Yogyakarta. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*. Vol.15 (1): 197-205. <https://journal.unimal.ac.id/visi/article/view/309/0>. Diakses tanggal 10 Mei 2024
- Tohir, K.A. 1978. *Bercocok Tanam Pohon Buah-Buahan*. Pradnja Paramita. Surakarta.
- Utami, P. dan Budiningsih, S. 2014. Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Ubi kayu dan Teknologi Pengolahannya Pada Tingkat Rumah Tangga Pedesaan Dalam Rangka Ketahanan Pangan. *Agro Media Pustaka*. Jakarta.
- Utari, L. A., Prasmatiwi, F.E., dan Murniati, K. 2021. Keragaan Agroindustri Keripik Singkong di Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol. 9 (3): 432-439. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5330>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Wahyuni, N. 2021. Keragaan Agroindustri Kopi Bubuk (Studi Kasus pada Agroindustri Kopi Selangit di Kabupaten Musi Rawas). *Jurnal AGRIBIS*. Vol. 14 (1): 159-166. <http://jurnal.umb.ac.id/index.php/agribis/article/view/1289>. Diakses tanggal 16 Oktober 2023.
- Yuliarti, N. 2007. *Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.