

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH
AGROINDUSTRI DODOL SIRSAK**

(Studi Kasus pada Agroindustri *Dodol Sirsak “Aslina Segar Manis”* di Desa Singaparna
Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya)

Analysis of Income and Added Value of Soursop Dodol Agroindustry
(Case Study On Soursop Dodol Agroindustry “Aslina Segar Manis” In Singaparna Village
Singaparna District Tasikmalaya Regency)

LUTFI PAHLUPI¹, DINI ROCHDIANI², BUDI SETIA¹

¹Fakultas Pertanian Universitas Galuh

²Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran

Email : lutfipahlupi04@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1). Besarnya pendapatan pada agroindustri *dodol sirsak “Aslina Segar Manis”* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. (2). Besarnya nilai tambah dari pengolahan buah sirsak menjadi *dodol sirsak “Aslina Segar Manis”* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Teknik penarikan sampel penelitian ini menggunakan *purposive sampling*, dengan pertimbangan karena agroindustri *dodol sirsak* satu-satunya di Desa Singaparna dan juga usahanya sudah lama yaitu 49 tahun. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : (1). Biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri *dodol sirsak “Aslina Segar Manis”* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya dalam satu kali produksi adalah Rp. 1.619.154,45, dan penerimaan Rp. 2.250.000,00, sehingga memperoleh pendapatan Rp. 630.845,55. (2). Nilai tambah yang diperoleh pengusaha *dodol sirsak “Aslina Segar Manis”* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya yaitu Rp. 13.037,5 per kilogram.

Kata kunci : Agroindustri, Pendapatan, Nilai Tambah, Dodol Sirsak

ABSTRACT

This study aims to determine : (1). The amount of income in the soursop dodol agroindustry “Aslina Segar Manis” in Singaparna Village, Singaparna District, Tasikmalaya Regency. (2). The amount of added value from processing soursop fruit into soursop dodol “Aslina Segar Manis” in Singaparna Village, Singaparna District, Tasikmalaya Regency. The type of research used is case study. The data used in this study are primary data and secondary data. The sampling technique used in this study was purposive sampling, with the consideration that the soursop dodol agroindustry was the only one in Singaparna Village and the business had been around for 49 years. The results of this study indicate that : (1). The cost incurred by the “Aslina Segar Manis” soursop dodol agroindustry in Singaparna Village, Singaparna District, Tasikmalaya Regency in one production are Rp. 1.619.154,45, and revenue Rp. 2.250.000,00, thus obtaining an income of Rp. 630.845,55. (2). The added value obtained by the “Aslina Segar Manis” soursop dodol agroindustry in Singaparna Village, Singaparna District, Tasikmalaya Regency is Rp. 13.037,5 per kilogram.

Keywords : Agroindustry, Income, Added Value, Soursop Dodol

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian Indonesia saat ini dengan berbagai kelebihan yang dimiliki Indonesia terutama pada wilayahnya yang tropis, beriklim basah, serta berada di wilayah khatulistiwa, ini memungkinkan banyak jenis buah-buahan tropis dihasilkan di berbagai wilayah. Buah-buahan tersebut kebanyakan membanjiri pasar lokal hanya pada saat panen raya. Baru sedikit jenis buah yang menempati pasar swalayan atau pasar dunia (internasional). Jenis buah-buahan tropis yang dipasarkan internasional hingga saat ini adalah pisang, mangga, avokad, rambutan, markisa, sirsak, jambu biji, belimbing, dan manggis (Sunarjono, 2013).

Untuk meningkatkan pendapatan atau laba, adakalanya produk pertanian tidak langsung dipasarkan, tetapi diolah terlebih dahulu. Menurut Soekartawi (2001), pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah produk pertanian. Pengolahan hasil pertanian dapat memberikan nilai tambah terhadap suatu produk dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Akhirnya nilai tambah yang diharapkan dapat melalui usaha pertanian dan agribisnis yang dikembangkan menjadi usaha agroindustri

dimana pertanian menjadi penyedia bahan baku dan industri menjadi pengolah bahan baku sehingga tercipta keterkaitan usaha didalamnya. Agroindustri pengolahan hasil pertanian merupakan sektor yang memberikan nilai tambah pada produk pertanian primer.

Salah satu hasil pertanian yang dapat diolah dan memberikan nilai tambah adalah buah sirsak. Buah sirsak (*Annona muricata*) merupakan tanaman tahunan yang dapat tumbuh dan berbuah sepanjang tahun. Tanaman ini diperkirakan berasal dari Karibia, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Tanaman tropis ini kemudian menyebar hampir ke semua benua. Di Indonesia sendiri tanaman sirsak tumbuh dan menyebar baik dari mulai dataran rendah beriklim kering sampai daerah beriklim basah sampai pada ketinggian 1.000 meter dari permukaan laut.(Muktiani, 2014).

Agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” adalah suatu tempat usaha pengolahan buah sirsak menjadi *dodol sirsak* di Desa Singaparna. *Dodol sirsak* ini merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah tidak ada asing lagi di kalangan masyarakat di daerah Singaparna. Hal ini dikarenakan *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” sudah berdiri sekitar 40’an tahun dan konsumen dapat

membelinya di toko, minimarket dan pasar di Singaparna. Bahan-bahan untuk membuat dodol tidaklah sulit untuk ditemukan, hanya saja membutuhkan waktu dan serta keterampilan khusus dalam pengolahannya hingga menjadi dodol yang berkualitas baik. Makanan ini tergolong dalam makanan berbentuk semi basah. Selain itu, makanan ini juga memiliki sifat organoleptik yang khas, seperti warna coklat, rasa asam manis, tekstur yang lengket seperti adonan liat.

Usaha pengolahan *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” mengalami masa jasanya sekitar tahun 80’an sampai 90’an. Akan tetapi, semakin kesini usahanya mengalami penurunan baik dari segi permintaan konsumen dan keuntungan yang diperoleh. Awalnya usaha pengolahan *dodol sirsak* ini dapat memproduksi rutin setiap bulannya dalam jumlah yang banyak, berbeda hal dengan sekarang usaha ini hanya memproduksi dalam jumlah yang tidak banyak dan sesekali memproduksi apabila ada pesanan dari konsumen saja.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Besarnya pendapatan pada agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.

2. Besarnya nilai tambah dari pengolahan buah sirsak menjadi *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada pengusaha pengolahan *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.

Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Menurut Sugiyono (2016), teknik penarikan sampel menggunakan “*purposive sampling* yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu”. Sampel dalam penelitian ini adalah agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” yang berlokasi di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya, dengan pertimbangan bahwa agroindustri ini merupakan satu-satunya agroindustri *dodol sirsak* yang terdapat di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya.

Rancangan Analisis Data

Untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya, digunakan analisis sebagai berikut:

1. Total Biaya

Menurut Sukirno (2006), total biaya merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan dan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total/*Total Cost*;

TFC = Biaya Tetap/*Total Fixed Cost*;

TVC = Biaya Tidak Tetap/*Total Variable Cost*.

2. Penerimaan

Menurut Bangun dalam Sativa (2017), total penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga dengan jumlah barang dan dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

3. Pendapatan

Menurut Soekartawi dalam Mentari (2016), pendapatan yang diterima dari

suatu hasil pemasaran adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya dan dirumuskan sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Keterangan:

I = Pendapatan/*Income*;

TR = Total Penerimaan/*Total Revenue*;

TC = Biaya Total/*Total Cost*.

4. Nilai tambah

3. Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et. al, 1987).

Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Hasil Produksi (Kg/proses produksi)	(1)
2. Bahan baku (Kg/prosers produksi)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah rata-rata (Rp/HOK)	(7)
II. Pendapatan Dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9. Nilai Input Lain (Rp/Kg bahan baku)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Bagian tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = 11a - 12a$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatn Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
c. Keuntungan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami dkk (1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Agroindustri *Dodol Sirsak "Aslina Segar Manis"*

Agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* beralamat di Jalan Babakan Karang No. 48 RT 01 RW 05 Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya. Agroindustri ini adalah suatu usaha yang memanfaatkan hasil pertanian yaitu buah sirsak menjadi *dodol sirsak*. *Dodol sirsak* merupakan makanan olahan berbahan dasar buah sirsak yang berbentuk memanjang

dengan tekstur lengket dan memiliki rasa asam manis. Selain itu cara pembuatan *dodol sirsak* cukup mudah dan sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat di daerah Singaparna dan sekitarnya. Agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* merupakan usaha yang dilakukan oleh pengusaha guna memenuhi kebutuhan keluarga dan melanjutkan usaha turun temurun keluarganya. Biasanya kegiatan produksi dilakukan 1 minggu sekali, namun apabila ada banyak permintaan konsumen dapat

memproduksi 2-3 kali dalam 1 minggu. Hal ini terjadi karena permintaan *dodol sirsak* yang tidak menentu sehingga produksinya tidak stabil. Biasanya permintaan *dodol sirsak* meningkat pada saat hari-hari besar seperti hari raya Idul Fitri, hari raya Idul Adha dan Tahun Baru. Pemasarannya dilakukan dengan cara mengantarkan langsung ke toko-toko yang sudah menjadi langganan ataupun konsumen datang langsung ke tempat usahanya.

Proses produksi

Proses produksi pengolahan *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” melalui tahapan-tahapan sebagai berikut :

1) Pencucian dan Pengupasan

Pencucian buah sirsak matang yang kotor dilakukan dengan menggunakan air yang mengalir. Setelah itu, tahapan selanjutnya adalah pengupasan. Pengupasan yaitu proses pemisahan antara daging buah sirsak dengan kulit buah sirsak dan juga bijinya. Proses pengupasan buah sirsak ini menggunakan pisau.

2) Pencampuran dan pengadukan

Pencampuran adalah proses mencampur daging buah sirsak yang sudah dikupas dengan gula ke kuali. Sedangkan pengadukan adalah proses mengaduk daging buah sirsak dengan gula putih yang dilakukan diatas tungku besar berbahan

bakar kayu hingga semua bahan tercampur merata. Proses pengadukan ini dilakukan secara manual atau cara tradisional menggunakan alat pengaduk dari kayu. Lama proses pengadukannya berlangsung selama 3-4 jam dan harus terus menerus diaduk agar *dodol sirsak* tidak gosong dan bisa matang dengan merata.

3) Pendinginan

Setelah dilakukan pengadukan hingga *dodol sirsak* berwarna coklat, proses selanjutnya yaitu pendinginan. Proses pendinginan dilakukan dengan cara memindahkan *dodol sirsak* yang matang ke dalam gentong tanah liat. Penyimpanan *dodol sirsak* dalam gentong berlangsung selama 2 jam. Alasan pemilik usaha pengolahan *dodol sirsak* menggunakan gentong tanah liat sebagai media untuk proses pendinginan karena mempunyai sifat pendingin alami.

4) Pengemasan

Setelah *dodol sirsak* lumayan dingin, kemudian *dodol* tersebut dituangkan ke nampan plastik. Selanjutnya, melakukan tahapan terakhir dalam proses produksi yaitu pengemasan. Pengemasan *dodol sirsak* masih menggunakan tenaga manusia dan dikerjakan secara manual dengan menggunakan sendok kayu. *Dodol sirsak* dikemas berbentuk panjang dengan panjang 7 cm. Proses pengemasan

menggunakan plastik transparan berukuran 9 x 4 cm. Kemudian setelah itu, Dilakukan pengemasan menggunakan plastik mika 4A dengan bobot *dodol sirsak* 400 gram. *Dodol sirsak* bisa bertahan sampai 3 bulan dalam keadaan suhu ruangan tidak terlalu panas dan tidak terpapar langsung sinar matahari.

Analisis Usaha

Analisis usaha agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* terdiri dari analisis biaya, penerimaan, pendapatan dan nilai tambah yang dihitung dalam satu kali proses produksi.

Biaya Total

Biaya yang digunakan dalam agroindustri *dodol sirsak* dibagi menjadi dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Biaya tetap dalam agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* terdiri dari penyusutan alat, PBB (Pajak Bumi dan Bangunan) dan bunga modal. Biaya variabel terdiri dari pembelian bahan baku dan input lain (gula pasir, kayu bakar, plastik mika 4a, plastik), tenaga kerja serta bunga modal.

Biaya Total Agroindustri *Dodol Sirsak "Aslina Segar Manis"* Satu Kali Proses Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Persentase
1	Biaya Tetap		
	A. Penyusutan Alat	22.692,28	1,40
	B. PBB	673	0,04
	C. Perizinan Usaha	76.923,07	4,75
	D. Bunga Modal	115,72	0,01
	Jumlah	100.404,07	6,20
2	Biaya Variabel		
	A. Bahan baku	280.000,00	17,29
	B. Input Lain	927.000,00	57,25
	C. Tenaga Kerja	310.000,00	19,14
	D. Bunga Modal	1.750,38	0,11
	Jumlah	1.518.750,38	93,80
Total		1.619.154,45	100

Agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* dalam satu kali produksi mengeluarkan biaya tetap Rp. 100.404,07 dan biaya variabel Rp. 1.518.750,38, sehingga biaya total yang dikeluarkan adalah Rp. 1.619.154,45.

Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diterima agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* atas penjualan produk hasil produksinya.

**Penerimaan Agroindustri *Dodol Sirsak*
“*Aslina Segar Manis*” dalam Satu Kali
Proses Produksi dengan Jumlah 50 Kg**

No.	Uraian	Satuan	Jumlah
1.	Produksi <i>dodol sirsak</i>	Kg	50,00
2.	Harga Jual	Rp/kg	45.000,00
Penerimaan		Rp	2.250.000,00

Penerimaan agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya dalam satu kali produksi Rp. 2.250.000,00 yang merupakan hasil dari produksi *dodol sirsak* sebesar 50 kilogram dikalikan dengan harga jual Rp. 45.000,00 per kilogram.

Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*”.

**Pendapatan Agroindustri *Dodol Sirsak*
“*Aslina Segar Manis*” dalam Satu Kali
Proses Produksi dengan Jumlah 50 Kg**

No.	Keterangan	Satuan	Jumlah
1	Penerimaan	Rp	2.250.000,00
2	Biaya Total	Rp	1.619.154,45
Pendapatan		Rp	630.845,55

Pendapatan agroindustri *dodol sirsak* “*Aslina Segar Manis*” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya dalam satu kali produksi

adalah Rp.630.845,55 yang merupakan hasil dari jumlah penerimaan Rp 2.250.000,00 dikurangi biaya total Rp. 1.619.154,45.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et. al, 1987).

Analisis Nilai Tambah Agroindustri *Dodol Sirsak “Aslina Segar Manis”*

No.	Variabel	Nilai Simbol	Perhitungan
I Output, Input dan Harga			
1.	Output (kg/proses produksi)	(1)	50/Kg
2.	Input (kg/hari)	(2)	80/Kg
3.	Tenaga kerja (HOK/jam)	(3)	8/HOK
4.	Faktor konversi	(4) = (1) / (2)	0,625
5.	Koefesien tenaga kerja	(5) = (3) / (2)	0,1
6.	Harga output	(6)	45.000,00
7.	Upah tenaga kerja	(7)	38.750,00
II Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)	3.500,00
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	(9)	11.587,5
10.	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	28.125,00
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)	13.037,5
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a /10) x 100 %	46,35%
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	3.875,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	(13b) = (12a/11a) x 100%	29,72%
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a-12a)	9.162,5
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	32,58%
III Balas Jasa Faktor Produksi			
14.	Margin (Rp/kg)	(14) = (10)-(8)	24.625,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%	15,74%
	b. Sumbangan Input lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%	47,05%
	c. Keuntungan (%)	(14c) = (13a/14) x 100%	37,21%

Output yang dihasilkan adalah 50 kg *dodol sirsak* dengan input yang digunakan 80 kg. Faktor konversi adalah hasil bagi antara output dibagi dengan input yang digunakan, maka besarnya

faktor konversi pada agroindustri *dodol sirsak “Aslina Segar Manis”* adalah 0,625 yang berarti 1 kg bahan baku dapat dihasilkan 0,625 kg *dodol sirsak*.

Nilai tambah yang diperoleh dari produk *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* Rp. 13.037,5 yang diperoleh dari pengurangan nilai output dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku, sedangkan rasio nilai tambah *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* adalah 46,35%. Pendapatan tenaga kerja pada agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan nilai 0,1 dengan upah tenaga kerja Rp. 38.750,00/HOK sehingga didapat Rp. 3.875,00/kg. Pangsa tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 29,72%. Besarnya keuntungan yang diperoleh agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* Rp. 9.162,5/kg dengan tingkat keuntungan 32,56% dari nilai produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya dalam satu kali produksi adalah Rp. 1.619.154,45 dan penerimaan Rp.

2.250.000,00, sehingga memperoleh pendapatan Rp. 630.845,55.

2. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya yaitu Rp. 13.037,5 per kilogram.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan, maka disarankan usaha agroindustri *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya perlu terus dikembangkan. Diantaranya dengan cara meningkatkan jumlah bahan baku karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang cukup tinggi serta mulai untuk menjual produk *dodol sirsak* secara online untuk menjangkau konsumen di luar daerah. Kemudian disarankan kepada pengusaha *dodol sirsak "Aslina Segar Manis"* untuk membuat pembukuan mengenai rincian pembiayaan. Sehingga biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan dapat terperinci dengan baik dan dapat dijadikan bahan acuan agar usahanya mengalami peningkatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angga Lenggana, S. T. 2015. Analisis Pemasaran Dodol Sirsak (*Annona muricata*) (Suatu Kasus pada

- Pengusaha Pengolahan Dodol Sirsak di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH Volume 1 Nomor 3, Mei 2015, Volume 1*, 149-154.
- Hayami Y, T Kawagoe, Y Morooka, M Siregar. 1987. *Agriculture Marketing and Processing in Java: A Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Center, Bogor.
- Mentari PR. 2016. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus Pada Tahu Bandung Cap Segitiga di Kelurahan Muara Rapak Kota Balikpapan). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Sukirno, Sadono. 2006. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi*. Jakarta: PT Salemba empat.
- Sunarjono, H. 2013. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada. Hal 152.
- Oryza S. 2017. Analisis nilai tambah bayam sebagai keripik bayam di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama Anggrek). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda.