



**STUDI KOMPARATIF ANTARA RATA-RATA
AGROINDUSTRI KERIPIK APEL KOTA BATU DENGAN
AGROINDUSTRI KERIPIK APEL NOROKISMO KOTA BATU**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pertanian Strata Satu (S-1)

Oleh :

PUTRA MUHAEMIN

(21601032023)



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG**

2023

RINGKASAN

Putra Muhaemin (21601032023). STUDI KOMPARATIF ANTARA RATA-RATA AGROINDUSTRI KERIPIK APEL KOTA BATU DENGAN AGROINDUSTRI KERIPIK APEL NOROKISMO KOTA BATU**Dosen Pembimbing : 1) Ir. M. N, Sudjoni, MBA, MP****2) Dr. Dwi Susilowati, SP., MP**

Indonesia adalah sebuah negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, terutama dalam sektor pertanian. Sebagian besar penduduk Kota Batu bekerja sebagai petani, dengan hasil pertanian utama berupa buah, bunga, dan sayuran. Buah apel menjadi komoditi utama dari perkebunan di Kota Batu. Salah satu hasil olahan buah apel adalah keripik apel yang merupakan salah satu jenis makanan ringan (snack food) yang termasuk dalam kategori makanan crackers, yang memiliki tekstur kering dan renyah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis komparatif nilai efisiensi dan nilai tambah antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel dengan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu.

Penelitian ini menggunakan metodologi deskriptif komparatif yakni melakukan perbandingan hasil analisis efisiensi dan nilai tambah dari penelitian Miftahul Hamdi tahun 2021 yang berjudul Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Rata-Rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dan penelitian Yoga Risqi Ayustian tahun 2023 yang berjudul Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Nilai efisiensi Rata-Rata Agroindustri Keripik Apel dapat dilihat dari nilai R/C yaitu 1,241, sedangkan nilai efisiensi Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu yaitu 1,63. Berdasarkan output tabel "One-Sample Test" R/C Ratio diketahui nilai Sig. (2-tailed) adalah sebesar $0,086 > 0,05$, maka dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima, dan H_1 ditolak. Dengan demikian rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu lebih efisien dibanding dengan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu. Sedangkan, nilai tambah Rata-Rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dalam setiap produksi sebesar Rp 11.190/kg, sedangkan nilai tambah Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu sebesar Rp 11.322/kg. Berdasarkan output tabel "One-Sample Test" Nilai Tambah diketahui nilai Sig. (2-tailed) adalah sebesar $0,004 < 0,05$, maka dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak, dan H_1 diterima. Dengan demikian Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu memiliki nilai tambah lebih tinggi dibanding dengan rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu.

Saran untuk para pengusaha keripik apel hendaknya memperbaiki perencanaan dalam penyediaan stok bahan baku untuk mengantisipasi bila sewaktu-waktu ketersediaan stok bahan sulit didapatkan, meningkatkan promosi melalui media iklan online maupun offline menggunakan teknologi yang terus berkembang, dan memperluas pengetahuan tentang manajemen finansial dan cara mengelola keuangan dengan keuangan keluarga, mengingat usaha keripik apel ini dilakukan oleh pengusaha dengan usia yang sudah berkeluarga.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah sebuah negara agraris yang kaya akan sumber daya alam, terutama dalam sektor pertanian. Salah satu contohnya adalah buah apel lokal yang tumbuh di Kota Batu. Sebagian besar penduduk Kota Batu bekerja sebagai petani, menghasilkan buah, bunga, dan sayuran. (Desvin Renata Paksi, 2020). Buah apel menjadi salah satu hasil perkebunan utama di wilayah ini. Buah apel dari Kota Batu dikenal memiliki rasa yang lezat dan segar. Luas lahan perkebunan apel di Kota Batu mencapai 1.092 Ha, menunjukkan potensi besar bagi Indonesia untuk melakukan ekspor produk buah apel dari wilayah tersebut. (Rana Angely Syawalia, 2020).

Sebagian besar penduduk Kota Batu bekerja sebagai petani, dengan hasil pertanian utama berupa buah, bunga, dan sayuran. Buah apel menjadi komoditi utama dari perkebunan di Kota Batu. Apel adalah buah yang sangat populer di seluruh dunia dan pertama kali tumbuh di Kawasan Asia Tengah sebelum menyebar ke daerah yang lebih dingin. Apel memiliki beragam manfaat dan dapat diolah menjadi minuman atau makanan kemasan. Untuk produksi dan pengolahan apel, diperlukan proses pemilahan berdasarkan kematangan, kondisi buah, dan ukuran apel sesuai dengan kebutuhan. (I kadek gunawan, 2020).

Kota Batu merupakan salah satu wilayah yang menghasilkan sebagian besar industri pengolahan keripik apel. Harapannya, pengolahan keripik apel di kota ini dapat menjadi usaha agroindustri yang berkelanjutan, berbasis pertanian. Selain membantu pembangunan sektor pertanian di Indonesia, hal ini juga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan penduduk setempat. Agroindustri memiliki peran penting dalam menciptakan pasar untuk hasil pertanian melalui berbagai produk olahannya. Untuk dapat berperan sebagai penggerak utama, industrialisasi di pedesaan harus memenuhi beberapa persyaratan, yaitu: berlokasi di pedesaan, terintegrasi secara vertikal dari hulu ke hilir, memiliki keterkaitan input-output yang kuat dengan industri lainnya, dimiliki oleh penduduk desa, mampu menyerap

tenaga kerja dari desa, menggunakan bahan baku yang berasal dari produksi desa, dan produk yang dihasilkan utamanya dikonsumsi oleh penduduk desa sendiri. (Arum Pratiwi 68-76, 2020).

Keripik adalah salah satu jenis makanan ringan (snack food) yang termasuk dalam kategori makanan crackers, yang memiliki tekstur kering dan renyah. Makanan ini sangat populer karena rasanya yang enak, renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa, dan disimpan, serta bisa dinikmati kapan saja. Keripik apel adalah salah satu olahan makanan ringan yang terbuat dari buah apel, yang khususnya digoreng dengan metode vacuum frying. Proses ini berbeda dengan cara penggorengan biasa, di mana jika menggunakan wajan, buah apel tidak akan berubah menjadi keripik karena suhu panas yang tinggi dapat merusak buah. Dengan menggunakan teknik vacuum frying, buah apel dapat digoreng dengan suhu yang rendah, sekitar 40-60°C, sehingga buah apel tetap terjaga kualitasnya tanpa mengalami kerusakan akibat suhu tinggi. (Sari Melpa Sustika, 2019). Upaya untuk menjaga kualitas produk keripik tersebut termasuk mengatur kadar minyak seoptimal mungkin. (Hesti Istiqlaliyah, 2021).

Pengembangan sektor pertanian tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan produksi, tetapi juga untuk meningkatkan nilai tambah, kualitas hasil, penyerapan tenaga kerja, keterampilan pengusaha, serta pendapatan produksi dari produk tersebut melalui usaha agroindustri (Selvia Audia, 2019). Proses pengolahan buah apel menjadi keripik apel memberikan nilai tambah yang penting dalam pengelolaan bahan baku tersebut (Riwana, 2020). Keripik apel merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang memiliki tekstur renyah dan banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. (Nur Bastomi Arifin, 2021).

Kota Batu memiliki potensi sebagai Kota Agropolitan yang kaya akan berbagai jenis tanaman hortikultura, termasuk buah-buahan seperti apel dan jeruk, serta sayuran dan tanaman hias. Buah-buahan yang paling banyak ditanam di Kota Batu adalah apel dan jeruk. Produksi apel di Kota Batu merupakan yang terbesar di wilayah Jawa Timur, sehingga apel menjadi ikon kota ini. Lahan perkebunan apel seluas 1.092 Ha terpusat di Kecamatan Bumiaji, dan tersebar di desa-desa seperti

Tulungrejo, Sumbergondo, Sumberbrantas, Punten, Bulukerto, Bumiaji, Giripurno, dan Gunungsari. (Malang Times, 2020).

Pengembangan sektor buah-buahan menjadi prioritas karena komoditas hortikultura ini mengalami pertumbuhan yang pesat. Salah satu komoditas pertanian yang menjanjikan untuk dikembangkan dalam bidang agroindustri adalah buah apel. Banyak upaya yang dilakukan untuk meningkatkan masa simpan buah apel, salah satunya adalah melalui pengolahan menjadi keripik apel (Maria Karplina Kewae Tadon, 2020).

Berdasarkan data yang dirilis oleh Pemerintah Kota Batu, terdapat fluktuasi jumlah produksi buah apel selama periode tahun 2017 hingga 2020, seperti yang terlihat dalam Tabel di bawah ini.

Tabel 1.1 Produksi Apel Di Kota Batu Tahun 2017-2020.

Tahun	Produksi (Ton)
2017	55.891
2018	54.532
2019	32.132
2020	23.176

Sumber: BPS Kota Batu

Produktivitas buah apel di Kota Batu mengalami penurunan dari tahun ke tahun, dan hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti jumlah tanaman, curah hujan, perubahan iklim, penyusutan lahan untuk buah apel, dan juga adanya potensi pertanian lain yang lebih menjanjikan. Jika tidak ingin ikon Kota Batu, yaitu buah apel, mengalami kepunahan, maka perlu perhatian dari semua pihak. Tingkat produksi buah apel dapat meningkat jika jumlah tanaman apel meningkat, dan sebaliknya, jika jumlah tanaman apel rendah karena penggunaan pestisida berlebihan atau banyaknya tanaman apel yang tidak produktif karena sudah tua, maka produksi apel akan menurun (Hendarmo AI S, 2020).

1.2 Rumusan Masalah

Usaha keripik apel di Kota Batu menjadi pilihan yang menguntungkan bagi para pelaku usaha, karena Kota Batu terkenal dengan banyaknya tempat pariwisata dan tujuan liburan keluarga. Hal ini menciptakan prospek bisnis yang sangat menjanjikan bagi industri keripik apel di daerah tersebut. Berdasarkan situasi ini, berikut adalah rumusan masalah yang menarik untuk disusun:

1. Bagaimana studi komparatif efisiensi antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu?
2. Bagaimana studi komparatif nilai tambah antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui komparatif efisiensi antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu
2. Mengetahui komparatif nilai tambah antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dan Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu

1.4 Batasan Penelitian

1. Analisa efisiensi dihitung melalui perbandingan antara total biaya penerimaan dan total biaya.
2. Nilai tambah merupakan nilai yang ditambah oleh produsen terhadap bahan baku atau pembelian sebelum menjual produk.
3. Keripik apel merupakan keripik hasil olahan buah apel yang di goreng dengan cara khusus, biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa.
4. Besarnya biaya yang dikeluarkan dihitung dalam Rp/Kg.
5. Hasil yang didapatkan melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali produksi.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi pengelola keripik apel, sebagai bahan untuk mengetahui kelayakan

usaha dan mengetahui nilai tambah dari pengolahan keripik apel.

2. Bagi masyarakat, untuk membuka peluang usaha bagi masyarakat melalui nilai tambah keripik apel.
3. Bagi peneliti, sebagai acuan untuk nilai tambah dikemudian hari.



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Nilai efisiensi rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dapat dilihat dari nilai R/C yaitu 1,241, sedangkan nilai efisiensi Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu yaitu 1,63. Sehingga dapat disimpulkan bahwa r/c ratio antara rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dengan Agroindustri Norokismo Kota Batu tidak berbeda nyata.
2. Nilai tambah rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu dalam setiap produksi sebesar Rp 11.190/kg. Sedangkan, nilai tambah Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu sebesar Rp 11.322/kg. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Agroindustri Keripik Apel Norokismo Kota Batu memiliki nilai tambah lebih tinggi dibanding dengan rata-rata Agroindustri Keripik Apel Kota Batu.

6.2 Saran

Seorang produsen yang rasional akan selalu mencari keuntungan yang paling maksimal atau kerugian yang paling minimal baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang, oleh karena itu saran penulis yang didapat adalah sebagai berikut.

1. Dalam usaha keripik apel ini terdapat permasalahan dimana masih sering terjadi kekurangan pasokan dikarenakan harga apel yang fluktuatif sehingga mengakibatkan pengusaha sulit memprediksi untuk biaya produksinya untuk mengoptimalkan harga, oleh karena itu solusinya dengan menerapkan hubungan mitra langsung kepada petani lokal, dengan perjanjian tertentu sehingga petani harus menjual apelnya kepada pengusaha tersebut, selain itu diperlukan promosi yang kuat untuk meningkatkan penjualan dari pengusaha.
2. Para pengusaha keripik apel hendaknya memperbaiki perencanaan dalam penyediaan stok bahan baku untuk mengantisipasi bila sewaktu-waktu ketersediaan stok bahan sulit didapatkan.

3. Meningkatkan promosi melalui media iklan online maupun offline menggunakan teknologi yang terus berkembang, sehingga membuat citra produk bisa terangkat naik dan menjadi tren jajanan kuliner.
4. Memperluas pengetahuan tentang manajemen finansial dan cara mengelola keuangan dengan keuangan keluarga, mengingat usaha keripik apel ini dilakukan oleh pengusaha dengan usia yang sudah berkeluarga.
5. Pemerintah setempat diharapkan turut berperan memberikan bantuan seperti bantuan permodalan, pelatihan finansial melalui dinas usaha kecil menengah (UKM).



DAFTAR PUSTAKA

- Alan budi rianto, (2020). *Identifikasi lapisan lilin pada buah apel menggunakan pengolahan citra digital*. Skripsi
- Agus Suprianto, d (2019). *The Development of Mathematics Mobile Learning Media tio Improve Students Autonomus and Learning Outcomes. Jurnal of primary education*, 86.
- Alhuda, Afif Robi. 2005. *Analisis Usaha dan Efisiensi Agroindustri Kripik Ubi Jalar di Agroindustri Kripik Ubi Jalar Sehati Desa Kemiri Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto*. Skripsi : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Adisasmita, R. 2006. *Membangun Desa Partisipatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aminah. (2005). *Motivasi Masyarakat Desa Hutan Menjadi Pesanggem di Daerah Airan Sungai Serayu Wilayah BKPH Kebasen KPH Banyumas Timur*. Skripsi: Fakultas Pertanian Universitas Jendral Soedirman.
- Asmara, Rosihan; Hanani, Nuhfil; Fahriyah. (2014). *Strategi Peningkatan Daya Saing Komoditas Pertanian*. Malang: Penerbit Gunung Samudra
- Arum Pratiwi 68-76, 2020. *Motivasi Petani Apel Beralih Dari Budidaya Ramah Lingkungan di Desa Bulukerto Kecamatan Bumiaji kota Batu*. Jurnalilmiah.
- Ayustian, Yoga Risqi. (2023). *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Home Industry Kripik Buah Apel di Norokismo Kota Batu*. Skripsi : Program Studi Agribisnis Universitas Islam Malang
- Desvin Renata Paksi, 2020. *System hasil panen dan permintaan pasar buah apel menggunakan metode fuzzy time series*. Politeknik Negeri Malang.
- Departemen Pertanian, 2002 : 2. *Organisasi dan Tata Kerja Proyek Desentralisasi Penyuluhan Pertanian dan Kehutanan*.
- Fajri A. (2011), *Respon Kalus Beberapa Varietas Apel Terhadap Konsentrasi Asam Amino Fenilalin Yang Berbeda Sebagai Prekursor Metabolit Sekunder Quersetin*. Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.
- Fadholi Hernanto. 1989. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Fauzi, Farid. (2015). *Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Agroindustri Sambal Pecel Di Kota Blitar*. Skripsi : Program Studi Agribisnis Universitas Islam Malang

- Hamdi, Miftahul. (2021). *Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Apel di Kota Batu*. Skripsi : Program Studi Agribisnis Universitas Islam Malang
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. In CGPRT Centre (Issue 8). CPGRT Centre.
- Hidayat, L., & Halim, S. (2013). *Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, 1(2).
- Kampf, R., Majerčák, P., & Švagr, P. (2016). *Application of Break-Even Point Analysis*. Nase More, 63(3). <https://doi.org/10.17818/NM/2016/SI9>
- Karmini. (2018). EKONOMI PRODUKSI PERTANIAN (Februari). Mulawarman University Press.
- Kuncoro Mudrajad dan Sazuelson, 2007. *Ekonomika Industri Indonesia*, Penerbit CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Lembaga Penelitian Ekonomi UGM, Tahun 1983.
- Murniati, 2007. *Pengaruh Faktor-Faktor Produksi Terhadap Produktivitas Home Industri Tempe Di Desa Beji Kecamatan Junrejo Kota Batu*. Jurnal. Jurusan Ekonomi Pembangunan.
- Nasruddin, 2017. *Analisis Pendapatan Usaha Keripik Talas Home Industry di Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Nurdin, H. S. (2010). *Analisis Penerimaan Bersih Usaha Tanaman pada Petani Nenas di Desa Palaran Samarinda*. Eksis, 6(1).
- Nurmedika, 2013. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu*. Jurnal. Universitas Tadulako.
- Putong, Iskandar. 2003. *Pengantar Ekonomi Mikro Dan Makro*, edisi kedua (Jakarta: Ghalia Indonesia,).
- Rahmi, I., & Trimo, L. (2019). *Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang)*. Journal of Food System and Agribusiness Vol. 3 .
- Saeri, M. (2018). *Usahatani & Analisisnya (M. S. Dr. Herman SUBagyo (ed.))*. Universitas Wisnuwardhana Malang Press (Unidha Press).

- Santosa, S. I., Setiadi, A., & Wulandari, R. (2013). *Analisis Potensi Pengembangan Usaha Peternakan Sapi Perah Dengan Menggunakan Paradigma Agribisnis Di Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali*. *Buletin Peternakan*, 37(2).
- Shafira, F., Lestari, D., & Affandi, M. (2018). *Analisis Keragaan Agroindustri Tahu Kulit Di Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung*. 6(3).
- Sinta Arifiana Kusumawati, 2022. *Analisis Nilai Tambah Home Industry Bawang Goreng "Miji-Miji Food" Kabupaten Gresik*. *Jurnal Universitas Pembangunan Nasional*.
- Soekartawi. 2011. *Ilmu Usaha Tani*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Teguh. M. 2010. *Manajemen Industri*. Cet 2. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Tumoka, N. (2013). *Analisis Pendapatan Usaha Tani Tomat Di Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa*. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3).
<https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2030>
- Winarso, W. (2014). *Pengaruh Biaya Operasional Terhadap Profitabilitas (ROA) Pt Industri Telekomunikasi Indonesia (Persero)*. *Jurnal Ecomedica*, 2(2).

