

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI GETUK GORENG
DI KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS
JAWA TENGAH**



SKRIPSI

OLEH:

ARLINA DEA SAFITRI

1904010004

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN


**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI GETUK GORENG
DI KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS
JAWA TENGAH**

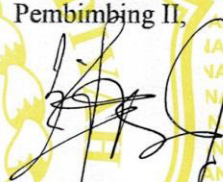
Oleh:
ARLINA DEA SAFITRI
1904010004

Diperiksa dan disetujui
Pada Tanggal: 23 Januari 2024

Pembimbing I,


Pembimbing II,


Watemin, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160242


Sulistiyani Budjningsih, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160170

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan


Dr. Anis Sofyani, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160174

HALAMAN PENGESAHAN


**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI GETUK GORENG
DI KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS
JAWA TENGAH**

Oleh:
ARLINA DEA SAFITRI
1904010004


Telah dipertahankan di depan panitia ujian skripsi
Pada hari Selasa Tanggal 23 Januari 2024
Dan telah memenuhi syarat untuk diterima

SUSUNAN PANITIA

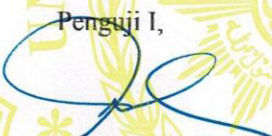
Ketua,


Dr. Anis Sofyani, S.P., M.P.
NIK/NIP. 2160174

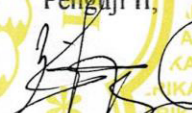
Sekretaris,


Pujiati Utami, S.P., M.P.
NIK/NIP. 2160241

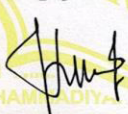
Penguji I,


Watemin, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160242

Penguji II,



Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160170

Penguji III,


Pujiati Utami, S.P., M.P.
NIK/NIP: 2160242

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan


Dr. Anis Sofyani, S.P., M.P.
NIK: 2160174

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Arlina Dea Safitri

NIM : 1904010004

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian dan Perikanan

Universitas : Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan hasil penjiplakan dari karya orang lain.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, dan apabila kelak dikemudian hari terbukti ada unsur penjiplakan, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Purwokerto, 23 Januari 2024

Yang menyatakan



Arlina Dea Safitri
NIM: 1904010004

HALAMAN MOTTO

*Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum hingga mereka
mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri.*

(QS. Ar Rad: 11)

*Saya telah berulang kali merasakan kegagalan dalam hidup saya, itulah
sebabnya saya bisa berhasil.*

(Michael Jordan)

*Untuk dapetin apa yang kamu mau, kamu harus usaha. Walaupun kadang-kadang
apa yang kamu mau, kamu udah usaha hasilnya tidak sesuai ekspektasi, but life
goes on, life doesn't revolve around you. Jadi, mau hidup pahit seperti apa ya
hidup aja.*

(Iqbaal Dhiafakhri Ramadhan)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah rabbil'alamin,

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia serta hidayah-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan kita yakni Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang seperti sekarang ini. Dengan ini saya persembahkan skripsi ini untuk:

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Tusiyo dan Ibu Marsini, yang senantiasa memberikan kasih sayang dan mendukung penulis sampai saat ini. Penulis mengucapkan terimakasih untuk do'a-do'a yang tidak pernah berhenti sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini, terima kasih untuk rasa percaya yang begitu besar bahwa penulis bisa menyelesaikan pendidikan dengan semestinya.
2. Untuk kakak Yuli Noviani dan adik Andhika Apriliando terimakasih telah memberikan kasih sayang dan dukungannya kepada penulis.
3. Teruntuk diri sendiri maaf dan terima kasih, maaf jika selama penyusunan skripsi selalu menyalahkan dan merasa tidak mampu mengejar orang lain, akan tetapi terima kasih sudah bertahan sejauh ini, terima kasih untuk tidak menyerah disaat rasanya sulit untuk dilewati.
4. Dosen pembimbing, yaitu Bapak Watemin, S.P., M.P. dan Ibu Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P. yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran.

Terima kasih atas bimbingan, arahan dan masukan yang telah diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.

5. Dosen Fakultas Pertanian dan Perikanan, penulis ucapkan terima kasih atas semua ilmu dan pengalaman yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan berlangsung.
6. Kepada Muhammad Afrizal, penulis ucapkan terima kasih karena selalu percaya bahwa penulis bisa melewati semua masalah yang ada. Terimakasih karena telah menjadikan penulis lebih semangat dalam penyusunan skripsi dan terima kasih atas apa yang sudah diperjuangkan sejauh ini.
7. Kepada Gina Wulan Amara, penulis ucapkan terima kasih atas dukungan, bantuan, saran dan masukan yang diberikan kepada penulis. Terimakasih telah menjadi pendengar yang baik dan terima kasih atas suka cita yang sudah dilalui bersama.
8. Kepada Anggi Nur Fatimah, penulis ucapkan terima kasih sudah menemani penulis selama masa perkuliahan. Terimakasih telah menjadi pendengar yang baik dan terima kasih atas suka cita yang sudah dilalui bersama.
9. Kepada Iqbaal Dhiafakhri Ramadhan yang selalu memotivasi dan menjadi penyemangat penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Seluruh teman seperjuangan Agribisnis dan Agroteknologi 2019 yang telah memberikan semangat satu sama lain dalam penyusunan skripsi ini, penulis ucapkan terimakasih.

11. Sasti, Sasa, Winda, Una, Piping, penulis ucapkan terima kasih atas dukungan yang diberikan. Terimakasih karena selalu memberikan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.



KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah S.W.T yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga pada akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas Jawa Tengah”. Laporan penelitian ini diajukan untuk dapat menyelesaikan program studi S1. Penulis juga ingin memberikan apresiasi setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah membantu sehingga dapat menyelesaikan laporan penelitian ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Anis Sofyani, S.P., M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
2. Ibu Pujiati Utami, S.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Purwokerto dan selaku Dosen Ketua Program Studi Agribisnis serta Dosen Pengarah
3. Bapak Watemin, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini
4. Ibu Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, masukan dan arahan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen, Staff dan Karyawan Fakultas Pertanian dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

6. Para pelaku Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah yang dapat membantu dan memperoleh informasi yang dibutuhkan.
7. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2019 yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan penelitian ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun sebagai masukan agar dapat bermanfaat dalam pelaksanaan serta penyusunan laporan, demikian penulis mengharap laporan peneliti ini dapat bermanfaat bagi penulis dan orang lain.

Purwokerto, 23 Januari 2024

Hormat Saya

Penulis

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Muhammadiyah Purwokerto dan pengembangan ilmu pengetahuan, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Arlina Dea Safitri
NIM : 1904010004
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian dan Perikanan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Purwokerto
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui dan memberikan Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-Exclusive Royalti-Free Right*) kepada Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas Jawa Tengah.

Beserta perangkat yang ada (jika di perlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Ekklusif ini Universitas Muhammadiyah Purwokerto berhak menyimpan, mengalihmedia/mengalihinformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai Hak Cipta.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Purwokerto
Pada Tanggal : 23 Januari 2024
Yang menyatakan,



(Arlina Dea Safitri)

DAFTAR ISI

| | |
|--|--------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS..... | iv |
| HALAMAN MOTTO | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| KATA PENGANTAR..... | ix |
| PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI..... | xi |
| DAFTAR ISI..... | xii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR..... | xv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvi |
| ABSTRAK | xviii |
| ABSTRACT | xix |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 4 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Manfaat Penelitian | 5 |
| E. Pembatasan Masalah Dan Asumsi | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| A. Karakteristik Singkong | 7 |
| B. Pengertian Agroindustri | 8 |
| C. Nilai Tambah | 10 |
| D. Imbalan Tenaga Kerja..... | 12 |
| E. Serapan Tenaga Kerja | 13 |
| F. Biaya Produksi | 14 |
| G. Penelitian Terdahulu | 16 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 19 |

| | | |
|--|-------------------------------------|-----------|
| A. | Tempat dan Tanggal Penelitian | 19 |
| B. | Metode Penelitian | 19 |
| C. | Jenis Data | 20 |
| D. | Pengumpulan Data | 21 |
| E. | Pengambilan Sampel..... | 21 |
| F. | Definisi Operasional Variabel..... | 22 |
| G. | Analisis Data..... | 24 |
| BAB IV KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN..... | | 29 |
| A. | Keadaan Geografis..... | 29 |
| B. | Jumlah Penduduk..... | 30 |
| C. | Komoditas Pertanian..... | 33 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN..... | | 34 |
| A. | Identitas Responden..... | 34 |
| B. | Proses Produksi Getuk Goreng | 37 |
| D. | Imbalan Tenaga Kerja..... | 42 |
| E. | Serapan Tenaga Kerja..... | 44 |
| F. | Analisis Nilai Tambah | 46 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 51 |
| A. | Kesimpulan | 51 |
| B. | Saran | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | | 53 |
| LAMPIRAN..... | | 56 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Produksi Singkong Kabupaten Banyumas | 2 |
| Tabel 2. Kandungan Gizi dalam 100 gr Singkong | 8 |
| Tabel 3. Penelitian Terdahulu | 16 |
| Tabel 4. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami | 27 |
| Tabel 5. Luas Wilayah Berdasarkan Penggunaan Tanah (Ha) Kecamatan Sokaraja..... | 30 |
| Tabel 6. Kelompok Penduduk Berdasarkan Umur di Kecamatan Sokaraja 2022 | 31 |
| Tabel 7. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin | 32 |
| Tabel 8. Jumlah Komoditas Pertanian di Kecamatan Sokaraja | 33 |
| Tabel 9. Umur Responden Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja | 34 |
| Tabel 10. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin | 35 |
| Tabel 11. Jumlah Lama Usaha Responden di Kecamatan Sokaraja | 36 |
| Tabel 12. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden di Kecamatan Sokaraja..... | 37 |
| Tabel 13. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami..... | 43 |
| Tabel 14 Perhitungan HOK Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja | 45 |
| Tabel 15. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami | 47 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|-----|
| Gambar 1. Subsystem Agribisnis..... | 10 |
| Gambar 2. Rangkain Proses Produksi Getuk Goreng | 40 |
| Gambar 3. Peta Kecamatan Sokaraja | 97 |
| Gambar 4. Wawancara Dengan Responden..... | 97 |
| Gambar 5. Mesin Giling..... | 98 |
| Gambar 6. Dandang | 98 |
| Gambar 7. Tampir | 98 |
| Gambar 8. Lumpang..... | 98 |
| Gambar 9. Proses Penggilingan Singkong | 99 |
| Gambar 10. Pencampuran Singkong Halus Dengan Gula Merah..... | 99 |
| Gambar 11. Pelelehan Gula Merah | 99 |
| Gambar 12. Penaburan Tepung Beras ke Adonan | 99 |
| Gambar 13. Adonan Getuk yang Sudah di Potong | 100 |
| Gambar 14. Penggorengan Getuk | 100 |
| Gambar 15. Getuk Goreng Original..... | 100 |
| Gambar 16. Kemasan Getuk Goreng | 100 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Kuesioner Penelitian | 57 |
| Lampiran 2. Identitas Responden Pelaku Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 60 |
| Lampiran 3. Status Kepemilikan Pabrik dan Biaya Pajak Bumi Bangunan Responden Pelaku Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja | 62 |
| Lampiran 4. Total Biaya Pembelian Bahan Baku Singkong dan Total Penerimaan Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja | 63 |
| Lampiran 5. Biaya Penyusutan Mesin Giling Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 65 |
| Lampiran 6. Biaya Penyusutan Mesin Air Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 67 |
| Lampiran 7. Biaya Penyusutan Wajan Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 69 |
| Lampiran 8. Biaya Penyusutan Dandang Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 71 |
| Lampiran 9. Biaya Penyusutan Tungku Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 73 |
| Lampiran 10. Biaya Penyusutan Lumpang Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 75 |
| Lampiran 11. Biaya Penyusutan Alu Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 77 |
| Lampiran 12. Biaya Penyusutan Pisau Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 79 |
| Lampiran 13. Biaya Penyusutan Tampir Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 81 |
| Lampiran 14. Biaya Penyusutan Bak Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 83 |
| Lampiran 15. Biaya Penyusutan Sodet Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 85 |

| | |
|--|----|
| Lampiran 16. Biaya Penyusutan Serokan Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 87 |
| Lampiran 17. Biaya Bahan Penolong Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 89 |
| Lampiran 18. Penggunaan Tenaga Kerja Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 92 |
| Lampiran 19. Upah Tenaga Kerja Langsung Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 93 |
| Lampiran 20. Perhitungan HOK Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja ... | 94 |
| Lampiran 21. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 96 |
| Lampiran 22. Peta Kecamatan Sokaraja, Banyumas, Jawa Tengah..... | 97 |
| Lampiran 23. Dokumentasi Penelitian Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja..... | 97 |

Arlina Dea Safitri 1904010004 (2024). “**Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas Jawa Tengah**”. Dibawah Bimbingan Watemin, S.P., M.P dan Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah dari bulan Agustus sampai November 2023. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mengetahui proses pengolahan singkong menjadi getuk goreng pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. 2) Mengetahui besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. 3) Mengetahui jumlah tenaga kerja yang terserap pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. 4) Mengetahui nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Teknik penentuan sampel menggunakan purposive sampling atau secara sengaja dengan jumlah sampel yang digunakan sebanyak 27 agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah.

Hasil penelitian ini yaitu: 1) Proses pengolahan singkong menjadi getuk goreng dimulai dengan penyortiran, pengupasan dan pembersihan, pengukusan, pemisahan serat singkong, pelelehan gula merah, penggilingan, pencampuran bahan tambahan, pemotongan, penggorengan dan pengemasan. Teknologi yang digunakan semi tradisional. 2) imbalan tenaga kerja langsung pada agroindustri getuk goreng untuk satu kali proses produksi sebesar Rp 1.458/Kg atau 4,47%. 3) tenaga kerja yang terserap dari seluruh proses produksi getuk goreng sebesar 5,36 HOK. Agroindustri getuk goreng termasuk dalam agroindustri padat karya. 4) Nilai Tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan singkong menjadi getuk goreng sebesar Rp 31.159 dengan rasio 55,92%. Keuntungan yang diterima yaitu sebesar Rp 31.159/Kg dengan rasio 95,53%. Rasio nilai tambah dari pengolahan singkong menjadi getuk goreng masuk dalam kategori tinggi

Kata Kunci: Agroindustri, Tenaga Kerja, Nilai Tambah

Arlina Dea Safitri 1904010004 (2024). *The Analysis of Added Value in Getuk Goreng Agroindustry in Sokaraja District, Banyumas Regency, Jawa Tengah.* Under the guidance of Watemin, S.P., M.P dan Sulistyani Budiningsih, S.P., M.P

ABSTRACT

This research was conducted in the Sokaraja District, Banyumas Regency, Central Java, from August to November 2023. The objectives of this study are: 1) to understand the cassava processing into fried cassava in the fried cassava agroindustry in Sokaraja District, Banyumas Regency, Jawa Tengah; 2) to determine the labor compensation expended in the fried cassava agroindustry in Sokaraja District, Banyumas Regency, Jawa Tengah; 3) to identify the number of workers employed in the fried cassava agroindustry in Sokaraja District, Banyumas Regency, Jawa Tengah; 4) to ascertain the value-added obtained in the fried cassava agroindustry in Sokaraja District, Banyumas Regency, Central Java.

The method used is quantitative descriptive, utilizing both primary and secondary data. The sample selection technique employs purposive sampling, deliberately choosing 27 fried cassava agroindustries in Sokaraja District, Banyumas Regency, Jawa Tengah.

The findings of this research are as follows: 1) The cassava processing into fried cassava begins with sorting, peeling, cleaning, steaming, separating cassava fibers, melting brown sugar, grinding, mixing additional ingredients, cutting, frying, and packaging. The technology used is semi-traditional. 2) The direct labor compensation in the fried cassava agroindustry for one production process is Rp 1,458/kg or 4.47%. 3) The workforce absorbed from the fried cassava production process is 5.36 person-days. The fried cassava agroindustry falls under labor-intensive agroindustry. 4) The value-added obtained from cassava processing into fried cassava is Rp 31,159, with a ratio of 55.92%. The profit received is Rp 31,159/kg, with a ratio of 95.53%. The value-added ratio from cassava processing into fried cassava falls into the high category.

Keywords: Agroindustry, Labor, Value-Added