

Pengembangan Agroindustri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo Jawa Tengah

Eni Istiyanti¹⁾, Francy Risvansuna Fivintari¹⁾, Elita Khairunnisaa¹⁾

¹⁾Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

email : eniistiyanti@umy.ac.id; francy_rf@yahoo.com; elita.khairunnisa.2015@fp.umy.ac.id

Diterima 20 Maret 2020; layak diterbitkan 30 Juni 2020

Ringkasan

Tamarillo memiliki karakteristik lunak dan mengandung banyak air sehingga mudah rusak jika disimpan dalam bentuk segar, oleh karena itu perlu penanganan pascapanen dalam bentuk pemrosesan untuk memperpanjang umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, pendapatan dan keuntungan, serta kelayakan dilihat dari R / C, break event point (BEP) dan nilai tambah dari berbagai produk olahan tamarillo. Penelitian dilakukan dalam survei terhadap semua agroindustri olahan tamarillo di Kabupaten Wonosobo, yang berjumlah 6 agroindustri. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis kuantitatif deskriptif. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan data sekunder dengan cara dokumentasi. Produk olahan Tamarillo terdiri dari manisan, jus buah, dodol, berlian dan labu manisan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi manisan tamarillo adalah yang paling dibandingkan dengan produk olahan lainnya dan dapat menghasilkan pendapatan dan laba terbesar. Semua produk olahan tamarillo layak berdasarkan pada kriteria R / C, BEP dan nilai tambah. Pengembangan agroindustri tamarillo membutuhkan dukungan pemerintah dan pihak-pihak terkait untuk memberikan edukasi kepada konsumen tentang manfaat tamarillo.

Kata kunci : Agroindustri, Kelayakan, Keuntungan, Tamarillo, Nilai tambah

Abstract

Tamarillo have soft characteristics and contain a lot of water so they are easily damaged if stored in fresh form, therefore it is necessary to have post-harvest handling in the form of processing in order to extend the shelf life. The study aims to analyze the costs, income and profits, as well as the feasibility seen from the R / C, break event point (BEP) and the added value of various tamarillo processed products. The study was conducted in a survey of all tamarillo processed agroindustry in Wonosobo Regency, which amounted to 6 agroindustry. The research method used is descriptive quantitative analysis. The study uses primary data obtained through interviews and secondary data by means of documentation. Tamarillo processed products consist of candied, fruit juice, dodol, wajik and candied pumpkin. The results showed that the production of candied tamarillo is the most compared to other processed products and can generate the greatest income and profits. All tamarillo processed products are feasible based on R/C, BEP and value added criteria. The development of tamarillo agro-industry needs the support of the government and related parties to provide education to consumers about the benefits of tamarillo.

Key words: Agroindustry, Feasibility, Profit, Tamarillo, Value added

1. PENDAHULUAN

Terong belanda atau sering disebut kemar memiliki nama latin *Solanum Betaceum* merupakan keluarga

terong-terongan yang memiliki keunikan dibanding terong lainnya yaitu buah dapat dimakan secara langsung tanpa harus diolah terlebih dahulu. Buah terong belanda memiliki kandungan yang

bermanfaat bagi tubuh. Buah terong belanda kaya akan vitamin E, vitamin B6, vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, vitamin C untuk mengobati sariawan, panas dalam dan meningkatkan daya tahan tubuh serta serat yang bermanfaat untuk mencegah kanker dan sembelit [1].

Terong belanda memiliki karakteristik yang lunak dan mengandung banyak air, sehingga buah akan cepat rusak jika disimpan dalam bentuk segar. Setiap 100 gram bagian terong belanda yang dapat dimakan mengandung 85 gram air [2]. Oleh sebab itu diperlukan adanya penanganan pasca panen untuk membantu memperpanjang masa simpan buah. Salah satu caranya adalah dengan mengolah buah terong belanda segar menjadi beberapa produk seperti manisan dan sari buah terong belanda.

Agroindustri merupakan bagian (sub sistem) dari Agribisnis yaitu industri yang memproses dan mentransformasikan hasil pertanian menjadi barang setengah jadi atau barang jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan selanjutnya disebut agroindustri hilir serta industri yang menghasilkan barang-barang yang digunakan untuk proses produksi pertanian seperti pupuk, pestisida dan peralatan pertanian yang disebut agroindustri hulu [3]. Sebagai daerah penghasil terong belanda, di Kabupaten Wonosobo saat ini mulai bermunculan agroindustri olahan terong belanda. Meskipun demikian agroindustri olahan terong belanda masih lebih sedikit dibanding dengan agroindustri olahan lainnya seperti carica. Sebagian besar agroindustri yang mengolah buah terong belanda, juga memiliki olahan dari buah carica. Pelaku usaha banyak yang tidak

tertarik mengolah terong belanda karena belum banyak dikenal masyarakat sehingga konsumennya masih terbatas. Keadaan ini berbeda dengan olahan carica yang sudah menjadi ikon Kabupaten Wonosobo sehingga masyarakat sudah mengenalnya. Kajian terhadap industri olahan carica sudah banyak dilakukan diantaranya tentang studi kelayakan industri rumah tangga minuman buah carica [4], strategi pengembangan industri carica oleh [5] dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi manisan carica [6].

Berbagai olahan terong belanda yang banyak dijumpai di Kabupaten Wonosobo yaitu manisan, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu. Proses pembuatan manisan dan sari buah lebih sederhana dibanding dodol dan wajik sehingga membutuhkan waktu dan tenaga kerja lebih sedikit. Manisan buah adalah buah yang direndam dalam larutan gula pekat sehingga diperoleh buah yang manis dengan tekstur yang renyah dan awet [7]. Bahan tambahan untuk membuat manisan dan sari buah hanya gula pasir, sedangkan wajik dan dodol bahan tambahannya antara lain gula, beras ketan dan kelapa. Hal ini akan berpengaruh terhadap biaya produksi masing-masing olahan terong belanda. Proses pembuatan dodol dan wajik terong belanda juga lebih kompleks dan membutuhkan waktu yang lama serta tenaga kerja yang lebih banyak. Harga manisan dan sari buah terong belanda lebih murah dibandingkan dodol dan wajik. Seberapa besar biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi olahan terong belanda, berapa pendapatan dan keuntungannya? Apakah agroindustri olahan terong belanda layak dijalankan?

Tidak seperti kajian secara ekonomi olahan carica yang sudah banyak dilakukan, kajian secara ekonomi terhadap olahan terong belanda masih sangat terbatas. Penelitian bertujuan menganalisis biaya dan pendapatan, serta kelayakan dilihat dari break event point (BEP) dan nilai tambah berbagai produk olahan terong belanda.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan secara survai di Kabupaten Wonosobo dengan

pertimbangan merupakan daerah penghasil buah terong belanda dan yang memiliki potensi untuk terus mengembangkan agroindustri olahan buah terong belanda [8]. Responden yang diambil adalah seluruh agroindustri olahan buah terong belanda di Kabupaten Wonosobo yang berjumlah 6 industri. Agroindustri olahan terong belanda disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Agroindustri Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo

No	Kecamatan	Nama Industri	Produk Olahan
1.	Kejajar	1. Tumbasita 2. Mahira	Sari buah, dodol dan wajik Manisan
2.	Kalikajar	1. Didam Jaya Abadi	Manisan labu siam
3.	Kaliwiro	1. Surya Adib Putra	Manisan
4.	Kertek	1. EDVA <i>Food</i>	Manisan
5.	Wonosobo	2. Vidi <i>Food</i>	Manisan

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitis secara kuantitatif yaitu menjelaskan keadaan sesuai dengan yang terjadi di lokasi penelitian yang kemudian dianalisis secara kuantitatif. Data terdiri dari data primer yang diperoleh melalui wawancara berdasarkan kuisioner dan data sekunder yang diambil berdasarkan metode dokumentasi. Teknis analisis yang digunakan meliputi analisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan serta analisis kelayakan berdasarkan R-C Ratio, analisis Break Even Point (BEP) harga dan BEP produksi serta nilai tambah.

Biaya produksi, pendapatan, keuntungan dan R/C produk olahan terong belanda berdasarkan formula berikut: [9]

$$TC = TEC + TIC$$

$$TR = Y \cdot Py$$

$$NR = TR - TEC$$

$$\pi = TR - TC$$

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

TC = Total Cost (biaya total)

TR = Total Revenue
(penerimaan total)

TEC = Total Explicit Cost (total biaya eksplisit)

TIC = Total Implicit Cost (total biaya implisit)

NR = Net Revenue (pendapatan)

BEP (Break event point) merupakan suatu kondisi usaha dimana pendapatan memiliki nilai yang sama besar dengan biaya atau dengan kata lain keadaan usaha tidak rugi dan tidak untung (Sunyoto 2014). Hasil dari analisis BEP adalah pelaku usaha dapat mengetahui berapa minimal produk yang harus dihasilkan dan berapa minimal harga jual per unit agar memperoleh keuntungan [10]. Secara matematis BEP dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{BEP Harga} = \text{TC/Produksi}$$

$$\text{BEP Produksi} = \text{TC/Harga produk}$$

Nilai tambah diartikan sebagai penambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena adanya proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi [6]. Nilai tambah merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya. Nilai tambah digunakan untuk mengetahui besaran tambahan

nilai pada satu satuan output yang dihasilkan [11].

Terdapat 5 jenis produk yang diolah dari buah terong belanda yaitu manisan terong belanda, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam.. Agroindustri yang mengolah manisan terong belanda adalah Surya Adib Putra, Mahira, Vidi Food, dan EDVA Food dengan kapasitas produksi perbulan adalah 2.163 cup. Agroindustri Tumbasita merupakan mengolah produk sari buah dengan kapasitas 900 cup tiap bulan, dodol dengan kapasitas 40 kg dan wajik dengan kapasitas 20 kg per bulan. Produk manisan labu siam dihasilkan oleh agroindustri Didam Jaya Abadi dengan kapasitas sebesar 2.100 cup per bulannya. Buah terong belanda yang dibutuhkan untuk memproduksi sesuai kapasitas dalam waktu satu bulan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Bahan Baku Buah Terong Belanda Tiap Produk Olahan

Produk	Jumlah (kg)	Total (Rp)
Manisan	106,25	897.500
Sari buah	50	400.000
Dodol	8	64.000
Wajik	4	32.000
Manisan labu siam	70	140.000

Berdasarkan Tabel 2. diketahui bahwa kebutuhan buah terong belanda untuk produk manisan merupakan yang paling banyak dibandingkan yang lain. Penggunaan bahan baku terong belanda untuk diolah menjadi manisan pada tiap agroindustri yaitu Surya Adib Putra sebanyak 80 kg, Mahira sebanyak 75 kg, Vidi Food sebanyak 70 kg dan EDVA Food sebanyak 200 kg.

a) Biaya Produksi

Biaya produksi pada agroindustri olahan buah terong belanda meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit. Biaya eksplisit merupakan biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh pelaku agroindustri sedangkan biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh agroindustry [9]. Biaya produksi olahan terong belanda disajikan dalam Tabel 3. Biaya terbesar kedua adalah biaya bahan baku dan bahan

tambahan terdiri dari buah terong belanda segar, gula pasir, tepung ketan, labu siam dan bahan tambahan yang lain. Biaya tersebut merupakan faktor utama dalam proses produksi. Besarnya biaya bahan baku dan tambahan tergantung dari banyaknya produk yang dihasilkan. Biaya eksplisit yang paling sedikit dikeluarkan adalah biaya penyusutan alat. Hal ini dikarenakan alat yang digunakan untuk produksi olahan terong belanda umumnya dapat digunakan bertahun-tahun.

Biaya implisit terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat milik sendiri dan biaya bunga modal sendiri. Biaya implisit paling banyak dikeluarkan untuk upah tenaga kerja dalam keluarga. Sebagian besar agroindustri menggunakan tenaga kerja dalam keluarga, bahkan ada satu agroindustri yang keseluruhan menggunakan tenaga kerja dalam keluarga. Agroindustri yang menggunakan tenaga kerja dalam keluarga terbanyak adalah yang mengolah manisan terong belanda.

Tabel 3. Biaya Produksi Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo Biaya (Rp)

Jenis Biaya	Biaya (Rp)				
	Manisan	Sari Buah	Dodol	Wajik	Manisan Labu Siam
Biaya Eksplisit	2.474.508	1.289.512	927.894	500.694	2.106.105
Biaya Implisit	597.502	139.671	56.959	53.755	735.796
Total Biaya	3.072.010	1.429.183	984.853	554.449	2.841.901

Seluruh agroindustri menggunakan tempat dan modal sendiri dalam menjalankan usahanya. Harga sewa tempat dipengaruhi oleh luas bangunan yang digunakan dan lokasi dari bangunan itu. Harga sewa tempat produksi dengan ukuran sesuai kapasitas produksi olahan terong belanda berkisar antara Rp 300.000 – Rp 700.000. Biaya bunga modal sendiri dapat diketahui dengan cara mengalikan total biaya eksplisit dengan suku bunga yang berlaku. Suku bunga yang digunakan adalah BRI yaitu sebesar 9% pertahun atau 0,75% tiap bulannya.

b) Pendapatan

Pendapatan diartikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit [9]. Pendapatan

produk olahan terong belanda disajikan dalam Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa manisan terong belanda paling banyak diproduksi dibanding produk yang lain demikian juga harga satuannya juga paling tinggi dibanding produk cup yang lain. Harga manisan terong belanda paling tinggi yaitu dari agroindustri Surya Adib Putra sebesar Rp 3.000 per cup, diikuti Mahira sebesar Rp 2.917 per cup, Vidi Food sebesar Rp 2.833 per cup dan harga terendah dari EDVA Food dengan harga Rp 2.500 per cup.

Tabel 4. Pendapatan Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo

Jenis Produk	Penerimaan (Rp)	Biaya Eksplisit (Rp)	Pendapatan (Rp)
Manisan	6.082.031	2.474.508	3.607.523
Sari Buah	2.250.000	1.289.512	960.488
Dodol	2.000.000	927.894	1.072.106
Wajik	800.000	500.694	299.306
Manisan Labu Siam	5.250.000	2.106.105	3.143.895

Manisan buah terong belanda mempunyai pendapatan terbesar dibanding dengan produk olahan lainnya yaitu sebesar Rp.3.607.523. Besarnya pendapatan ini salah satunya dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi manisan buah terong belanda dan harga jual. Penelitian yang serupa dilakukan oleh [12], bahwa produksi permen jelli kolang kaling di Limbangan Kendal yang memiliki kapasitas produksi sebesar 240 kemasan per bulan menghasilkan pendapatan sebesar Rp 3.960.000.

c) Keuntungan dan R-C Ratio

Keuntungan adalah selisih antara pendapatan dengan total biaya produksi [9]. Apabila biaya lebih kecil dari pada penerimaan artinya laba positif atau usaha memperoleh untung, sebaliknya, jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, atau agroindustri mengalami kerugian. Keuntungan produk olahan terong belanda disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Keuntungan dan R/C Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo
 Jenis Produk Penerimaan

Jenis Produk	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)	R/C
Manisan	6.082.031	3.072.010	3.010.021	1,98
Sari Buah	2.250.000	1.429.183	820.817	1,57
Dodol	2.000.000	984.853	1.015.147	2,03
Wajik	800.000	554.449	245.551	1,44
Manisan Labu Siam	5.250.000	2.841.901	2.408.099	1,85

Meskipun biaya produksi manisan terong belanda paling besar dibandingkan produk olahan lainnya, keuntungannya juga paling besar. Masing-masing agroindustri memproduksi manisan terong jepang dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan olahan yang lain karena permintaan konsumen terhadap manisan terong jepang cukup tinggi. Konsumen beranggapan bahwa manisan terong belanda mirip dengan manisan carica yang merupakan produk andalan Kabupaten Wonosobo. Rata-rata produksi manisan terong jepang tiap

agroindustri sebanyak 2.163 cup/bulan dengan harga berkisar Rp 2.500-Rp 3.000,-. Penelitian serupa pernah dilakukan [4] bahwa industri rumah tangga minuman buah carica di Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo membutuhkan biaya sebesar Rp 55.347.964, menghasilkan penerimaan sebesar Rp 191.158.500 sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 135.810.536.

R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. R/C digunakan untuk mengukur efisiensi dari suatu usaha. Berdasarkan

tabel 5. dapat diketahui besaran nilai R/C dan seluruh produk memiliki nilai R/C lebih dari satu, artinya keseluruhan produk olahan terong belanda layak untuk diusahakan. Nilai R/C terbesar adalah produk dodol yaitu sebesar 2,03. Artinya bahwa setiap biaya Rp 1 yang dikeluarkan untuk memproduksi dodol terong belanda, menghasilkan penerimaan sebesar Rp 2,03. Nilai R/C produk dodol cukup besar dikarenakan dodol memiliki harga jual yang lebih tinggi dibanding dengan produk lain sehingga rasio antara penerimaan dan biayanya cukup besar.

Produk manisan terong belanda memiliki R/C yang lebih rendah dibandingkan dodol yaitu sebesar 1,98, artinya setiap penggunaan biaya 1 rupiah akan memperoleh penerimaan sebesar 1,98 rupiah. Meskipun demikian nilai R/C manisan terong belanda lebih besar dibandingkan nilai R/C agroindustri nata de coco di Kabupaten Ketapang yaitu

sebesar 1,49 (Wardanu and Uliyanti 2015), lebih besar dari nilai R/C industri manisan carica anggota Asosiasi Pengusaha carica (APC) di Wonosobo sebesar 1,8. [6]. Penelitian yang berbeda dilakukan oleh [13] bahwa usaha pengolahan dodol salak memiliki R/C sebesar 1,77 sedangkan manisan salak nilai R/C sebesar 2,12.

d) Break Event Point (BEP)

BEP (Break event point) merupakan suatu kondisi usaha dimana pendapatan memiliki nilai yang sama besar dengan biaya atau dengan kata lain keadaan usaha tidak untung dan tidak rugi. Hasil dari analisis BEP, pelaku usaha dapat mengetahui berapa minimal produk yang harus dihasilkan dan berapa minimal harga jual per unit agar memperoleh keuntungan [10]. Nilai BEP harga dan BEP produksi masing – masing olahan terong belanda dijelaskan dalam Tabel 6.

Tabel 6. BEP Harga dan BEP Pdosuksi Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo

Jenis Produk	Harga (Rp)	Produksi	BEP Harga (Rp)	BEP Produksi
Manisan (cup)	2.813	2163	1.421	1.092
Sari Buah (cup)	2.500	900	1.588	572
Dodol (kg)	50.000	40	24.621	20
Wajik (kg)	40.000	20	27.722	14
Manisan Labu Siam (cup)	2.500	2100	1.353	1.137

Berdasarkan Tabel 6. diketahui bahwa semua produk olahan terong belanda memiliki harga lebih besar dari nilai BEP harga dan produksinya juga lebih besar dari BEP produksi. Berdasarkan Tabel di atas juga dapat dilihat bahwa harga dan produksi olahan terong belanda mendekati dua kali lipat BEP nya yang dapat diartikan produk olahan terong belanda berupa manisan, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu

layak diusahakan dan dapat menghasilkan keuntungan. Keadaan yang sama terjadi pada agroindustri dodol markisa di Kabupaten Gowa [14] dan usaha manisan buah di Desa Teupin Puntir Kecamatan Syamtalira Aron, Kabupaten Aceh Utara [11] yang layak diusahakan karena harga jual serta volume produksinya berada di atas titik impasnya atau nilainya lebih besar dari nilai BEP.

e) Nilai Tambah

Nilai tambah diartikan sebagai penambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditas karena adanya proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi [15]. Nilai tambah buah terong belanda dari masing-masing produk dijelaskan pada tabel 7 :

Produk dodol terong belanda mempunyai nilai tambah terbesar dengan faktor konversi sebesar 5 artinya 1 kg buah terong belanda dapat menghasilkan sekitar 5 kg dodol. Rasio nilai tambah sebesar 64% artinya setiap Rp 100 nilai produk dodol terong

belanda, akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp 64. Produk manisan terong belanda mempunyai faktor konversi sebesar 20,35 artinya 1 kg buah terong belanda menghasilkan kurang lebih 20,35 cup manisan. Rasio nilai tambah sebesar 61% dapat diartikan setiap Rp 100 nilai produk manisan terong belanda, akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp 61. Keadaan ini sejalan dengan yang terjadi pada agroindustri nata de coco di Kabupaten Ketapang yang mempunyai nilai tambah sebesar Rp. 3.412 per kg dengan rasio sebesar 60 % [16].

Tabel 7. Nilai Tambah Olahan Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo Nilai

No	Variabel	Nilai			
		Manisan	Sari Buah	Dodol	Wajik
1.	Total produksi (cup & kg)	2.162,5	900	40	20
2.	Input bahan baku (kg)	106,25	50	8	4
3.	Faktor konversi	20,35	18	5	5
4.	Harga produk (Rp)	2.813	2.500	50.000	40.000
5.	Harga buah terong belanda (Rp)	8.875	8.000	8.000	8.000
6.	Harga bahan baku lain (Rp)	13.716	16.990	82.362	105.923
7.	Nilai produk (Rp)	57.245	45.000	250.000	200.000
	a. nilai tambah (Rp)	34.654	20.010	159.638	86.077
	b. rasio nilai tambah (%)	61	44	64	43

4. KESIMPULAN

Biaya produksi olahan terong belanda terdiri dari biaya eksplisit dan implisit. Biaya terbesar dikeluarkan oleh agroindustri yang mengolah manisan karena volume produksinya lebih banyak dibandingkan produk olahan terong belanda yang lain. Pendapatan dan keuntungan manisan terong belanda juga lebih besar dari produk olahan lainnya.

Semua produk olahan terong belanda layak diusahakan berdasarkan kriteria R/C, BEP harga, BEP produksi dan nilai tambah. Nilai R/C terbesar

terjadi pada produk dodol terong belanda demikian juga nilai tambahnya. Harga semua produk olahan terong belanda lebih tinggi dibandingkan BEP harga dan volume produksi juga lebih besar dibandingkan BEP produksi yang berarti menguntungkan.

Meskipun produk olahan terong belanda menguntungkan dan layak diusahakan, akan tetapi masih sedikit agroindustri olahan terong belanda di Kabupaten Wonosobo. Keadaan ini disebabkan kurang dikenalnya olahan terong belanda, oleh karena itu perlu dukungan pemerintah dan pihak-pihak

terkait untuk memberikan edukasi kepada konsumen tentang manfaat atau khasiat terong belanda sehingga agroindustri olahan terong belanda dapat meningkatkan kapasitas produksi serta mengembangkan usahanya.

5. REFERENSI

- [1] A. M and L. Andreas, *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- [2] I. P. Hortikultura, "2005 Mengenal Budidaya Terong Pirus (*Cyphomandra betacea* S.)," <http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/IPTEK>., p. 2005, 2005.
- [3] N. A. Pratiwi, Harianto, and A. Daryanto, "Peran Agroindustri Hulu dan Hilir dalam Perekonomian dan Distribusi Pendapatan di Indonesia," *J. Manaj. Agribisnis*, vol. 53, no. 4, p. 130, 2017.
- [4] M. Janah, R. Subantoro, and E. D. Nurjayanti, "Studi Kelayakan Industri Rumah Tangga Minuman Buah Carica (Studi Kasus di Desa Patak Banteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo)," *Mediagro*, vol. 13, no. 1, pp. 1–9, 2016.
- [5] A. Permadi, "Strategi Pengembangan Industri Kecil Carica," *JEJAK (Jurnal Ekon. dan Kebijakan)*, vol. 8, no. 1, pp. 45–53, 2015.
- [6] Meiliandani, U. Hasanah, and D.P. Utami, "Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Pada Industri Manisan Carica (Studi Kasus Pada Anggota Asosiasi Pengusaha Carica Di Kabupaten Wonosobo)," *J. Surya Agritama* 4, vol. 4, no. 1, pp. 118–127, 2015.
- [7] Anonimus, *Paket Keahlian Teknologo Pengolahan Hasil Pertanian Produksi Hasil Nabati Kementrian*, vol. 1, no. 2. 2013.
- [8] BPS, "Berita Resmi Statistik," *Berita Resmi Statistik No. 62/07/Th. XIX, 01 Juli 2016 No. 62/07/ Th. XIX, 01 Juli 2016*, p. 01 Juli 2016, 2016.
- [9] K. Suratiyah, *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta, 2015.
- [10] D. Sunyoto, *Studi Kelayakan Bisnis*. CAPS (Center of Academic Publishing Service). Yogyakarta., 2014.
- [11] E. Fitriya, Elfiana, and Martina, "Analisis Kelayakan Usaha Manisan Buah di Desa Teupin Pundi Kecamatan Syamtalira Aron Kabupaten Aceh Utara," *J. S. Pertan.*, vol. 1, no. 1, pp. 70–76, 2017.
- [12] I. Hartati, N. Widiasmadi, and R. Subantoro, "Analisa Kelayakan Usaha Produksi Permen Jelly Kolang-Kaling di Limbangan Kendal," *Tecno*, vol. 17, no. 2, pp. 028 – 032, 2016.
- [13] H. Hapsari, E. Djuwendah, and T. Karyani, "Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya," *J. Agrik.*, vol. 19, no. 2, pp. 208–214, 2008.
- [14] N. S. Achmad, Husain, and Lahming., "Studi Kelayakan Usaha Agroindustri Dodol Markisa di Kelurahan Malino Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa," *J. Pendidik. Teknol. Pertan.*, vol. 4, pp. 53–67, 2018.
- [15] S. Maulidah, *Pengantar Manajemen Agribisnis*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 2012.
- [16] A. P. Wardanu and Uliyanti, "Analisa Nilai Tambah Dan Kelayakan Agroindustri Nata De Coco Di Kabupaten Katapang Klimantan Barat," *J. Teknol. Dan*

Ind. Pertan. Indones. 7, vol. 7,
no. 2, pp. 44–47, 2015.