



**ANALISIS PENDAPATAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
PENGOLAHAN DAGING BUAH KEMIRI DI KABUPATEN
HULU SUNGAI SELATAN**

**Income Analysis of Candlenut Processing Home Industry in Hulu Sungai
Selatan Regency**

Khairunnisa*, Nuri Dewi Yanti, Hairin Fajeri

Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci

Analisis; Industri Rumah Tangga;
Kemiri.

Korespondensi

Corresponding author
E-mail:

nkhairunnisa987@gmail.com

Diterima: xx September 2021,
Disetujui: 10 September 2021,
Diterbitkan: 1 Desember 2021

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, dan keuntungan serta mengetahui permasalahan apa saja yang dihadapi oleh industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Penelitian dilakukan pada bulan Oktober sampai dengan bulan Desember 2020. Data yang dikumpulkan adalah data satu kali proses produksi dalam kisaran waktu satu minggu. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode acak berimbang (*proportional random sampling*) sebanyak 30 orang pengolah kemiri dijadikan sebagai responden dengan pertimbangan bahwa kondisi populasi mayoritas homogen. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh industri pengolahan daging buah kemiri sebesar Rp1.225.628 per satu kali proses produksi, rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 1.582.578 per satu kali proses produksi dan keuntungan yang didapat rata-rata sebesar Rp356.950 per satu kali proses produksi. Adapun permasalahan yang dihadapi industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri adalah ketersediaan bahan baku dan peralatan yang masih sederhana.

PENDAHULUAN

Pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk mengawetkan, menyajikan produk menjadi lebih siap dikonsumsi, serta meningkatkan kualitas produk sehingga dapat disajikan dalam bentuk yang lebih baik sehingga memberikan kepuasan pada konsumen. Terdapat banyak produk pertanian yang sangat potensial untuk ditingkatkan nilainya sehingga dapat memperoleh harga jual yang lebih tinggi (Widodo, 2013).

Di Indonesia terdapat banyak industri pengolahan pertanian, salah satunya adalah industri pengolahan kemiri. Hal ini disebabkan karena adanya pasar kemiri yang semakin terbuka sehubungan dengan semakin meningkatnya kebutuhan konsumsi kemiri, baik di dalam negeri maupun di luar negeri (Rura, 2014).

Biji kemiri merupakan salah satu produk hasil pertanian yang banyak diusahakan oleh masyarakat di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Kecamatan Loksado menempati posisi pertama sebagai penghasil biji kemiri di Kabupaten Hulu

Sungai Selatan. Data populasi industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Populasi industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

No	Kecamatan	Jumlah Industri Rumah Tangga
1.	Padang Batung	1
2.	Loksado	164
3.	Telaga Langsat	1
Jumlah		166

Sumber : Badan Pusat Statistik 2013

Berdasarkan Tabel 1, Kecamatan Loksado merupakan daerah sentra produksi biji kemiri yang ada di Kabupaten Hulu Sungai Selatan karena memiliki unit usaha terbesar. Hal ini dikarenakan sebagian besar penduduk di Kecamatan Loksado mengolah buah kemiri sebagai mata pencaharian mereka.

Pengolah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan dalam menjalankan usahanya menghadapi beberapa masalah antara lain adalah perusahaan kemiri pada umumnya masih dalam taraf industri hulu yang dilakukan oleh masyarakat petani atau pemilik pohon kemiri. Sebagian besar mereka mendapatkan nilai tambah dengan cara menjual kemiri dalam bentuk kemiri kupas (kemiri isi). Pemecahan yang dilakukan masih menggunakan alat tradisional yang dibuat sendiri oleh pemilik usaha.

Analisis pendapatan pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan sangat penting bagi pengusaha dalam melaksanakan usahanya guna peningkatan keuntungan serta pengembangan usaha, termasuk industri pengolahan daging buah kemiri. Dalam kenyataannya seringkali pengusaha kurang memperhatikan besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan usahanya. Kenyataan inilah yang mendorong peneliti mengadakan suatu penelitian mengenai analisis industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri serta masalah yang dihadapi pada industri pengolahan daging buah kemiri.

Tujuan dan Kegunaan

Terdapat dua tujuan dalam penelitian ini. Pertama untuk menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Kedua, untuk menganalisis apa saja permasalahan yang dihadapi oleh industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

Kegunaan penelitian ini yang pertama adalah bagi peneliti, dapat memberikan ilmu pengetahuan yang lebih luas mengenai usaha industri pengolahan buah kemiri. Kedua, bagi pemerintah, dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan dalam pengembangan industri rumah tangga pengolahan buah kemiri. Ketiga, bagi pelaku industri, dapat digunakan sebagai bahan kajian dalam peningkatan usaha dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal. Keempat, bagi pembaca, diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan tambahan referensi terutama untuk penyusunan penelitian selanjutnya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Malinau dan Desa Ulang, Kecamatan Loksado, Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai dari bulan Oktober sampai Desember 2020.

Jenis Data dan Sumber Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari responden melalui wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang sudah dipersiapkan. Sumber data primer dari penelitian ini adalah para pengolah kemiri pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri.

Data sekunder adalah data dari laporan maupun dokumen resmi dari lembaga yang terkait dengan penelitian. Data sekunder dalam penelitian ini berasal dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Dinas Pertanian Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Loksado, Kantor Kecamatan dan Kantor Kelurahan.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini dilaksanakan dengan metode acak berimbang (*proportional random sampling*) sebanyak 30 orang pengolah kemiri dijadikan sebagai responden dengan pertimbangan bahwa kondisi populasi mayoritas homogen.

Analisis Data Penelitian

Untuk tercapainya tujuan pertama yaitu untuk menganalisis besar biaya, penerimaan dan keuntungan industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri. Rumus yang digunakan dalam menghitung biaya total yaitu (Kasim, 2004):

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dengan:

TC = Biaya total (*total cost*) (Rp)
TFC = Biaya tetap (*fixed cost*) (Rp)
TVC = Biaya variabel (*variable cost*) (Rp)

Dalam penelitian ini untuk menghitung nilai penyusutan peralatan menggunakan metode garis lurus, dinyatakan dengan rumus (Kasim, 2004):

$$D = \frac{N - N}{Up} \quad (2)$$

dengan:

D = Biaya penyusutan (Rp/tahun)
Na = Harga awal barang (Rp)
Ns = Nilai sisa barang (Rp)
Up = Umur ekonomis barang (tahun)

Untuk menghitung penerimaan maka dapat digunakan rumus sebagai berikut (Kasim, 2004):

$$TR = Y \times Py \quad (3)$$

dengan:

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total) (Rp)
Y = Jumlah Produksi (kg)
Py = Harga per satuan (Rp/Satuan)

Untuk menghitung keuntungan dengan menggunakan rumus (Kasim, 2004):

$$\pi = TR - TC \quad (4)$$

dengan:

π = Keuntungan/laba (Rp)
TR = Penerimaan (Rp)
TC = Biaya total (Rp)

Untuk tujuan penelitian yang kedua yaitu mengetahui apa saja permasalahan yang dihadapi oleh industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri menggunakan analisis deskripsi yaitu dengan menggambarkan secara sederhana permasalahan yang ada pada usaha dan memberikan alternatif solusi permasalahan pada usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Responden

Identitas responden merupakan keadaan yang menggambarkan kondisi umum dari produsen rumah tangga daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang masih aktif berproduksi pada saat dilakukannya penelitian. Identitas responden yang dikaji dalam penelitian ini adalah umur, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga, lama berusaha, status usaha, alasan berusaha, status kepemilikan tempat usaha dan sumber modal usaha.

Umur Responden. Dalam penelitian ini responden memiliki umur berkisar antara 15-64 tahun dengan presentase (93,33%) yang artinya rata-rata responden berada pada umur produktif.

Tingkat Pendidikan. Pendidikan terakhir yang ditempuh para pengolah kemiri mayoritas adalah SD yang berjumlah 16 orang (53,33%). Dalam usaha pengolahan buah kemiri tingkat pendidikan bukanlah sebagai penghalang, hal ini dikarenakan dalam mengolah buah kemiri terbilang cukup mudah untuk dipelajari.

Tanggungan Keluarga. Responden yang memiliki jumlah tanggungan paling banyak adalah yang jumlah tanggungannya 3 orang yakni sebanyak 16 orang responden (53,33%). Sedangkan yang jumlah tanggungannya paling sedikit adalah yang jumlah tanggungannya 4 orang, yakni ada 2 responden (6,66%).

Lama Berusaha. Lama usaha responden berkisar antara 10 – <20 tahun dan 20 – <30 tahun yaitu masing-masing sebanyak 9 orang

dengan presentase masing-masing sebesar (30%). Hal ini menunjukkan bahwa responden telah cukup lama menjalankan usahanya, sehingga mereka memiliki cukup pengalaman dalam mengolah buah kemiri.

Status Usaha. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 21 orang responden (70%) menjadikan usaha ini sebagai pekerjaan utama. Sedangkan sebanyak 9 orang responden (30%) menjadikan industri pengolahan buah kemiri sebagai pekerjaan sampingan.

Alasan Berusaha. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolah kemiri dalam mengusahakan usaha karena terdapat beberapa alasan. Alasan paling besar dikarenakan usaha warisan yaitu sebanyak 19 responden (63,33%). Sedangkan alasan terbesar kedua dalam mengusahakan industri pengolahan buah kemiri adalah karena tidak mempunyai pekerjaan lain yaitu sebanyak 8 responden (26,66%). Alasan lain responden mengusahakan industri pengolahan buah kemiri karena dianggap lebih menguntungkan daripada untuk usaha lain, yaitu sebanyak 3 orang responden (10%).

Status Kepemilikan Tempat Usaha. Berdasarkan hasil penelitian seluruh responden (100%), menjadikan rumah tempat tinggal sekaligus sebagai tempat produksi pengolahan kemiri, ini artinya pemilik industri tidak mempunyai tempat khusus sebagai tempat industri.

Sumber Modal Usaha. Berdasarkan hasil penelitian seluruh responden (100%) menggunakan modal sendiri. Para pengolah kemiri dalam memulai usahanya lebih memilih untuk tidak meminjam modal dari pihak lain, karena mereka tidak ingin terbebani dalam hal pembayarannya.

Proses Produksi. Produksi dan pengolahan buah kemiri dilakukan setiap hari dalam sebulan, namun satu kali proses produksi dapat memakan waktu 7 hari, sehingga dalam satu bulan pengolah kemiri dapat melakukan empat kali proses produksi. Proses produksi secara keseluruhan dilakukan di rumah pribadi masing-masing responden.

Bahan Baku. Berdasarkan hasil penelitian terdapat 12 responden (40%) yang mempunyai kebun sendiri sehingga bahan baku untuk pengolahan buah kemiri didapat dari hasil kebun sendiri. Sebaliknya ada 18 responden (60%) tidak mempunyai kebun sendiri, sehingga bahan baku diperoleh dengan cara membeli dari pedagang pengumpul atau petani kemiri.

Bahan Bakar. Bahan Bakar yang digunakan dalam pengolahan buah kemiri ada dua macam yaitu, kayu bakar dan cangkang kemiri. Untuk kayu bakar para pengolah kemiri tidak membeli karena kayu bakar mudah sekali didapat dengan hanya mencari disekitar hutan setempat. Dan untuk cangkang kemiri merupakan milik sendiri yang didapat dari limbah hasil pemecahan.

Bahan Pengemasan. Bahan pengemas yang digunakan dalam pengolahan buah kemiri adalah karung. Untuk bahan ini mereka biasa membelinya di Pasar.

Peralatan. Alat yang dipakai tergolong masih sederhana. Adapun alat-alat yang digunakan dalam pengolahan buah kemiri diantaranya adalah timbangan, ember, drum, tungku, keranjang, nyiru, batu, penguik, tempat pengasapan dan terpal.

Tahapan Pengolahan Buah Kemiri. Proses pengolahan kemiri meliputi beberapa tahapan, yaitu perebusan, perendaman, pemecahan cangkang kemiri, pengeringan, sortasi biji kemiri dan pengemasan.

Analisis Biaya Pengolahan Daging Buah Kemiri

Biaya tetap. adalah biaya yang harus ada dan tetap harus dikeluarkan, tanpa terikat ada atau tidaknya hasil produksi yang diperoleh, biaya tetap yang dikeluarkan para pengolah kemiri meliputi biaya penyusutan peralatan, penyusutan bangunan dan penyusutan kendaraan.

Penyusutan Peralatan. Perhitungan nilai penyusutan peralatan digunakan rumus Metode Garis Lurus. Rata-rata biaya penyusutan peralatan pengolah buah kemiri per satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rata-rata biaya penyusutan peralatan per satu kali proses produksi pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan

N o	Jenis Peralatan	Jumlah (unit)	Umur Ekonomis (tahun)	Harga Awal (Rp)	Penyusutan/ tahun (Rp)	Penyusutan/ bulan (Rp)	Penyusutan/ proses produksi (Rp)
1	Timbangan	1	5	2.266.667	312.667	26.056	6.514
2	Ember	3	1	20.967	59.367	4.947	1.237
3	Keranjang	2	1	21.000	47.000	3.917	979
4	Nyiru	2	1	15.000	33.500	2.792	698
5	Drum Perebusan	1	½	200.667	481.333	40.111	10.028
6	Drum Perendam	1	5	200.667	48.133	4.011	1.003
7	Tungku	1	5	50.000	12.000	1.000	250
9	Penguit	2	2	5.000	5.417	451	113
10	Terpal	1	2	15.000	8.000	667	167
11	Tempat Pengasapan	1	5	200.000	40.000	3.333	833
Jumlah					1.047.417	87.185	21.821

Sumber : Data Primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui rata-rata biaya penyusutan peralatan pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan adalah sebesar Rp 21.821 per satu kali proses produksi. Peralatan ini biasanya dibeli pada awal mereka mulai menjalankan industri pengolahan daging buah kemiri sehingga biaya penyusutan peralatannya kecil.

Sewa Tempat Produksi. Sewa yang dikeluarkan oleh industri pengolahan daging buah kemiri dalam hal ini adalah sewa bangunan yang meliputi tempat untuk berproduksi. Walaupun bangunan yang digunakan adalah milik sendiri, untuk mempermudah pembagian dan perhitungan proporsi bangunan yang dipakai untuk tempat produksi perhitungannya diasumsikan dengan biaya sewa berdasarkan harga sewa di daerah Kecamatan Lokasado. Biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran sewa tempat selama 1 bulan yaitu sebesar Rp 100.000. Sehingga biaya sewa tempat dalam satu kali proses produksi selama 1 minggu sebesar Rp 25.000.

Biaya Bunga Modal. Dalam penelitian ini biaya bunga modal milik sendiri dimasukan ke dalam komponen biaya tetap, dimana tingkat suku bunga yang berdasarkan sistem Kredit Usaha Rakyat (KUR) dari bank BRI sebesar

4,92% dalam 1 tahun yang berlaku semenjak 31 Desember 2019. Sehingga dalam satu kali proses produksi selama 1 minggu sebesar 0,1025 %. Biaya bunga modal pengolah kemiri dan uraian komponen biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata biaya tetap per satu kali proses produksi pada industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan

N o	Uraian Biaya	Rata-rata biaya tetap/proses produksi (Rp)
1	Biaya Penyusutan Peralatan	21.821
2	Biaya Sewa Tempat Produksi	25.000
3	Biaya Bunga Modal	1.343
Jumlah		48.164

Sumber : Data Primer diolah, 2020

Biaya Variabel. Biaya variabel adalah biaya yang besar pengeluarannya tergantung besar kecilnya produksi, adapun biaya variabel pada pengolahan buah kemiri terdiri dari biaya bahan baku, biaya pengemasan, biaya bahan bakar, biaya transportasi, biaya listrik, dan biaya tenaga kerja.

Biaya Tenaga Kerja. terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja diukur dalam satuan

Hari Orang Kerja (HOK). Upah yang diberikan berkisar antara Rp 20.000-Rp 30.000/tahapan produksi/hari. Upah tenaga kerja dalam keluarga ditetapkan berdasarkan upah tenaga kerja luar keluarga. Rata-rata upah yang diterima oleh tenaga kerja pengolahan buah kemiri dapat dilihat pada Tabel 5 berikut

Tabel 5. Rata-rata biaya tenaga kerja per satu kali proses produksi pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Tenaga Kerja (Jenis Pekerjaan)	Jumlah (Orang)	Hari Kerja	Jam Kerja/Hari	HOK	Upah/Hari (Rp)	Biaya (Rp)
TKDK						
Perebusan	1	1	3	0,3375	20.000	6.750
Perendaman	1	1	1	0,1125	20.000	2.250
Pemecahan	2	2	4	1,9333	30.000	58.000
Pengeringan	1	2	3	0,675	30.000	20.250
Pengemasan	1	1	2	0,225	20.000	2.250
Jumlah TKDK				3,283		89.500
TKLK						
Perebusan	1	1	3	0,0375	20.000	750
Perendaman	1	1	1	0,0125	20.000	250
Pemecahan	2	2	4	0,2	30.000	6.000
Pengeringan	1	2	3	0,075	30.000	2.250
Pengemasan	1	1	2	0,025	20.000	500
Jumlah TKLK				0,350		9.750
Total				3,633		99.250

Sumber : Data primer diolah, 2020

Untuk rincian mengenai biaya variabel yang dikeluarkan para pengolah kemiri per satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata biaya variabel per satu kali proses produksi pada industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

N o	Uraian Biaya	Satuan	Jumlah (unit)	Harga/satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Bahan baku (Kemiri)	Kg	148	7.083	1.047.903
2	Pengemasan (Karung)	Lembar	1,23	1.723	2.107
3	Bahan Bakar (Kayu Bakar) (Cangkang Kemiri)	Ikut Karung	2 1,23	2.000 5000	4.000 6.167
4	Listrik (Lampu dan Air)	Rp	-	-	3.200
5	Transportasi (Biaya Angkut Bahan Baku)	Kg	148	50	7.418
6	Tenaga Kerja	Orang	-	-	99.250
Jumlah					1.177.463

Sumber : Data primer diolah, 2020

Biaya Total. Biaya total adalah biaya keseluruhan yang dikeluarkan dalam proses produksi, dengan menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel, adapun biaya total yang dikeluarkan pengolah kemiri per satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Rata-rata biaya total per satu kali proses produksi pada industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan.

No	Uraian Biaya	Rata-rata biaya total/proses produksi (Rp)
1	Biaya Tetap	48.164
2	Biaya Variabel	1.177.463
Jumlah		1.225.628

Sumber : Data primer diolah, 2020

Penerimaan. Penerimaan yang diterima merupakan perkalian antara rata-rata produksi biji kemiri yang dijual dengan harganya. Adapun rata-rata produksi adalah sebesar 49,46 /kg, sedangkan harga penjualan biji kemiri sebesar Rp 32.000/kg. Besar penerimaan yang diperoleh dari industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan adalah sebesar Rp 1.582.578 per satu kali proses produksi dengan asumsi seluruh biji kemiri yang diproduksi terjual semua dalam waktu tersebut. Penerimaan yang diterima oleh pengolah kemiri dipengaruhi oleh cara penjualan dan pemasaran yang cukup mudah. Pengolah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan memasarkan produknya melalui pedagang pengumpul. Saluran pemasaran kemiri masyarakat adalah pengolah kemiri, pedagang pengumpul desa/kecamatan, pedagang di pasar lokal (Kandangan), pedagang pengumpul besar (Banjarmasin). Para pengolah kemiri lebih memilih untuk menjual biji kemiri melalui pedagang pengumpul karena biji kemiri dapat lebih cepat terjual bila dibandingkan dengan memasarkannya sendiri. Dengan adanya kegiatan pemasaran yang cukup mudah membuat pengolah kemiri lebih terjamin dalam hal penerimaan, karena adanya kepastian terjualnya produk yang mereka produksi.

Keuntungan. merupakan hasil dari perhitungan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan, sehingga hasilnya adalah keuntungan bersih yang diterima, untuk lebih jelasnya mengenai rata-rata

keuntungan yang diperoleh para pengolah kemiri per satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-rata keuntungan per satu kaliproses produksi pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Uraian	Rata-rata biaya (Rp)
Penerimaan (TR)	1.582.578
Total Biaya (TC)	1.225.628
Keuntungan	356.950

Sumber : Data primer diolah, 2020

Permasalahan dalam Industri Rumah Tangga Pengolahan Daging Buah Kemiri

Pada penelitian menjabarkan permasalahan yang terjadi pada industri rumah tangga pengolahan daging buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, adapun permasalahan sebagai berikut :

1. Kendala bahan baku. Tanaman kemiri adalah bahan baku utama pembuatan biji kemiri. Panen buah hanya dapat dilakukan 2-3 kali dalam setahun. Karena tanaman kemiri merupakan jenis tanaman tahunan yang tidak berbuah sepanjang tahun. Informasi dari masyarakat menyebutkan bahwa kisaran bulan musim berbuah kemiri adalah antara bulan Mei sampai Juli dan bulan November sampai Januari.
2. Kendala peralatan yaitu tidak adanya mesin pemecah kemiri. pengupasan biji kemiri dilakukan dengan cara manual tanpa menggunakan mesin pemecah biji kemiri. Cara tradisional atau manual tentu saja membutuhkan tenaga yang lebih besar dan waktu yang lebih lama. Pemecahan biji kemiri secara manual nampaknya masih menjadi pilihan yang paling memungkinkan selama belum adanya mesin pemecah biji kemiri yang baik dan dengan harga yang terjangkau.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada industri pengolahan buah kemiri, maka kesimpulan yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan daging buah kemiri di daerah Penelitian masih dilakukan secara tradisional yaitu dengan alat yang masih sederhana seperti alat pemukul berupa batu dan alat pencungkil yang terbuat dari paku yang ujungnya ditipiskan yang digunakan pada proses pemecahan dan dilakukan secara manual. Keseluruhan proses pengolahan daging kemiri membutuhkan waktu 7 hari.
2. Rata-rata biaya total industri rumah tangga pengolahan buah kemiri di Kabupaten Hulu Sungai Selatan adalah sebesar Rp1.225.628 per proses produksi. Rata-rata penerimaan yang diperoleh pengolah kemiri sebesar Rp1.582.578 per proses produksi. Dengan demikian rata-rata keuntungan yang didapat pengolah kemiri sebesar Rp 356.950 per proses produksi (Rp 1.427.800 per bulan).
3. Di daerah penelitian belum ada upaya pemanfaatan bagian lain dari buah kemiri yang bisa menambah penghasilan pengusaha. Selain itu permasalahan yang dihadapi industri rumah tangga pengolahan buah kemiri adalah ketersediaan bahan baku terbatas, dan belum adanya upaya pemanfaatan hasil samping dari buah kemiri.

Saran

Adapun saran yang diberikan terhadap penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan daging buah kemiri yang masih menggunakan peralatan sederhana dan tidak menggunakan alat-alat produksi modern yang diberikan oleh dinas terkait, oleh sebab itu diharapkan penyuluh dapat berperan lebih aktif lagi dalam melakukan pembinaan, pendampingan dan pengawalan terhadap program pemerintah mengenai penggunaan alat-alat produksi modern yang baik dan benar karena bisa jadi hasil yang tidak sesuai dengan harapan pemilik usaha disebabkan oleh salahnya penggunaan alat

produksi tersebut, sehingga diharapkan alat-alat produksi modern yang diberikan oleh pemerintah kepada usaha ini dapat bermanfaat sebagaimana mestinya.

2. Keuntungan yang diperoleh pengolah kemiri masih jauh dibawah dari Upah Minimum Provinsi(UMP) Provinsi Kalimantan Selatan. Hal ini tentunya harus menjadi perhatian dari Pemerintah, misalnya dengan memberikan terobosan-terobosan baru melalui peran penyuluh pertanian mengenai pelatihan pemanfaatan bagian kemiri lainnya seperti arang dari cangkang kemiri dan minyak kemiri agar para pengolah kemiri dapat lebih meningkatkan pendapatannya. Pemerintah hendaknya memberikan terobosan-terobosan baru melalui peran penyuluh pertanian mengenai diversifikasi hasil kemiri lainnya misalnya arang dari cangkang kemiri dan minyak kemiri.
3. Permasalahan bahan baku yang terkadang kurang mencukupi mencari alternatif ke daerah lain misalnya ke daerah Kabupaten Tanah Bumbu karena Kecamatan Lokasado yang berbatasan langsung dengan daerah Kabupaten Tanah Bumbu.

DAFTAR PUSTAKA

- Widodo, 2013. Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah Untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional. Liberty. Yogyakarta.
- Rura, 2014. Analisa Pemasaran Buah Kemiri Di Desa Bakubakulu Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi. Palu Jurnal. ISSN :2406-8373. 2, No. 2: 8-16
- Badan Pusat Statistik 2013. Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Hasil Pencacahan Lengkap Sensus Pertanian 2013 dan Survei Pendapatan Usaha Rumah Tangga Pertanian 2013. Hulu Sungai Selatan
- Kasim, S. A. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Fakultas Pertanian Lambung Mangkurat. Banjarbaru