



ANALISIS NILAI TAMBAH PITAYA SIRUP DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI BUAH NAGA

Estin Roso Pristiwaningsih

estin@polije.ac.id

Politeknik Negeri Jember

Ahmad Haris Hasanuddin Slamet

ahmad.haris@polije.ac.id

Politeknik Negeri Jember

Alamat: Jalan Mastrip, Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur

Korespondensi penulis: *ahmad.haris@polije.ac.id*

Abstrak. *Dragon fruit is a leading commodity in Banyuwangi Regency that has great potential for development in the form of an agro-industry. However, its utilization is still limited to fresh form and has not been widely developed in the form of high-value-added processing. This problem is the basis for this study, with the aim of analyzing the potential added value of processed dragon fruit products in the form of pitaya syrup, dragon fruit syrup enriched with spices as a form of product innovation. This study uses a descriptive approach with the Hayami value-added analysis method. The results show that pitaya syrup products have a very high added value, namely IDR 215,000/kg, with a value-added ratio of 91.8% and a profit level of 53.4%. These figures indicate that this product has promising economic potential compared to other processed agricultural products. To support sustainable business development, this study also proposes a cluster-based development strategy that involves synergy between dragon fruit farmer groups, processed producers, cooperatives, mediators, and business actors. The cluster approach based on collaboration between academics, business actors, and the government is expected to strengthen the dragon fruit agro-industry value chain sustainably in the local area.*

Keywords: *: dragon fruit, pitaya syrup, added value, agroindustry, cluster system*

Abstrak. Buah naga merupakan komoditas unggulan di Kabupaten Banyuwangi yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam bentuk agroindustri. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk segar dan belum banyak dikembangkan dalam bentuk olahan bernilai tambah tinggi. Permasalahan tersebut menjadi dasar dilakukannya penelitian ini, dengan tujuan untuk menganalisis potensi nilai tambah dari produk olahan buah naga berupa *pitaya syrup*. sirup buah naga yang diperkaya dengan rempah-rempah sebagai bentuk inovasi produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode analisis nilai tambah Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk pitaya syrup memiliki nilai tambah yang sangat tinggi, yaitu Rp 215.000/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 91,8% dan tingkat keuntungan mencapai 53,4%. Angka tersebut menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan dibandingkan produk olahan pertanian lainnya. Untuk mendukung keberlanjutan pengembangan usaha, penelitian ini juga mengusulkan strategi pengembangan berbasis sistem klaster yang melibatkan sinergi antara kelompok tani penghasil buah naga, produsen olahan, koperasi, mediator, hingga pelaku usaha. Pendekatan klaster berbasis kolaborasi akademisi, pelaku bisnis, dan pemerintah diharapkan dapat memperkuat rantai nilai agroindustri buah naga secara berkelanjutan di wilayah lokal.

Kata Kunci: *: buah naga, pitaya syrup, nilai tambah, agroindustri, sistem klaster*

PENDAHULUAN

Komoditas buah-buahan memiliki prospek yang cerah pada pengembangan agroindustri di Indonesia. potensi ini didukung meningkatnya permintaan dari berbagai produk buah-buahan. Salah satu produk buah-buahan yang memiliki prospek cerah untuk dikembangkan yaitu

komoditas buah naga (Tiyas, 2015). Buah naga menjadi salah satu produk unggulan daerah khususnya di Kabupaten Banyuwangi. Buah naga menjadi salah satu komoditas prioritas yang tercantum dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Banyuwangi Tahun 2016-2021 (Rambe, 2021).

Kabupaten Banyuwangi dikenal sebagai sentra penghasil buah naga di Indonesia. Buah naga menjadi produk Unggulan di Kabupaten Banyuwangi. Buah naga hampir dibudidayakan di sebagian besar Kecamatan di Banyuwangi. Buah naga dapat ditanam tidak hanya di area persawahan namun juga dapat ditanam di area pekarangan. Beberapa kecamatan penghasil buah naga di Kabupaten Banyuwangi diantaranya Kecamatan Bangorejo, Tegal Dlimo, Pesanggaran, Purwoharjo, dan Siliragung (Hadi, 2019).

Buah naga merupakan tanaman yang banyak digemari oleh masyarakat. Rasanya manis dan kadang-kadang sedikit asam. Buah ini berasal dari Meksiko, Amerika Tengah yang memiliki banyak manfaat. Buah ini rendah kalori namun menawarkan banyak sekali nutrisi termasuk vitamin B dan C, fosfor, protein, kalsium, fiber, captin dan antioksidan. Prospek buah naga di pasar domestik cukup baik karena penggemarnya berangsur-angsur meningkat. Hal tersebut dapat dilihat dengan semakin membanjirnya buah naga di supermarket atau pasar swalayan di beberapa kota di Indonesia (Nilawati et al., 2019).

Pitaya sirup merupakan salah satu inovasi olahan dari buah naga. Sirup ini dibuat dari daging buah naga dengan penambahan rempah. Penambahan rempah ke dalam sirup dilakukan sebagai upaya diversifikasi produk sirup buah naga. Penambahan rempah dapat meningkatkan kandungan gizi dari sirup yang telah dibuat. Selain itu, sirup dengan penambahan rempah memiliki cita rasa yang unik sehingga dapat menarik minat konsumen.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari sirup pitaya. Metode analisis nilai tambah yang digunakan yaitu Hayami. Hasil akhir dari penelitian ini berupa potensi nilai tambah dan keuntungan dari pengembangan produk sirup pitaya. Penelitian ini diharapkan dapat menguatkan pengembangan agroindustri buah naga di Kabupaten Banyuwangi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang melakukan kajian terkait potensi dan upaya pengembagangan sirup pitaya. Analisis potensi pengembangan dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Perhitungan analisis nilai tambah dengan menggunakan Tabel Hayami memperhitungkan tiga variabel yang meliputi; output, input dan harga, penerimaan dan keuntungan, serta balas jasa pemilik perusahaan. Dengan menggunakan metode Hayami akan diperoleh rasio nilai tambah dan tingkat keuntungan dari usaha yang akan dikembangkan (Naton et al., 2020).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Proses produksi *Pitaya Syrup* dapat dilakukan dengan cara mencuci buah naga. Buah naga yang telah dikupas dilakukan esktraksi. Ekstraksi dilakukan dengan perbandingan buah naga dan air (1:600 ml dan ditambahkan gula sebesar 1 kg. Selanjutnya di lakukan pemanasan sampai mengental. Sambil dilakukan pemanasan ditambahkan rempah untuk meningkatkan kandungan di dalam *Pitaya Syrup*. Kemudian dikemas, sehingga di dapatkan produk *Pitaya Syrup*.

**ANALISIS NILAI TAMBAH PITAYA SIRUP DALAM Mendukung
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI BUAH NAGA**

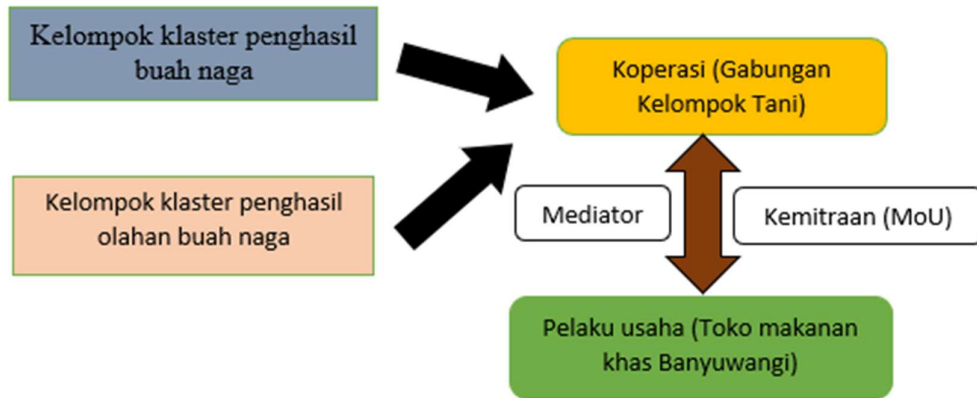
Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Pitaya Sirup

Variabel	Nilai
I. Ouput, Input dan Harga	
1. Ouput (Kg)	1,3
2. Input (Kg)	1
3. Tenaga kerja (HOK)	2
4. Faktor konversi	1,3
5. Koefisien tenaga kerja (HOK)	2
6. Harga ouput (Rp/Kg)	180.000
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	50.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	6.000
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	13.000
10. Nilai Ouput (Rp/Kg)	234.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	215.000
b. Rasio Nilai Tambah (%)	91,8
12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung	100.000
b. Pangsa tenaga kerja (%)	46,5
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	115.000
b. Tingkat keuntungan (%)	53,4
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	228.000
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	43,8
b. Sumbangan input lain (%)	5,7
c. Keuntungan pemilik usaha (%)	50,4

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat potensi nilai tambah dari sirup pitaya. Hasil analisis menunjukkan nilai tambah yang diperoleh dari sirup pitaya mencapai Rp. 234.000/kg dengan rasio nilai tambah yang sangat besar yaitu 91%. Rasio nilai tambah yang lebih besar dari 70% menunjukkan nilai tambah yang sangat tinggi dari hasil olahan buah naga. Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan potensi olahan dari produk pertanian berada dikisaran 50%. Beberapa penelitian tersebut diantaranya, penelitian terkait analisis nilai tambah pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang, dari hasil penelitian diperoleh rasio nilai tambah sebesar 57,25% (Naton et al., 2020). Penelitian selanjutnya yaitu penelitian terkait analisis nilai tambah mie ubi jalar. Hasil penelitian menunjukkan rasio nilai tambah sebesar 57,98 % (Qomariyah & Kuntadi, 2018). Sementara itu majin keuntungan pemilik usaha dalam pengembangan sirup buah naga mencapai 50,4%. Marjin ini diperoleh setelah perhitungan nilai tambah dengan penambahan biaya tenaga kerja langsung dan sumbangan input lain. Secara umum tingkat keuntungan dan nilai tambah dari pengembangan sirup buah naga sangat tinggi dengan nilai lebih dari 50% (Analianasari, 2015).

Selanjutnya Implementasi pengembangan sirup pitaya dilakukan dengan penerapan strategi sistem klaster. Strategi ini dimulai dari pemberdayaan masyarakat kelompok tani dilakukan secara berkelompok untuk menghasilkan bahan baku awal berupa buah naga.

Kemudian kelompok klaster penghasil buah naga bekerja sama dengan penghasil olahan buah naga dengan membentuk sebuah koperasi. Pendistribusian oleh koperasi dilakukan melalui penghubung mediator atau kemitraan (MoU). Selanjutnya koperasi tersebut mendistribusikan hasil olahan *Pitaya Syrup* ke berbagai toko makanan khas Banyuwangi.



Gambar 2. Implementasi pengembangan pitaya sirup

KESIMPULAN

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh potensi besar buah naga sebagai komoditas unggulan Kabupaten Banyuwangi, yang belum sepenuhnya dimanfaatkan melalui pengolahan berbasis agroindustri. Buah naga tidak hanya populer karena rasanya, tetapi juga karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Salah satu inovasi pengolahannya adalah pitaya sirup, yaitu sirup buah naga dengan tambahan rempah sebagai bentuk diversifikasi produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari sirup pitaya menggunakan metode Hayami. Hasil analisis menunjukkan bahwa sirup ini memiliki nilai tambah yang sangat tinggi, mencapai Rp 215.000/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 91,8% dan tingkat keuntungan 53,4%. Angka ini jauh lebih tinggi dibandingkan nilai tambah produk pertanian olahan lainnya seperti keripik pisang dan mie ubi jalar. Temuan ini menunjukkan bahwa pengembangan sirup pitaya sangat potensial secara ekonomi. Untuk mendukung implementasi hasil inovasi ini, peneliti mengusulkan strategi sistem klaster berbasis sinergi antara akademisi, pelaku usaha, dan pemerintah.

DAFTAR PUSTAKA

- Analianasari. (2015). Pengolahan Mie Kering Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Noodles. *Ilmiah Gema Ekonomi*, 5(2), 737–744.
- Hadi, S. (2019). Analisis Pemasaran Buah Naga (*Hylocereus Undatus*) Di Kabupaten

- Banyuwangi. *Relasi: Jurnal Ekonomi*, 15(1), 1–18.
<https://doi.org/10.31967/relasi.v15i1.298>
- Naton, S., Radiansah, D., & Juniansyah, H. (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang Pada Umkm Keripik Tiga Bujang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 135. <https://doi.org/10.20956/jsep.v16i2.7286>
- Nilawati, N. K., Suriani, M., & Panti, R. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 95. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v10i2.22133>
- Qomariyah, R., & Kuntadi, E. B. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi. *Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember, November*, 108–119.
- Rambe, S. S. U. (2021). Pengembangan Ekonomi Lokal Komoditas Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Planoearth*, 3(0), 21–26. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/PRPE/article/view/7836>
- Tiyas, A. (2015). Analisis Finansial Usahatani Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Studi Kasus pada Kelompok Tani Berkah Naga di Desa Sambirejo , Kecamatan Bangorejo, Kabupaten Banyuwangi). *Agribisnis Dan Agrowisata*, 4(5), 1–61.