

NILAI TAMBAH DALAM PENGOLAHAN DURIAN MENJADI LEMPOK DI AGROWISATA KEBUN KITO KOTA LUBUKLINGGAU

Al Anshori, May Shiska Puspitasari, Andry

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Musi Rawas

*Correspondent Author: ansor6497@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini mempunyai tujuan dalam menghitung nilai tambah dalam pengolahan lempok durian yang di laksanakan di Agrowisata Kebun kito Kota Lubuklinggau. Penelitian ini menerapkan metode *action research* melalui pemilihan lokasi dengan sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwasanya Agrowisata Kebun Kito termasuk sebuah perusahaan yang memproduksi olahan hasil buah durian secara kontinyu. Temuan ini memperlihatkan bahwasanya tingkat keuntungan dari pengelolaan lempok durian sebesar Rp448.922 dengan biaya produksi Rp451.078, Penerimaan Rp 900.000, Produksi 3 Kg dan RC/Ratio sebesar 2,00. Temuan ini membuktikan bahwa pengolahan durian menjadi lempok mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan pelaku usaha dan efisiensi pemanfaatan sumber daya lokal, sekaligus mendukung pengembangan agroindustri berkelanjutan dan penguatan ekonomi wilayah.

Kata kunci: *usaha lempok durian, nilai tambah, pengolahan hasil*

ABSTRACT

This study calculates the added value in the processing of durian lempok that carried out at Agrowisata Kebun Kito in Lubuklinggau City. This study employed action research with purposive sampling, considering that Agrowisata Kebun Kito is one of the companies that continuously produces processed durian products. The study's findings show that, with production expenses of Rp451,078, revenue of Rp900,000, output of 3 kg, and an RC/Ratio of 2.00, the profit margin from processing durian lempok is Rp 448,922. Processing durian into lempok can significantly contribute to increasing business operators' income and improving the efficiency of local resource utilization, while supporting the development of sustainable agroindustry and strengthening the regional economy.

Keywords: *Durian Lempok, Added Value, Processing*

PENDAHULUAN

Durian (*Durio zibethinus*) termasuk sebuah komoditas hortikultura unggulan di Indonesia yang mempunyai nilai ekonomi tinggi serta daya tarik yang kuat bagi konsumen. Di antara berbagai jenis buah tropis, durian dikenal sebagai "raja buah" karena aroma khas serta cita rasa unik yang begitu diminati di pasar internasional maupun lokal. Tanaman ini tumbuh subur diberbagai wilayah di Indonesia, seperti di Sumatera Selatan. Merujuk dari data BPS, produksi durian di Indonesia pada tahun 2024 menyentuh 1,96 juta ton. Lonjakan produksi tersebut menandakan besarnya potensi ekonomi yang dapat dioptimalkan melalui pengolahan hasil panen menjadi produk bernilai tambah. Salah satu bentuk olahan yang memiliki daya saing tinggi adalah lempok durian, yang tidak hanya memperpanjang masa simpan buah, tetapi juga meningkatkan nilai jualnya.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas sebagai akibat adanya proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan. Konsep ini sejalan dengan penelitian Hairil Candra *et al.* (2023), yang menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai ekonomis produk secara signifikan, tercermin dari rasio nilai tambah yang tinggi. Hal tersebut membuktikan bahwa pengolahan komoditas pertanian, termasuk durian, memiliki potensi besar dalam memberikan nilai tambah melalui perubahan bentuk, peningkatan daya tahan simpan, dan peningkatan harga jual produk akhir.

Menurut Rosminah *et al.* (2024), pengolahan hasil pertanian menjadi produk nilai tambah merupakan bentuk hilirisasi yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi produk, tetapi juga menciptakan peluang kerja, mengurangi limbah pertanian, dan memperkuat daya saing daerah. Pengolahan durian menjadi lempok termasuk dalam kategori agroindustri rumah tangga yang mudah diterapkan, berbiaya rendah, dan berbasis bahan lokal.

Dewi *et al.* (2013) menegaskan bahwa hilirisasi produk pertanian merupakan langkah strategis yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas melalui perubahan bentuk (*form utility*), memperpanjang umur simpan (*time utility*), dan mempermudah distribusi (*place utility*). Ketika hilirisasi dilakukan secara terpadu dengan strategi pemberdayaan masyarakat, hal ini tidak hanya mampu meningkatkan efisiensi ekonomi, tetapi juga memperkuat keberlanjutan usaha tani dalam jangka panjang. Pendapat yang sama juga dikemukakan oleh Anderson dan Hanselka (2009). Proses hilirisasi dan pengolahan komoditas pertanian sangat penting untuk meningkatkan nilai jual produk dan mengurangi kerugian pasca panen, khususnya pada komoditas yang mudah rusak (*perishable*).

Di Kota Lubuklinggau, salah satu kawasan yang aktif mengembangkan pengolahan lempok durian adalah Agrowisata Kebun Kito, sebuah destinasi wisata berbasis pertanian yang memadukan edukasi, rekreasi, dan produksi pangan lokal. Di kawasan ini, durian tidak hanya dijual menjadi buah segar, melainkan diolah jadi beberapa produk turunan, terutama lempok. Keberadaan Agrowisata Kebun Kito memberikan contoh nyata bagaimana sektor pariwisata, pertanian, dan kewirausahaan menghasilkan nilai tambah.

Lempok durian sendiri memiliki potensi pasar yang cukup luas, baik sebagai oleh-oleh khas daerah maupun sebagai bahan baku dalam industri makanan. Produk ini juga memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan durian segar, sehingga memperluas jangkauan distribusi dan pemasaran. Hapsari (2018) menyatakan bahwa salah satu keunggulan utama dari produk seperti lempok adalah kestabilan kualitas dan daya simpan, yang menjadikannya ideal untuk perdagangan antar daerah dan ekspor.

Berbagai penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa pengolahan hasil pertanian dijadikan produk olahan bisa menghasilkan nilai tambah yang signifikan. Aldy *et al.* (2019) mencatat bahwa pengolahan durian menjadi dodol mampu memberikan nilai tambah sebesar 48,75% dibandingkan penjualan buah segar. Sementara itu, Iswari (2021) menemukan bahwa durian yang diolah menjadi tepung memiliki masa simpan hingga 261 hari dan dapat dijadikan bahan baku untuk produk lain seperti bolu, es krim, dan roti. Pengolahan biji durian juga memiliki nilai tambah karena kandungan protein serta mineralnya yang tinggi, sehingga bisa digunakan menjadi pangan alternatif.

Meskipun begitu, kajian yang secara spesifik menghitung nilai tambah dari pengolahan durian menjadi lempok masih sangat terbatas, terlebih pada kawasan tertentu seperti Agrowisata Kebun Kito Kota Lubuklinggau. Effendi (2016) menekankan pentingnya penelitian berbasis lokasi dalam menghasilkan data empiris yang dapat digunakan untuk merancang kebijakan pembangunan lokal yang kontekstual dan aplikatif.

Rumusan Masalah

Bertitik tolak dari penjelasan pada latar belakang, didapat perumusan permasalahan, di antaranya:

1. Bagaimana proses pengolahan durian menjadi lempok lempok.
2. Berapa besar nilai tambah usaha pengolahan lempok durian.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Sejalan dengan perumusan permasalahan yang merujuk dari latar belakang, sehinggapenelitian ini mempunyai beberapa tujuan adalah:

1. Mengetahui proses pengolahan durian menjadi lempok.
2. Menghitung nilai tambah dalam pengolahan durian menjadi lempok.

Adapun manfaat yang diinginkan dapat ditarik dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Untuk akademisi, penelitian ini diharapkan bisa memperbanyak referensi bagi penelitian kedepannya.

2. Untuk pengambil keputusan, berharap temuan ini bisa menjadi bahan pertimbangan pada penyusunan kebijakan.

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah di laksanakan pada bulan Januari-Maret 2025, di Agrowisata Kebun Kito, Jl Rahmah Kecamatan Lubuklinggau Selatan I Kota Lubuklinggau.

Metode Penelitian dan Teknik Pengambilan Sampel

Metode penelitian ini menggunakan metode action research dengan penentuan lokasi secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Agrowisata Kebun Kito merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi olahan hasil buah durian secara kontinyu.

Metode penetapan responden dilakukan secara sengaja pada pelaku yang bertanggung jawab terhadap bidang kegiatan. Bidang kegiatan tersebut adalah pekerja yang membuat olahan durian menjadi lempok.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini mencakup data sekunder dan primer. Data primer di peroleh langsung dari karyawan kebun yang dilakukan melalui wawancara. Teknik wawancara akan digunakan untuk mengumpulkan data dari karyawan melalui kuesioner yang telah disusun. Data sekunder diperoleh melalui instansi atau lembaga yang relevan, serta berbagai literatur yang memiliki keterkaitan dengan topik penelitian ini.

Metoda Analisis Data

Tabel Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami

No	Variabel	Nilai	Satuan
1	Output	A	ton/th
2	Bahan Baku	B	ton/th
3	Tenaga Kerja	C	Hok/th
4	Faktor Konversi	$D=A/B$	ton/th
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$E=C/B$	Hok/th
6	Harga Output	F	Rp/ton
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja	G	Rp/Hok
8	Harga Bahan Baku	H	Rp/ton
9	Sumbangan Input Lain	I	Rp/ton
10	Nilai Output	$J=D \times F$	Rp/ton
11	Nilai Tambah	$K=J-H-I$	Rp/ton
	Rasio Nilai Tambah	$L(\%)=(K/J) \times 100\%$	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	$M=E \times G$	Rp/ton
	Bagian Tenaga Kerja	$N(\%)=(O/K) \times 100\%$	%
13	Keuntungan	$O=K-M$	Rp/ton
	Tingkat Keuntungan	$P(\%)=(O/K) \times 100\%$	%
14	Marjin	$Q=J-H$	Rp/ton
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	$R(\%)=(M/Q) \times 100\%$	%
	Sumbangan Infut Lain	$S(\%)=(I/Q) \times 100\%$	%
	Keuntungan Perusahaan	$T(\%)=(O/Q) \times 100\%$	%

Sumber: Hayami et all 1987

Keterangan :

- A. Output merupakan jumlah produk jadi yang dihasilkan, dalam satuan kg per produksi.

- B. Bahan baku merupakan jumlah bahan mentah yang dipergunakan (contoh: daging durian), dengan satuan kg per produksi.
- C. Tenaga kerja merupakan banyaknya hari orang kerja (hok) atau jam kerja tenaga kerja langsung yang digunakan.
- D. Faktor konversi adalah mengukur efisiensi bahan baku, yaitu berapa banyak produk jadi yang didapatkan dari 1 kg bahan baku.
- E. Koefisien tenaga kerja langsung merupakan mengukur jumlah tenaga kerja langsung yang digunakan dalam mengolah setiap 1 kg bahan baku.
- F. Harga output merupakan harga jual per kg dari produk jadi
- G. Upah rata-rata tenaga kerja upah yang dibayarkan perhok atau jam kerja tenaga kerja secara langsung.
- H. Harga bahan baku merupakan harga beli per kg dari bahan baku
- I. Sumbangan input lain merupakan biaya tambahan per kg bahan baku,.
- J. Nilai produk adalah nilai akhir produk jadi per kg bahan baku, dihitung dari faktor konversi \times harga output.
- K. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lain; menunjukkan nilai ekonomi baru dari proses pengolahan.
- L. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari total nilai produk. Semakin tinggi, semakin efisien usaha tersebut.
- M. Imbalan tenaga kerja adalah besarnya biaya tenaga kerja langsung per kg bahan baku yang digunakan.
- N. Bagian tenaga kerja adalah persentase nilai tambah yang diberikan kepada tenaga kerja.
- O. Keuntungan sisa nilai tambah setelah dikurangi imbalan tenaga kerja, yaitu keuntungan usaha.
- P. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai tambah.
- Q. Marjin adalah selisih antara nilai produk dan biaya bahan baku saja (belum dikurangi input lain).
- R. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah persentase marjin yang dibayarkan untuk tenaga kerja.
- S. Sumbangan input lain merupakan persentase marjin yang digunakan untuk bahan penolong lainnya.
- T. Keuntungan perusahaan adalah persentase marjin yang menjadi keuntungan bersih bagi pelaku usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Lempok Durian

Pengolahan durian menjadi lempok merupakan solusi yang tidak hanya memperpanjang masa simpan durian, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomisnya. Proses pembuatan lempok terdiri dari pemisahan daging buah, pencampuran gula, pemanasan secara perlahan, dan pengemasan.

Salah satu inovasi menarik datang dari Agrowisata Kebun Kito, sebuah kawasan edukatif dan agrowisata di Lubuklinggau yang mengintegrasikan kebun durian dengan aktivitas pengolahan lempok berkualitas tinggi. Proses ini dilakukan dengan standar kebersihan dan mutu yang terjaga, menggunakan durian pilihan dengan kualitas terbaik untuk menghasilkan produk olahan yang tidak hanya enak, tetapi juga bernilai jual tinggi. Inovasi tersebut membuktikan bahwa pengelolaan pertanian terpadu dengan fokus pada bahan baku berkualitas dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus mendukung ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Inovasi ini tidak hanya mengurangi risiko pemborosan hasil panen, tetapi juga secara signifikan meningkatkan nilai ekonomi dari buah durian berkualitas tinggi yang diolah menjadi produk turunan unggulan. Menurut pengelola Kebun Kito, upaya ini berhasil meningkatkan pendapatan kebun hingga 30% pada musim panen durian. Selain itu, produk lempok dari Kebun Kito kini sudah dijadikan buah tangan khas unggulan Kota Lubuklinggau. Keberhasilan ini dapat dijadikan model

dalam pengembangan usahatani terpadu yang tidak hanya mengandalkan hasil primer, tetapi juga memaksimalkan potensi dari pengolahan pascapanen.

Pendapat lain turut mendukung pendekatan ini. Hashim *et al.* (2025) menegaskan pentingnya pemanfaatan durian, seperti kulit dan biji, dalam mendukung ekonomi sirkular melalui pengembangan produk fungsional seperti biosorben, biochar, dan katalis. Sementara itu, penelitian oleh Sandro Aldy dan Prayoga Suryadarma (2019) menunjukkan bahwa pengolahan durian berkualitas tinggi menjadi dodol mampu memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan, dengan margin sekitar RM48,75 per RM100 produk. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan pascapanen terhadap durian bermutu tinggi dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha olahan.

Selain aspek ekonomi, Mutolib *et al.* (2024) menyatakan bahwa biji durian dapat diolah menjadi biochar yang kaya mineral dan bermanfaat bagi kesuburan tanah. Dengan memadukan pendekatan pengolahan buah berkualitas dan pemanfaatan limbah secara optimal, Kebun Kito telah membuktikan bahwa pengolahan komoditas durian tidak hanya meningkatkan nilai tambah, tetapi juga mendukung keberlanjutan lingkungan dan membuka peluang ekonomi baru. Model ini patut dijadikan contoh dalam pengembangan usahatani terpadu yang berorientasi pada nilai tambah, ramah lingkungan, dan berbasis pemberdayaan lokal. Adapun proses pembuatan durian menjadi lempok adalah sebagai berikut :

1. Pengadaan Input
2. Sortasi & Pemilihan Durian
3. Penghalusan Daging Durian
4. Pemasakan Dengan Gula
5. Pengadukan Konsisten 4–6 Jam
6. Pemanasan Sampai Adonan Mengental
7. Pendinginan Adonan (30–60 Menit)
8. Pembentukan & Pematangan Lempok
9. Pengemasan (Plastik)
10. Penyimpanan & Distribusi

Proses pembuatan lempok durian dimulai dengan tahapan pengadaan bahan baku dan alat produksi. Bahan utama yang digunakan adalah daging durian matang, dipadukan dengan gula pasir sebagai pemanis alami. Peralatan yang digunakan meliputi kompor gas, kuili teflon, sutil , dan perlengkapan pengemasan seperti plastik.

Selanjutnya, dilakukan proses sortasi dan pemilahan buah durian. Durian yang digunakan harus dalam kondisi matang pohon, memiliki daging yang tebal, tidak busuk, serta beraroma tajam. Daging durian dipisahkan dari bijinya lalu ditimbang sesuai dengan takaran produksi, umumnya 5 kg daging durian per satu kali produksi. Untuk menghasilkan tekstur yang halus, daging durian kemudian dihaluskan secara manual.

Tahap paling penting adalah proses pemasakan, di mana daging durian yang telah dihaluskan dicampurkan dengan gula pasir, serta ditambahkan sedikit air. Campuran ini kemudian dimasak menggunakan api sedang sambil terus diaduk secara konstan selama 4 hingga 6 jam. Pengadukan berfungsi untuk mencegah gosong dan memastikan penguapan air berlangsung merata. Adonan dianggap matang apabila warnanya berubah menjadi cokelat tua kehitaman, mengental, serta tidak lengket pada dasar wajan. Menurut Suryani dan Saputra (2015), pemanasan yang cukup lama diperlukan agar kadar air menurun hingga konsistensi adonan menjadi kental dan padat. Adonan dianggap matang apabila warnanya berubah menjadi cokelat tua kehitaman, mengental, serta tidak lengket pada dasar wajan.

Setelah selesai dimasak, adonan lempok didinginkan terlebih dahulu dalam suhu ruang selama 30 hingga 60 menit agar teksturnya menjadi lebih padat dan mudah dibentuk. Proses pendinginan ini sangat penting karena mampu mengurangi kadar air bebas yang terkandung dalam adonan, sehingga menghasilkan konsistensi yang lebih stabil. Hal tersebut selaras pada perkataan Koto, *et al* (2015) yang menjelaskan bahwasanya kadar air yang tinggi bisa membuat tekstur lempok menjadi lunak dan sulit dibentuk, sedangkan kadar air yang rendah akan memberikan tekstur yang lebih padat dan ideal untuk dibentuk. Setelah dingin, adonan kemudian dibentuk dalam bentuk

silinder atau balok, lalu dipotong sesuai ukuran yang diinginkan, seperti 250 gram atau 500 gram per potong. Pemotongan dilakukan secara higienis menggunakan pisau stainless dan sarung tangan plastik guna menjaga kualitas visual dan kebersihan produk, yang juga menjadi faktor penting dalam menarik minat konsumen.

Tahap terakhir dalam proses pembuatan lempok adalah pengemasan. Lempok yang telah dipotong dibungkus menggunakan plastik kedap udara untuk menjaga ketahanan produk terhadap udara dan kelembapan. Setiap kemasan diberi label yang mencantumkan nama produk. Produk yang telah dikemas kemudian disimpan ditempat yang kering, sejuk, serta tidak terpapar sinar matahari langsung sebelum didistribusikan ke pasar lokal maupun melalui penjualan online. Menurut Erijanto dan Fibrianto (2019), kemasan bukan sekadar berfungsi sebagai pelindung produk dari kerusakan fisik serta lingkungan, melainkan mempunyai peranan penting untuk membentuk persepsi konsumen kepada kualitas dan daya tarik produk.

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang dengan rutin dan tidak berubah dikeluarkan walaupun volume produksi berubah. Dalam penelitian usaha lempok durian, biaya tetap meliputi penyusutan alat produksi. Biaya ini tetap harus ditanggung meskipun produksi mengalami penurunan.

Tabel. 1. Biaya tetap dalam pengolahan lempok durian.

No	Uraian	Jmlh	Harga	Total (Rp)	Umur Ekonomis	NP (Rp/Tahun)	NP (Rp/Produksi)
1.	Parang	1	20.000	20.000	5	4.000	42
2	Kompas Gas	1	700.000	700.000	5	140.000	1.458
3	Baskom	1	15.000	15.000	2	7.500	78
4	Tabung gas	1	300.000	300.000	5	60.000	625
5	Kuali Teflon	1	600.000	600.000	5	120.000	1.250
6	Sutil	1	40.000	40.000	5	8.000	83
7	Timbangan	1	20.000	20.000	5	4.000	42
Total				1.695.000	32	343.500	3.578
Rata-rata				242.143	5	49.071	511

Sumber: Data olahan hasil penelitian, 2025

Menurut Mardjani, *et al.* (2015), biaya tetap seperti penyusutan alat produksi merupakan komponen penting yang harus diperhitungkan secara tepat dalam analisis kelayakan usaha, karena memiliki pengaruh signifikan terhadap titik impas (*break-even point*) suatu usaha. Dalam bidang usaha skala mikro, efisiensi dalam pemanfaatan aset tetap menjadi kunci dalam menekan biaya operasional jangka panjang. Dengan mempertimbangkan biaya penyusutan sebesar Rp3.578/produksi, dengan rata-rata Rp511, pengusaha lempok dapat merencanakan investasi ulang untuk mengganti peralatan yang rusak atau usang secara periodik.

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan jenis pengeluaran yang besarnya dipengaruhi oleh volume produksi. Peningkatan jumlah produksi lempok akan menyebabkan kenaikan pada total biaya variabel yang harus dikeluarkan. Berikut adalah komponen biaya variabel penelitian nilai tambah pada pengolahan durian menjadi lempok di Agrowisata Kebun Kito Kota Lubuklinggau per satu kali produksi.

Tabel. 2 Biaya Variabel Pengolahan Lempok Durian

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga (RP)	Total (Rp)
1	Daging Durian	5	Kg	50.000	250.000
2	Gula	1	Kg	19.000	19.000
3	Gas Elpiji	3	Kg	17,500	52,500
4	Kemasan	1	Bungkus	1.000	1.000
Total					322.500
Rata-rata					80,625

Sumber: Data olahan hasil penelitian, 2025

Merujuk dari Tabel 2 memperlihatkan bahwasanya total biaya variabel per 1x produksi mencapai Rp322.500. Total biaya variabel ini mencerminkan komponen utama yang memengaruhi biaya produksi lempok durian dalam skala kecil hingga menengah. Penggunaan bahan baku durian sebanyak 5 kg per produksi merupakan pendekatan yang optimal untuk menghasilkan lempok dengan kualitas tinggi. Meskipun secara fisik buah durian tampak rusak, isi buah yang berkualitas tetap dimanfaatkan secara maksimal.

Narasumber dalam penelitian ini menyampaikan bahwa proses produksi lempok durian dapat dilakukan hingga empat kali dalam satu minggu, tergantung pada ketersediaan bahan baku selama musim durian yang berlangsung dari bulan November 2024 hingga Maret 2025. Hal ini menunjukkan bahwa intensitas produksi sangat dipengaruhi oleh musim panen durian dan kesiapan sarana produksi.

Menurut Sri Suryanovi (2023), penghitungan nilai sisa (*residual value*) sangat penting karena berfungsi sebagai dasar estimasi dalam menentukan besaran biaya penyusutan yang akurat. Ketidaktepatan dalam menetapkan nilai sisa akan menyebabkan informasi keuangan menjadi tidak andal, serta berdampak pada perencanaan investasi dan pengambilan keputusan ekonomi jangka panjang. Maka dari itu, dalam analisis usaha seperti pengolahan lempok durian ini, memperhitungkan nilai sisa dan biaya penyusutan secara sistematis sangat penting agar hasil evaluasi usaha mencerminkan kondisi ekonomi yang sebenarnya.

Pendekatan ini mendukung prinsip ekonomi sirkular dan pengurangan limbah, yang sejalan dengan temuan Prabowo dan Soekardi (2023), bahwa pengelolaan bahan baku dan inovasi dalam pemanfaatan limbah pangan merupakan strategi efektif untuk menekan biaya produksi sekaligus menjaga keberlanjutan usaha

Total Biaya

Total biaya adalah hasil penjumlahan dari biaya tetap, biaya variabel, dan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam satu proses produksi lempok durian. Berdasarkan data yang dihimpun dari Agrowisata Kebun Kito Kota Lubuklinggau, biaya tetap per 1x produksi adalah sebesar Rp3.578, dan biaya variabelnya sebesar Rp322.500. Maka, total biaya produksi per satu kali pembuatan lempok durian bisa diamati di tabel 3.

Tabel. 3 Total biaya pengolahan lempok durian agrowisata kebun kito Kota Lubuklinggau per satu kali produksi.

No	Uraian	Jumlah (RP)
1	Biaya Tetap	3.578
2	Biaya Variabel	322.500
3.	Biaya Tenaga kerja	125.000
Total Biaya		451.078

Sumber: Data olahan hasil penelitian, 2025

Perhitungan ini mencerminkan efisiensi produksi dalam skala kecil hingga menengah. Rininda *et al.* (2023) menyatakan bahwa pemisahan biaya secara rinci seperti ini (tetap, variabel, dan tenaga kerja) sangat penting untuk menentukan harga pokok produksi secara akurat, terutama bagi usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Hal ini sejalan dengan pendapat Pertiwi, *et al* (2019) yang menekankan perlunya pencatatan biaya yang realistis dan sesuai prinsip akuntansi keuangan agar laporan usaha dapat mencerminkan kondisi sebenarnya.

Dengan biaya total yang relatif rendah, produk lempok durian dari Kebun Kito dapat tetap bersaing di pasar lokal maupun oleh-oleh khas daerah. Kunci dari keberhasilan ini adalah pemanfaatan bahan baku durian yang tidak sempurna secara fisik namun tetap unggul secara kualitas isi buahnya.

Pendapatan dan Keuntungan

Dalam satu kali produksi, Agrowisata Kebun Kito mampu menghasilkan 3 kilogram lempok durian. Harga jual lempok durian di pasaran mencapai Rp 300.000 per kilogram. Maka, total penerimaan dari 1x produksi bisa diamati di tabel berikut

Tabel. 4 Pendapatan dan Keuntungan Pengolahan Lempok Durian

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan	
	Produksi(Kg)	3
	Harga (Rp/Kg)	300.000
	Penerimaan (Rp/Kg)	900.000
2	Biaya Tetap	
Penyusutan Alat (Rp/Produksi)	3.578	
3	Biaya Variabel	
	Biaya Bahan (Rp/Produksi)	269.000
	Biaya (Rp/Penunjang)	53.500
	Biaya Tenaga Kerja (Rp/Produksi)	125.000
	Biaya Produksi (Rp/Produksi)	451.078
	Keuntungan(Rp/Produksi)	448.922
	R/C Rasio	2,00

Sumber: Data olahan hasil penelitian, 2025

Dengan total biaya produksi sebesar Rp451.078, maka keuntungan yang diperoleh dalam satu kali produksi mencapai Rp448.922 dari penerimaan sebesar Rp900.000. Penerimaan ini mencerminkan efisiensi dalam proses pengolahan durian menjadi produk bernilai tinggi. Keuntungan yang diperoleh tidak hanya berasal dari penjualan semata, tetapi juga dari keberhasilan mengolah durian dengan kondisi fisik tidak sempurna menjadi produk premium yang diminati pasar.

Menurut Nirmala Devi *et al.* (2023), nilai tambah yang signifikan dalam kegiatan agroindustri skala kecil menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan berbasis bahan baku lokal mampu memberikan keuntungan yang tinggi, bahkan ketika bahan bakunya berasal dari produk yang kurang bernilai secara fisik. Hal tersebut selaras pada hasil yang didapat dalam pengolahan lempok durian, di mana efisiensi biaya dan nilai jual produk mampu menciptakan margin keuntungan yang menguntungkan.

Sementara itu, Wulandari, *et al.* (2018) menekankan bahwa efisiensi penerimaan dalam agroindustri bukan sekadar ditetapkan dari proses produksi, melainkan dari saluran distribusi serta pemasaran yang tepat. Saluran distribusi yang pendek dan langsung ke konsumen akhir dapat meningkatkan nilai penerimaan yang lebih tinggi karena meminimalisasi potongan harga oleh perantara. Oleh karena itu, strategi pemasaran lempok durian sebaiknya diarahkan pada saluran

distribusi langsung dan lokal untuk memaksimalkan pendapatan serta memperkuat daya saing produk.

Dengan demikian, penerimaan dan keuntungan dari produksi lempok durian di Kebun Kito menunjukkan bahwa diversifikasi dan inovasi dalam agroindustri bukan hanya memungkinkan, tetapi juga sangat menjanjikan dalam bidang pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Nilai Tambah Usaha Lempok Durian

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output dengan nilai input yang digunakan dalam proses produksi. Dalam penelitian pengolahan durian menjadi lempok, nilai tambah mencerminkan peningkatan ekonomi dari produk primer yang diolah menjadi produk sekunder yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Menurut Kasma Iswari (2021) yang menyatakan bahwa pengolahan durian menjadi produk olahan seperti tepung atau lempok tidak hanya meningkatkan nilai jual produk, tetapi juga memperpanjang umur simpan dan menciptakan peluang ekonomi baru di sektor agroindustri rumah tangga.

Di Agrowisata Kebun Kito Kota Lubuklinggau, nilai tambah ini diwujudkan melalui transformasi durian yang secara fisik kurang sempurna menjadi produk unggulan berupa lempok durian. Menurut Dewan Ketahanan Pangan Nasional (2022), pendekatan seperti ini selaras dengan prinsip *circular economy* dalam sektor pertanian, yaitu memaksimalkan penggunaan sumber daya dan meminimalkan limbah.

Salah satu inovasi menarik datang dari Agrowisata Kebun Kito, sebuah kawasan edukatif dan agrowisata di Lubuklinggau yang mengintegrasikan kebun durian dengan aktivitas pengolahan lempok berkualitas tinggi. Agrowidya Wisata Kebun Kito memanfaatkan buah durian yang rusak secara fisik seperti pecah, terlalu matang, atau berduri rusak yang biasanya tidak laku dijual sebagai buah segar. Melalui proses seleksi dan pengolahan higienis, buah-buah ini diolah menjadi lempok dengan standar mutu tinggi dan cita rasa autentik.

Temuan ini memperlihatkan bahwasanya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan durian jadi lempok sangat signifikan. Untuk menghitung nilai tambah secara kuantitatif, digunakan metode Hayami yang termasuk sebuah metode analisa nilai tambah yang dikembangkan oleh Yujiro Hayami. Metode ini digunakan untuk mengetahui kontribusi kegiatan pengolahan terhadap peningkatan nilai ekonomi suatu komoditas. Berikut adalah komponen Nilai

Tabel. 5 Nilai Tambah Pengolahan Lempok Durian

No	Variabel	Nilai	Satuan
I Output, Input, dan Harga			
1	Output	3	kg/produksi
2	Bahan Baku	5	kg/produksi
3	Tenaga Kerja	1	Hok/produksi
4	Faktor Konversi	0,6	
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	0,2	
6	Harga Output	300.000	Rp/kg
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja	125.000	Rp/Hok
II Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg Bahan Baku)			
8	Harga Bahan Baku	50.000	Rp/kg
9	Sumbangan Input Lain	53.500	Rp/kg
10	Nilai Output	180.000	Rp/kg
11	Nilai Tambah	76.500	Rp/kg
	Rasio Nilai Tambah	42.50	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	25.000	Rp/kg

	Bagian Tenaga Kerja	32.68	%
13	Keuntungan	51.500	Rp/kg
	Tingkat Keuntungan	29	%

III Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi

14	Marjin	130.000	Rp/kg
	Pendapatan Tenaga Kerja Langsung	19,23	%
	Sumbangan Input Lain	41	%
	Keuntungan Perusahaan	40	%

Sumber: Data olahan hasil penelitian, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan analisis nilai tambah, diketahui bahwa jumlah rata-rata output yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar 3 kg lempok durian, dengan menggunakan 5 kg daging durian sebagai bahan baku. Proses produksi dilakukan oleh 1 tenaga kerja langsung dalam 1 hari orang kerja (HOK). Harga jual lempok durian yang ditetapkan oleh pihak Agrowisata Kebun Kito Kota Lubuklinggau adalah sebesar Rp300.000/kg, sehingga nilai output total dari proses produksi tersebut mencapai Rp900.000 atau jika dikonversikan /kg bahan baku adalah Rp180.000.

Faktor konversi yang diperoleh adalah 0,6, yang berarti setiap 1 kg daging durian dapat menghasilkan 0,6 kg atau 600 gram lempok durian. Nilai konversi ini mencerminkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku. Semakin tinggi nilai konversi, maka semakin besar pula hasil produk akhir yang diperoleh dari bahan baku yang diolah.

Kasma Iswari (2023) menegaskan bahwa pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat, seperti pengeringan atau pengubahan daging durian menjadi bentuk olahan lain, mampu meningkatkan umur simpan dan nilai guna dari durian yang sebelumnya mudah rusak. Dalam konteks produksi lempok, hal ini berarti bahwa semakin efisien pengolahan dilakukan, semakin besar pula produk yang dihasilkan tanpa banyak kehilangan bahan baku. Dengan demikian, nilai konversi 0,6 menunjukkan adanya pengolahan yang cukup optimal dan mendukung peningkatan nilai tambah durian melalui teknologi sederhana namun efektif.

Rata-rata tenaga kerja yang dipergunakan pada setiap proses produksi yaitu sebesar 1 HOK, melalui rata-rata upah Rp125.000 per HOK. Koefisien tenaga kerja langsung yang dipergunakan yaitu 0,2 HOK /kg bahan baku, didapat dari pembagian banyaknya tenaga kerja kepada total bahan baku yang diolah (1 HOK / 5 kg bahan baku). Ini menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 kg daging durian menjadi lempok durian dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,2 HOK.

Koefisien ini tergolong efisien dalam skala rumah tangga atau UMKM, jika dibandingkan dengan studi serupa pada industri olahan pangan lainnya. Sebagai perbandingan, menurut Roidelindho (2017), efisiensi tenaga kerja dalam suatu proses produksi dapat diukur lebih akurat dengan metode penilaian beban kerja melalui pendekatan waktu baku menggunakan teknik stopwatch dan work sampling. Dalam penelitiannya pada industri tahu, Roidelindho menekankan bahwa waktu kerja aktual dan beban kerja fisik sangat berperan dalam menentukan kebutuhan optimal tenaga kerja agar tidak terjadi pemborosan atau kelebihan beban. Oleh karena itu, meskipun nilai 0,2 HOK/kg menunjukkan efisiensi relatif, diperlukan pengukuran waktu kerja setiap tahapan produksi—seperti pengupasan durian, pemasakan, pengadukan, hingga pengemasan—untuk memastikan bahwa penggunaan tenaga kerja benar-benar optimal dan sesuai kapasitas proses. Nilai kontribusi dari input lain dalam proses produksi, termasuk bahan tambahan, kemasan, dan komponen pendukung lainnya, adalah sebesar Rp37.000 per kilogram bahan baku. Angka tersebut diperoleh melalui pembagian total biaya input, selain bahan baku dan tenaga kerja, dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu periode produksi.

Nilai produk dihitung dari perkalian antara harga output serta faktor konversi, yaitu $Rp300.000 \times 0,6 = Rp180.000/kg$ bahan baku. Nilai tambah yang didapat dari pengolahan 1 kg daging durian jadi lempok durian adalah yaitu Rp93.000 Nilai tambah ini dihitung dari pengurangan nilai produk melalui biaya bahan baku serta sumbangan input lain $Rp180.000 - (Rp50.000 + Rp53.500) = Rp76.500$

Rasio nilai tambah diperoleh sebesar 42.50%, seperti pada kategori rasio nilai tambah tinggi (melebihi 30%), Rasio 42.50% memperlihatkan bahwa proses pengolahan tidak hanya memperpanjang masa simpan, tetapi juga memberikan margin ekonomi yang signifikan, meningkatkan pendapatan pelaku usaha. Oleh karena itu, didukung oleh temuan Nur Indah Sari tersebut, pengolahan lempok durian sangat layak dikembangkan sebagai industri rumah tangga unggulan.

Pendapatan dari tenaga kerja langsung dihitung dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dengan upah per HOK, yakni $0,2 \times \text{Rp}125.000$ sehingga diperoleh Rp25.000 untuk setiap kilogram bahan baku. Kontribusi tenaga kerja terhadap nilai tambah mencapai 19,23%, yang berarti setiap Rp100 nilai tambah, sebesar Rp19,23 dialokasikan sebagai upah bagi tenaga kerja langsung.

Keuntungan bersih yang didapat dari pengolahan 5 kg daging durian adalah sebesar Rp51.500, setelah dikurangi biaya tenaga kerja. Tingkat keuntungan terhadap nilai tambah adalah 29%, yang menunjukkan efisiensi dan profitabilitas usaha yang baik. Hal tersebut selaras dengan perkataan Wibowo & Handayani (2020), yang menjelaskan bahwasanya usaha pengolahan hasil pertanian dikatakan efisien apabila rasio keuntungan terhadap nilai tambah melebihi 25%. Distribusi nilai tambah terhadap faktor-faktor produksi menunjukkan bahwa dari total margin sebesar Rp130.000/kg bahan baku, proporsinya dibagi menjadi 19,23% untuk tenaga kerja langsung, 41% untuk sumbangan input lain serta 40% sebagai keuntungan bagi perusahaan. Selanjutnya diketahui bahwa nilai produk dari pengolahan Lempok Durian adalah sebesar Rp180.000/Kg bahan baku durian.

Margin yang didapat dari proses pengolahan yaitu Rp 130.000 per 1kg, yakni selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku. Nilai ini merepresentasikan selisih antara harga jual produk dengan total biaya variabel yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut, sebelum dikurangi oleh biaya tetap atau komponen lainnya. Margin ini kemudian dialokasikan terhadap Pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 19,23% dari total nilai tambah yang dihasilkan. Persentase ini menunjukkan bahwa hampir seperlima dari seluruh nilai yang tercipta dalam proses produksi dialokasikan sebagai imbalan atas jasa, waktu, dan tenaga yang diberikan oleh pekerja yang secara langsung terlibat dalam kegiatan produksi. Sumbangan input lain sebesar 41%, dari total nilai tambah mencerminkan besarnya kontribusi dari berbagai unsur pendukung dalam proses produksi yang tidak secara langsung dikategorikan sebagai bahan baku utama atau tenaga kerja.

Keuntungan usaha memberikan kontribusi yang dominan, yaitu sebesar 40% dari total nilai tambah yang dihasilkan. Persentase ini mengindikasikan bahwa lebih dari separuh nilai yang tercipta dari aktivitas usaha berhasil dikonversikan menjadi laba bersih bagi pelaku usaha. Hal ini dapat diartikan sebagai cerminan efisiensi dalam pengelolaan biaya serta keberhasilan strategi usaha dalam menciptakan margin keuntungan yang tinggi. Tingginya proporsi keuntungan juga menunjukkan bahwa kegiatan usaha tersebut berjalan dengan tingkat produktivitas yang relatif tinggi, serta mampu menciptakan nilai jual yang melebihi akumulasi seluruh biaya input yang dikeluarkan.

Lempok durian yang diproduksi oleh Agrowisata Kebun Kito dipasarkan dengan sistem pengemasan berbasis berat bersih untuk meningkatkan efisiensi distribusi dan daya tarik konsumen. Dalam satu kali produksi menggunakan 5 Kg durian segar, menghasilkan 3 kilogram lempok dikemas dalam bentuk satuan berat 1 kilogram, yang selanjutnya dibagi menjadi empat bagian masing-masing seberat 250 gram ($\frac{1}{4}$ kg) dengan harga Rp75.000. Strategi ini dirancang untuk menyesuaikan dengan selera konsumen yang lebih menyukai kemasan praktis dan ekonomis, Selain memberikan kemudahan dalam penetapan harga dan pemasaran, kemasan berukuran kecil juga dinilai lebih efektif dalam memperluas jangkauan pasar, khususnya sebagai oleh-oleh khas daerah yang diminati wisatawan maupun konsumen lokal.

Strategi pengemasan lempok durian dalam ukuran kecil tidak hanya bertujuan untuk memenuhi selera konsumen, tetapi juga mencerminkan upaya adaptif pengusaha untuk menaikkan tingkat daya saing barang lokal. Kemasan berbobot 250 gram memungkinkan produk lebih mudah dijangkau oleh berbagai segmen pasar, terutama konsumen yang memiliki daya beli terbatas atau hanya ingin mencoba dalam jumlah kecil. Selain itu, ukuran tersebut mempermudah proses distribusi, penyimpanan, dan penataan produk di titik penjualan. Dari sisi pemasaran, kemasan praktis ini juga memudahkan promosi produk sebagai oleh-oleh khas daerah yang representatif, higienis, dan bernilai

jual tinggi. Dengan demikian, pendekatan ini berkontribusi pada optimalisasi pemasaran dan peningkatan nilai tambah produk olahan durian secara keseluruhan.

Menurut Erijanto dan Fibrianto (2018) kemasan dengan ukuran kecil dan desain menarik cenderung lebih disukai konsumen karena memberikan kesan praktis, ekonomis, dan sesuai untuk dijadikan oleh-oleh. Penelitian tersebut menegaskan bahwa ukuran kemasan berpengaruh signifikan terhadap minat beli, terutama di segmen oleh-oleh khas daerah yang menargetkan wisatawan dan konsumen lokal yang menginginkan produk siap konsumsi atau siap dibawa pulang.

KESIMPULAN

Dari temuan penelitian yang dilaksanakan, bisa disimpulkan di antaranya:

1. Proses pengolahan durian sebagai lempok di Agrowisata Kebun Kito dilakukan melalui tahapan sortasi, penghalusan daging, pemasakan dengan gula, pendinginan, dan pengemasan.
2. Berdasarkan hasil perhitungan, biaya yang dikeluarkan untuk satu kali proses produksi mencapai Rp451.078 sedangkan penerimaan dari penjualan lempok mencapai Rp900.000, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp448.922 per produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldy, S., dan Suryadarma, P. 2019. Peningkatan nilai tambah durian afkir melalui produksi dodol durian di Kuala Selangor Malaysia. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 1(1), 92–98.
- Aldy, M., Fitriani, E., dan Ningsih, T. S. 2019. Analisis nilai tambah olahan dodol durian di Kabupaten Musi Banyuasin. *Jurnal Agribisnis*, 13(2), 115–122.
- Anderson, D. P., dan Hanselka, D. 2009. *Adding value to agricultural products*. Texas A&M University.
- Badan Pusat Statistik. 2024. *Produksi tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan menurut jenis tanaman, 2024*. Badan Pusat Statistik. Jakarta
- Dewan Ketahanan Pangan Nasional. 2022. *Kebijakan ketahanan pangan dan penerapan circular economy dalam sektor pertanian*. Dewan Ketahanan Pangan Nasional.
- Dewi, K. H., Nusril, N., Helmiyetti, H., Rosalina, Y., dan Sarumpaet, P. 2013. Analisis nilai tambah kopi teripang jahe pra campur saset. *Jurnal Agrisep: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 12(2), 209–216.
- Effendi, M. 2016. Penelitian berbasis lokasi sebagai dasar perumusan kebijakan pembangunan lokal. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 8(1), 15–27.
- Erijanto, A. C., dan Fibrianto, K. 2018. Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradisional: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 91–96.
- Hairil Candra, Puspitasari, M. S., dan Andry. 2023. Nilai tambah kerupuk ubi kayu pelangi di Desa Sitiharjo Kecamatan Tugumulyo Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Ilmu Pertanian Kelinci*, 3(2), 36–47.
- Hashim, N. 2025. Valorizing durian fruit waste: A path towards functional materials. *Malaysian Journal of Applied Sciences*, 10(1), 88–99.
- Iswari, K. 2021. Peningkatan nilai tambah komoditas durian melalui teknologi pengolahan hasil. *Jurnal Sains Agro*, 6(2), 9–16.

- Koto, A., Silvia, E., dan Dewi, K. H. 2015. Karakteristik mutu lempok durian Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 128–133.
- Mardjani, A. C., Kalangi, L., dan Lambey, R. 2015. Perhitungan penyusutan aset tetap menurut standar akuntansi keuangan dan peraturan perpajakan pengaruhnya terhadap laporan keuangan pada PT. Utama Karya Manado. *Jurnal EMBA*, 3(1), 1024–1033.
- Pertiwi, A. R., Sutarti, S., dan Hasibuan, D. H. M. 2019. Pengaruh penerapan penurunan nilai aset tetap menurut PSAK 48 terhadap laporan keuangan pada perusahaan manufaktur yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *JIAKES: Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 7(1), 224–231.
- Rininda, B. P., Zahera, R., Fitriyani, Y., dan Zein, M. 2024. Analisis metode penyusutan aset tetap terhadap laba di PT. Perkebunan Nusantara XIII Kebun Pelaihari. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 7(6), 782–788.
- Roidelindho, K. 2017. Penentuan beban kerja dan jumlah tenaga kerja optimal pada produksi tahu. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 3(1), 73–81.
- Rosminah, M., Isra, M., Silalahi, F. T. R., Siadari, U., Zulkifli, D., Yusdianto, S. P. S., Lubis, M., Paloma, C., dan Boekoesoe, Y. (2024). *Manajemen agribisnis*
- Suryani, D., dan Saputra, A. 2015. Pengaruh waktu pemanasan terhadap karakteristik dodol durian. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 59–67.
- Suryanovi, S. 2023. Pengaruh produksi dan harga terhadap volume ekspor komoditas kelapa sawit di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(2), 359–370.
- Wibowo, A., dan Handayani, S. 2020. Analisis nilai tambah dan kelayakan usaha pengolahan kopi di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Agriekonomika*, 9(2), 132–141.
- Wulandari, D., Qurniati, R., dan Herwanti, S. 2018. Efisiensi pemasaran durian (*Durio zibethinus*) di Desa Wisata Durian Kelurahan Sumber Agung. *Jurnal Sylva Lestari*, 6(2), 68–76.