

## ANALISIS FINANSIAL PENGOLAHAN 'LAMPOK' PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KALIMANTAN TENGAH

Yanti Rina D<sup>1</sup>, Sri Satya Antarlina<sup>1</sup>, Rukayah<sup>2</sup> dan Mahrita Willis<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa Banjarbaru  
<sup>2</sup>Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Tengah

### ABSTRAK

Kalimantan Tengah merupakan salah satu daerah sentra produksi durian. Durian banyak ditanam di daerah pedalaman yang jangkauan transportasinya cukup jauh dan sulit, sehingga pada musim panen terjadi kelebihan hasil buah segar, akibatnya harga sangat murah. Untuk meningkatkan manfaat dari buah durian, petani mengolahnya menjadi dodol durian "lampok". Untuk memperoleh informasi teknologi pengolahan "lampok" pada industri rumah tangga maka dilakukan penelitian di daerah sentra produksi durian dengan metode Rural Rapid Appraisal di Kabupaten Katingan dan Murung Raya, Propinsi Kalimantan Tengah bulan Mei tahun 2005. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan lampok sangat sederhana dan mudah. Secara finansial pengolahan lampok pada saat panen di Kabupaten Murung Raya memberikan keuntungan Rp 99.841,5 per 100 buah durian lebih kecil dibanding dengan pengolahan lampok di Kabupaten Katingan memberikan keuntungan sebesar Rp 161.591,5 per 100 buah durian. Namun usaha pengolahan "lampok" di kedua kabupaten cukup efisien, baik dilakukan pada saat harga rendah, maupun pada saat harga tinggi. Masalah dalam pengolahan lampok adalah kurangnya tenaga kerja yang terampil dan pemasaran. Agar usaha pengolahan lampok memiliki prospek pasar, perlu perbaikan pengemasan dan mutu lampok.

Kata kunci: pengolahan durian, lampok, industri rumah tangga.

### ABSTRACT

Central Kalimantan was represent one of the production center of durian (*durio zibethimus*). Durian planted in hinterland area which its transportation far enough and also difficult, as so that, when the harvest season happened, there were excess of fresh fruit and the price became lower than normal. To increase the benefit of durian, the farmers processed the fruit become "Lampok". To find out the information of lampok processing on household industrial hence done by research in the area of center of production by Rural Rapid Appraisal on Regency of Katingan and Murung Raya at 2005. The results of research indicate that processing of lampok very simple and easy. Financially, the processing of lampok at harvest season in Murung raya given smaller advantage (Rp 99.841,5 for each of 100 durian ) compared to with Katingan that given up to Rp. 161.591,5 for each of 100 durian. But the processing of lampok was efficient enough in both of Regencies, either conducted at the lower price season or at stiff price period. The problem of lampok processing was the lack of skillful labor and marketing system. As so that, in order to get better the marketing prospect of lampok, it is necessary to improve its quality and packaging

Keywords : durian processing, lampok, home industry.

### PENDAHULUAN

Kalimantan Tengah merupakan salah satu daerah sentra produksi durian. Durian tumbuh baik di Kalimantan Tengah dengan jumlah 534.642 pohon, dan dari jumlah tersebut yang produktif 260.314 pohon (Dinas Pertanian Prop. Kal. Teng., 2003), sehingga pada tahun 2003 Kalimantan Tengah menghasilkan buah durian sebesar 9.437

ton (Pusat Data dan Informasi Pertanian, 2004). Pertanaman durian banyak terdapat di daerah pedalaman yang jangkauan transportasinya cukup jauh dan sulit, sehingga pada musim panen terjadi kelebihan hasil buah segar, akibatnya harga sangat murah.

Durian lokal umumnya mempunyai tingkat adaptasi yang luas terhadap iklim mulai dari daerah yang beriklim basah, sedang hingga kering. Kelebihan ini merupakan keunggulan tersendiri karena masa berbuah durian menjadi panjang dan buah durian dapat dipanen hampir sepanjang tahun (Balitbu, 2001). Tanaman durian tumbuh dan berbuah baik di dataran rendah hingga ketinggian 800 dpl dengan tipe iklim basah, curah hujan 1.500-2.500 mm/tahun dan merata sepanjang tahun (Sunarjono, 2004).

Daging buah durian yang telah matang dapat dimakan segar. Buah durian tergolong buah yang memiliki kandungan gizi yang lengkap. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram daging buah durian antara lain : energi = 156 Kcal, protein = 2,1 gram, lemak = 33 gram, karbohidrat = 29,6 gram, kalsium = 29 miligram, fosfor = 34 milligram, vitamin beta carotin = 46 microgram dan vitamin C = 35 milligram (Nutritive value of Thailand, 1987 dalam Wiryanta, 2002).

Untuk meningkatkan manfaat dari durian selain dikonsumsi segar, petani mengolahnya menjadi dodol durian "lampok" dan "tempuyak". Tempuyak adalah terbuat dari daging durian diberi sedikit garam agar tahan lama kemudian dibiarkan hingga beberapa bulan (difermentasi) hingga rasanya sedikit masam. Biasanya tempuyak digunakan masyarakat lokal khususnya untuk pelengkap lauk pauk, dapat dicampurkan pada sayuran, masakan ikan maupun dibuat sambal.

Bahan utama dodol (lampok) durian adalah buah durian segar, namun kenyataannya buah durian yang ada sangat beragam terutama dalam hal rasa dan tingkat kemasakannya (Antarlina *et.al.*, 2003). Pengolahan lampok dilakukan oleh industri rumah tangga dan petani durian dengan cara sederhana. Namun kualitas lampok yang dihasilkan masih beragam, sedangkan pengemasan lampok masih sederhana yaitu hanya dibungkus dengan plastik berbentuk silinder sehingga perbaikan mutu masih diperlukan khususnya dalam hal standarisasi teknik pengolahan dan pengemasannya. Apabila mendapat sentuhan teknologi terutama pengolahan dan pengemasan untuk promosi pasar akan memberikan lapangan kerja baru bagi wanita/ibu rumah tangga. Hal ini sesuai dengan pendapat Damardjati *et.al.*, (2000), dan Thaha., (2002), bahwa usaha yang paling rasional untuk menunjang ketahanan pangan dan agroindustri adalah menggali bahan pangan potensial setiap daerah dan mengolahnya hingga menjadi makanan siap konsumsi dengan memperhatikan selera dan pertimbangan kebutuhan gizi.

Tulisan ini untuk memberikan informasi teknologi pengolahan lampok pada industri rumah tangga di Kalimantan Tengah.

## BAHAN DAN METODE

Lokasi penelitian ditentukan secara purposive yaitu daerah sentra durian dan terdapat pengolahan lampok. Lokasi tersebut di kabupaten Katingan dan Murung Raya Kalimantan Tengah. Dari masing-masing kabupaten dipilih satu desa sebagai sentra produksi durian yaitu desa Ulang Nango, kecamatan Tanah Siang, kabupaten Murung Raya dan desa Tumbang Liting, kecamatan Katingan Hilir, kabupaten Katingan, Kalimantan Tengah.

Penelitian dilakukan dengan metode Rural Rapid Apraisal pada kelompok tani petani durian 10 – 15 orang dan pengusaha lampok 3 –7 orang per kabupaten. Jenis data yang dikumpulkan terdiri dari data sekunder dan primer. Data sekunder dikumpulkan dari instansi terkait seperti luas tanam, produksi, jumlah industri pengolahan lampok, status perusahaan, volume usaha dan sebagainya. Data primer dikumpulkan dengan melakukan wawancara langsung dengan kelompok tani dan pengusaha lampok menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan. Data primer yang dikumpulkan meliputi tahun berdiri,

perkembangan perusahaan, jumlah tenaga kerja terlibat, upah yang berlaku, jam kerja/hari, frekuensi pembuatan, lama 1 kali proses produksi, lama produksi dalam 1 tahun, volume usaha, peralatan, wilayah pemasaran serta masalah yang dirasakan dalam pengolahan lampok. Analisa yang digunakan dalam pengkajian ini adalah imbalan biaya dan pendapatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Teknologi Budidaya Durian**

Pemilikan lahan oleh petani di desa penelitian di dua kabupaten cukup luas dengan kisaran 2 – 10 ha per kepala keluarga (desa Ulang Nango kabupaten Murung Raya) dan 1 - 3 ha per kepala keluarga (desa Tumbang Liting kabupaten Katingan). Pengusahaan durian oleh petani di kedua desa tidak intensif. Pola pertanaman durian diusahakan diantara tanaman seperti tengkawang, kayu raba, karet, rotan dan sebagainya. Populasi durian 10 – 40 pohon per hektar. Pemilikan pohon durian produktif berkisar 10 – 25 pohon /KK di desa Ulang Nango sedangkan di desa Tumbang Liting 10 – 100 phn/KK.

Varietas yang ditanam petani merupakan varietas lokal seperti di desa Ulang Nango adalah Parang, Kusai, Gentar Bumi dan Kacang sedangkan di desa Tumbang Liting adalah Ranjung, Udang dan Untek. Untuk perluasan areal tanam durian, varietas yang dikembangkan adalah varietas unggul yaitu Si Tokong dan Kani di kabupaten Katingan seluas 160 ha dan varietas Montong di kabupaten Murung Raya seluas 75 ha. (Dinas Pertanian Prop. Kal. Teng., 2003).

Petani desa Ulang Nango tidak melakukan pemupukan pada tanaman durian, sementara petani desa Tumbang Liting sebesar 25 % petani sudah melakukan pemupukan dengan dosis 1 kg NPK untuk 5 pohon durian diberikan setelah panen.

Pemanenan buah durian dengan cara memungut buah durian yang jatuh. Petani biasanya membuat pondok di sekitar pohon durian. Panen durian pada bulan Desember – Pebruari. Pohon durian yang dipanen petani berumur 25 – 100 tahun sehingga produksi per pohon cukup bervariasi sangat tergantung dari jenis durian yang ditanam dan iklim. Menurut petani apabila durian pada tahun ini berbuah lebat, maka tahun berikutnya berbuah jarang sehingga untuk mengetahui jumlah buah per pohon yang tepat, sulit ditentukan. Tanaman durian panen pertama pada umur 15 tahun menghasilkan 25 – 40 buah/pohon selanjutnya meningkat, umur 25 tahun menghasilkan 300 – 400 buah/pohon, sedangkan pada umur 100 tahun masih berproduksi 100 – 150 buah / pohon.

### **Pemasaran**

Penjualan buah durian segar hanya dilakukan oleh sebagian kecil petani di desa Ulang Nango, hal ini disebabkan tingginya biaya pengangkutan dari lokasi pohon durian ke pusat konsumsi. Sehingga petani lebih banyak menjual dalam bentuk buah segar yang sudah dipisahkan dari kulitnya, dimasukkan dalam kaleng, Satu kaleng berisi biji dan daging buah segar dari 40 – 50 buah durian segar dengan harga Rp 60.000 – Rp 125.000 per kaleng. Berbeda dengan petani di desa Tumbang Liting, petani lebih banyak menjual dalam bentuk segar dan sebagian kecil dalam bentuk lampok dan tempuyak. Hal ini disebabkan jarak desa Tumbang Liting membutuhkan waktu 2 jam perjalanan menggunakan kendaraan roda 4 ke ibukota Palangkaraya (ibukota propinsi terdekat), sementara dari desa Ulang Nango ke Banjarmasin 14 jam (ibukota propinsi terdekat) dan ke ibukota Palangkaraya selama 18 jam.

Pemasaran durian segar di desa Tumbang Liting cukup baik karena memiliki harga yang cukup tinggi dibanding di desa Ulang Nango. Harga durian dengan ukuran yang sama di desa Ulang Nango pada saat panen Rp 2.000 – Rp 3.000 / buah, sementara di desa Tumbang Liting Rp 2.500 – Rp 5.000 per buah. Pada saat musim durian berakhir, harga buah durian meningkat, di desa Ulang Nango Rp 3.000 – Rp 7.500 per buah, sementara di desa Tumbang Liting Rp 5.000 – Rp 10.000/buah.

Pengolahan lampok dilakukan oleh petani di lokasi pertanaman pohon durian karena letaknya jauh dari pemukiman. Lampok yang berasal dari kabupaten Murung Raya sudah dipasarkan di wilayah Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan dan Kalimantan Timur. Pemasaran lampok ini masih bersifat pesanan, khususnya untuk wilayah Kalimantan Selatan dan Kalimantan Timur. Belum lancarnya pemasaran lampok selain masih kurangnya promosi, juga harga lampok yang mahal. Harga yang diterima pengusaha/pengolah lampok masih rendah sementara di pusat konsumen harga lampok mahal, hal ini disebabkan sulitnya transportasi dan juga pedagang perantara yang terlalu banyak mengambil keuntungan.

### **Karakteristik Pengolah Lampok**

Karakteristik pengolah lampok di kabupaten Katingan dan Murung Raya disajikan pada Tabel 1. Pengusaha lampok di kabupaten Katingan adalah petani durian, mereka mengolah lampok dari hasil kebun sendiri atau tidak membeli ke petani lain sehingga volume usaha masih kecil berkisar 10 - 20 kg daging buah per hari. Sementara di kabupaten Murung Raya pengusaha pengolah lampok membeli bahan yang sudah dikupas kemudian mengupahkannya kepada buruh langganannya dan pengusaha cukup mengambil hasilnya (lampok) sehingga volume usaha lebih besar berkisar 40 – 80 kg daging buah per hari. Pengolahan lampok oleh pengusaha di kabupaten Murung Raya ada juga membawahi langsung buruhnya dalam satu tempat sehingga pengawasan terhadap cara kerja buruh maupun kebersihan hasil lampok dapat dilakukan. Oleh karena itu hasil lampok yang dihasilkan sangat beragam baik warna maupun rasa.

Tabel 1. Karakteristik pengolah lampok di kabupaten Katingan dan Murung Raya Kalimantan Tengah, tahun 2005.

No,	Karakteristik	Kabupaten	
		Katingan	Murung Raya
1	Umur	25- 60 th	30 – 60
2.	Lama usaha	25 –50 th	25 – 50
3.	Lama kegiatan per musim	1 bulan	1 – 2 bulan
4.	Volume usaha per musim	200 – 500 kg	200 – 3000 kg
5.	Volume lampok disimpan	50 – 100 kg	1000-1500 kg

Teknologi pengolahan lampok merupakan keterampilan turun temurun sehingga lama pengusahaan lampok ini berkisar 25 – 50 tahun. Menurut pengusaha, mengolah lampok memerlukan keterampilan karena jika tidak terampil akan sulit dihasilkan lampok yang baik. Lampok yang dihasilkan dapat dikatakan baik apabila lampok dihasilkan berwarna coklat dan disaat mengolah (memasak) tidak lengket ketika diaduk.

### **Cara Pengolahan Lampok**

Buah durian dibelah, diambil isinya, kemudian daging buahnya dipisahkan dari bijinya. Daging buah durian ditambah 1 kg gula pasir untuk daging buah 4 - 5 kg dan 2 sendok teh garam. Semua bahan dimasukan dalam kualii yang diletakkan pada tungku.

Tungku dibuat dari drum bekas dibagi dua (setengah bagian drum) kemudian dibuat lubang untuk tempat kayu. Dalam pengolahan lampok api tidak boleh terlalu besar dan bahan di kualinya harus diaduk terus menerus. Untuk 1 kaleng diperoleh bahan kurang lebih 4,5 kg dibutuhkan lama aduk 3 – 4 jam. Lampok siap diangkat atau dianggap matang bila tidak lengket pada pengaduk.

Perbedaan pengolahan lampok yang dilakukan oleh petani di kabupaten Katingan adalah bahan yang dibuat hanya dari daging buah durian tanpa ada campuran gula dan garam. Untuk tungku pembakaran, petani cukup membuat lubang dari tanah kemudian dimasukkan kayu dan dibakar dan di atas diletakkan kualinya berisi bahan daging buah durian serta terus diaduk sampai siap diangkat. Menurut petani desa Tumbang Liting lampok yang dihasilkan akan baik bila memasaknya cukup dengan bara api saja atau apinya cukup kecil.

### **Pengemasan**

Pengemasan lampok di Kabupaten Murung Raya dilakukan dengan membungkus lampok dalam plastik sambil dipadatkan dan berbentuk silinder, dibuat dengan ukuran 0,25 - 0,5 Kg. Kemasan lampok dari Murung Raya sudah memiliki label biasanya dengan nama pembuatnya, akan tetapi belum ada nomor registrasi (izin usaha) yang menunjukkan usaha dagang tersebut sudah resmi dan layak. Sementara di desa Tumbang Liting belum ada keterangan apapun dari pembungkusnya. Kemasan lampok di desa Tumbang Liting setelah dibungkus dengan plastik berbentuk silinder, kemudian dibungkus kembali dengan daun "Tantowu" (tanaman hutan) seperti daun salak.

### **Penyimpanan**

Masa pengolahan lampok selama 1 – 2 bulan per musim, karena bahan segar lampok terbatas, oleh karena itu pengusaha melakukan penyimpanan dalam bentuk lampok. Penyimpanan yang dilakukan pengusaha di kabupaten Murung Raya dengan memasukkan bahan lampok dalam tempat yang dilapisi plastik seperti ember, tong kemudian ditutup rapat dan diletakkan dalam rak-rak. Penyimpanan ini dapat bertahan 4 – 6 bulan dengan volume penyimpanan 1 – 1,5 ton per pengusaha. Sedangkan di desa Tumbang Liting, lampok yang sudah dibungkus dengan plastik kemudian dibungkus dengan daun tantowu setelah itu disusun dengan rapi diatas perapian (para-para) dan ditutup dengan kasa kawat yang tujuannya agar terhindar dari gangguan hama tikus. Menurut petani penyimpanan demikian dapat bertahan 1 tahun dan mutu lampok tidak berubah, akan tetapi volume simpan terbatas, berkisar 50 – 100 kg per tahun.

### **Masalah Pengolahan Lampok**

Permasalahan yang dirasakan oleh pengusaha lampok di kedua lokasi penelitian antara lain tenaga kerja dan pemasaran.

### **Tenaga kerja**

Tenaga kerja yang kuat dan terampil sangat dibutuhkan untuk mengolah lampok, namun karena usaha lampok ini masih bersifat turun temurun sehingga tidak banyak masyarakat yang dapat melakukannya. Oleh karena itu menurut pengusaha, tenaga kerja yang cukup tersedia dan terampil merupakan hal yang sangat dibutuhkan jika untuk membuka usaha yang lebih besar.

## Pemasaran

Lampok merupakan komoditas yang belum memasyarakat atau hanya untuk masyarakat tertentu, hal ini selain harganya mahal juga pemasarannya hanya di wilayah Kalimantan Tengah, sedangkan di Kalimantan Selatan dan Timur baru bersifat pesanan. Di samping itu bentuk kemasan yang besar ukuran 0,25 - 0,5 kg, memerlukan pisau untuk memotongnya jika akan mencicipi, hal ini akan menyulitkan bagi konsumen atau tidak praktis.

## Analisis Finansial Pengolahan Lampok

Analisis biaya dan pendapatan pengolahan lampok di desa Tumbang Liting kabupaten Katingan disajikan dalam Tabel 2. Pengolahan lampok oleh petani desa Tumbang Liting yang dilakukan pada saat panen (harga rendah) memberikan keuntungan setelah dikurangi biaya total yaitu Rp 161.591,5 / 100 buah durian dan jika dilakukan pada saat bahan mulai langka (harga tinggi) maka usaha pengolahan lampok memberikan keuntungan sebesar Rp 211.591,5 / 100 buah durian. Keuntungan akan bertambah besar lagi jika tenaga kerja keluarga tidak diperhitungkan sebagai biaya yaitu pengolahan lampok pada saat panen pendapatan petani menjadi Rp 242.841,5 /100 buah durian dan pada saat harga tinggi sebesar Rp 292.841,5 per 100 buah durian. Usaha pengolahan lampok oleh petani desa Tumbang Liting cukup efisien hal ini ditunjukkan dengan nilai R/C 1,36 –1,48 dan pendapatan tenaga kerja sebesar Rp 149.440 – Rp 180.209,6 per hari (8 jam) ini lebih besar dibandingkan dengan pendapatan yang diperoleh petani dibidang non pertanian.

Tabel 2. Analisis biaya dan pendapatan pengolahan lampok di desa Tumbang Liting kecamatan Katingan Hilir, tahun 2005

No.	Uraian	Harga rendah		Harga tinggi	
		Fisik	Nilai (Rp)	Fisik	Nilai (Rp)
1.	Produksi	10 kg	500.000	10 kg	800.000
2.	Biaya total		338.408,5		588.408,5
	-buah durian	100 bh	250.000	100 bh	500.000
	-plastik (bungkus)		800		800
	-Kayu		6.250		6.250
	-Tenaga kerja				
	pengupasan	1,5 jam	3.750	1,5 jam	3.750
	pemisahan daging buah	3 jam	12.500	3 jam	12.500
	pengadukan (memasak)	6 jam	50.000	6 jam	50.000
	pengemasan	2,5 jam	15.000	2,5 jam	15.000
	-Penyusutan alat		108,5		108,5
3.	Keuntungan		161.591,5		211.591,5
4.	R/C		1,48		1,36
5.	Pengembalian tenaga kerja (Rp/jam)		18.680		22,526

Selanjutnya Tabel 3 menyajikan hasil analisis biaya dan pendapatan pengolahan lampok di kabupaten Murung Raya. Pengolahan lampok pada saat panen (harga rendah) di kabupaten Murung Raya memberikan keuntungan setelah dikurangi biaya total yaitu sebesar Rp. 99.841,5 /100 buah durian dan memberikan keuntungan sebesar Rp 187.341,5 /100 buah durian pada saat harga tinggi. Pengusahaan lampok oleh pengusaha/industri rumah tangga ini cukup efisien ditunjukkan dengan nilai

R/C 1,33 – 1,45 dan penerimaan tenaga kerja Rp.15.421 – Rp 23.030 /jam. Pengolahan lampok di kabupaten Murung Raya memberikan keuntungan yang lebih kecil dibanding pengolahan lampok di kabupaten Katingan hal ini disebabkan harga lampok di Katingan lebih mahal.

Tabel 3. Analisis biaya dan pendapatan pengolahan lampok di kabupaten Murung Raya, 2005

No.	Uraian	Harga saat panen		Harga tinggi	
		Fisik	Nilai (Rp)	Fisik	Nilai (Rp)
1.	Produksi	10 kg	400.000	10 kg	600.000
2.	Biaya total		300.158,5		412.658,5
	-buah durian	100 biji	200.000	100 biji	312.500
	-gula pasir	2,5 kg	15.000	2,5 kg	15.000
	-garam		100		100
	-plastik (bungkus)		800		800
	-Kayu		6.250		6.250
	-Tenaga kerja				
	pemisahan daging buah	3 jam	12.500	3 jam	12.500
	pengadukan (memasak)	6 jam	50.000	6 jam	50.000
	pengemasan	2,5 jam	15.000	2,5 jam	15.000
	- Pelabelan	20 lbr	400	20 lbr	400
	- Penyusutan alat		108,5		108,5
3.	Keuntungan		99.841,5		187.341,5
4.	R/C		1,33		1,45
5.	Pengembalian tenaga Kerja (Rp/jam)		15.421		23.030

### Prospek Pemasaran Lampok

Hingga saat ini pemasaran lampok masih cukup baik, namun apabila pengembangan durian berhasil dan pengusaha lampok meningkat maka diperlukan teknologi penyimpanan dan pengemasan yang baik. Demikian juga dengan lokasi pemasaran perlu diperluas ke wilayah Kalimantan Selatan dan Timur bahkan ke luar Kalimantan. Apabila lampok yang dipasarkan seperti sekarang maka akan lambat berkembang. Bentuk kemasan yang ada sekarang hanya dibungkus plastik tanpa ada pelindung yang lain, sehingga pengiriman hanya disusun dalam kardus dan rentan terhadap kerusakan jika diangkut dalam jarak jauh.

Berdasarkan kenyataan tersebut, maka perbaikan pengemasan, mutu yang kaitannya dengan penyimpanan perlu diperbaiki. Peran Balai Pengkajian Teknologi Pertanian dan instansi terkait sangat diperlukan keterlibatannya dalam mengadakan perbaikan mutu lampok tersebut.

### KESIMPULAN

1. Pengolahan lampok dilakukan petani sangat sederhana dan mudah
2. Secara ekonomis pengolahan lampok disaat panen di kabupaten Murung Raya memberikan keuntungan sebesar Rp 99.841,5 per 100 buah durian, lebih kecil dibanding pengolahan lampok di kabupaten Katingan memberikan keuntungan sebesar Rp 161.591,5 per 100 buah durian. Namun pembuatan lampok di kedua kabupaten pada saat harga rendah maupun harga tinggi cukup efisien.
3. Masalah pengolahan lampok adalah tenaga kerja dan pemasaran

## DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, SS. I. Noor, H.Dj.Noor, S.Umar dan Muhammad. 2003. Pemanfaatan Sumberdaya Tanaman Buah-buahan Lokal Kalimantan Selatan Untuk Agroindustri. Laporan Penelitian Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra) Banjarbaru.
- Balai Penelitian Buah, 2001. DR-06 dan DT-02, Durian Lokal Kualitas Ekspor. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol 23, No 2. hal 1-3.
- Dinas Pertanian Prop. Kal. Tengah. 2003. Laporan Tahunan. Dinas Pertanian Propinsi Kalimantan Tengah.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J.Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan SumberDaya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-Umbian dan Katanga-Kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan, 24 halaman.
- Pusat Data dan Informasi Pertanian Dep.Tan. 2004. Statistik Pertanian 2004. *Dalam* Harisno, D.N. Cakrabawa, P.H. Muliany, E. Respati. Rumonang G. Widyawati dan M. Manurung (Eds). Pusat Data dan Informasi Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Thaha, A.R. 2002. Masalah Gizi Kelompok Miskin. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Pangan dan Gizi untuk orang Miskin Makassar, 23 Oktober 2002.
- Wiryanta, B.T.W. 2002. Bertanam Durian. Agro Media Pustaka. Jakarta.