

## PELUANG USAHA KULINER KHAS MADURA BERBAHAN SINGKONG PADA AGROINDUSTRI KREPEK TETTE DI PAMEKASAN

Novi Diana Badrut Tamami  
Jurusan Agribisnis Universitas Trunojoyo Madura  
nopy.agb@gmail.com

### ABSTRACT

*FAO and World Bank's predictions about the threat of food crisis in 2025 had a special attention from the many countries over the world. Indonesia had several programs to keep the food security. One of this campaigns was changing consumer behavior from rice to yam group. In this program cassava was chosen as a national strategic food like rice and corn. One of the food agroindustry from cassava that have a potential market is Krepek Tette. But, This Business Opportunity of Maduraness traditional food had not cultivated seriously. Krepek Tette's Agroindustry is just a side job with small scale production for local. The aim of this study was to calculated the economic value added and the profit opportunity by Krepek Tette's Agroindustry so that this activity become one of the local livelihood choice. The Hayami's value added was used to analysed this research. The result of this study shows in once production of Krepek tette's agroindustry is small scale but feasible and profitable.*

*Keywords: Cassava, Agroindustry, Hayami, Value Added.*

### PENDAHULUAN

Ancaman krisis pangan yang diprediksi akan melanda dunia pada tahun 2025, rupanya mendapatkan perhatian serius dari pemerintah. Program-program pendukung ketahanan pangan banyak dicanangkan untuk mengantisipasi bencana ini. Seiring dengan pertumbuhan perdagangan global, isu ketahanan pangan dan dampaknya terhadap kesehatan masyarakat mencuat menjadi isu global (Sudershan, dkk., 2009). Pemerintah saat ini tidak hanya memperhatikan aspek ketersediaan pangan berkelanjutan, upaya peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengakses pangan juga mendapat perhatian yang serius. Kampanye peningkatan daya saing komparatif dan kompetitif dengan mengandalkan sumber daya lokal berbasis umbi-umbian dan kacang-kacangan merupakan salah satu langkah pemerintah untuk menyukseskan ketahanan pangan di Indonesia. Hal ini cukup beralasan karena tingkat ketergantungan masyarakat terhadap beras dan gandum yang sangat tinggi. Serapan industri makanan di Indonesia akan bahan baku beras dan gandum mencapai 78 %, bahan baku umbi baru 5 % dan sisanya bahan lain ( Abinowo, 2012).

Rendahnya serapan industri akan bahan baku umbi-umbian menunjukkan adanya peluang besar yang bisa dimanfaatkan masyarakat untuk berbisnis di bidang agroindustri pangan berbasis umbi. Dalam Supriyati, dkk (2008) dikemukakan bahwa agroindustri di pedesaan memiliki peran dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian terwujud dalam penciptaan nilai tambah, penyerapan tenaga kerja, produktivitas tenaga kerja, dan keterkaitan dengan sektor lain. Untuk itu pemerintah perlu mengedukasi masyarakat, akan potensi umbi dalam meningkatkan pendapatan yang nantinya akan meningkatkan akses masyarakat terhadap pangan secara berkesinambungan. Salah satu jenis umbi yang dipilih pemerintah sebagai komoditi strategis nasional adalah singkong.

Hal ini didukung oleh fleksibilitas singkong untuk diolah menjadi berbagai jenis macam makanan dan produk turunannya bisa dijadikan bahan baku industri lain.

Prospek sebuah agroindustri, terlihat pada aspek pasar, teknis dan finansialnya (Azis, 2008). Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (2007), rata-rata pengeluaran masyarakat untuk konsumsi pangan adalah 54,86% dari penghasilannya. Dari total konsumsi tersebut, sekitar 80% rumah tangga di Indonesia mengaku mengkonsumsi makanan ringan, dengan pengeluaran rata-rata per kapita per bulan untuk mengkonsumsi makanan ringan meningkat menjadi 12.4% dalam setahun. Pasar terbesar agroindustri makanan ringan adalah perkotaan, karena sekitar 90 % rumah tangga di perkotaan mengkonsumsi makanan ringan sementara di perdesaan hanya 78%. Dengan kata lain masyarakat Indonesia merupakan pasar yang potensial untuk produk agroindustri camilan.

Lebih lanjut dalam penelitian Suprpto (2006), dikemukakan bahwa dari berbagai jenis bentuk olahan pangan dari komoditi pertanian, camilan berupa keripik merupakan jenis makanan yang paling tinggi peminatnya. Pangsa pasar yang dimiliki keripik lebih besar dibandingkan jenis olahan lainnya. Disamping itu dari segi tingkat pengembalian modal agroindustri keripik mampu mengembalikan modal lebih cepat dari makanan olahan lain dengan tingkat laba yang juga lebih tinggi. Hal senada juga diungkapkan oleh Abinowo (2012), bahwa diantara sekian banyak jenis olahan berbahan dasar umbi, 36% dari total permintaan konsumen memilih untuk membeli keripik umbi dibandingkan camilan lain.

Berbagai daerah di Indonesia banyak yang menggantungkan hidupnya pada potensi umbi yang dihasilkan daerahnya. Salah satu umbi yang banyak dikelola dan terpilih sebagai komoditi strategis nasional adalah singkong. Pulau Madura merupakan salah satu daerah yang juga menjadikan singkong sebagai komoditi andalan untuk sumber pendapatan masyarakat. Berbagai produk olahan pangan berbasis singkong banyak diproduksi di Madura. Salah satu daerah yang juga mengandalkan singkong adalah Kabupaten Pamekasan. Daerah ini merupakan sentra agroindustri 'Krepek Tette' berbahan dasar singkong. Krepek Tette merupakan hasil olahan singkong dengan cara memipihkan irisan singkong rebus di atas batu. Kemudian hasil pipihan yang sudah sesuai ukuran di jemur di atas anyaman bambu atau daun kelapa. Kripik tette kering kemudian dilumuri bumbu untuk penambah rasa dan dijemur kembali sebelum proses penggorengan.

Agroindustri Krepek tette tumbuh subur di berbagai daerah di Pamekasan. Agroindustri ini terus dilestarikan secara turun temurun karena proses pembuatan dan teknologi yang diperlukan sangat sederhana. Permintaan yang terus berdatangan juga menjadi pemicu bertahannya agroindustri ini hingga saat ini. Apalagi krepek tette juga menjadi makanan khas Madura dan selalu menjadi pilihan sebagai oleh-oleh saat berkunjung ke Madura. Secara tidak langsung produk ini menjadi pemicu suburnya bisnis toko camilan Madura saat ini. Toko camilan Madura banyak ditemui di empat Kabupaten di Madura. Kabupaten Bangkalan merupakan daerah yang paling subur bisnis camilannya. Hal ini bisa terlihat banyaknya toko camilan Madura yang bisa kita temui di sepanjang jalan tol Suramadu dan di kawasan pelabuhan.

Potensi bisnis yang besar dengan peluang pasar yang juga luas tersebut tidak serta merta mendapat respon yang positif dari masyarakat Madura. Sentra produksi Krepek tette tetap berada di Pamekasan dan masyarakat luar Kabupaten hanya memilih untuk menjadi pemasar atau konsumen saja. Padahal tingkat

produksi yang sangat mudah dengan daya serap pasar yang tinggi seharusnya menjadi daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk ikut mengusahakan agroindustri Krepek Tette. Berdasarkan pengamatan awal terhadap 35 toko camilan di Bangkalan Krepek Tette merupakan camilan khas Madura yang paling banyak diminati dibandingkan dengan makanan Madura yang lain, seperti Otok goreng, Krupuk ikan, petis dan yang lainnya. Disamping itu, pengusaha Krepek Tette di pamekasan juga tidak tergerak untuk menambah skala produksinya, sehingga terkadang Krepek Tette langka di Pasaran. Pengusaha Krepek Tette rata-rata hanya memproduksi dalam skala kecil, hanya menggunakan tenaga kerja keluarga dan bahan baku rata-rata 45 Kg dalam satu kali proses produksi. Padahal singkong tersedia dalam jumlah berlimpah dan relatif murah.

Peluang bisnis yang besar seringkali diabaikan oleh masyarakat karena alasan kurangnya informasi yang lengkap mengenai seluk beluk bisnis terutama mengenai potensi pendapatan yang bisa diterima dari kegiatan bisnisnya. Menurut Berber, dkk (2012), Pemilik modal biasanya hanya tertarik pada nilai dari pembagian dan jumlah deviden sebuah perusahaan, sedangkan organisasi dan manajemen kegiatan bisnis serta bagaimana mencapai tujuan bisnis sepenuhnya diserahkan pada struktur manajemen pelaku usaha. Salah satu metode dalam memotivasi kinerja pelaku usaha ini adalah dengan menganalisis nilai tambah ekonomis dari perusahaan yang dikelolanya. Selain itu dalam Ray (2012), dikemukakan bahwa nilai tambah ekonomis merupakan konsep yang mengukur performa sebuah bisnis dari aspek keuangan perusahaan, metode ini memprediksi jumlah keuntungan ekonomis yang mampu diperoleh sebuah perusahaan. Sehingga metode ini bisa juga mengukur tingkat efisiensi usaha yang dapat memotivasi pelaku usaha untuk efisien dalam penggunaan dana agar menambah tingkat keuntungan yang diperoleh. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan menghitung nilai tambah yang disumbangkan kegiatan agroindustri Krepek Tette per kilogram singkong yang digunakan, menghitung berapa balas jasa dan keuntungan yang diterima pengusaha agroindustri dengan melakukan kegiatan pengolahan singkong menjadi Krepek Tette dan berapa sumbangan kegiatan pengolahan ini terhadap tenaga kerja yang dilibatkan dalam memproduksi Krepek Tette.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penentuan Responden**

Responden dalam penelitian ini, ditentukan secara *Purposive* terhadap 30 orang pengusaha Krepek Tette di Kecamatan Taro'an sebagai sentra Produksi Krepek tette di Pamekasan. Populasi pengusaha krepek tette di daerah penelitian tidak tercatat, karena seringkali pengusaha krepek tette beroperasi secara musiman. Banyak diantara mereka yang membuat krepek tette hanya pada saat tidak ada pekerjaan lain, misalnya belum saatnya musim tanam padi atau tembakau. Data yang terkumpul dari sampel terpilih kemudian dirata-rata untuk mewakili populasi pengrajin krepek tette di daerah Taro'an Kabupaten Pamekasan.

### **Metode Analisis Data**

Penelitian ini mengkaji permasalahan di lokasi penelitian dengan menggunakan metode analisis data diskriptif kuantitatif. Tiga puluh orang responden terpilih didekati dengan metode wawancara secara mendalam menggunakan kuesioner terstruktur untuk menggali data primer yang diperlukan. Alat analisis yang dipakai adalah metode nilai tambah Hayami. Metode ini

menurut Hayami, dkk 1989 dalam Baroh, (2007), memiliki kelebihan sebagai berikut: (1) Dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktivitas produksi, (2). Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Dan (3). Prinsip analisis nilai tambah Hayami dapat diterapkan juga untuk subsistem diluar pengolahan, misalnya kegiatan pemasaran.

**Tabel 1**  
**Kerangka Analisis Nilai Tambah**

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1.	Hasil/ produksi (kg/proses)	a
2.	Bahan baku (kg/proses)	b
3.	Tenaga kerja (orang/proses)	c
4.	Faktor konversi (1/2)	$a/b = m$
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$c/b = n$
6.	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	d
7.	Upah rata-rata (Rp/kg)	e
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	f
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)*	g
10.	Nilai produk (Rp/kg) (4x6)	$m \times d = k$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	$k - f - g = 1$
	b. Ratio nilai tambah (%) (11a/10)	$1/k\% = h \%$
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/hk) (5 x 7 )	$n \times e = p$
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	$p/1\% = q \%$
13.	a. Keuntungan (Rp) (11a – 12a)**	$1 - p = r$
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	$r/1 \% = 0 \%$

Sumber: Hayami, et all, 1969, dalam Baroh, 2008

Unsur pendukung dalam analisis nilai tambah metode hayami untuk subsistem pengolahan adalah sebagai berikut :

1. Faktor konversi, menunjukkan jumlah output yang dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja langsung, menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.
4. Rasio nilai tambah, menunjukkan prosentase nilai tambah dari nilai produk.
5. Imbalan tenaga kerja, menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
6. Bagian tenaga kerja, menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
7. Keuntungan, menunjukkan bagian yang diperoleh perusahaan.
8. Tingkat keuntungan, menunjukkan prosentase keuntungan dari nilai produk.
9. Marjin, menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
10. Pendapatan tenaga kerja langsung (14.a), menunjukkan prosentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin.
11. Sumbangan input lain (14.b), menunjukkan prosentase input lain terhadap marjin.
12. Keuntungan perusahaan (14.c), menunjukkan prosentase keuntungan perusahaan terhadap marjin.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Diskripsi Usaha Agroindustri Krepek Tette

Usaha pengolahan singkong menjadi krepek tette merupakan usaha yang sudah mengakar secara tradisi dan membudaya di daerah Taro'an Kabupaten Pamekasan. Keahlian dalam membuat krepek tette diwarisi secara turun temurun sejak dahulu. Berdasarkan hasil wawancara setiap rumah tangga di daerah penelitian memiliki keahlian dalam memproduksi krepek tette. Hanya saja ada yang memilih menjadi pengrajin krepek tette dan ada yang memilih sebagai tenaga penggarap. Kendala modal dan kebutuhan hidup menjadi alasan responden dalam menentukan pilihannya. Seringkali kegiatan produksi krepek tette ditinggalkan pada saat pengrajin menemukan alternatif pekerjaan lain seperti musim tanam padi atau tembakau serta pekerjaan lain yang mampu memberikan upah lebih cepat dan lebih besar.

Sumber modal kegiatan produksi krepek tette di daerah penelitian bersumber dari modal pribadi, dan belum pernah ada kucuran bantuan modal usaha dari lembaga formal baik bank maupun pemerintah daerah setempat. Status pengrajin agroindustri krepek tette rata-rata juga berprofesi sebagai petani, sehingga seringkali modal usaha untuk pembuatan krepek tette dialokasikan untuk modal usahatani komoditas tertentu terutama padi, jagung dan tembakau. Oleh karena itu, secara otomatis kegiatan produksi krepek tette akan terhenti dan akan mulai memproduksi lagi jika modal untuk usaha telah terkumpul. Sekitar 60% dari responden menempuh strategi mencari pinjaman pada keluarga dekat untuk mengumpulkan modal usahanya.

Tenaga kerja yang terlibat dalam agroindustri krepek tette semuanya berjenis kelamin perempuan. Hampir 93% pekerja merupakan suku Madura sedangkan sisanya adalah pendatang yang tinggal di daerah Taro'an. Peran laki-laki dalam agroindustri ini hanya sebagai pemberi modal kepada kaum ibu rumah tangga untuk menjalankan produksi krepek tette. Kepala keluarga memiliki spesialisasi kerja tertentu yaitu petani atau petani penggarap serta pekerjaan di sektor lain seperti sopir, tukang ojek, pegawai negeri sipil, dan pekerja di gudang tembakau. Usia pekerja yang ditemui di daerah penelitian sangat bervariasi. Anak-anak dengan usia 7 tahun banyak yang terlibat dalam kegiatan agroindustri krepek tette walaupun statusnya hanya membantu ibu-ibu dalam memipihkan singkong rebus yang telah diiris. Pekerja dengan usia tertua juga ditemukan di daerah penelitian yaitu lebih dari 80 tahun. Biasanya pekerja dengan usia lanjut diberi tugas mengupas dan mencuci singkong sebelum direbus. Kegiatan perebusan dan pengirisan singkong sesuai bentuk dan ukuran ditangani oleh ibu-ibu berusia sekitar 30 hingga 50 tahun. Sedangkan kegiatan pemipihan singkong rebus iris dan penjemuran dengan menata singkong pipih diatas anyaman bambu atau daun kelapa dilakukan oleh remaja putri belasan hingga dua puluhan tahun. Setelah pipihan singkong agak kering ibu-ibu kembali mengambil alih untuk peracikan dan pelumuran bumbu kemudian dijemur kembali hingga tingkat kekeringan yang diinginkan. Setelah kering krepek tette yang siap dipasarkan disimpan di tempat kering pada keranjang-keranjang terbuat dari anyaman bambu. Kegiatan pemasaran biasanya dilakukan dengan pengrajin menunggu pengepul datang atau membawa langsung ke pasar jika keperluan untuk mendapatkan uang tunai mendesak.

Pengkajian nilai tambah terhadap agroindustri Krepek Tette dalam penelitian ini dimulai dari bahan baku singkong mentah hingga Krepek Tette siap dipasarkan. Berdasarkan hasil penelitian, krepek tette di daerah penelitian

dikerjakan dalam skala kecil. Rata-rata pengrajin krepek tette dalam sebulan hanya melakukan 10 kali proses produksi. Dalam satu kali proses produksi jumlah bahan baku yang digunakan rata-rata 45 kg singkong dengan 3 orang tenaga kerja dan rata-rata dalam satu proses produksi menghasilkan 22 kg Krepek Tette siap dipasarkan. Berikut tabel rincian biaya produksi Krepek Tette yang dikeluarkan dalam satu bulan.

**Tabel 2**  
**Rincian Biaya Produksi Krepek Tette dalam Satu Bulan**

No	Jenis pengeluaran	Volume	Satuan	Harga	Jumlah	Prosentase
1.	Bahan Baku					
	a. Singkong	450	Kg	2.000	900.000	51,13
	b. Bawang putih	5	Kg	15.000	75.000	4,27
	c. Garam	10	Bungkus	500	5.000	0,28
2.	Bahan Penolong					
	a. Gas LPG 3kg	10	Tabung	18.000	180.000	10,23
3.	Tenaga Kerja	30	HOK	20.000	600.000	34,09
	Total				Rp.1.760.000	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Berdasarkan tabel diatas, agroindustri krepek tette di Pamekasan masih dikerjakan dalam skala kecil. Padahal jumlah bahan baku yang berlimpah memungkinkan adanya peningkatan dalam jumlah produksi. Berdasarkan hasil wawancara, responden seringkali meninggalkan usaha pengolahan krepek tette pada saat tersedia pekerjaan lain seperti di sektor pertanian. Pada saat musim tanam padi dan tembakau, banyak tenaga kerja yang terserap sehingga pengolahan krepek tette ditinggalkan. Masyarakat di daerah penelitian lebih tertarik pada pekerjaan yang mampu memberikan upah lebih cepat dari kegiatan pengolahan krepek tette. Walaupun pekerjaannya lebih berat, jika pembayaran upah bisa langsung diperoleh, maka kebutuhan pekerja akan segera terpenuhi. Disamping itu, banyak responden yang menjelaskan pekerjaan diluar mampu memberi upah yang lebih besar dari laba pengolahan singkong menjadi krepek tette.

Berdasarkan tabel penggunaan biaya di atas dapat kita simpulkan bahwa dalam agroindustri krepek tette pengeluaran terbesar diserap untuk pembelian singkong sebagai bahan baku dasar yaitu sebesar 51,13%, kemudian baru biaya tenaga kerja yang menyerap 34,09% dari total biaya. Prosentase penggunaan biaya tersebut menunjukkan bahwa agroindustri krepek tette di daerah penelitian ini tergolong padat modal. Namun kegiatan pengolahan singkong menjadi produk krepek tette juga tidak dapat berjalan tanpa melibatkan tenaga kerja langsung. Hal ini terlihat bahwa pengeluaran terbesar kedua dialokasikan pada pembayaran upah tenaga kerja sebesar 34,09%. Selisih prosentase alokasi biaya pembelian singkong sebagai bahan baku utama dan pembayaran upah tenaga kerja tersebut mengindikasikan bahwa agroindustri krepek tette merupakan usaha padat modal dan padat karya. Peningkatan skala produksi akan berimbas pada peningkatan peluang kerja untuk masyarakat. Penyerapan akan tenaga kerja yang lumayan besar membuat agroindustri ini dapat dipertimbangkan untuk menjadi alternatif solusi penyediaan lapangan kerja baru di Indonesia.

Tabel 3

## Hasil Perhitungan Nilai Tambah Agroindustry Krepek Tette di Pamekasan

No.	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1.	Hasil produksi (kg/bulan)	220
2.	Bahan baku (kg/bulan)	450
3.	Tenaga kerja (HOK/bulan)	30
4.	Faktor konversi (1/2)	0,489
5.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,067
6.	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	21.000
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	20.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	2.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)*	578
10.	Nilai produk (Rp/kg) (4x6)	10.269
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	7.691
	b. Ratio nilai tambah (%) (11a/10)	74,9 %
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/hk) (5 x 7 )	1.340
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	17,4 %
13.	a. Keuntungan (Rp) (11a – 12a)**	6.351
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	82,6%

Sumber: Data Primer Diolah, 2013

Tabel hasil perhitungan metode Hayami diatas, menunjukkan bahwa penelitian ini menghitung nilai tambah per bahan baku yang digunakan dalam satu bulan berproduksi. Nilai tambah per bahan baku menunjukkan tingkat produktivitas dari bahan baku yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk krepek tette. Dari tabel di atas nilai tambah per satu kilogram bahan baku singkong dari Agroindustri krepek tette di Kecamatan Taroan Kabupaten Pamekasan adalah sebesar Rp. 7.691. Angka tersebut menunjukkan bahwa setiap satu kilogram bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan singkong menjadi krepek tette siap jual memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp. 7.691. Dengan kata lain petani singkong mempunyai peluang memperoleh tambahan penerimaan tunai sebesar Rp. 7.691, jika singkong tidak dijual secara langsung melainkan dilakukan kegiatan pasca panen berupa mengolah singkong yang dihasilkan menjadi krepek tette.

Nilai tambah sebesar Rp. 7.691 tersebut merupakan keuntungan kotor bagi pengusaha, karena didalamnya masih terdapat imbalan bagi tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi krepek tette yaitu sebesar Rp. 1.340 per hari orang kerja. Selisih antara nilai tambah per kilogram bahan baku yang digunakan dengan nilai tambah bagi tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi merupakan keuntungan bersih bagi pelaku agroindustri krepek tette. Besarnya keuntungan bersih yang diperoleh dalam setiap penggunaan satu kilogram singkong dalam pembuatan krepek tette yang mampu diberikan oleh agroindustri ini adalah sebesar Rp. 6.351. Pengusaha krepek tette di Pamekasan dalam satu bulan menghabiskan rata-rata 450 kg singkong sebagai bahan baku agroindustri, sehingga dalam satu bulan potensi keuntungan bersih yang dapat diterima sebagai imbalan usaha yang dilakukan adalah sebesar Rp. 2.857.950 per bulan.

Pendapatan dari sektor agroindustri krepek tette tersebut masih berpeluang besar untuk ditingkatkan. Berdasarkan hasil penelitian pengusaha

krepek tette rata-rata hanya memproduksi tiga kali dalam seminggu dan tiap memproduksi hanya memanfaatkan 45 kg singkong sebagai bahan bakunya. Dengan pertimbangan berlimpahnya ketersediaan singkong lokal Madura, dan banyaknya tenaga kerja yang mungkin bisa diserap dengan penambahan skala produksi, agroindustri krepek tette memiliki potensi besar untuk memberikan pendapatan yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan yang selama ini diterima masyarakat. Ketersediaan bahan baku singkong yang relatif panjang dalam setahun memungkinkan kegiatan produksi krepek tette di daerah penelitian dilakukan secara berkelanjutan. Apalagi sifat dari produk krepek tette yang tahan lama, memberi peluang bagi pengusaha untuk melakukan penambahan skala produksi pada saat harga singkong sedang murah. Kegiatan spekulasi ini memungkinkan pengusaha mendapatkan nilai tambah yang jauh lebih besar dari hasil penelitian, karena penelitian ini dilakukan pada saat harga singkong relatif mahal yaitu Rp. 2000 per kilogram. Jika nilai tambah per kilogram bahan baku meningkat maka keuntungan bersih sebagai imbalan bagi pelaku usaha secara otomatis juga akan bertambah.

Disamping itu peningkatan skala produksi juga akan menambah peluang penyerapan tenaga kerja dari masyarakat sekitar. Dari perhitungan di atas diperoleh hasil nilai tambah tenaga kerja sebesar Rp. 1.340 per orang per hari dari pengolahan 1 kilogram bahan baku singkong. Angka tersebut mengindikasikan semakin banyak singkong yang diolah, maka kegiatan pengolahan tersebut akan memberikan imbalan yang semakin besar juga terhadap tenaga kerja yang dilibatkan langsung dalam kegiatan produksi. Jika harga singkong sedang murah nilai tambah yang diterima tenaga kerja langsung dari kegiatan mengolah satu kilogram singkong menjadi krepek tette juga akan bertambah. Sehingga kegiatan pengolahan singkong menjadi krepek tette di daerah penelitian tidak akan dipandang sepele apalagi ditinggalkan jika ada peluang pekerjaan lain yang memberi upah lebih besar.

## **PENUTUP**

Agroindustri krepek tette di Kabupaten Pamekasan selama ini masih dilakukan dalam skala kecil yaitu dalam satu kali proses produksi rata-rata pengusaha ini hanya menggunakan 45kg singkong. Proses produksi hanya dilakukan tiga kali dalam seminggu artinya 10 kali produksi dalam satu bulan. Padahal nilai tambah per bahan baku yang disumbangkan oleh kegiatan pengolahan singkong menjadi krepek tette pada agroindustri ini adalah sebesar Rp. 7.691. Dari nilai tambah ini terdapat share kepada tenaga kerja langsung yang dipakai sebesar Rp. 1.340 per hari orang kerja. Sedangkan keuntungan bersih yang diterima sebagai balasan kepada pengusaha krepek tette adalah sebesar Rp. 2.857.950 dalam satu bulan. Peningkatan skala produksi secara otomatis akan meningkatkan potensi penambahan pendapatan tunai yang akan diterima baik pengusaha maupun tenaga kerja pengolahan krepek tette di Pamekasan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abinowo, Unggul. 2012. Kiat Membangun Kemitraan dan agribisnis Berbasis Umi-umbian. *Prosiding Seminar Nasional. Balitkabi. Malang.*
- Azis, Jakfar Abdul. 2008. Analisis Prospek Pengembangan Industri Sirup Salak Bangkalan. *Embriyo* 5(1): 14-23.

- Baroh, Istis. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan distribusi Keripik Nangka*. Laporan Penelitian LPPM Universitas Muhammadiyah Malang.
- Berber, Nemanja, Et Al. 2012. Economic Value Added in Function of Determining Incentive Compensation Systems. *Journal of Engineering Management and Competitiveness* 2(2): 81-86.
- BPS. 2007. Data Hasil survey Sosial Ekonomi Nasional: Data Konsumsi 1996-2006. Badan Pusat Data dan Statistik.
- Ray, Sarbapriya. 2012. Efficacy of Economic Value Added Concept in Business Performance Measurement. *Advances in Information Technology and Management* 2(2): 260-267.
- Sudhershnan, R.V,Et Al. 2009. Food Safety Research In India: a Review. *Asian Journal of Food and Agroindustry* 2(3): 412-433.
- Suprpto,dkk. 2006. Studi Kelayakan Pendirian Industri Pengolahan Salak Skala Kecil di Kabupaten Banjarnegara. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Unsoed.
- Supriyati, dkk. 2008. Meningkatkan Nilai Tambah Melalui Agroindustri. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30(4): 14-16.