ISSN: 2745-7427 Volume 2 Nomor 2 November 2021 http://journal.trunojoyo.ac.id/agriscience

Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik di UD. Sinar Gemilang Desa Bobol Kecamatan Sekar Kabupaten Bojonegoro

Fina Alysia Firnanda & *Novi Diana Badrut Tamami Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

ABSTRAK

Ubi kayu merupakan salah satu produk pertanian yang berpotensi cukup besar untuk dikembangkan. Ubi kayu mempunyai manfaat yang bermacam-macam dan secara ekonomi mampu mengentas kemiskinan di pedesaan serta meningkatkan perekonomian nasional. Penelitian dilakukan untuk mengetahuiproses pengolahan keripik ubi kayu, efisiensi usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik dan nilai tambah pada usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang. Lokasi penelitian dipilih dengan cara sengaja (purposive) yaitu di UD. Sinar Gemilang yang bertempat di Desa Bobol, Kecamatan Sekar, Kabupaten Bojonegoro, dengan mempertimbangkan bahwa usaha tersebut merupakan tempat produksi ubi kayu menjadi keripik, yang sudah beroperasi dalam waktu yang lama. Metode penelitian yang diterapkan yaitu metode kuantitatif dengan mendeskripsikan hasil penelitian menggunakan Analisis Nilai Tambah dan Analisis Biaya dalam satu bulan proses produksi (26 kali produksi). Hasil penelitian menunjukkan penerimaan usaha pengolahan keripik ubi kayu sebesar Rp57.200.000,-/bulan, dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp28.936.004,-/bulan, sehingga pendapatan bersih yang diperoleh sebesar Rp28.263.996,-/bulan. Nilai R/C rasio sebesar 1,97, menunjukkan bahwa usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang tersebut efisien dan layak dikembangkan karena nilai R/C rasio > 1. Nilai tambah pengolahan keripik ubi kayu selama sebulan produksi tambah tergolong tinggi karena rasio nilai tambah sebesar 65,1% lebih besar dari 40%.

Kata Kunci : Ubi kayu, UD. Sinar Gemilang, Efisiensi, Nilai Tambah

Analysis of Value Added of Cassava as Raw Material for Chips at UD. Sinar Gemilang, Bobol Village, Sekar District, Bojonegoro Regency

ABSTRACT

Cassava is one of the agricultural products that have a large enough potential to be developed. Cassava has various benefit and economically capable of alleviating rural proverty and improving the national economy. This study was conducted to determine the processing of cassava chips, the efficiency of the cassaca processing business into chips and the value added of the cassava chips business at UD. Sinar Gemilang. The location of the research was determined by purposive method, UD. Sinar Gemilang is located in Bobol Village, Sekar District, Bojonegoro Regency, with the consideration that the cassava Chip processing business has been operating for a long time. The method used is quantitative method by describing the result of research using value-added analysis and cost analysis for one month of production (26 Time of production). The results showed that the acceptance of the cassava chips processing business Rp57.200.000,-/month, with a total cost of Rp28.936.004,-/month, so that the net income earned is Rp28.263996,-/month. The R/C ratio value of 1,97indicates that the cassava chips business in UD. Sinar Gemilang is efficient and feasible to develop the R/C ratio value is > 1. The value added of processing cassava chips for a month of production shows a value of Rp9548,-/Kg, with a value added ratio 65,1%. The value added is classified as high because the value added ratio of 65,1% greater than 40%.

Keyword: Cassava, UD. Sinar Gemilang, Efficiency, Value Added

* Corresponding Author: Page: 255-265
Email : novi@trunojoyo.ac.id DOI: 10.21107/agriscience.v2i2.11347

PENDAHULUAN

Sektor pertanian berkontribusi besar dalam usaha pembangunan nasional, diiringi peningkatan pembangunan sektor lain (Ismini, 2010). Ubi kayu merupakan salah satu produk pertanian yang berpotensi cukup besar untuk dikembangkan. Menurut Howeler et al, (2013) ubi kayu mempunyai manfaat yang bermacam-macam dan secara ekonomi mampu mengentas kemiskinan di pedesaan serta meningkatkan perekonomian nasional. Salah satu kelebihan ubi kayu yaitu dapat diandalkan sebagai sumber bahan pangan di masa paceklik, karena ubi kayumadalah tanaman pangan yang dapat ditanam pada lahan yang minim air. Cara penanaman yang mudah membuat petani memilih tetap membudidayakan ubi kayu.

Kecamatan Sekar merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Bojonegoro yang menghasilkan ubi kayu sebagai komoditas pertaniannya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kecamatan Sekar, menunjukkan luas panen dan hasil produksi ubi kayu terbanyak berada di Desa Bobol, secara terperinci hasil produksi ubi kayu di Kecamatan Sekar dapat dilihat dalam Tabel 1.

Melimpahnya hasil panen ubi kayu mengakibatkan harga di pasaran rendah. Ubi kayu saat panen raya dibeli dengan harga Rp700,-/kg, sedangkan pada hari biasa, harga ubi kayu sebesar Rp1200,-/kg. Hal ini perlu adanya perlakuan khusus untuk menambah harga jual dari ubi kayu itu sendiri. Pengolahan produk pertanian sangat penting dilakukan untuk menambah nilai dari suatu komoditas pertanian yang bertujuan untuk menaikkan pendapatan serta memperbaiki kualitas hidup masyarakat agar lebih layak dan terjamin (Soekartawi, 2000 mengutip dalam Sarlan, 2016).

Berdasarkan penelitian Setyowati (2012), agroindustri olahan ubi kayu menempati urutan keempat sebagai agroindustri unggulan di Bojonegoro dengan nilai borda 64.855.912. Sedangkan di Kecamatan Sekar sendiri sebaran agroindustri menempati urutan ketiga dengan nilai MPE 2.282. Banyaknya agroindustri olahan ubi berpotensi besar dalam meningkatkan pendapatan. Pengolahan produk pertanian dapat dikembangkan dalam sebuah usaha industri pengolahan keripik ubi kayu agar produk pertanian mampu bertahan lama seperti yang dilakukan UD. Sinar Gemilang. UD. Sinar Gemilang merupakan usaha yang mengolah ubi kayu menjadi keripik ubi kayu dengan berbagai varian rasa yang bertempat di Desa Bobol. Berdasarkan penjelasan diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : Sejarah dan Profil usaha keripik ubi kayu UD. Sinar Gemilang, Efisiensi usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik di UD. Sinar Gemilang dan nilai tambah pada usaha keripik ubi kayu pada UD. Sinar Gemilang.

Tabel 1 Luas Panen dan Produksi di Kecamatan Sekar tahun 2017

| Desa | Luas Panen (Ha) | Produksi (Ton) |
|--------|-----------------|----------------|
| Miyono | 79 | 1487 |
| Sekar | 74 | 1113 |
| Deling | 73 | 1328 |
| Bareng | 71 | 1292 |
| Bobol | 86 | 1565 |
| Klino | 64 | 1164 |

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Sekar, 2017

TINJAUAN PUSTAKA

Nilai tambah (*value added*) merupakan produk pertanian yang mengalami pertambahan nilai karena adanya suatu proses produksi yang meliputi pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian dalam proses produksi (Hayami et al, 1897 mengutip dalam Sulaiman, 2018). Menurut Hamidi (2018) nilai tambah produk pertanian dapat dilakukan melalui pengembangan industri pedesaan dengan memanfaatkan teknologi, sumber daya alam, serta sumber daya manusia.

Menurut Sudiyono (2002) mengutip dalam Sinulingga et al (2018), nilai tambah berasal dari perhitungan biaya bahan baku yang dikurangi nilai input lain selain tenaga kerja. Nilai tambah juga menunjukkan imbalan tenaga kerja, aset, serta manajemen yang secara matematis dapat dijelaskan sebagai berikut:

Keterangan : K merupakan Kapasitas Produksi, B adalah Jumlah bahan baku yang digunakan, T adalah tenaga kerja, U adalah upah tenaga kerja, H adalah harga output, h adalah harga bahan baku, dan L merupakan sumbangan input lain.

Efisiensi usaha bisa dianalisis menggunakan rumus R/C rasio dengan cara membandingkan nilai output dengan biaya yang dihabiskan (Raharja et al, 2013). Menurut Soekartawi (1995) mengutip dalam Khoiriyah et al, (2020), R/C rasio dapat dihitung dengan cara membandingan total penerimaan dan total biaya. Saat melakukan analisis efisiensi, perlu dipahami biaya tetap serta biaya variabel yang digunakan. Biaya tetap merupakan pengeluaran biaya selama satu periode produksi yang tidak bergantung atau berubah meskipun terdapat perubahan jumlah produksi (Biaya tetap meliputi sewa lahan, penyusutan alat, dan bangunan (Rp)), sebaliknya biaya variabel adalah biaya yang tidak tetap dan berubah tergantung pada aktivitas, harga dan jumlah produksi (Biaya variabel meliputi bahan baku, listrik, bahan bakar, serta tenaga kerja (Rp)) (Subari, 2020).

Penelitian tentang nilai tambah singkong menjadi kerupuk singkong yang dilakukan Kamisi (2011), hasil penelitiannya menunjukkan bahwa dalam satu kali produksi mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp2.872,8/kg. Nilai ini merupakan hasil perhitungan harga baku dikurangi dengan sumbangan input lain. Nilai R/C rasio kerupuk singkong yaitu 1,9967 menunjukkan jumlah keuntungan hampir atau mendekati 100%. Sulaiman & Ronnie S.N (2018), tentang analisis nilai tambah agroindustri keripik singkong di Cimahi, menunjukkan hasil nilai tambah yang diterima sebesar Rp5.252,18/kg per proses produksi, dengan rasio nilai tambah sebesar 23,76%. Rasio nilai tambah tersebut membuktikan bahwa nilai berada pada ketegori sedang karena nilai rasio berkisar antara 15-40%, berdasarkan penelitian Hubeis.

Penelitian Sinulingga et al., (2018), tentang analisis nilai tambah produk markisa yang diperoleh petani dan perusahaan menunjukkan bahwa nilai tambah markisa ditingkat petani sebesar Rp169.680.000,00/tahun, dengan tingkat keuntungan sebesar 23,77%. Sedangkan nilai tambah yang diperoleh perusahaan agroindustri sirup markisa sebesar Rp112.500.000,00/tahun, dengan nilai rasio yang diperoleh sebesar 36%. Rasio nilai tambah tersebut dikategorikan rendah. Hal ini disebabkan oleh rendahnya faktor konversi kualitas sumber daya

manusia. Penelitian Nuryati et al, (2020), tentang nilai tambah dan kelayakan usaha keripik singkong menunjukkan hasil nilai tambah usaha keripik singkong sebesar Rp 7.217,00/kg. Hal ini diartikan dalam proses produksi keripik mengalami peningkatan rasio sebesar 54,13%. Nilai rasio lebih besar dari 50%, menunjukkan bahwa industri tersebut memiliki keuntungan produksi yang layak, berdasarkan pernyataan Sudiyono.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dipilih dengan cara sengaja (purposive) yaitu di UD. Sinar Gemilang yang bertempat di Desa Bobol, Kecamatan Sekar, Kabupaten Bojonegoro, dengan mempertimbangkan bahwa usaha tersebut merupakan tempat produksi ubi kayu menjadi keripik, yang sudah beroperasi dalam waktu yang lama. Metode yang digunakan yaitu metode kuantitatif dengan mendeskripsikan hasil penelitian menggunakan Analisis Nilai Tambah dan Analisis Biaya dalam satu bulan proses produksi.

Data penelitian yang diperlukan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah informasi serta data langsung yang diperoleh dari hasil yang didapatkan pada wawancara dengan responden yang sebelumnya telah disusun daftar pertanyaannya dalam bentuk kuesioner. Data primer yang dibutuhkan yaitu jumlah biaya, jumlah penerimaan, jumlah pendapatan produksi keripik ubi kayu serta profil usaha. Data sekunder merupakan sumber data atau informasi yang sudah ada seperti jurnal penelitian, Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Bojonegoro, serta hasil-hasil penelitian sebelumnya yang memiliki topik sama.

| 1. | Analisis Biaya |
|----|---|
| | Dilakukan untuk menghitung biaya yang dihabiskan oleh pengusaha keripik |
| | ubi kayu dan mengetahui total biaya yang dipakaidalam satu bulan proses |
| | produksi. Secara matematis dapat dianalisis dengan rumus : |

TC = FC + VC......(2) Dimana : TC merupakan *Total Cost* (Biaya total (Rp)), FC adalah *Fixed Cost* (Biaya tetap seperti sewa lahan, penyusutan alat, dan bangunan (Rp)), dan VC merupakan *Variabel Cost* (Biaya variabel/biaya tidak tetap seperti bahan baku, listrik, bahan bakar, serta tenaga kerja (Rp))

2. Analisis Penerimaan

Dilakukan untuk mengetahui pendapatan uang yang diperoleh pengusaha keripik ubi kayu di Desa Bobol. Dapat dianalisis menggunakan rumus sebagai berikut:

TR = P x Q.....(3)
Dimana: TR merupakan *Total Revenue* (Penerimaan Total (Rp)), P adalah *Price* (Harga (Rp)), dan Q adalah *Quantity* (Jumlah produksi (Rp)).

3. Analisis Pendapatan

Bertujuan untuk menentukan total keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha keripik ubi kayu. Secara matematis dapat dihitung menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC...(4)$$

Dimana: Л merupakan pendapatan, TR adalah *Total Revenue* (Penerimaan Total(Rp)), dan TC merupakan *Total Cost* (Biaya Total (Rp)).

4. Analisis Efisiensi

Berfungsi untuk menganalisis apakah usaha keripik ubi kayu tersebut efisien, menguntungkan serta layak untuk dijalankan dan dikembangkan atau tidak. Dapat dianalisis dengan cara berikut:

- R/C ratio > 1, maka usaha keripik ubi kayu tersebut efisien dan menguntungkan
- R/C ratio = 1, maka usaha keripik ubi kayu tersebut impas
- R/C ratio < 1, maka usaha keripik ubi kayu tersebut tidak efisien atau tidak menguntungkan

5. Analisis Nilai Tambah

Menentukan perhitungan nilai tambah dapat ditentukan dengan menggunakan metode Hayami. Perhitungan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami dapat dicermati pada Tabel 2.

Tabel 2 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

| 1 105cddi 1 cilituligan i vilai Tamban Wictode Hayann | | | | | |
|---|---|--------------------------|--|--|--|
| No | Variabel | Nilai | | | |
| Output, Input dan harga | | | | | |
| 1 | Hasil Output(Kg) | A | | | |
| 2 | Bahan Baku (Kg) | В | | | |
| 3 | Tenaga Kerja HOK | С | | | |
| 4 | Faktor Konversi | D = A/B | | | |
| 5 | Koefesien Tenaga Kerja(HOK/kg bahan baku) | E = C/B | | | |
| 6 | Harga Output (Rp/Kg) | F | | | |
| 7 | Upah Tenaga Kerja (Rp/ HOK) | G | | | |
| Pendapatan dan Keuntungan | | | | | |
| 8 | Nilai Bahan Baku (Rp/Kg) | Н | | | |
| 9 | Sumbangan Input Lain: Bahan baku penolong, | I | | | |
| | peralatan, pajak bumi, dan pendapatan (Rp/Kg) | | | | |
| 10 | Nilai Output (Rp/kg) | $J = D \times F$ | | | |
| 11 | Nilai Tambah (Rp/kg) | K = J - I | | | |
| 12 | Rasio Nilai Tambah (%) | $L = (K/J) \times 100\%$ | | | |
| 13 | Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg) | $M = E \times G$ | | | |
| 14 | Bagian Tenaga Kerja (%) | N = (M/K)x 100% | | | |
| 15 | Keuntungan (Rp/kg) | O = K - M | | | |
| 16 | Tingkat Keuntungan (%) | $P = (O/K) \times 100\%$ | | | |

Sumber: Hayami (1987) dalam Tamami (2013)

HASIL DAN PEMBAHASAN Profil UD. Sinar Gemilang

UD. Sinar Gemilang merupakan usaha olahan ubi kayu menjadi keripik yang terletak di Dusun Kejuron, Desa Bobol, Kecamatan Sekar, Kabupaten Bojonegoro. Alasan berdirinya usaha keripik ubi kayu ini dikarenakan pada tahun 2016 harga jual ubi kayu mentah sangat murah yaitu Rp 500,-/Kg, sehingga pemilik usaha ini berfikir cara untuk meningkatkan pendapatan dengan cara membuat usaha keripik ubi kayu. Awal memulai usaha pemilik UD. Sinar Gemilang memproduksi keripik ubi kayu dalam jumlah sedikit, kemudian dijual di tetangga dan dititipkan di toko dekat rumahnya. Bermodalkan keuntungan hasil penjualan pemilik usaha membeli peralatan produksi yang belum ada agar mampu menghasilkan jumlah yang banyak. Salah satu pelanggan usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang menyarankan pemilik untuk mengurus surat izin dagang, karena dianggap kualitas dan rasa keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang sudah layak untuk mendapatkan izin usaha. Tahun 2016 UD. Sinar Gemilang sudah mempunyai dua izin yaitu SIUP dan PIRT. Tahun 2017 UD. Sinar gemilang semakin berkembang dan sudah memilik 4 tenaga kerja. Penjualan semakin meluas yang dulunya hanya dititipkan ditoko dekat rumah, kemudian meluas sampai luar Kecamatan Sekar. Tahun 2018 sampai sekarang usaha produksi keripik ubi kayu UD. Sinar Gemilang mampu menjual produk sampai keluar kota dengan bantuan reseller dan juga penjualan lewat marketplace.

Proses Pengolahan Keripik Ubi Kayu

Ubi kayu yang dipilih untuk membuat keripik adalah ubi kayu mentek dan sumatra. Pilihan jenis ubi kayu ini berpengaruh dengan rasa keripik ubi kayu, agar rasa keripik tidak langu. Ujung ubi kayu sebelumnya dipotong agar hanya tersisa bagian yang empuk untuk diiris. Pengupasan kulit ubi kayu dilakukan dengan alat sederhana yaitu pisau. Pengupasan ubi kayu tidak boleh meninggalkan kulit dalam karena dapat mempengaruhi cita rasa keripik ubi kayu sendiri. Pengupasan 150kg ubi kayu mentah biasanya membutuhkan waktu kurang lebih satu setengah jam. Ubi kayu yang telah selesai dikupas dicuci menggunakan air sampai bersih dari kotoran. Ubi kayu yang telah dicuci kemudian diiris dengan alat asahan tradisional dengan tebal kurang lebih 2 mm, pengirisan ubi kayu 150kg membutuhkan waktu sampai 3 jam. Ubi kayu yang sudah diiris direndam dengan air yang telah diberi air kapur sirih dan garam selama satu setengah jam. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan kerenyahan dan rasa gurih pada keripik tersebut.

Penggorengan keripik dimasukkan saat minyak sudah panas dan dilakukan dalam dua tahap penggorengan. Penggorengan pertama dilakukan untuk mengurangi kadar air didalam ubi kayu. Penggorengan kedua dilakukan untuk mendapatkan tekstur keras dan renyah. Dalam proses penggorengan diaduk secara perlahan hingga matang. Matangnya keripik ditandai dengan berubahnya warna irisan ubi kayu menjadi coklat keemasan. Keripik yang sudah matang didiamkan dan ditiriskan untuk mengurangi kadar minyaknya. Keripik yang telah ditiriskan kemudian didinginkan kedalam tambah ember besar. Keripik ubi kayu yang sudah dingin diberikan bumbu serbuk dengan cara menaburkan bumbu kedalam ember yang berisi keripik, kemudian diguncangkan agar bumbu menyebar secara merata. Keripik yang telah

diberikan bumbu kemudian dikemas kedalam plastik yang sudah diberi label ukuran 400gr. Pengemasan dilakukan agar kerenyahan keripik dapat terjaga dan tahan lama.

Penerimaan, Pendapatan dan Efisiensi Usaha

Penerimaan merupakan pendapatan yang didapat dari penjualan hasil produksinya. Penerimaan didapatkan dari hasil perhitungan jumlah produk keripik ubi kayu yang dihasilkan dikali dengan harga jual produk keripik ubi kayu. Biaya usaha keripik ubi kayu mencakup biaya tetap (penyusutan peralatan) dan biaya variabel (bahan baku, pengemasan, tenaga kerja, dan transportasi).

Produksi di UD. Sinar Gemilang selama satu bulan (26 kali produksi) dapat menghasilkan keripik ubi kayu sebesar 1144 kg. Produk keripik ubi kayu dipasarkan dengan ukuran kemasan 400 gram. Dalam sebulan produksi usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang mampu menghasilkan 2860 kemasan ukuran 400 gram. Jika dipasarkan dalam kemasan ukuran 1 kg, akan menghasilkan produk keripik ubi kayu sebanyak 1144 bungkus dengan harga jual sebesar Rp50.000,-. Sehingga penerimaan yang diperoleh UD. Sinar Gemilang selama sebulan produksi (26 kali produksi) sebesar Rp57.200.000,-. Pendapatan yang diterima oleh usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang dalam sebulan produksi (26 kali produksi) merupakan hasil dari perhitungan antara total penerimaan dikurangi biaya total yang dihabiskan. Tabel 3 menunjukkan besar pendapatan yang didapatkan usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang selama sebulan proses produksi (26 kali produksi) sebesar Rp28,263,996,-.

Tabel 3
Penerimaan, Total Biaya, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Keripik Ubi Kayu di UD. Sinar Gemilang

| No. | Uraian | Jumlah |
|-----|-----------------------------|--------------|
| 1 | Penerimaan | |
| | - Produksi (Kg/bulan) | 1144 |
| | - Harga Jual (Rp) | Rp50.000 |
| | - Nilai Produksi (Rp/bulan) | Rp57.200.000 |
| 2 | Biaya | |
| | Biaya Tetap | Rp84.004 |
| | Biaya Variabel | Rp28.852.000 |
| | Total Biaya | Rp28.936.004 |
| 3 | Pendapatan | Rp28.263.996 |
| 4 | R/C rasio | 1,97 |

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Analisis efisiensi usaha digunakan untuk mengetahui apakah usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang menguntungkan dan layak dikembangkan atau tidak. Efisiensi usaha dapat dianalisis dengan membagi total penerimaan dengan total biaya dalam sebulan proses produksi, seperti yang dijelaskan pada penelitian Imran Supriyo, Amelia Murtisari, dan Ni Ketut Murni (2014). Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui total penerimaan sebesar Rp57.200.000,- dan total biaya sebesar Rp28.936.004,-, sehingga hasil R/C rasio pada usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang sebesar 1,97. Nilai R/C rasio membuktikan bahwa usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang tersebut efisien serta layak untuk dikembangkan dan dijalankan, karena nilai R/C rasio > 1. Artinya, apabila suatu usaha menghabiskan biaya 1 satuan maka penerimaan yang didapatkan sebesar 1,97 satuan.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah pengolahan keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang bertujuan untuk melihat besarnya nilai yang diberikan pada bahan baku yang dihabiskan dalam menghasilkan produk keripik ubi kayu. Penelitian analisis nilai tambah ini dihitung per bahan baku yang dihabiskan selama satu bulan produksi, tujuannya untuk mengetahui tingkat daya produksi dari bahan baku yang dipakai untuk menciptakan produk keripik ubi kayu. Menentukan analisis nilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi keripik di UD. Sinar Gemilang dapat dicermati pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4
Hasil perhitungannilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi keripik
di UD. Sinar Gemilang

| No | Variabel | Nilai |
|----|--|-------|
| | Output, Input dan harga | |
| 1 | Hasil Output(kg) | 1144 |
| 2 | Bahan Baku (kg) | 3900 |
| 3 | Tenaga Kerja HOK | 104 |
| 4 | Faktor Konversi | 0,293 |
| 5 | Koefesien Tenaga Kerja(HOK/kg bahan baku) | 0,027 |
| 6 | Harga Output (Rp/kg) | 50000 |
| 7 | Upah Tenaga Kerja (Rp/ HOK) | 60000 |
| | Pendapatan dan Keuntungan | |
| 8 | Nilai Bahan Baku (Rp/kg) | 700 |
| 9 | Sumbangan Input Lain: Bahan baku penolong, peralatan, pajak bumi, dan pendapatan (Rp/kg) | 5119 |
| 10 | Nilai Output (Rp/kg) | 14667 |
| 11 | Nilai Tambah (Rp/kg) | 9548 |
| 12 | Rasio Nilai Tambah (%) | 65,1 |
| 13 | Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg) | 1600 |
| 14 | Bagian Tenaga Kerja (%) | 16,8 |
| 15 | Keuntungan (Rp/kg) | 7948 |
| 16 | Tingkat Keuntungan (%) | 83,2 |

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Hasil perhitungan nilai tambah keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang menggunakan metode Hayami diketahui bahwa jumlah output yang dihasilkan selama sebulan proses produksi (26 kali produksi) sebesar 1144 kg, dengan bahan baku sebanyak 3900 kg. Faktor konversi yang didapatkan yaitu 0.293, diartikan setiap 1 kg ubi kayu yang diolah mampu menghasilkan 0,293 kg keripik ubi kayu. Dalam proses pembuatan keripik ubi kayu tenaga kerja berjumlah 4 orang. Tenaga kerja di UD. Sinar Gemilang dibagi dalam beberapa kegiatan seperti pengupasan, pemasahan, penggorengan, dan pengemasan. Koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan dalam memproduksi 1 kg ubi kayu sebesar 0.027, dimana koefisien tenaga kerja merupakan besarnya tenaga kerja yang dipakai setiap kilogram bahan baku. Nilai input lain dalam produksi keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang sebesar Rp5119/kg bahan baku. Sumbangan input lain merupakan biaya yang diterima dari hasil penjumlahan semua biaya yang dihabiskan kecuali tenaga kerja dan biaya bahan baku yaitu sebesar Rp19.966.004,- dibagi dengan jumlah bahan baku yang dihabiskan sebesar 3900 kg. Nilai output diperoleh dari perkalian antara harga output dengan faktor konversi yaitu Rp14.667,-/kg, artinya setiap 1 kg olahan ubi kayu akan menghasilkan Rp14.667,- dari penjualan keripik. Nilai output merupakan penerimaan kotor pengusaha pada setiap 1 kg bahan baku yang dihabiskan.

Nilai tambah yang diterima UD. Sinar Gemilang dari produksi keripik ubi kayu bernilai positif yaitu sebesar Rp9548,-/kg. Nilai tambah didapatkan dari hasil perhitungan nilai output dikurangi dengan sumbangan input lain. Nilai tambah tersebut bukanlah nilai tambah bersih karena masih terdapat imbalan bagi tenaga kerja yang telibat dalam proses produksi. Rasio nilai tambah adalah rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 65,1% artinya dari nilai output Rp9548,-/kg terdapat 65,1% nilai tambah dari output keripik ubi kayu. Rasio nilai tambah dibagi dalam 3 kategori yaitu rendah apabila nilai rasio <15, dikategorikan sedang apabila berada diantara 15%-40%, dan dikategorikan tinggi apabila nilai rasio >40% (Hubeis, 1997 mengutip dalam Raharja et al, 2013). Maka bisa disimpulkan bahwa nilai tambah yang didapat setelah proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik dikategorikan tinggi. Imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp1600,-/kg, artinya untuk setiap 1kg ubi kayu mentah yang digunakan, maka imbalan tenaga kerja yang didapatkan sebesar Rp1600,- dari nilai tambah. Keuntunyugan yang diterima usaha keripik ubi kayu di UD. Sinar Gemilang dalam sebulan proses produksi sebesar Rp7948,-/kg bahan baku, artinya setiap penggunaan 1 kg bahan baku ubi kayu akan menerima keuntungan sebesar Rp7948,-/kg. Sedangkan tingkat keuntungan yang diperoleh UD. Sinar Gemilang sebesar 83,2% dari nilai produksi.

PENUTUP

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian pada usaha keripik ubi kayu UD. Sinar Gemilang di Dusun Kejuron, Desa Bareng, Kecamatan Sekar, Kabupaten Bojonegoro dapat disimpulkan bahwa berdirinya usaha UD. Sinar Gemilang disebabkan harga jual ubi kayu mentah pada tahun 2016 sangat murah yaitu Rp500,-/Kg, sehingga pemilik usaha berfikir cara untuk meningkatkan pendapatan dengan cara membuat usaha keripik ubi kayu. Proses pengolahan meliputi pengupasan, pencucian, perajangan, perendaman, penggorengan,

pemberian bumbu dan pengemasan. Hasil perhitungan analisis efisiensi menunjukkan nilai R/C rasio yaitu 1,97, diartikan usaha keripik ubi kayu UD. Sinar Gemilang tersebut efisien serta layak untuk dikembangkan, karena nilai R/C rasio >1. Perhitungan nilai tambah yang diperoleh UD. Sinar Gemilang yaitu positif dengan rasio nilai tambah sebesar 65,1%. Rasio nilai tambah tersebut dikategorikan tinggi disebabkan oleh nilai rasio >40%.

REFERENCES

- Badan Pusat Statistik. (2017). *Kecamatan Sekar Dalam Angka*. Kabupaten Bojonegoro.
- Hamidi, Wahyu; & Septina Elida. (2018). Analysis of Value Added and Development Strategy of Public Sago Agroindustry Business in Kepulauan Meranti Regency. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 7(2), 9-99.
- Imran Supriyo , Amelia Murtisari, dan Ni Ketut Murni. (2014). Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 1(4), 207-212.
- Ismini. (2010). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Keripik Singkong di Perusahaan "Mickey Mouse" di Malang. *AGRIKA*, 4(2), 119-129.
- Kamisi, H. L. (2011). Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan*, 4(2), 82-87.
- Khoiriyah, Nikmatul; Galih Prasetyo; & Sudjoni. (2020). Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Singkong Keju Di Kota Malang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 8(1).
- Nuryati; Mariatul Kiptiah; & M. Padel Yasir. (2020). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong di UD. Sukma Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 12-21.
- Raharja, Aulia; Budi Setiawan; & Riyanti Isaskar. (2013). Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Singkong (Studi Kasus di Desa Mojorejo, Kecamatan Junrejo, Kota Wisata Batu). *HABITAT*, 24(5), 223-229.
- Sarlan, & Muhammad. (2016). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur (Kasus Agroindustri Keripik Singkong KUB Wanita Sejahtera). *Journal Ilmiah Rinjani*, 3, 116-128.
- Setiani. (2017). Struktur Biaya, Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal PAMATOR*, 10(2), 71-77.

- Sinoem, Indrawani; & Ursula Damayanti. (2018). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu dan Usaha Keripik Singkong Industri Rumah Tangga Di Desa Tanah Mas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin. *Jurnal TriAgro*, 3(1), 21-33.
- Sinulingga et al. (2018). Value Added Analysis of Agroindustry Supply Chain Passion Syrup in North Sumatera Province. *International Journal of Advanced Research*, 6(3), 713-720.
- Situmorang, Suriaty; Ekawati W.K.; & Sudarma WidjayA. (2020). Analisis Pengadaan Bahan Baku dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Ubi Kayu di Kecamatan Way Jepara Kabupaten Lampung Timur. *JIIA*, 8(1), 70-77.
- Subari, Subari; & Novia Anggraeni. (2020). Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu di UD. Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *AGRISCIENCE*, 1(2), 429-447.
- Sulaiman, & Ronnie Susman Natawidjaja. (2018). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas di Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 5(1), 973-986.
- Tamami, N.D.B. (2013). Peluang Usaha Kuliner Khas Madura Berbahan Singkong Pada Agroindustri Krepek Tette Di Pamekasan. *Agriekonomika*, 2(1), 41-49.