

PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN UBI JALAR UNGU DI UD. GANESHA KECAMATAN PACET KABUPATEN MOJOKERTO

Novia Anggraeni, *Slamet Subari
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia

ABSTRAK

Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi tempat penghasil ubi jalar terbanyak. Melimpahnya hasil produksi ubi jalar di Kabupaten Mojokerto, maka diperlukan pengolahan hasil pertanian menjadi nilai tambah suatu produksi pada agroindustri. UD Ganesha merupakan home industry yang mengelola Ubi Jalar Ungu menjadi produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) pendapatan pada UD Ganesha; (2) nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Ubi Ungu di UD Ganesha. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu analisis R/C Ratio dan perhitungan nilai tambah Hayami. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara secara mendalam berdasarkan panduan kuisisioner kepada pemilik home industry "Ganesha". Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Pendapatan untuk produk keripik ubi ungu yaitu sebesar Rp31.047.906, sedangkan untuk produk opak ubi ungu yaitu sebesar Rp20.788.311 tiap bulan dengan R/C Ratio keripik ubi ungu $1,43 > 1$, opak ubi ungu $1,67 > 1$, artinya pengolahan ubi ungu yang dilakukan UD Ganesha menguntungkan dan layak dijalankan; (2) Nilai tambah keripik ubi ungu Rp. 4148,53/Kg, opak ubi Rp. 117.398,29/Kg, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi ungu lebih dari 0 artinya pengolahan ubi ungu memberikan nilai tambah. Saran untuk home industry untuk meningkatkan jumlah produksi untuk produk Opak Ubi karena mempunyai nilai tambah yang lebih besar dan membuat inovasi baru dari olahan ubi jalar ungu.

Kata Kunci : Ubi ungu, Pendapatan, Nilai Tambah, UD Ganesha

INCOME AND VALUE ADDED OF PROCESSING PURPLE SWEET POTATOES AT UD GANESHA PACET SUB DISTRICT OF MOJOKERTO DISTRICT

ABSTRACT

Mojokerto Regency is one of the districts in East Java Province which is the largest producer of sweet potatoes. The abundance of sweet potato production in Mojokerto Regency, it is necessary to process agricultural products to add value to a production in agro-industry. UD Ganesha is a home industry that manages Purple Sweet Potatoes into processed products. This study aims to analyze (1) income at UD Ganesha; (2) the added value generated from the processing of the Purple Sweet Potato in UD Ganesha. The method used in the study is the analysis of R / C Ratio and calculation of value added Hayami. Data collection techniques used were in-depth interviews based on questionnaire guides to the owner of the "Ganesha" home industry. The results showed that (1) Revenue for purple sweet potato chips products was IDR 31,047,906, while for purple sweet potato opaque products was IDR 20. 788,311 per month with R / C Ratio of purple sweet potato chips $1.43 > 1$, purple sweet potato opaque $1.67 > 1$, meaning that the processing of purple sweet potatoes by UD Ganesha is profitable and feasible; (2) Added value of purple sweet potato chips Rp. 4148,53 / Kg, sweet potato opaque Rp. 117,398.29 / Kg, the added value generated from processing purple sweet potato is more than 0, meaning that processing of sweet potato provides added value. Suggestions for home industry to increase the amount of production for Opak Yam products because they have greater added value and make new innovations from processed purple sweet potatoes

Keywords: Purple, Revenue, Value Added, UD Ganesha.

PENDAHULUAN

Jawa Timur merupakan penghasil Ubi Jalar terbanyak dengan hasil sebesar 245,52 kwintal/ha pada tahun 2017 (Badan Pusat Statistik,2018). Sebagian besar kebutuhan Ubi Jalar nasional dipenuhi oleh produksi ubi jalar di Jawa Timur. Menurut Badan Pusat Statistik (2017), pada tahun 2017 diketahui bahwa luas panen Ubi Jalar sebesar 1.184.094 ha.

Berdasarkan data yang diperoleh hasil produksi ubi jalar, Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi tempat penghasil ubi jalar terbanyak yaitu sebesar 65.024.60 Ton pada tahun 2018 (Badan Pusat Statistik,2019). Kondisi geografis Kabupaten Mojokerto dengan cuaca yang sangat cocok dengan budidaya ubi jalar menjadikan Mojokerto merupakan penghasil ubi jalar terbesar. Wilayah tersebut memiliki prospek dan potensi yang baik untuk pengembangan sektor pertanian.

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa hasil produksi ubi jalar di Kabupaten Mojokerto semakin meningkat. Pada tahun 2016 produksi ubi di Kabupaten Mojokerto sebesar 59.413.89 ton. Pada tahun 2017 produksi ubi sebesar 59.413.89 ton. Pada tahun 2018 produksi ubi sebesar 65.024.60 ton. Melimpahnya hasil produksi ubi Jalar di Kabupaten Mojokerto, maka diperlukan pengolahan hasil pertanian menjadi nilai tambah suatu produksi pada agroindustri.

Permasalahan yang dihadapi oleh *home industry* saat ini yaitu harga bahan baku yang berfluktuasi yang dapat mengakibatkan tidak menentunya biaya produksi dan keuntungan. Satu-satunya perusahaan yang mengelola ubi jalar dengan berbagai produk adalah UD “Ganesha” yang terletak di Desa Claket Kecamatan Pacet. Home industri ini mengelola hasil pertanian menjadi produk yang menghasilkan nilai tambah. Dengan demikian dibutuhkan penelitian yang berjudul “Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu di UD Ganesha di Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto”. Tujuan dari penelitian ini yaitu: (1) mengetahui besarnya pendapatan, (2) mengetahui besarnya nilai tambah ubi jalar ungu di UD Ganesha.

TINJAUAN PUSTAKA

ANALISIS PENDAPATAN

Menurut Soekartawi (1995), Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya-biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha. Jika perubahan penerimaan lebih besar daripada perubahan biaya setiap output, maka pendapatan atau keuntungan yang diterima akan meningkat. Namun jika perubahan penerimaan lebih kecil daripada perubahan biaya setiap output, maka pendapatan atau keuntungan yang diterima akan menurun. Rumus perhitungan pendapatan sebagai berikut.

Tabel 1

Hasil produksi Ubi Jalar di Kabupaten Mojokerto

Tahun	Luas Tanam (ha)	Luas Panen (ha)	Rata-rata produksi (Ku/ha)	Produksi (Ton)
2016	2408	1735	372.31	59.413.89
2017	1724	1735	342.44	59.413.89
2018	2280	1803	360.59	65.024.60

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = Pendapatan

TR = Penerimaan total (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Q = Jumlah produksi

P = Harga produk

TFC = Total biaya tetap

TVC = Total biaya variabel

Menurut Supardi (2000), biaya merupakan sejumlah nilai berupa uang yang dikeluarkan oleh produsen untuk melakukan kegiatan produksi. Biaya di kategorikan menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*). Perbedaan biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*), sebagai berikut :

1. Menurut Rusdiana (2014), Biaya Tetap (*Fixed Cost/FC*) adalah biaya yang secara keseluruhan tidak berubah, meskipun terdapat perubahan volume produksi atau penjualan (dalam batas tertentu). Dapat diartikan bahwa biaya tetap itu konstan hingga kapasitas tertentu yaitu kapasitas produksi yang dimiliki meliputi gaji, penyusutan aktiva tetap, bunga, sewa atau biaya kantor dan biaya pembayaran pajak. Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Jadi berapapun Jumlah output yang dihasilkan, maka biaya tetapnya tidak berubah. Biaya yang termasuk biaya tetap antara lain biaya penyusutan peralatan, biaya pemeliharaan, biaya sewa gedung dan biaya pajak.
2. Biaya Variabel (*Variable Cost/VC*) : Biaya variabel adalah biaya yang secara keseluruhan berubah-ubah sesuai dengan perubahan yang terjadi pada volume produksi atau penjualan. Artinya dapat diasumsikan bahwa biaya variabel berubah-ubah sebanding dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Contoh biaya bahan baku, upah buruh langsung, komisi penjualan, dan biaya listrik (Rusdiana, 2014). Biaya Variabel merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian input berupa bahan baku. Besarnya biaya variabel berubah-ubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan. Semakin bertambah output yang dihasilkan, maka semakin tinggi biaya variabel yang dikeluarkan. Begitupun sebaliknya semakin berkurang jumlah output yang dihasilkan, maka semakin rendah biaya variabel yang dikeluarkan. Oleh karena itu, dapat diasumsikan bahwa besarnya biaya variabel berbanding lurus dengan besarnya jumlah output yang dihasilkan (Rosyidi,2012).
3. Biaya Total (*Total Cost*) : Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dengan menjumlahkan *fixed cost* (fc) dan *variabel cost* (vc). Besarnya biaya total berubah-ubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan (Rosyidi, Suherman, 2012). Menurut Sukirno (2014), biaya total merupakan keseluruhan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan. Berikut rumus secara matematis biaya total :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Biaya total

FC = Biaya tetap

VC = Biaya variabel

4. Penerimaan (*Total Revenue/TR*): Menurut Shinta dalam Wardani (2018), penerimaan merupakan jumlah produksi yang dikalikan dengan harga produk per unit. Rumus penerimaan secara matematis, dapat dihitung sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = *Total revenue* (penerimaan total /Rp)

P = Harga jual per unit (Rp)

Q = Jumlah produksi (unit)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan dengan harga per unit tinggi, maka total penerimaan yang diterima produsen semakin besar. Begitupula sebaliknya semakin sedikit produk yang dihasilkan dengan harga rendah, maka total penerimaan yang diterima produsen akan semakin kecil (Soedjarwanto dan Riswan, 1994).

5. R/C Ratio: *Return Cost* (R/C Ratio) merupakan rasio perbandingan antara total penerimaan (*total revenue*) dengan total biaya (*total cost*) (Suratiyah, 2015). Analisis R/C Ratio biasanya digunakan untuk mengidentifikasi tingkat keuntungan suatu usaha yang kemudian dijadikan bahan pertimbangan untuk mengembangkan usahanya. Menurut Rodjak (2006) dalam Nuryantiet al(2017)rumus R/C ratio adalah:

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC$$

Kriteria penilaian tingkat keuntungan suatu usaha menggunakan R/C Ratio yaitu apabila $R/C \text{ Ratio} > 1$, maka usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. Jika $R/C \text{ Ratio} < 1$, maka usaha tersebut mengalami kerugian dan tidak layak dikembangkan. Sedangkan apabila $R/C \text{ Ratio} = 1$, maka usaha berada pada titik impas (*Break Event Point*) artinya usaha tersebut tidak menguntungkan dan tidak merugikan (Asnidar & Asrida, 2017). Semakin besar nilai R/C Ratio maka semakin efisien usaha yang dijalankan dan sebaliknya semakin kecil nilai R/C Ratio maka semakin tidak efisien usaha yang dijalankan (Soekartawi, 2002).

NILAI TAMBAH

Nilai tambah adalah imbalan yang diterima oleh tenaga kerja serta keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha (Hayami *et al*, 1987). Menurut Hubeis dalam Apriadi (2003), rasio nilai tambah dibagi menjadi 3 yaitu rasio kategori rendah jika nilai $>0\% < 15\%$, kategori sedang antara $15\% - 40\%$ dan kategori tinggi jika $>40\%$. Menurut Nurhayati (2004), besarnya nilai tambah ditentukan dari produk pertanian yang telah diolah, kemudian dikaji secara kuantitatif menggunakan metode Hayami. Secara matematis fungsi nilai tambah dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = f(K, B, T, H, U, h, l)$$

Keterangan:

NT = Nilai Tambah

K = Kapasitas produksi (kg)

B = Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

T = Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (orang)

H = Harga output (kg)

U = Upah tenaga kerja (Rp)

h = Harga bahan baku (Rp/kg)

L = Nilai output lain (Rp)

Berdasarkan rumus diatas, maka akan menghasilkan sebagai berikut :

- Perkiraan nilai tambah yang diperoleh (Rp)
- Rasio nilai tambah pada nilai produk yang dihasilkan (%)
- Imbalan yang diperoleh tenaga kerja (Rp)
- Imbalan yang diterima oleh modal dan manajemen (Rp)

Tusono *et al* (2015). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga "WAJANTO" dalam memproduksi tahu selama Bulan Agustus Tahun 2014 sebesar Rp. 28.000.000, pendapatan sebesar Rp. 10.414.786,6 dan nilai tambah sebesar Rp. 10.337,72/kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 kg kedelai akan menghasilkan 0,7 kg tahu.

Mahdalena *et al* (2018). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nilai tambah yang diperoleh dari asinan cempedak adalah sebesar Rp. 59.660/Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output (produksi asinan cempedak dengan biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang lainnya. Sedangkan rasio nilai tambah asinan cempedak adalah sebesar 59,07% artinya setiap satu kilogram produksi asinan cempedak menghasilkan nilai 6%.

Sulaiman *et al* (2018). Rata-rata nilai tambah diterima pada usaha keripik singkong sebesar Rp5.232,18 per kilogram dengan rasio nilai tambah terhadap nilai output rata-rata sebesar 23,76% per proses produksi. Rasio nilai tambah ini termasuk dalam nilai tambah tersebut termasuk dalam kategori sedang karena berada diantara 15-40% berdasarkan pernyataan Hubeis.

Hamidah *et al* (2015). Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengolahan ubi menjadi kripik juga dapat meningkatkan nilai tambah ekonominya, yaitu harganya relative tinggi dan stabil dibanding saat ubi masih belum diolah, dari harga rata-rata Rp.2.760/kg ubi kayu menjadi Rp. 52.000 /kg kripik ubi. Nilai tambah yang diperoleh pada usaha agroindustri kripik ubi rata-rata sebesar Rp. 25.231/kg atau sebesar 78,8 % dengan perolehan keuntungan pengusaha sebesar Rp. 24.269/kg atau sebesar 95,6 %. Penelitian Moch Saad (2018) Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem memperoleh keuntungan sebesar Rp 36.426.667 per dua puluh enam kali proses produksi selama satu bulan, pengolah ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng di Desa Petisbenem menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 42.400/kg bahan baku.

Herdiyandi *et al* (2016) Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Besar biaya agroindustri tepung tapioka per satu kali proses produksi adalah Rp 3.007.536,22 penerimaan Rp 4.200.000 ,pendapatan Rp 1.192.463,78 dan besarnya R/C agroindustri tepung tapioka adalah 1,39 artinya setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan perusahaan memperoleh penerimaan Rp 1,39 dan pendapatan Rp 0,39 dengan demikian usaha agroindustri tepung tapioka menguntungkan. (2) Besarnya nilai tambah agroindustri tepung tapioka adalah Rp 662, nilai tersebut adalah nilai tambah dari hasil pengolahan satu kilogram ubi kayu.

Penelitian Tamami (2013) dalam penelitiannya tentang peluang usaha kuliner khas Madura berbahan singkong pada Agroindustri Krepek Tette di Pamekasan. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp. 7691 artinya setiap 1 Kg bahan baku yang digunakan untuk pengolahan kripik tette memberikan nilai tambah sebesar Rp.7691. Sehingga petani singkong mempunyai peluang memperoleh tambahan penerimaan sebesar Rp.7.691. Penelitian Laila Nuzuliyah (2018). Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa produk kopi laos memberikan nilai tambah sebesar Rp86.650/kg dimana setiap Rp100 nilai produk kopi laos mengandung nilai tambah sebesar Rp51,99. Nilai tambah produk kunyit putih adalah Rp134.800/kg dimana setiap Rp100 nilai produk kunyit putih mengandung nilai tambah sebesar Rp67,40.

Penelitian Aji *et al* (2018) Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah pengalengan ikan terbesar 10.244.800,00 /ton, pada cold storage sebesar Rp 3.924.000,00/ ton, dan pada tepung sebesar Rp 8.030.500,00/ ton. dengan ratio nilai tambah terbesar yaitu nilai tambah pengalengan ikan sebesar 71,91%. Sedangkan rasio nilai tambah terkecil adalah nilai tambah cold storage yaitu sebesar 50,18%. Penelitian Uswatun Hasanah *et al* (2015). Hasil menunjukkan Nilai produk yang didapatkan adalah Rp 25.000. Nilai produk tersebut dialokasikan untuk pembelian bahan baku berupa kerekel sale sebesar Rp 5.750/kg dan input- input agroindustri lainnya termasuk penyusutan peralatan sebesar Rp 8.825. Dengan demikian nilai tambah yang tercipta dari setiap kg kerekel sale adalah Rp 10.425 atau 41,70%. Angka rasio bagian tenaga kerjanya adalah 26,60% dari nilai tambah atau sama dengan Rp 2.773.

Penelitian Ayu (2016),dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp. 74.861/kgdengan rasio nilai tambah sebesar 81 % dan keuntungan perusahaan adalah sebesar Rp.73.361 (100%). Ika Fatmawati Pramasari dan Yuli Hariyati (2018) Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dari lengkuas-kopi diperoleh dari Rp.273.050 dengan rasio nilai tambah 68,26 %.Kodrat Kimberly Febrina *et al* (2018) Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah produk markisa di tingkat petani adalah Rp.169.680.000 / Tahun dan tingkat keuntungan sebesar 23,74 %. Penelitian Putra (2018) Berdasarkan hasil analisis nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah Rp. 9.549,65 dengan ratio 43,73% yaitu lebih dari 40%. Hal tersebut membuktikan bahwa pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memberikan nilai tambah yang tinggi.

Hariance *et al* (2018) Hasil penelitian menunjukkan nilai R/C Ratio > 1 untuk tiga pengolahan produk artinya usaha yang diajalankan menguntungkan. Kemudian untuk nilai B/C Ratio untuk dodol papaya dan stik papaya < 1 artinya usaha tersebut menguntungkan, sedangkan B/C Ratio Saus papaya > 1 jadi produk olahan tidak menguntungkan. Solusi dari penelitian ini adalah mengembangkan produk yang nilai B/C Ratio > 1. Fauzi (2018) Hasil penelitian menunjukkankeuntungan petani kentang merah per kilogramnya mencapai Rp 1.521,83/ kg, kemudian R/C Ratio atas biaya yang dikeluarkan sebesar 1,84 dan R/C Ratio atas biaya total adalah 1,25. Jadi nilai R/C Ratio > 1 yang artinya usaha tersebut menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UD Ganesha yang berada di Pacet Kabupaten Mojokerto. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*). Alasan pemilihan lokasi karena Kecamatan Pacet merupakan sentra produksi olahan hasil ubi jalar ungu di Kabupaten Mojokerto. Saat ini terdapat delapan *home industry* yang masih memproduksi hasil olahan ubi jalar ungu. Alasan memilih UD Ganesha merupakan satu-satunya *home industry* yang mengelola ubi jalar ungu dengan berbagai produk. Pengambilan data dilakukan sejak bulan Desember hingga Januari.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Data Primer. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari responden melalui wawancara secara mendalam berdasarkan panduan kuisisioner kepada pemilik *home industry* "Ganesha". Sugiono (2015) menjelaskan data primer merupakan data yang diperoleh dari sumbernya langsung dengan teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, kuisisioner dan dokumentasi.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis pendapatan dan metode hayami. Data yang diperoleh selanjutnya diolah menggunakan microsoft excel.

Untuk mengetahui tingkat keuntungan UD Ganesha dari pengolahan Ubi Jalar Ungu dapat diketahui dengan perhitungan berikut:

1. Total Biaya (TC): Total biaya atau *Total Cost* (TC) merupakan jumlah dari biaya tetap atau *Fixed Cost* (FC) dengan biaya variabel atau *Variable Cost* (VC). Rumus dari total biaya adalah sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC : Total biaya dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

FC : Biaya tetap dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

VC : Biaya variabel dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

2. Total Penerimaan (TR): Total penerimaan atau *Total Revenue* (TR) merupakan hasil penjualan dari jumlah produksi yang dihasilkan selama satu bulan. Rumus dari total penerimaan adalah sebagai berikut:

$$TR = Y \times Py$$

Keterangan:

TR : Total penerimaan dari penjualan produk ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

Y : Jumlah Produksi yang dihasilkan (Kg/Bulan)

Py : Harga jual produk keripik ubi ungu dan opak ubi ungu (Rp/Kg)

3. Keuntungan (π): Keuntungan atau sering disebut pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan atau *Total Revenue* (TR) dengan total biaya atau *Total Cost* (TC) selama satu bulan produksi. Rumus dari keuntungan usaha adalah sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : Keuntungan yang diterima dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

TR : Total penerimaan dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

TC : Total biaya dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)

4. R/C Ratio (Analisis Tingkat Keuntungan): R/C Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan (*Total Revenue*) dengan total biaya (*Total Cost*) dalam suatu usaha. Rumus perhitungan R/C Ratio adalah sebagai berikut:
 $R/C \text{ Ratio} = TR/TC$
 Keterangan:
 R/C : Tingkat keuntungan dari pengolahan ubi jalar ungu
 TR : Total penerimaan dari pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)
 TC : Total biaya pengolahan ubi jalar ungu (Rp/Bulan)
 Kriteria keputusan yang digunakan dalam analisis tingkat keuntungan adalah sebagai berikut:
 R/C Ratio > 1 : Usaha yang dijalankan menguntungkan.
 R/C Ratio < 1 : Usaha yang dijalankan merugikan (tidak menguntungkan).
 R/C Ratio = 1 : Usaha yang dijalankan mengalami titik impas (tidak menguntungkan dan tidak merugikan).

Tabel 2
Metode Hayami

Variabel	Keterangan
I. Output, Input, dan Harga	
Keripik Ubi dan Opak Ubi (kg/hari)	A
Ubi (kg/hari)	B
Tenaga kerja (HOK/hari)	C
Faktor konversi	$D = A/B$
Koefisien tenaga kerja (HOK/hari)	$E = C/B$
Harga Keripik Ubi dan Opak Ubi (Rp/kg)	F
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
II. Pendapatan dan Nilai Tambah	
Harga Ubi (Rp/kg)	H
Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
Nilai Keripik Ubi dan Opak Ubi (Rp/kg)	$J = D \times F$
Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
Rasio nilai tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
Bagian tenaga kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$
Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
Bagian keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
Margin keuntungan (Rp/kg)	$Q = J - H$
Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$
Tenaga kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$
Input lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$

Tabel 3
Biaya Tetap Keripik Ubi Ungu

No	Komponen Biaya Tetap	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Biaya Pajak Bumi dan Bangunan	12.500
2	Biaya Sewa Pick up	1.250.000
3	Biaya Penyusutan Alat Produksi	1.069.806
	Total Biaya Tetap (Fix Cost)	2.332.306

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurangi nilai harga bahan baku dan nilai input lain. Analisis nilai tambah dari ubi jalar ungu menjadi produk olahan ubi jalar ungu dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami merupakan pengukuran nilai tambah yang sederhana dengan menggunakan perhitungan satu kali proses produksi (Mahdalena & Roliani 2018). Dalam penelitian ini perhitungan nilai tambah menggunakan Tabel Hayami dengan memperhitungkan tiga variable yang meliputi; output, input dan harga, penerimaan dan keuntungan serta balas faktor produksi. Berikut tabel 2 perhitungan analisis nilai tambah metode Hayami.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Keripik Ubi Ungu

Keripuk ubi ungu merupakan produk unggulan dari UD Ganesha. Produksi keripik ubi ungu dilakukan setiap hari atau selama satu bulan proses produksinya 26 kali. Sekali kegiatan produksi membutuhkan waktu satu hari dengan jam kerja 8 jam/hari (Tabel 3).

Biaya tetap yang digunakan dalam proses pembuatan keripik ubi yaitu yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 12.500,00 setiap bulannya dan biaya sewa pickup box yaitu Rp. 1.250.000,00 untuk pemakaian 16 kali pengiriman selama satu bulan. Kemudian biaya penyusutan alat produksi selama satu bulan yang digunakan yaitu sebesar Rp.1.069.806. Alat produksi utama yang digunakan yaitu pengiris keripik, mesin spiner, mesin straping, dan vacum sealer. Jadi, total biaya tetap yang digunakan untuk membuat keripik ubi ungu sebesar Rp 2.332.306

Biaya variabel untuk membuat keripik ubi ungu terdiri dari bahan-bahan untuk mengolah ubi ungu menjadi keripik ubi ungu. Bahan utama untuk membuat keripik ubi ungu selama satu bulan yaitu ubi ungu sebanyak 10.400 Kg dengan biaya Rp. 31.200.000,00. Bahan lainnya yang digunakan meliputi garam, minyak goreng, kertas Koran, kemasan, kardus dan tali stapping untuk pengikat kardus yang dijelaskan pada tabel diatas. Biaya tenaga kerja yaitu selama satu bulan sebesar Rp. 1.300.000,00/ orang. Tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah keripik ubi ungu berasal dari luar keluarga yang berjumlah 9 orang, sehingga total biaya tenaga kerja selama satu bulan yaitu Rp. 11.700.000.

Biaya listrik yang digunakan selama satu bulan yaitu sebanyak 81,73 Kwh dilihat dari pemakaian alat produksi dengan tenaga listrik. Harga satuan setiap 1 Kwh yaitu Rp. 1.467,28 sehingga biaya total penggunaan tenaga listrik selama satu bulan yaitu Rp. 3.117.778. Total biaya variabel yang digunakan untuk kegiatan produksi keripik ubi ungu yaitu Rp. 70.619.788. Jadi, total biaya produksi yang digunakan untuk membuat keripik ubi ungu yaitu sebesar Rp. 75.952.094.

Opak Ubi Ungu

Opak ubi ungu merupakan suatu produk hasil olahan dari ubi ungu. Tujuan penciptaan produk ubi ungu ini untuk menmbahn inovasi dari hasil olahan produk ubi ungu. Kegiatan produksi dalam satu bulan ada 26 kali produksi pada Ud Ganesha. Pengolahan opak ubi ungu tentu memerlukan modal berupa biaya yang dapat dijelaskan dalam tabel 5.

Tabel 4
Biaya Variabel Keripik Ubi Ungu

No	Komponen Biaya Variabel	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Ubi Jalar Ungu	Rp31.200.000
2	Minyak Goreng	Rp11.232.000
3	Garam	Rp2.600.000
4	Kertas Koran	Rp260.000
5	Kayu Bakar	Rp3.120.000
6	Tenaga Kerja Produksi	Rp11.700.000
7	Gaji Sopir	Rp1.280.000
8	Kemasan	Rp2.600.000
9	Bensin	Rp520.000
10	Label	Rp2.080.000
11	Biaya Listrik 2.200 VA	Rp3.117.788
12	Tali Straping	Rp1.690.000
13	Kardus	Rp1.560.000
	Total Biaya Variabel (Variable Cost)	Rp70.619.788
	Total Biaya (Total Cost)	Rp72.952.094

Sumber: Data Primer Diolah (2020)

Tabel 5
Biaya Tetap Opak Ubi Ungu

No	Komponen Biaya Tetap	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Biaya Pajak Bumi dan Bangunan	Rp.12.500
2	Biaya Sewa Pick Up	Rp1.250.000
	Biaya Penyusutan Alat Produksi	Rp719.861
	Total Biaya Tetap (Fix Cost)	Rp1.982.361

Sumber: Data Primer Diolah (2020)

Tabel 6
Biaya Variabel Opak Ubi Ungu

No	Komponen Biaya Variabel	Jumlah (Rp/Bulan)
1	Ubi Jalar Ungu	Rp780.000
2	Tepung Terigu Segitiga	Rp4.550.000
3	Gula	Rp3.120.000
4	Mentega	Rp390.000
5	Telur	Rp520.000
6	Gas Lpg 3 Kg	Rp3.328.000
7	Gaji Sopir	Rp960.000
8	Tenaga Kerja	Rp9.360.000
9	Kemasan	Rp1.300.000
10	Kardus	Rp96.000
11	Label	Rp1.040.000
12	Bensin	Rp390.000
13	Tali Kemasan	Rp832.000
14	Pewarna makanan	Rp156.000
15	Tali Strapping	Rp845.000
16	Biaya Listrik 2.200 VA	Rp1.562.327
Total Biaya Variabel (Variable Cost)		Rp.29.229.327
Total Biaya (Total Cost)		Rp.31.211.689

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Biaya tetap yang digunakan dalam proses pembuatan opak ubi yaitu yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 12.500,00 setiap bulannya dan biaya sewa pickup box yaitu Rp. 1.250.000,00 untuk pemakaian 12 kali pengiriman selama satu bulan. Kemudian biaya penyusutan alat produksi selama satu bulan yang digunakan yaitu sebesar Rp.719.861. Alat produksi utama yang digunakan yaitu pengaduk,cetakan opak ,hand sealer. Jadi, total biaya tetap yang digunakan untuk membuat opak ubi ungu sebesar Rp 1.982.361.

Biaya variabel untuk membuat opak ubi ungu terdiri dari bahan-bahan untuk mengolah ubi ungu menjadi opak ubi ungu dan tepung. Bahan utama untuk membuat opak ubi ungu selama satu bulan yaitu ubi ungu sebanyak 260 Kg dengan biaya Rp. 780.000,00. Bahan lainnya yang digunakan meliputi garam, minyak goreng, kertas Koran, kemasan , kardus dan tali stapping untuk pengikat kardus yang dijelaskan pada tabel diatas. Biaya tenaga kerja yaitu selama satu bulan sebesar Rp. 1.040.000,00/ orang. Tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah opak ubi ungu berasal dari luar keluarga yang berjumlah 9 orang, sehingga total biaya tenaga kerja selama satu bulan yaitu Rp. 9.360.000,00. Biaya listrik yang digunakan selama satu bulan yaitu sebanyak 40,95 Kwh dilihat dari pemakaian alat produksi dengan tenaga listrik. Harga satuan setiap 1 Kwh yaitu Rp. 1.467,28 sehingga biaya total penggunaan tenaga listrik selama satu bulan yaitu Rp. 1.562.327,00. Total biaya variabel yang digunakan untuk kegiatan

produksi opak ubi ungu yaitu Rp. 29.229.327,00. Jadi, total biaya produksi yang digunakan untuk membuat opak ubi ungu yaitu sebesar Rp. 31.211.689,00.

Total Penerimaan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima oleh pemilik usaha dari hasil penjualan produk. Produk yang dihasilkan di UD Ganesha adalah pengolahan dari ubi jalar ungu yaitu keripik ubi ungu dan opak ubi ungu. Penerimaan yang dihasilkan di UD Ganesha dapat dijelaskan pada tabel 7.

Total penerimaan yaitu total produksi (Q) dikalikan dengan harga (P) setiap kemasan. Tabel diatas menjelaskan bahwa penerimaan dari produk UD Ganesha. Jumlah produksi keripik ubi ungu selama satu bulan yaitu 2.600 Kg. dengan harga jual setiap Kg yaitu Rp. 40.000, maka total penerimaan keripik ubi ungu yaitu Rp. 104.000.000. Sedangkan Jumlah produksi opak ubi ungu setiap bulannya yaitu 1.300 dengan harga jual Rp 40.000/Kg. Jadi total penerimaan yang diperoleh dari penjualan opak ubi ungu yaitu Rp. 52.000.000.

Keuntungan dan R/C Ratio

Keuntungan atau pendapatan merupakan laba yang diperoleh suatu usaha dari perhitungan total penerimaan dikurangi dengan total biaya. R/C Ratio merupakan suatu analisis tingkat keuntungan dari suatu usaha atau perbandingan antara total penerimaan dan total biaya. Analisis tingkat keuntungan digunakan untuk mengetahui layak tidaknya suatu usaha dalam memproduksi suatu output berdasarkan biaya produksi yang digunakan. Tingkat keuntungan UD Ganesha dalam mengolah Ubi ungu menjadi produk dapat dijelaskan pada tabel 8.

Tabel 7
Penerimaan UD Ganesha

No	Nama Produk	Jumlah Produksi /Y (Kg/Bulan)	Harga /Py (Harga /Kg)	Total Penerimaan/ TR (Rp/Bulan)
1	Keripik Ubi Ungu	2.600	Rp40.000	Rp104.000.000
2	Opak Ubi Ungu	1.300	Rp40.000	Rp52.000.000

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Tabel 8
Pendapatan UD Ganesha

No	Nama Produk	Total Biaya/ TC (Rp/Bulan)	Total Penerimaan /TR (Rp/Bulan)	Pendapatan (Rp/Bulan)	R/C Ratio
1	Keripik Ubi Ungu	Rp72.952.094	Rp104.000.000	Rp31.047.906	1,38
2	Opak Ubi Ungu	Rp31.211.689	Rp52.000.000	Rp20.788.311	1,67

Sumber : Data Primer Diolah (2020)

Berdasarkan tabel diatas dapat dijelaskan analisis tingkat keuntungan UD Ganesha selama satu bulan untuk produk keripik ubi ungu yaitu pendapatannya sebesar Rp31.047.906 dengan R/C Ratio sebesar 1,38. Sedangkan untuk Opak ubi ungu pendapatannya sebesar Rp20.788.311 dengan nilai R/C Ratio nya sebesar 1,67. Suatu usaha dikatakan menguntungkan apabila nilai dari total penerimaan penjualan lebih besar dari pada biaya produksi yang dikeluarkan. Nilai R/C ratio dari empat produk pengolahan ubi jalar ungu semuanya lebih dari 1 ($R/C > 1$), artinya kegiatan produksi yang dilakukan UD Ganesha memberikan keuntungan sehingga layak untuk dijalankan.

Opak ubi ungu memiliki nilai R/C Ratio lebih tinggi dibandingkan dengan keripik ubi ungu. Hal tersebut menunjukkan bahwa produksi opak ubi ungu lebih efisien dibandingkan dengan keripik ubi ungu. Hasil wawancara menjelaskan bahwa jangkauan pasar dari produk opak ubi ungu lebih luas, karena selain dijual diluar Mojokerto juga melakukan ekspor hingga Malaysia, China, Hongkong. Namun adanya inovasi untuk produk olahan ubi ungu lebih juga perlu dijalankan karena juga memberikan keuntungan, hal tersebut seperti penelitian yang dilakukan oleh Fadli *et al* (2017) tentang analisis daya saing agribisnis rumput laut di Kabupaten Lombok Timur. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Asnidar & Asrida (2017) tentang analisis kelayakan usaha home industri kerupuk opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara, dan Hariance *et al* (2018) tentang kelayakan finansial agroindustri olahan pepaya di Nagari Batu Kalang Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. Jadi, dapat disimpulkan bahwa opak ubi ungu lebih dipertimbangkan untuk ditingkatkan produksinya di UD Ganesha karena memberikan keuntungan yang lebih tinggi. Namun adanya inovasi untuk produk olahan ubi ungu lebih juga perlu dijalankan karena juga memberikan keuntungan, hal tersebut seperti penelitian yang dilakukan oleh Fadli *et al* (2017) tentang analisis daya saing agribisnis rumput laut di Kabupaten Lombok Timur dan Hariance *et al* (2018) tentang kelayakan finansial agroindustri olahan pepaya di Nagari Batu Kalang Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. Sehingga keuntungan perusahaan bisa lebih tinggi dan tidak berpedoman hanya pada produk keripik ubi ungu dan opak ubi ungu.

Nilai Tambah Pengolahan Ubi Ungu di UD Ganesha

Pengolahan ubi ungu dapat memberikan nilai tambah dengan mengubah bentuk input menjadi output jadi maupun setengah jadi yang dapat dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan harga jual komoditas. Nilai tambah dalam suatu agroindustri merupakan penambahan dan pengolahan suatu komoditas menjadi produk sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Secara matematis nilai tambah merupakan selisih antara harga jual produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Perhitungan nilai tambah suatu produk umumnya dilakukan setiap satu kali produksi. UD Ganesha memiliki berbagai produk olahan berbahan baku ubi ungu yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk olahan. Produk hasil dari pengolahan ubi jalar ungu tersebut yaitu keripik ubi ungu dan opak ubi ungu. Berikut merupakan tabel hasil nilai tambah pengolahan Ubi Ungu di UD Ganesha Tabel 9.

Tabel 9
Nilai Tambah dari Keripik Ubi Ungu dan Opak Ubi Ungu

No	Variabel	Nilai	
		Keripik Ubi Ungu	Opak Ubi Ungu
Output, Input dan Harga			
1	Output (Kg)	100	50
2	Input (Kg)	400	10
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	5,75	5,25
4	Faktor Konversi	0,25	5,00
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,01	0,53
6	Harga Output (Rp/Kg)	40.000	40000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Produksi)	50.000	40000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3000	3000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	2851,47	79601,71
10	Nilai Output (Rp/Kg)	10.000	200000
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg)	4148,53	117398,29
	b.Rasio Nilai Tambah (%)	41,49	58,70
12	a.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	718,75	21000
	b.Pangsa Tenaga Kerja (%)	17,33	17,89
13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	3429,78	96398,29
	b.Tingkat Keuntungan (%)	82,67	82,11
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	7000	197000
	a.Pendapatan Tenaga Kerja (100%)	10,27	10,66
	b.Sumbangan Input Lain (%)	40,74	40,41
	c.Keuntungan Pemilik Usaha (%)	49,00	48,93

Sumber: Data Primer Diolah (2020)

Berdasarkan tabel diatas nilai tambah dari pengolahan Ubi Ungu di UD Ganesha dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Keripik Ubi Ungu

Bahan baku utama untuk untuk membuat keripik ubi ungu yaitu ubi ungu sebanyak 400 Kg untuk sekali produksi yang dibeli dengan harga Rp. 3.000/Kg. Hasil output yaitu berupa keripik ubi ungu sebanyak 100 Kg yang dijual dengan harga Rp. 40.000/Kg. Faktor konversi yang dihasilkan yaitu sebesar 0,25. Input tenaga kerja yang digunakan berasal dari luar keluarga sebanyak 5,75 HOK. Sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan yaitu 0,01. Upah yang diberikan untuk sekali produksi yaitu sebesar Rp. 50.000. Sumbangan input lain yang digunakan untuk pengolahan keripik ubi ungu yaitu berupa bahan baku penolong, sebesar Rp. 2.851,47. Nilai output dihasilkan yaitu sebesar Rp. 10.000.

Nilai tambah merupakan hasil dari selisih nilai output dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar Rp. 4.148,53 dan lebih dari 0 (>0), artinya nilai tambah yang dihasilkan yaitu positif atau terdapat nilai tambah dari pengolahan keripik ubi ungu. Sedangkan rasio nilai tambahnya yaitu $41,49\% > 40\%$. Jadi, nilai tambah yang dihasilkan pengolahan keripik ubi ungu tinggi. Pendapatan tenaga kerja setiap 1 Kg produksi yaitu sebesar Rp. 718,75 dan pangsa tenaga kerjanya yaitu 17,33 %. Keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan keripik ubi ungu yaitu Rp. 3.429,78 dengan tingkat keuntungan 82,67 %. Marjin merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku. Marjin yang dihasilkan yaitu sebesar Rp. 7000. Marjin pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 10,27 %, untuk marjin sumbangan input lain yaitu 40,74 % serta marjin untuk keuntungan pemilik usaha yaitu 49 %. Dari hasil distribusi marjin keuntungan agroindustri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan agroindustri lebih besar daripada marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

2. Opak Ubi Ungu

Bahan baku utama untuk untuk membuat keripik ubi ungu yaitu ubi ungu sebanyak 10 Kg untuk sekali produksi yang dibeli dengan harga Rp. 3.000/Kg. Hasil output yaitu berupa opak ubi ungu sebanyak 50 Kg yang dijual dengan harga Rp. 40.000/Kg. Faktor konversi yang dihasilkan yaitu sebesar 5,00. Input tenaga kerja yang digunakan berasal dari luar keluarga sebanyak 5,25 HOK. Sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan yaitu 5,00. Upah yang diberikan untuk sekali produksi yaitu sebesar Rp. 40.000. Sumbangan input lain yang digunakan untuk pengolahan opak ubi ungu yaitu berupa bahan baku penolong, sebesar Rp. 79.601,71. Nilai output dihasilkan yaitu sebesar Rp. 200.000. Nilai tambah merupakan hasil dari selisih nilai output dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar Rp. 117.398,29 dan lebih dari 0 (>0), artinya nilai tambah yang dihasilkan yaitu positif atau terdapat nilai tambah dari pengolahan opak ubi ungu. Sedangkan rasio nilai tambahnya yaitu $58,70\% > 40\%$. Jadi, nilai tambah yang dihasilkan pengolahan opak ubi ungu tinggi. Pendapatan tenaga kerja setiap 1 Kg produksi yaitu sebesar Rp. 21000 dan pangsa tenaga kerjanya yaitu 17,89 %. Keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan keripik ubi ungu yaitu Rp. 96.398,29 dengan tingkat keuntungan 82,11 %. Marjin merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku. Marjin yang dihasilkan yaitu sebesar Rp. 197.000. Marjin pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 10,66 %, untuk marjin sumbangan input lain yaitu 40,41 % serta marjin untuk keuntungan pemilik usaha yaitu 48,93 %.

Penelitian tentang nilai tambah ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Putra (2018) tentang analisis nilai tambah bawang goreng pada UD Safari Bawang Goreng di Kelurahan Kebun Tebeng Kota Bengkulu, Nuzuliyah (2018) tentang analisis nilai tambah produk olahan tanaman rimpang, Aji *et al* (2018) tentang analisis nilai tambah pengolahan ikan lemuru, Husniah *et al* (2019) tentang analisis nilai tambah agroindustri krupuk tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember, Tamami (2013) dalam penelitiannya tentang peluang usaha kuliner khas Madura berbahan singkong pada Agroindustri Krepek Tette di Pamekasan, Pramasari & Hariyati (2018) tentang nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri kopi lengkuas, P. I. Ater *et al* (2018) dalam

penelitiannya tentang analisis nilai tambah jagung antara pengusaha di Taraba State, Nigeria. Penelitian Uswatun Hasanah *et al* (2015) tentang nilai tambah agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen.

PENUTUP

Pendapatan untuk produk keripik ubi ungu yaitu sebesar Rp31.047.906, sedangkan untuk produk opak ubi ungu yaitu sebesar Rp20.788.311 tiap bulan. Nilai R/C Ratio dari pengolahan keripik ubi ungu yaitu sebesar 1,43, dan opak ubi ungu sebesar 1,67, yang menunjukkan bahwa nilai R/C ratio untuk pengolahan Ubi ungu di UD Ganesha lebih dari 1 (R/C Ratio>1), artinya pengolahan Ubi ungu untuk agroindustri menguntungkan sehingga layak untuk dijalankan . Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan Ubi ungu di UD Ganesha memberikan nilai positif dimana nilai tahambah yang dihasilkan lebih dari 0 (>0) seperti pada keripik ubi ungu nilai tambahnya sebesar Rp. 4148,52 dan Opak ubi Rp. 117.398,29, yang artinya pengolahan ubi ungu di UD Ganesha memberikan nilai tambah. Rasio nilai tambah untuk keripik ubi ungu yaitu 41,49% > 40% artinya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan keripik ubi ungu tinggi. Rasio nilai tambah opak ubi ungu yaitu 58,70%>40% artinya nilai tambah yang dihasilkan pengolahan opak ubi ungu yaitu tinggi. Saran dari penelitian. Saran untuk *home industry* untuk meningkatkan jumlah produksi untuk produk Opak Ubi karena mempunyai nilai tambah yang lebih besar dan membuat inovasi baru dari olahan ubi jalar ungu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Artika, I. B. E., & Marini, I. A. K. (2016). Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra) Pendahuluan Latar Belakang Perumusan Masalah Tujuan Penelitian. *GaneÇ Swara Vol.*, 10(1), 94–98.
- Asnidar, & Asrida. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 1(1), 39–47.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Mojokerto. (2017). Kabupaten Mojokerto Dalam Angka 2017. In *Kabupaten Mojokerto Dalam Angka 2017*.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Mojokerto. (2018). Statistik Daerah Kabupaten Mojokerto 2018. In *Badan Pusat Statistik Kabupaten Mojokerto* (p. vii+47 halaman). Mojokerto.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Mojokerto. (2019). Kabupaten Mojokerto Dalam Angka 2019. In *Kabupaten Mojokerto Dalam Angka 2019* (p. xxxii+368 halaman/pages). Mojokerto.

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2016). Provinsi Jawa Timur Dalam Angka (Jawa Timur Province in Figures) 2017. In *Provinsi Jawa Timur Dalam Angka (Jawa Timur Province in Figures) 2017* .
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2018). Provinsi Jawa Timur Dalam Angka 2018. In *BPS Provinsi Jawa Timur /*
- Fadli, F., Pambudy, R., & Harianto, H. (2018). Analisis Daya Saing Agribisnis Rumput Laut Di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 5(2), 89-102. <https://doi.org/10.29244/jai.2017.5.2.89-102>
- Fauzi, D. (2018). Analisis Tingkat Keuntungan Petani Kentang Merah Di Kabupaten Solok. *Menara Ilmu*, 12(9), 32-39.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic Of Agriculture*, 4(2), 60-73.
- Hariance, Rika; Annisa, Nur; Budiman, C. (2018). Kelayakan Finansial Agroindustri Olahan Pepaya (*Carica papaya L.*) Di Nagari Batu Kalang Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal AGRIFO*, 3(1), 1-9.
- Hasanah, U., Masyhuri, & Djuwari. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 18(3), 141-149. <https://doi.org/10.22146/ipas.10615>
- Herdiyandi, H., Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusahaagroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81-86. <https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>
- Husniah, F. A., Hapsari, T. D., & Agustina, T. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(1), 195-203. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.01.19>
- Kavitha, R. (2018). Cost Volume Profitability Analysis - An Empirical Study With Reference To Salem Steel Authority of India Limited (SAIL),Tamilnadu. In *International Journal of Business and Management Invention (IJBMI)* (Vol. 7).
- Khoiriyah, N., Saad, M., Prihatini, E. S., & Rahayu, A. P. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. 10(2), 31-39.
- Kodrat, K., Sinulingga, S., Napitupulu, H., & Hadiguna, R. A. (2018). Value Added Analysis of Agroindustry Supply Chain Passion Syrup in North Sumatera Province. *International Journal of Advanced Research*, 6(3), 713-720. <https://doi.org/10.21474/ijar01/6723>

- Mahdalena, & Roliani, S. (2018). Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. *Ziraa'ah*, 43(1), 40-51. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Nuzuliyah, L. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang Added Value Analysis of Rhizome Product. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 31-38. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.01.4>
- P. I., A., G.C., A., & A, D. (2018). Analysis of Maize Value Addition among Entrepreneurs in Taraba State, Nigeria. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*, 3(6), 2011-2019. <https://doi.org/10.22161/ijeab/3.6.8>
- Pramasari, I. F., & Hariyati, Y. (2018). Value Added and Strategy Development of Galangal Coffe Agroindustry. *International Journal of Education And Research*, 6(5), 45-56.
- Putra, Z. P., Irnad, & Reswita. (2018). Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Pada UD. Safari Bawang Goreng Di Kelurahan Kebun Tebeng Kota Bengkulu. *Journal Agroindustri*, 8(1), 62-70. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Rosyidi, S. 2012. *Pengantar Teori Ekonomi Pendekatan kepada Teori Ekonomi Mikro dan Makro*. Jakarta : Rajawali Press.
- Rukmana,Rahmat. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pasca Panen*.Yogyakarta : Kanisius.
- Rusdiana. 2014. *Manajemen Operasi*. Bandung : CV. PUSTAKA SETIA.
- Saad, M., & Effendi, M. (2018). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forlks) Menjadi Otak-Otak Bandeng (Studi Kasus Di Desa Petisbenen Kecamatan Duduk Sampeyan Kabupaten Gresik). *Jurnal Grouper*, 9(2), 12-18.
- Sativa, O., Maryam, S., & Juita, F. (2017). Analisis Nilai Tambah Bayam Sebagai Bahan Baku Keripik Bayam (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama "Anggrek" Di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang). *Jurnal Ekonomi Pertanian & Pembangunan*, 14(2), 39-50.
- Sulaiman, & Natawidjaja, R. S. (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), 40-48.
- Supardi. 2000. *Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian I*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Jakarta : UI-Press.

Soekartawi.1991.*Agribisnis:Teori dan Aplikasinya*.Jakarta :Raja Grafindo Persada.

Sugiono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Cetakan Kedua Puluh Tiga. Bandung : Alfabeta.

Sugiono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta

Sukirno, S. 2013. *Mikroekonomi Teori Pengantar*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada