

VOLUME 15, NOMOR 1 MARET 2021

**ISSN: 1907-8056
e-ISSN: 2527-5410**

AGROINTEK

JURNAL TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA**

AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian

Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian is an open access journal published by Department of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture, University of Trunojoyo Madura. Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian publishes original research or review papers on agroindustry subjects including Food Engineering, Management System, Supply Chain, Processing Technology, Quality Control and Assurance, Waste Management, Food and Nutrition Sciences from researchers, lecturers and practitioners. Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian is published four times a year in March, June, September and December.

Agrointek does not charge any publication fee.

Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian has been accredited by ministry of research, technology and higher education Republic of Indonesia: 30/E/KPT/2019. Accreditation is valid for five years. start from Volume 13 No 2 2019.

Editor In Chief

Umi Purwandari, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Editorial Board

Wahyu Supartono, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

Michael Murkovic, Graz University of Technology, Institute of Biochemistry, Austria

Chananpat Rardniyom, Maejo University, Thailand

Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Khoirul Hidayat, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Cahyo Indarto, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Managing Editor

Raden Arief Firmansyah, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Assistant Editor

Miftakhul Efendi, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Heri Iswanto, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Safina Istighfarin, University of Trunojoyo Madura, Indonesia

Alamat Redaksi

DEWAN REDAKSI JURNAL AGROINTEK

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA

Jl. Raya Telang PO BOX 2 Kamal Bangkalan, Madura-Jawa Timur

E-mail: Agrointek@trunojoyo.ac.id



ANALISIS NILAI TAMBAH DAN ANALISIS EKONOMI ABON PISANG MUDA DENGAN PENAMBAHAN BUMBU MASAK HABANG

Mufrida Zein^{1*}, Nuryati², Mariatul Kiptiah², Ema Lestari²

¹Program Studi Akuntansi, Jurusan Ekonomi dan Bisnis, Politeknik Negeri Tanah Laut

²Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut

Article history

Diterima:

15 Juli 2020

Diperbaiki:

14 September 2020

Disetujui:

24 September 2020

Keyword

Banana kepok; abon;

economic analysis;

value added

ABSTRACT

Banana kepok is one fruit that has many nutritional value that can usually be good processed into various foods because banana kepok has a delicious textur and can made abon. Abon is a food that is done by drying process based on beef, chicken and fish, abon can also made from a variety of other basic ingredients by modifying the new the young banana shredded with a new taste of habang season. The aims of these reseach is to now the acceptance of consumers, the economic analyze, and the added value of the product. The organoleptic test results from banana formulations 150 gram, chicken meat 20 gram, habang cooking spices 30 gram, 500 ml coconut milk, and brown sugar 50 gram, much acceptable to consumers due to fine texture and good taste. As for the result of economic analysis obtained HPP of Rp 3.689/banana wrop abon banana with the addition of habang seasoning, the BEP 15 packs of ± 1 month marketing resolts get a turnover of Rp 1.200.000.00. The ratio of added value obtained for commodity young bananas is 74 % with the percentage of benefit is 88 %.

© hak cipta dilindungi undang-undang

* Penulis korespondensi

Email : mufrida@politala.ac.id

DOI 10.21107/agrointek.v15i1.7906

PENDAHULUAN

Buah pisang merupakan salah satu tanaman hortikultura yang memiliki nilai gizi cukup tinggi, baik sebagai sumber karbohidrat maupun sebagai sumber vitamin dan mineral. Buah pisang yang telah matang tidak tahan disimpan dan mudah rusak apabila telah melewati masa panen. Salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang adalah dengan mengolahnya menjadi beberapa macam hasil olahan. Seperti tepung, sale, dodol, selai dan keripik, serta berbagai produk olahan lokal lainnya. selain digunakan sebagai buah meja, pisang juga dapat di buat produk olahan berupa abon (Andriani, 2012).

Abon adalah produk hasil olahan dengan menggunakan teknik pengeringan untuk menghilangkan air yang terdapat dalam bahan sehingga produk menjadi renyah. Pembuatan abon juga merupakan salah satu cara dalam berbagai macam teknik agar makanan lebih awet, dalam pembuatan abon ditambahkan bumbu-bumbu dan kemudian digoreng (Juniar, 2013). Produk yang dihasilkan ini diharapkan memiliki kandungan gizi yang tinggi dengan umur simpan yang lama. Abon dari pisang dapat dijadikan pilihan sebagai makanan yang siap dikonsumsi karena abon bisa disajikan sebagai lauk, bahan isi utama dalam pangan tradisional atau hanya sebagai taburan dalam berbagai produk pangan atau menu makanan. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan memiliki berbagai rasa seperti rasa sapi dan rasa ikan selain itu maka dapat dibuat dengan rasa baru yaitu rasa masak habang (Meirahma, 2014).

Cita rasa masak Habang adalah masakan khas dari Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Habang berarti merah, jadi dari namanya kita sudah bisa menebak

bahwa masakan ini didominasi oleh warna merah yang dihasilkan dari cabe merah, rempah- rempah, bawang putih dan bawang merah (Teti dan Kgs, 2009). Abon tidak hanya berbahan dasar daging tetapi dapat dikembangkan dengan berbahan dasar pisang.

Penelitian mengenai abon yang buat dari pisang telah dilakukan oleh Jusniati *et. al.* (2018) yaitu Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*), dan Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus sp.*) pada Pembuatan Abon (Aida *et al.*, 2014), namun pembuatan abon pisang dengan penambahan bumbu masak habang belum ada sehingga penelitian ini dilakukan, dengan disertai analisis nilai tambah dan analisis ekonomi. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui tingkat potensi usaha yang akan dikembangkan sedangkan analisis ekonomi dilakukan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan atau tidak.

METODE

Pembuatan abon pisang muda dengan variasi bumbu masak merah ini dilaksanakan pada bulan maret sampai dengan juli 2019, di Laboraturium Pangan Politeknik Negeri Tanah Laut, kemudian di pasarkan dibeberapa tempat.

Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang adalah parutan kelapa, panci, pisau, kompor gas, wajan, blender, timbangan, spatula dan baskom plastik.

Bahan

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang adalah

buah pisang kepok, daging ayam, santan, bumbu masak habang, gula merah, minyak goreng dan garam.

Prosedur Penelitian

Pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang

Ditimbang masing-masing bahan seperti buah pisang yang sudah dikupas dan dicuci bersih, daging ayam yang sudah dicuci bersih, dan bumbu masak habang yang sudah siap untuk digunakan sesuai dengan komposisi ditabel 1, kemudian dicampurkan semua bahan. Lalu dimasukkan kedalam wajan yang sudah berisi sedikit minyak goreng setelah itu disangrai selama 1- 3 jam sambil diaduk untuk mendapatkan hasil yang baik, aroma yang diinginkan, tekstur kering dan rasa yang sempurna dari semua bahan yang dimasak. Setelah proses penyangraian langkah selanjutnya pendinginan, lalu penghalusan abon agar teksturnya lebih halus lalu ditimbang abon seberat 80 gram, kemudian dikemas menggunakan kemasan plastik dan diberi label yang menunjukkan mengenai identitas produk abon muda dengan penambahan bumbu masak habang

Formulasi

Formulasi yaitu suatu perlakuan yang dilakukan beberapa kali percobaan untuk menentukan formulasi yang terbaik. Formulasi pada pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang dilakukan sebanyak 4 kali. Formulasi dapat di lihat pada tabel 1.

Berdasarkan langkah formulasi ini akan diambil satu formulasi terbaik yang akan diproduksi, kemudian dilanjutkan pada langkah berikutnya yaitu analisis nilai tambah dan analisis ekonomi. Langkah mencari formulasi terbaik ini dilakukan dengan memberikan angket kepada 15 panelis, panelis akan mengisi angket tersebut dengan testimoni setelah mencoba produk yang diberikan.

Analisis nilai tambah

Analisis nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*), maupun menyimpan (*time utility*). Kerangka analisis perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami disajikan pada Tabel 2. Metode hayami ini digunakan dalam analisis nilai tambah karena menurut Suprpto (2006) keunggulan dari metode hayami yaitu dapat mengetahui besarnya nilai tambah dan output serta besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi.

Analisis Ekonomi

1. Biaya produksi

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan selama usaha dijalankan, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya tidak tetap (Herdiana, 2013).

a. Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya produksi yang selama satu periode kerja tetap jumlahnya meskipun perusahaan tidak melakukan proses produksi.

b. Biaya tidak tetap (*Variabel Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya produksi yang dikeluarkan pada saat alat dan mesin beroperasi, besarnya biaya ini tergantung pada jumlah jam kerja dan jumlah produk yang dihasilkan. Perhitungan biaya tidak tetap dilakukan terhadap biaya bahan baku, bahan penunjang dan upah kerja.

2. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah harga terendah dari produk yang tidak mengakibatkan kerugian bagi perusahaan (Galih, 2012). Harga pokok penjualan

dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut :

$$HPP = \frac{\text{Total Biaya Produksi/bulan}}{\text{Jumlah Produksi/bulan}}$$

3. Harga jual

Harga jual adalah harga yang diberikan pada produk setelah ditambah keuntungan sesuai yang diinginkan perusahaan berdasarkan harga pokok, sehingga untuk memperoleh keuntungan nilai harga jual lebih tinggi dibandingkan harga pokok.

4. Analisa laba rugi

Analisa laba rugi adalah suatu analisa keuangan yang meringkas penerimaan dan pengeluaran pada suatu usaha.

5. Kriteria kelayakan usaha

Kriteria kelayakan investasi yang digunakan adalah *Break event poin* (BEP), *Return of investment* (ROI), *pay back*

periode (PBP) dan *benefit cost ratio* (BCR).

a. *Break even point* (BEP)

Break even point adalah suatu gambaran kondisi penjualan produk yang harus dicapai untuk melampaui titik impas, sehingga proyek tersebut tidak mengalami kerugian dan mengalami keuntungan (Limbong, 2010).

$$BEP (Q) = \frac{FC}{P - VC}$$

Keterangan :

FC = Biaya tetap, P = Harga jual unit, VC = Biaya variabel per unit

b. *Return of investment* (ROI)

Return of investment (ROI) adalah perbandingan antara besarnya laba dengan besarnya modal. Sehingga nilai yang didapat mengetahui efesiensi penggunaan modal.

$$ROI = \frac{\text{Laba usaha}}{\text{Modal Produksi}}$$

Tabel 1. Formulasi pembuatan abon pisang dengan penambahan bumbu masak habang

Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Formulasi 4
Buah pisang (300 gram), bumbu masak habang (60 gram)	Buah pisang (150 gram), daging ayam (30 gram), bumbu masak habang (30 gram) dan gula merah (20 gram).	Buah pisang (150 gram), daging ayam (10 gram), (20 gram), (30 gram), bumbu masak habang (30 gram), santan kelapa 500 ml, dan gula merah (50 gram).	Buah pisang (150 gram), daging ayam (20 gram), bumbu masak habang (30 gram), santan kelapa 500 ml, dan gula merah (50 gram).
a. Pendapatan tenaga kerja (%)		R % = M/Q x 100 %	
b. Sumbangan Input lain (%)		S % = I/Q x 100 %	
c. Keuntungan pengusaha (%)		T % = O/Q x 100 %	

Sumber: Hayami dalam (Sudiyono, 2004)

Tabel 2. Kerangka analisis perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami

No	Variabel	Rumus
Output, input dan harga		
1.	Output (Kg/periode produksi)	A
2.	Input (Kg/periode produksi)	B
3.	Tenaga kerja (HOK)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp)	F
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan nilai tambah		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai output (Rp/kg)	$J = D \times F$
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
	Rasio nilai tambah (Rp/kg)	$L = K/J \times 100 \%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
	Pangsa tenaga kerja (%)	$N \% = M/K \times 100 \%$
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = J - H$
	Tingkat keuntunga (%)	$P \% = O/J \times 100 \%$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$
	Pendapatan tenaga kerja (%)	$R \% = M/Q \times 100 \%$
	Sumbangan Input lain (%)	$S \% = I/Q \times 100 \%$
	Keuntungan pengusaha (%)	$T \% = O/Q \times 100 \%$

Sumber: Hayami dalam (Sudiyono, 2004)

c. Pay back periode (PBP)

Pay back periode (PBP) adalah jangka waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian modal yang ditanam pada usaha.

$$PBP = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Laba Bersih Per Bulan}}$$

d. Benefit cost ratio (BCR)

Benefit cost ratio (BCR) adalah nilai perbandingan antara pendapatan dan biaya jika nilai B/C lebih besar dari 1, maka perusahaan memenuhi salah satu kriteria untuk dikatakan layak jika nilai B/C lebih kecil dari 1 maka perusahaan tidak layak (rugi).

$$B/C = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Biaya produksi}}$$

Sumber : (Hidayat, 2009)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang

Proses pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang dilakukan beberapa kali, sehingga mendapatkan formulasi terbaik. Hasil formulasi dapat dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan testimoni beberapa formulasi yang terbaik untuk pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang yaitu formulasi keempat, karena tingkat respon/daya terima konsumen lebih tinggi dari formulasi yang lain. Adapun hasil testimoni formulasi yang terbaik dapat

dilihat pada Tabel 4. Hasil testimoni ini didapatkan dari penyebaran angket.

Hasil dari testimoni untuk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang yang banyak disukai konsumen yaitu pada formulasi ke empat selain teksturnya sudah halus, pada saat penambahan bahan dan jumlah timbangan yang sesuai sehingga menghasilkan produk rasa yang enak, tekstur halus, aroma abon, dan warnanya bagus.

Analisis nilai tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan (Hidayat, 2009). Perhitungan

Tabel 3. Hasil percobaan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang

Formulasi	Komposisi	Hasil
1	Buah pisang (300 gram), dan bumbu masak habang (60 gram).	Bentuk tidak sempurna dan kurang manis
2	Buah pisang (150 gram), daging ayam (30 gram), bumbu masak habang (30 gram), dan gula merah (20 gram).	Tekstur kurang halus dan ditambahkan santan kelapa
3	Buah pisang (150 gram), daging ayam (10 gram), (20 gram), (30 gram), bumbu masak habang (30 gram), santan kelapa (500 ml), dan gula merah (50 gram).	Pebandingan penambahan daging ayam ,yang banyak diminati yaitu dengan penambahan (20 gram)
4	Buah pisang (150 gram), daging ayam (20 gram), bumbu masak habang (30 gram) santan kelapa 500 ml dan gula merah (50 gram).	Tekstur halus dan rasa enak

Tabel 4. Hasil Testimoni Abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang.

Formulasi	Testimoni
1	Rasa kurang enak ,tekstur kurang halus, aroma pisang, dan warna kurang baik
2	Rasa kurang manis,tekstur kurang halus, aroma masak habang, dan warna kurang coklat
3	Rasa enak, tekstur kurang halus, aroma kurang enak, dan warna bagus
4	Rasa enak, tekstur halus, aroma abon, dan warna bagus

analisis nilai tambah pada komoditas buah pisang untuk produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 5.

Berdasarkan tabel 5, nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan pisang muda menjadi abon pisang muda rata-rata jumlah output yang dihasilkan dalam satu kali produksi adalah sebesar 1,6 kg abon pisang. Tenaga kerja yang digunakan adalah 1, sehingga koefisien tenaga kerja yang didapat adalah 0,6 kg/HOK, jadi setiap 1 kg pisang yang diolah membutuhkan 0,6 jam/HOK yang didapat dari tenaga kerja dibagi jumlah pisang yang diolah selama 1 kali produksi.

Tabel 5. Perhitungan nilai tambah pada komoditas Buah pisang muda untuk produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang.

Variabel	Rumus	Nilai
Output, input dan harga		
1. Output (Kg/periode produksi)	A	1,6
2. Input (Kg/periode produksi)	B	1,65
3. Tenaga kerja (HOK)	C	1
4. Faktor konversi	$D = A/B$	0,96
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$E = C/B$	0,60
6. Harga output (Rp)	F	100.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G	5.000
Pendapatan dan Nilai Tambah (Rp/kg)		
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	H	18.000
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	I	6.149
10. Nilai output (Rp/kg)	$J = D \times F$	96.000
11. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$	71.851
b. Rasio nilai tambah (%)	$L \% = K/J \times 100 \%$	74 %
12. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$	3.000
Pangsa tenaga kerja (%)	$N \% = M/K \times 100 \%$	4 %
13. Keuntungan (Rp/kg)	$O = J - H$	68.851
Tingkat keuntungan (%)	$P \% = O/J \times 100 \%$	71 %
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	78.000
Pendapatan tenaga kerja (%)	$R \% = M/Q \times 100 \%$	3,8 %
Sumbangan input lain (%)	$S \% = I/Q \times 100 \%$	7 %
Keuntungan pengusaha (%)	$T \% = O/Q \times 100 \%$	88 %

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg pisang adalah Rp. 71.851/kg. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku input lainnya. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 74 %. Hal ini berarti, dalam pengolahan pisang menjadi abon memberikan nilai tambah sebesar 74 % dari nilai produksi.

Menurut Sudiyono (2004) nilai tambah dikatakan besar apabila suatu nilai tambah yang diperoleh dari suatu industri lebih dari 50 % dan sebaliknya. Berdasarkan pernyataan tersebut nilai tambah dari produk abon pisang muda ini terbilang besar karena lebih dari 50 %.

Analisis ekonomi

Biaya produksi

Biaya tetap (fixed cost)	Biaya tidak tetap (Variable cost)	Total biaya produksi/total cost per bulan
Rp. 152.479	Rp. 758.0000	Rp 910.479

Jadi didapatkan total biaya tetap Rp 152.479 dan total biaya tidak tetap produksi abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang sebesar Rp 857.000 perbulan, sehingga total produksi yang didapatkan pada produksi abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang sebesar Rp 885.479 per bulan.

Harga Pokok Produksi (HPP)

Perhitungan HPP sebesar Rp 3.689. Harga pokok produksi merupakan harga minimal yang harus diberikan pada produk untuk menghindari kerugian harga pokok berasal dari biaya tetap dan biaya variabel dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan selama 1 bulan (Galih, 2012). Sehingga didapatkan nilai sebesar Rp 3.689 yang dimana harga 1 bungkus abon memerlukan modal sebesar Rp 3.689.

Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan yaitu penentuan harga yang diberikan pada produk setelah mendapatkan harga pokok produksi di dapatkan sebesar Rp 3.689. Penentuan harga jual sebesar Rp 5.000 perbungkus sudah diatas harga produksi, jadi produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang memberikan keuntungan.

Perhitungan Penjualan

Keterangan	Penjualan	Jumlah/bulan
Abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang	240 x 5.000	Rp 1200.000

Perhitungan penjualan produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang dijual satu bungkus dengan harga Rp 5.000 dikaitkan dengan total produksi abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang per bulan yaitu 240 bungkus sehingga mendapatkan hasil sebesar Rp 1.200.000 per bulan.

Analisa laba dan rugi

Laba kotor	Laba bersih
Rp 289.521	Rp 277.521

Laba kotor merupakan laba yang diperoleh dari selisih hasil penjualan dengan biaya produksi sebelum dikurangi pajak usaha, laba bersih merupakan laba yang diperoleh dari selisih laba kotor dengan pajak kepemilikan usaha.

Kriteria kelayakan usaha

BEP (Break Event Point)	ROI(Return of investment)	PBP(Payback pereode)	Benefit cost ratio (B/C)
15	34 %	3,0 bulan	10,62

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari perhitungan *Payback Periode* pada usaha abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang . waktu pengembalian investasi adalah 3 tahun 0 bulan, sehingga dikatakan layak karena tidak melebihi umur proyek yang telah ditentukan Jika pemilik usaha ingin pengembalian investasi yang lebih cepat, maka pemilik usaha harus memiliki *net benefit* lebih besar.

Kriteria kelayakan usaha yaitu suatu penentuan usaha yang dijalankan sehingga mengetahui apakah layak atau tidak melalui beberapa perhitungan. Dari beberapa perhitungan BEP, ROI, PBP dan B/C tersebut diatas usaha ini layak untuk dijalankan

KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari pembuatan abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang yaitu formulasi ke empat selain teksturnya sudah halus, pada saat penambahan bahan dan jumlah timbangan yang telah sesuai sehingga menghasilkan produk dengan rasa yang enak, tekstur halus, aroma abon dan warnanya bagus. Nilai tambah pada produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang pada 1 komoditas yaitu buah pisang menghasilkan rasio nilai tambah 74 %, sedangkan keuntungan presentasi mencapai 88 %. Analisis ekonomi produk abon pisang muda dengan penambahan bumbu masak habang, hasil HPP sebesar Rp. 3.689/bungkus, BEP 15 dari hasil \pm 1 bulan didapatkan omset sebesar Rp 1.200.000, ROI keuntungan usaha ini mencapai presentasi keuntungan 34 %, adapun B/C

mencapai 10,62 sehingga usaha layak untuk dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA.

- Aida, Y., Mamujaja, C. F., Agustin, A. T. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Pembuatan Abon [Utilization of Inflorescence of Banana (*Musa Paradisiaca*) With The Addition Of Scad Fish (*Decapterus* sp) on Making Abon]. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 2(1), 20.
- Andriani, D. 2012. Teknologi Pengolahan Pisang. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Galih, I. 2012. Proses Produksi kerupuk Kulit Pisang. Surakarta.
- Hidayat, T.R. 2009. Analisis nilai tambah pisang awak (*musa paradisiaca*, l) dan distribusinya pada perusahaan “na raseuki” dan “berkah” di Kabupaten Bireun. Pemerintah Aceh. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor.
- Juniar, E.P. 2013. Pembuatan abon berbahan dasar daging bekicot (*achatina fulica bowd.*) dan jerami nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lmk.*) sebagai pangan alternatif sumber protein dan tinggi serat. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Intitut Pertanian Bogor.
- Jusniati, J., Patang, P., Kadirman, K. 2018. Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(1), 58–66. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198>
- Meirahma, I. 2014. Karakteristik kimia, mikrobiologis, dan sensoris abon ikan patin (*Pangasius pangasius*) utuh dengan perlakuan pemasakan presto dan pengeringan oven. [Skripsi]. Indralaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian, edisi kedua. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Suprpto. 2006. Proses Pengolahan dan Nilai Tambah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Teti, E., Kgs, A. 2009. Teknik Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.

AUTHOR GUIDELINES

Term and Condition

1. Types of paper are original research or review paper that relevant to our Focus and Scope and never or in the process of being published in any national or international journal
2. Paper is written in good Indonesian or English
3. Paper must be submitted to <http://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/index> and journal template could be download here.
4. Paper should not exceed 15 printed pages (1.5 spaces) including figure(s) and table(s)

Article Structure

1. Please ensure that the e-mail address is given, up to date and available for communication by the corresponding author
2. Article structure for original research contains

Title, The purpose of a title is to grab the attention of your readers and help them decide if your work is relevant to them. Title should be concise no more than 15 words. Indicate clearly the difference of your work with previous studies.

Abstract, The abstract is a condensed version of an article, and contains important points of introduction, methods, results, and conclusions. It should reflect clearly the content of the article. There is no reference permitted in the abstract, and abbreviation preferably be avoided. Should abbreviation is used, it has to be defined in its first appearance in the abstract.

Keywords, Keywords should contain minimum of 3 and maximum of 6 words, separated by semicolon. Keywords should be able to aid searching for the article.

Introduction, Introduction should include sufficient background, goals of the work, and statement on the unique contribution of the article in the field. Following questions should be addressed in the introduction: Why the topic is new and important? What has been done previously? How result of the research contribute to new understanding to the field? The introduction should be concise, no more than one or two pages, and written in present tense.

Material and methods, “This section mentions in detail material and methods used to solve the problem, or prove or disprove the hypothesis. It may contain all the terminology and the notations used, and develop the equations used for reaching a solution. It should allow a reader to replicate the work”

Result and discussion, “This section shows the facts collected from the work to show new solution to the problem. Tables and figures should be clear and concise to illustrate the findings. Discussion explains significance of the results.”

Conclusions, “Conclusion expresses summary of findings, and provides answer to the goals of the work. Conclusion should not repeat the discussion.”

Acknowledgment, Acknowledgement consists funding body, and list of people who help with language, proof reading, statistical processing, etc.

References, We suggest authors to use citation manager such as Mendeley to comply with Ecology style. References are at least 10 sources. Ratio of primary and secondary sources (definition of primary and secondary sources) should be minimum 80:20.

Journals

Adam, M., Corbeels, M., Leffelaar, P.A., Van Keulen, H., Wery, J., Ewert, F., 2012. Building crop models within different crop modelling frameworks. *Agric. Syst.* 113, 57–63. doi:10.1016/j.agsy.2012.07.010

Arifin, M.Z., Probawati, B.D., Hastuti, S., 2015. Applications of Queuing Theory in the Tobacco Supply. *Agric. Sci. Procedia* 3, 255–261. doi:10.1016/j.aaspro.2015.01.049

Books

Agrios, G., 2005. *Plant Pathology*, 5th ed. Academic Press, London.