

**ANALISIS NILAI TAMBAH TERHADAP PENDAPATAN INDUSTRI RUMAH
TANGGA OLAHAN SUKUN (*Artocarpus Altilis*(Park.)*Fosberg*)
MENJADI KERIPIK SUKUN
(Studi Kasus: Industri Rumah Tangga Milik Ibu Epi Di Jalan Pelikan XVIII No 01
Perumnas Mandala Kecamatan Percut Sei Tuan, Kelurahan Kenangan, Kabupaten
Deli serdang)’’**

Annisa Fitri Lubis¹, Sri Wahyuni², Farida Yani³

Prodi AgribisnisFakultasPertanianUniversitas Muslim Nusantara¹

Prodi AgribisnisFakultasPertanianUniversitas Muslim Nusantara²

Prodi AgribisnisFakultasPertanianUniversitas Muslim Nusantara³

annisafitri@umnaw.ac.id

ABSTRAK

Sukun (*Artocarpusaltilis* (*Park.*) *Fosberg*) merupakan tanaman jenis nangka-nangkaan. Buah sukun menjadi salah satu komoditas yang saat ini diolah para industry rumah tangga, salah satunya adalah industry rumah tangga ibu Epi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah terhadap pendapatan olahan sukun menjadi keripik sukun milik ibu Epi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Metode Hayami. Dari hasil analisis diperoleh rata-rata penjualan keripik sebesar Rp. 4.480.000 dengan sekali produksi/Minggu 56kg. Dengan nilai tambah sebesar Rp.3.595.000-/produksi dan rasio nilai tambah 7,41%. Margin sebesar Rp.4.130.000.- dengan sumbangan biaya input lain sebesar 0,13% dan keuntungan sebesar 0,87%.

Kata Kunci :Sukun, Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan

ABSTRACT

Breadfruit (*Artocarpusaltilis* (*Park.*) *Fosberg*) is a type of jackfruit plant. Breadfruit is one of the commodities currently being processed by home industries, one of which is the home industry of Ibu Epi. This study aims to analyze the added value to the income of processed breadfruit into breadfruit chips belonging to Epi's mother. The method used in this study using the Hayami Method. From the results of the analysis obtained the average sales of chips is Rp. 4,480,000 with a single production/week 56kg. with an added value of Rp. 3.595.000-/production and the value added ratio is 7.41%. Margin of Rp. 4.130.000.- with the contribution of other input costs of 0.13% and a profit of 0.87%.

Keywords: Breadfruit, Analysis of Added Value and Income

PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi Negara terutama Negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Selama ini baru 4 jenis tanaman yang dianggap sebagai pendamping padi atau beras sebagai makanan pokok yaitu jagung, ubi kayu, ubi jalar dan kentang. Ironisnya buah sukun belum terlalu dilirik oleh masyarakat, padahal kandungan karbohidrat pada buah musiman ini cukup tinggi sekitar 28,2 % yang tidak kalah dengan keempat komoditi pendamping 4 jenis tersebut.

Perkembangan dunia industri di Indonesia saat ini semakin maju. Hal ini terbukti dengan banyaknya industri-industri baru yang mengelolah berbagai camprodukolahanjadimaupunmentah. Sukun merupakan komoditi subsector tanaman pangan yang memiliki prospek besar dalam usaha industry khususnya industry rumah tangga berupa keripik sukun.

Pemanfaatan buah sukun selangkah lebih maju terutama di daerah penghasil sukun, pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting, sejak pemerintah merencanakan program diversifikasi pangan (Santosa dan Prakosa, 2010).

Komoditas sukun adalah sebuah tanaman lokal yang penyebarannya sangat luas dan merata disetiap daerah yang beriklim tropis. Buah sukun mejadi komoditas yang cukup penting karena produktivitasnya yang tinggi. Pohon sukun dapat berbuah sejak umur tiga tahun. Buah sukun dapat dipanen dua kali dalam setahun. Pohon sukun yang berumur tujuh tahun dapat menghasilkan buah lebih dari 200 sampai 300 butir dengan berat antara 1 kg sampai 4 kg tergantung dari perawatan dan varietasnya. Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat, kalsium dan posfor yang tinggi jika dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Buah sukun umumnya diolah menjadi makanan ringan dengan cara dibakar, direbus, digoreng, dan dibuat keripik. Pengolahan buah sukun merupakan salah satucara yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas buah sukun yang pada dasarnya mudah rusak oleh pengaruh lingkungan (Masita, *dkk.*2017).

Buah sukun memiliki keunikan rasa, aroma, dan kaya nutrisi. Keunggulan ini menyebabkan buah sukun sangat disukai oleh pecinta

makanan. Sayangnya buah ini memiliki kelemahan, yaitu kandungan air yang cukup banyak. Oleh karena itu, pada proses pascapanen, buah sukun harus diolah kembali guna mempertahankan keawetannya. Pengolahan produk setengah jadi merupakan salah tau cara pengawetan hasil panen agar buah sukun dapat lebih awet untuk dimanfaatkan, aman dalam proses distribusi pasar sertahemat biaya dan ruang penyimpanan (Wardany, 2012).

Buah sukun memiliki potensi besar untuk diolah, dimanfaatkan dan dikembangkan lebih lanjut menjadi produk – produk bernilai tambah ekonomi tinggi. Tidak saja sebagai sumber pangan pokok ataupun alternatif, namun juga bias diolah lebih lanjut menjadi produk – produk pangan yang merupakan hasil olahan langsung dari buah sukun segar seperti keripik sukun, apem sukun, bolu sukun, getuk sukun, kroke tsukun dan prolsukun (YoyokWidoyoko, 2010: 125).

Keripik sukun merupakan salah satu produk olahan dari buah sukun, dimana yang digunakan dalam pembuatan keripik sukun adalah daging buah sukun yang sudah matang. Agroindustri ini bias membantu produsen dalam upaya meningkatkan laba. Produsen keripik sukun terkadang menetapkan harga jual berdasarkan keinginannya, sehingga produsen tidak mengetahui apakah usahanya untung atau pun rugi.

Ibu Epi adalah salah satu pengusaha mikro yang membuat kripik sukun di daerahnya. Data industry kecil dan menengah dariDinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Deli Serdang pada Tahun 2017 terdapat 310 unit usaha di KecamatanPercut Sei Tuan, terbagi atas dua sentra yaitu industry pangan dan industry kerajinan. Pada industry pangan terdapat160 unit usaha yang memproduksi produk keripik, kerupuk, tahu dan tempe. Dan terdapat150 unit usaha kerajinan yang memproduksi pembuatan sepatu pria/wanita, dan pembuatan bordir.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan Kuantitatif. Dengan menggunakan data primer dan pengumpulan data dengan cara wawancara.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Daerah Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Deli Serdang, Tepatnya di Jalan Pelikan XVIII Perumnas Mandala, yang memiliki 22 Kecamatan, 14 Kelurahan dan 380 Desa Dengan Luas wilayah 249.772 Ha.

Nilai Tambah Produk Keripik Sukun dengan Metode Hayami.

Perhitungan dilakukan dengan metode nilai rata-rata dari responden yang ada di daerah penelitian pada sentra industry pangan. Produk keripik sukun yang dihasilkan dikemas dengan berbagai ukuran yaitu ukuran 1 ons, 3 ons, 5 ons dan 1Kg. Nilai tambah yang di ukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun. Nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Besarnya nilai tambah keripik sukun dapat dihitung dengan melakukan dua cara yaitu menghitung nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang me

mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan ada dua yaitu factor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh terhadap kapasitas produksi bahan baku dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan nilai input lain selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan keripik sukun para pengolah tentunya memerlukan bahan baku yaitu buah sukun segar, diperlukan juga bahan penolong lainnya seperti: minyak makan, garam, perasa makanan, bahan bakar dan lain lain. Selain nilai tambah, model perhitungan Hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan perusahaan, serta dapat juga melihat margin yang diperoleh dari pengolahan tersebut.

Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada table berikut :

No.	Variabel	Satuan	Nilai
1.	Harga beli bahan	Rp/Kg	15.000
2.	Harga jual produk	Rp/Kg	80.000
3.	Total Nilai Tambah per Kg output	Rp/Kg	65.000
I Output, Input dan Harga			
4. a.	Output (volume penjualan)	Kg	56
	b. Input (nilai penjualan)	Rp	4.480.000
5.	Bahan Baku Pokok	Rp	350.000
6.	Tenaga Kerja Langsung	HOK	4
7.	Faktor Konversi		12,8
8.	Koefisien tenaga kerja langsung	Rp/HOK	1.120.000
9.	Upah tenaga kerja langsung	Rp	120.000
c Penerimaan dan Nilai Tambah			
10. a.	Biaya Produksi	Rp	485.000
	b. Biaya Operasional	Rp	50.000
11. a.	Nilai Tambah	Rp	3.595.000
	b. Rasio nilai tambah	%	7,41%
d Balas Jasa dan Pemilik Faktor Produksi			
12.	Marjin	Rp	4.130.000
	a. Sumbangan biaya input lain	%	0,13%
	b. Keuntungan	%	0,87 %

Dari hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada tabel 4.1 diketahui bahwa usaha atau industry rumah tangga yang memproduksi keripik sukun diawali dengan membeli bahan baku yang diperoleh dari agen dengan harga beli sebesar Rp.1500.-/Kg. Kemudian produk olahan menjadi keripik sukun yang telah dikemas dengan harga jual produk rata-rata sebesar Rp.80.000.-/Kg dan total nilai tambah per Kg setiap output sebesar Rp.65.000.-/kg. Pada bagian perhitungan output, input dan harga diuraikan dengan hasil berikut : Hasil rata-rata produksi untuk satu kali proses produksi keripik sukun dengan volume penjualan rata-rata sebesar 56 Kg dengan input penjualan sebesar Rp.4.480.000.-. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi keripik sukun dengan jumlah rata-rata tenaga kerja 4 orang/HOK setiap tenaga kerja melakukan kegiatan seperti : pengupasan, pencucian, pengirisan, perendaman, pemasakan/penggorengan, dan pengemasan. Faktor konversi merupakan hasil pembagian antara output (nilai penjualan) dengan jumlah input (bahan baku) yang digunakan dalam artian bahwa factor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input. Faktor konversi menunjukkan besar perolehan produk jadi dari 1 Kg

bahan baku, dengan rata-rata factor konversi sebesar 12,8. Faktor konversi dapat bernilai kurang dari 1 atau lebih dari satu. Apabila factor konversi lebih dari 1 maka pada proses produksi terjadi peningkatan volume output agroindustri lebih besar dari volume bahan baku dan sebaliknya. Dengan demikian factor konversi yang didapatkan oleh usaha keripik sukun meningkatkan volume output sebesar 12,8. Rata-rata koefisien tenaga kerja langsung yang dipakai baik tenaga dalam keluarga maupun diluar, dari analisa nilai penjualan dibagi dengan tenaga kerja untuk sekali proses produksi sebesar Rp.1.120.000.-/HOK, artinya jumlah banyaknya bahan maupun tenaga kerja diperlukan untuk mengerjakan suatu pekerjaan dengan satu satuan, berfungsi sebagai pedoman awal untuk memperhitungkan anggaran biaya untuk tenaga kerja. Dengan upah yang dibayarkan langsung kepada tenaga kerja rata-ratanya sebesar Rp.120.000.-/minggu. Dalam penerimaan, biaya yang harus dikeluarkan dalam proses produksi keripik sukun dapat diketahui berdasarkan penjumlahan input (bahan baku), biaya tenaga kerja, sumbangan input / penolong dan biaya penyusutan sebesar Rp.485.000,-serta biaya operasional yang terdiri dari biaya pemakaian listrik maupun biaya tak terduga lainnya yang dikeluarkan sebesar Rp.50,000.-.

Tenaga Kerja Industri Kripik Sukun

Berdasarkan penelitian yang saya lakukan pada Industri Rumah Tangga Milik Ibu Epi Di Jalan Pelikan XVIII Perumnas Mandala Kecamatan Medan Denai Kelurahan Kenangan Kabupaten Deli Serdang, beliau mempekerjakan 4 orang untuk membantu dirinya, yaitu Ibu Epi sebagai kepala industri rumah tangga yang menggoreng kripik sukun, lalu suami Ibu Epi sebagai pencari buah sukun, 2 orang anak Ibu Epi serta 2 tetangga sebagai pengupas buah sukun dan pengemasan kripik sukun yang sudah jadi.

Kripik sukun juga tidak hanya dijual di pasaran melainkan di kirim juga ke berbagai daerah, mereka juga tidak hanya berjualan dari mulut ke mulut tetapi mereka juga menjual

Analisis nilai tambah digunakan untuk menghitung biaya total usaha kripik sukun dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis nilai tambah kripik sukun adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha melalui media sosial juga, dengan demikian mereka memiliki konsumen atau pelanggan setia yang selalu membeli produk kripik sukun mereka.

Pendapatan Hasil Produk Kripik Sukun

Pendapatan hasil yang di ukur adalah pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan sukun menjadi kripik sukun. Pendapatan berarti total keseluruhan uang yang diterima pengolah dari adanya transaksi

Biaya	Nilai Satuan (Rp)
Biaya Penyusutan Peralatan	31.246,15
Upah Tenaga Kerja	120.000
Biaya Variabel	480.000
Biaya Operasional	50.000
Total Biaya (TC)	681.246,15
Penerimaan (TR)	4.480.000
Pendapatan (I)	3.798.753,85

penjualan produk keripik sukun yang berasal dari pembeli atau konsumen. Pendapatan hasil keripik sukun dapat dilihat dari table berikut dengan Rumus $I = TR - TC$. dan menurut prilakunya dalam perubahan volume pada kegiatan usaha.

Analisis nilai tambah digunakan untuk menghitung biaya total usaha keripik sukun dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis nilai tambah keripik sukun adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha dan menurut prilakunya dalam perubahan volume pada kegiatan usaha. Seluruh biaya yang kemudian dikelompokkan menurut prilakunya dalam perubahan volume kegiatan usaha kedalam biaya tetap dan biaya variable dengan keterangan sebagai berikut :

1. Biaya Tetap

Biaya tetap usaha pengolahan keripik sukun terdapat biaya produksi yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dalam hal ini adalah alat yang digunakan misalnya alat pengiris maupun alat lainnya. Biaya penyusutan peralatan sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan pada usaha pengolahan buah sukun tetapi karena dalam kajian ini menggunakan konsep keuntungan, maka biaya ini harus diperhitungkan.

Besarnya biaya penyusutan peralatan didapatkan dari hasil perhitungan dengan rumus : (Nilai Investasi Awal – Nilai Investasi

Akhir) / umur ekonomis. Setelah dilakukan perhitungan biaya penyusutan sebesar Rp.31.246,15

2. Biaya Variabel

Biaya variable terdiri dari biaya pembelian bahan baku pokok, biaya pembelian bahan tambahan penolong dan biaya beban input lain. Jenis dan besarnya biaya variable pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 480.000 untuk biaya tenaga kerja sebesar Rp. 120.000,/minggu dan dengan biaya operasional sebesar Rp. 50.000.

3. Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan keripik sukun meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha pengolahan keripik sukun dalam satu kali produksi didapat dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya variable yaitu sebesar Rp.681.246,15 .biaya yang paling besar adalah biaya variable karena

jenis biaya variable lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap. Hal ini menyebabkan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan variabel juga besar.

4. Penerimaan dan Pendapatan Penerimaan (TR)

Penerimaan dan Pendapatan Penerimaan usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga yaitu sebesar Rp. 4.480.000. kemudian pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan keripik sukun dalam satu kali proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara

penerimaan dengan biaya total. Pendapatan (I) yang diperoleh dalam usaha pengolahan keripik sukun sebesar Rp.3.798.753,85/produksi.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Industri Rumah Tangga Milik Ibu Epi Di Jalan Pelikan XVIII Perumnas Mandala Kecamatan Medan Denai Kelurahan Kenangan Kabupaten Deli Serdang, Berikut hasil dari kesimpulan yang peneliti dilakukan:

1. Pendapatan hasil produk keripik sukun sebesar Rp.3.798.753,85/ produksi.
2. Output (volume penjualan) rata-rata sebesar 56 Kg dan menghasilkan nilai penjualan sebesar Rp. 4.480.000/ produksi.
3. Nilai tambah produk keripik sukun sebesar Rp.3.595.000/produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 7,41%. Marjin yang diperoleh sebesar 4.130.000, dengan jumlah biaya sumbangan input lain sebesar 0,13% dan keuntungan yang diperoleh sebesar 0,87%

DAFTAR PUSTAKA

- Aristanto. 1996. Pemberdayaan Usaha Kecil. *Science Journal* No: 25 Desember Universitas Merdeka. Malang
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Indonesia*. Jakarta.
- Harsanto, B.P. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sukun*. Kanisius, Jakarta.
- Koswara, S. 2006. *Sukun sebagai Cadangan Pangan Alternatif*. Ebookpangan.com
- Riski, R, 2014. ³Analisis Profitabilitas Usaha Kripik Sukun Pada Industri Rumah Tangga Citra Lestari Production Dikota Palu. *Jurnal Agroteknologi* Vol 2 (2) : 205-210.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Keripik Sukun*. SNI 01-4279-1996. Dewan Standarisasi Nasional.
- Supriyono.(1999). *Metode Penelitian Bisnis*. Alf ABETA. Bandung.
- Soekartawi, 2002. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono, 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. CV. Alfabeta. ISBN 979-8433-36-9. Bandung.

Triyono, A. 2002. *Teknologi Pengolahan Keripik Sukun*. BPM, Jakarta

Wikipedia. 2011. Sukun. <http://id.Wikipedia.Org/wiki/Sukun> (21 Desember 2011).

Waryat., Muflihani, Y. dan Kartika, M. 2016. *Analisis Nilai Tambah dan Usaha Pengolahan Tepung Sukun sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. Vol.2 No.2 Hal.128. Jakarta.

Widodo, S. 2003. *Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional*, Liberty, Yogyakarta.