ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PRODUK AGROINDUSTRI : Studi Kasus di UD. Yeni Food Kota Mataram

I Gede Sudiartana*Anas ZainiSri Supartiningsih**
Mahasiswa*Dosen Pembimbing Utama**Dosen Pembimbing Pendamping
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

ABSTRAK

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk (1). Mengetahui Pendapatan yang diterima oleh UD. Yeni Food di Kota Mataram, (2). Mengetahui nilai tambah produk – produk pada UD. Yeni Food di Kota Mataram. (3). Hambatan apa saja yang dihadapi oleh UD. Yeni Food di Kota Mataram.

Hasil Penelitian menunjukan bahwa pendapatan bersih produk peyek jagung rumput laut sebesar Rp. 972.334 per proses produksi atau Rp. 3.889.334 per bulan, produk peyek jagung ebi rumput laut sebesar Rp. 889.835 per proses produksi atau sebesar Rp. 3.559.340 per bulan, produk sale molen rasa nangka sebesar Rp. 698.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.339.905 per bulan, produk sale molen rasa durian sebesar Rp. 712.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.425.905 per bulan, produk sale molen rasa sirsak sebesar Rp. 704.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.409.905 per bulan, produk sale molen rasa original sebesar Rp. 1.028.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 2.057.905 per bulan, produk kue kanduk rumput laut sebesar Rp. 901.134 per proses produksi atau sebesar Rp. 3.604.537 per bulan, produk kue bangkit durian sebesar Rp. 803.050 per proses produksi atau sebesar Rp. 4.818.299 per bulan.

Kata Kunci : Pendapatan dan nilai tambah

ANALYSIS OF INCOME AND VALUE ADDED OF AGROINDUSTRY PRODUCT : A Case Study in UD. Yeni Food, Mataram City

ABSTRACT

The purpose of this study was to : (1). Knowing Revenue received by UD. Yeni Food in Mataram, (2). Knowing the value-added products - products at UD. Yeni Food in Mataram. (3). What obstacles faced by UD. Yeni Food in Mataram

Results showed that net income products dent corn seaweed Rp. 972.334 per production process or Rp. 3.889.334 per month, dent corn product ebi seaweed Rp. 889 835 per production process or Rp. 3.559.340 per month, the product sale Molen jackfruit flavor Rp. 698.952 per production process or Rp. 1.339.905 per month, the product sale molen taste of durian Rp. 712.952 per

production process or Rp. 1.425.905 per month, the product sale Molen soursop flavor Rp. 704.952 per production process or Rp. 1.409.905 per month, the product sale Molen original flavor of Rp. 1.028.952 per production process or Rp. 2.057.905 per month, pastry products kanduk seaweed Rp. 901.134 per production process or Rp. 3.604.537 per month, durian cake product rose by Rp. 803.050 per production process or Rp. 4.818.299 per month.

Keywords: Income and value added

PENDAHULUAN

Perusahaan UD. Yeni Food adalah salah satu perusahaan agroindustri yang berada di Kota Mataram. Dalam proses produksi, bahan baku yang digunakan oleh UD. Yeni Food dari produk pertanian, diantaranya : pisang, durian, jagung, rumput laut, tepung terigu, dan tepung kanji. Perusahaan UD. Yeni Food dapat memproduksi beberapa produk olahan seperti: sale molen dengan varian rasa, peyek, kue bangkit, dan kue kanduk rumput laut. Dari uraian tersebut, maka diambil permasalahan yang perlu ditemukan jawabannya yaitu : (1) Seberapa besar pendapatan yang diterima oleh UD. Yeni Food; (2) Bagaimana nilai tambah yang diperoleh oleh UD. Yeni Food; dan (3) Hambatan apa saja yang dihadapi oleh UD. Yeni Food dalam menjalankan usahanya.

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui Pendapatan yang diterima oleh UD. Yeni Food di Kota Mataram, nilai tambah produk – produk pada UD. Yeni Food di Kota Mataram, hambatan apa saja yang dihadapi oleh UD. Yeni Food di Kota Mataram. Diharapkan hasil penelitian ini dapat berguna sebagai informasi bagi UD. Yeni Food, bahan acuan dan informasi bagi peneliti lain yang berminat untuk mengkaji pada masalah yang sama pada aspek yang berbeda, dasar pembuatan kebijakan bagi pemerintah untuk mendukung berkembangnya agroindustri, terutama pada agroindustri yang bahan bakunya dari komoditi pisang, jagung, durian dan rumput laut.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk memecahkan masalah yang ada pada waktu sekarang dengan cara mengumpulan data, menyusun, menganalisis dan menginterpretasikan data untuk mencapai suatu kesimpulan. Sedangkan teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan teknik survei yaitu dengan wawancara langsung dan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya (Nazir, 1993). Penentuan daerah penelitian dilakukan dengan teknik *studi kasus* di UD. Yeni Food, Jln. Gotong Royong gg. Nangka, Presak Tempit, Kecamatan Ampenan Kota Mataram. Metode ini merupakan metode dengan penyelidikan terhadap suatu kasus dilakukan secara intensif dan mendetail sehingga pada umumnya menghasilkan gambaran yang longitudinal dengan subyek yaitu UD. Yeni Food yang berlokasi di Jln. Gotong Royong gg. Nangka, Presak Tempit, Kecamatan Ampenan Kota Mataram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi

Tabel 1. Rincian Biaya Produksi per Proses Produksi Tahun 2015

No.	Jenis Biaya	Produk Agroindustri di UD. Yeni Food							
		Peyek Jagung Rumput Laut (Rp)	Peyek Jagung Ebi Rumput Laut (Rp)	Sale Molen Rasa Nangka (Rp)	Sale Molen Rasa Durian (Rp)	Sale Molen Rasa Sirsak (Rp)	Sale Molen Rasa Original (Rp)	Kue Kanduk Rumput Laut (Rp)	Kue Bangkit Durian (Rp)
1.	Biaya Variabel								
	- Biaya BB	204.000	204.000	176.000	176.000	176.000	176.000	147.000	312.500
	- Biaya BP	320.100	420.600	779.700	765.700	773.700	449.700	453.400	534.150
	- Biaya TK	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000	210.000
2.	Biaya Tetap								
	- Biaya Penyusutan	11.450	11.450	3.233	3.233	3.233	3.233	6.351	7.685
	- Biaya Air	1.346	1.346	1.346	1.346	1.346	1.346	1.346	1.346
	- Biaya Listrik	5.769	5.769	5.769	5.769	5.769	5.769	5.769	5.769
Total Biaya Produksi		**752.666**	**835.165**	**1.176.048**	**1.162.048**	**1.170.048**	**846.048**	**823.866**	**1.071.950**

Sumber : Data primer diolah (2015), (Lampiran 9)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa jumlah biaya produksi terbesar yang dikeluarkan agroindustri di UD. Yeni Food 2015, yaitu terdapat pada produk sale molen rasa nangka sebesar Rp. 1.176.048 per satu kali proses produksi. Untuk biaya produksi terkecil pada produk peyek jagung rumput laut yaitu sebesar Rp. 752.666 dengan biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 204.000 per satu kali proses produksi dari total biaya produksi dan biaya bahan penolong yaitu sebesar Rp. 320.100 per satu kali proses produksi dari total biaya produksi.

Biaya Variabel

Tabel 2. Rincian Biaya Pembuatan Peyek per Proses Produksi Tahun 2015

No.	Jenis Biaya (Unit)	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.	Bahan Baku			
a.	Jagung (Kg)	1,50	6.000	9.000
b.	Rumput Laut (Kg)	3,00	15.000	45.000
c.	Tepung Terigu (Kg)	20,00	7.500	150.000
	Sub total	**24,50**	**28.500**	**204.000**
2.	Bahan Penolong			
a.	Ebi (Kg)	1,50	55.000	82.500
b.	Penyedap Rasa (Kg)	1,10	500	50.000
c.	Garam (Kg)	0,40	2.500	1.000
d.	Minyak Goreng (Liter)	8,00	13.200	105.600
e.	Gas LPG 3 kg (Kg)	2,00	18.000	36.000
f.	Plastik Bungkus (Lembar)	150,00	500	75.000
g.	Stiker (Lembar)	150,00	350	52.500
	Sub total	**313,00**	**95.050**	**402.600**
	Total Biaya	**337,50**	**118.550**	**606.600**
Total Biaya Peyek Jagung Rumput Laut		**336,00**	**63.550**	**524,100**
Total Biaya Peyek Jagung Ebi Rumput Laut		**337,50**	**118.550**	**606.600**

Sumber: Data Primer diolah (2015), (Lampiran 2)

Tabel 3. Rincian Biaya Pembuatan Sale Molen Per Proses Produksi Tahun 2015

No.		Jenis Biaya (Unit)	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.		Bahan Baku			
	a.	Pisang (Kg)	22,00	8.000	176.000
		Sub Total	**22,00**	**8.000**	**176.000**
2.		Bahan Penolong			
	a.	Tepung Terigu (Kg)	16,00	7.500	120.000
	b.	Gula Pasir (Kg)	2,00	12.000	24.000
	c.	Telur (Kg)	1,50	24.000	36.000
	d.	Mentega (Kg)	2,00	20.000	40.000
	e.	Kelapa (Kg)	0,50	5.000	5.000
	f.	Selai Nangka (Kg)	3,00	15.000	45.000
	g.	Selai Durian (Kg)	1,00	31.000	31.000
	h.	Selai Sirsak (Kg)	1,50	26.000	39.000
	i.	Minyak Goreng (Liter)	6,00	13.200	79.200
	j.	Gas LPG 3kg (Kg)	1,00	18.000	18.000
	k.	Plastik (Lembar)	150,00	400	60.000
	l.	Kotak Kemasan (Kotak)	150,00	2.000	300.000
	m.	Stiker (Lembar)	150,00	350	52.500
		Sub Total	**484,50**	**174.450**	**849.700**
		Total Biaya	**506,50**	**182.450**	**1.025.700**
Total Biaya Sale Molen Rasa Nangka			**504,00**	**125.450**	**955.700**
Total Biaya Sale Molen Rasa Durian			**502,00**	**141.450**	**941.700**
Total Biaya Sale Molen Rasa Sirsak			**502,50**	**136.450**	**949.700**
Total Biaya Sale Molen Rasa Original			**351,00**	**108.550**	**625.700**

Sumber: Data Primer diolah (2015), (Lampiran 2)

Tabel 4. Rincian Biaya Pembuatan Kue Kanduk Rumput Laut Per Proses Tahun 2015

No.		Jenis Biaya (Unit)	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.		Bahan Baku			
	a.	Rumput Laut (Kg)	3,00	15.000	45.000
	b.	Tepung Kanji (Kg)	15,00	6.800	102.000
		Sub Total	**18,00**	**21.800**	**147.000**
2.		Bahan Penolong			
	a.	Telur (Kg)	4,50	24.000	108.000
	b.	Garam (Kg)	0,40	2.500	1000
	c.	Penyedap Rasa (Kg)	0,49	500	22.500
	d.	Minyak Goreng (Liter)	12,00	13.200	158.400
	e.	Gas LPG (Kg)	2,00	18.000	36.000
	f.	Plastik (Lembar)	150,00	350	75.000
	g.	Stiker (Lembar)	150,00	500	52.500
		Sub Total	**319,39**	**59.050**	**453.400**
		Total Biaya Produksi	**337,39**	**80.850**	**600.400**

Sumber: Data Primer diolah (2015), (Lampiran 2)

Tabel 5. Rincian Biaya Pembuatan Kue Bangkit Durian per Proses Produksi Tahun 2015

No.		Jenis Bahan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1.		Bahan Baku			
	a.	Durian (Kg)	0,50	50.000	200.000
	b.	Tepung Terigu (Kg)	15,00	7.500	112.500
		Sub Total	**15,50**	**57.500**	**312.500**
2.		Bahan Penolong			
	a.	Mentega (Kg)	3,00	20.000	60.000
	b.	Gula (Kg)	6,00	12.000	72.000
	c.	Telur (Kg)	1,00	24.000	24.000
	d.	Vanili (Liter)	0,02	4.000	8.000
	e.	Gas LPG (Kg)	3,00	18.000	54.000
	f.	Plastik (Lembar)	150,00	111	16.650
	g.	Kotak Kemasan (Kotak)	150,00	2.000	300.000
		Sub Total	**313,02**	**80.111**	**534.650**
		Total Biaya Produksi	**328,52**	**137.611**	**847.150**

Sumber: Data Primer diolah (2015), (Lampiran 2)

Berdasarkan Tabel 2 sampai dengan Tabel 5 dapat dilihat bahwa jumlah biaya bahan baku dan bahan penolong terbesar yang dikeluarkan pada produk agroindustri di UD. Yeni Food 2015, yaitu jumlah biaya bahan baku terbesar pada pengolahan kue bangkit durian sebesar Rp. 312.500 per satu kali proses produksi. Sedangkan jumlah biaya bahan penolong terbesar pada pengolahan sale molen sebesar Rp. 849.700 per satu kali proses produksi dibandingkan dengan produk lainnya seperti peyek, kue kanduk rumput laut, dan kue bangkit durian.

Biaya Tenaga Kerja

Tabel 6. Biaya Penyerapan Tenaga Kerja per Proses Produksi Tahun 2015

No.	Jenis Produk	Total (Rp/PP dan HKO)					
		TK	Upah (Rp)	Upah (Rp/PP)	HKO	Upah (Rp)	Upah (Rp/HKO)
1.	Peyek	7	30.000	210.000	4,33	30.000	6.935,27
2.	Sale Molen	7	30.000	210.000	3,91	30.000	7.667,03
3.	Kue Kanduk Rumput Laut	7	30.000	210.000	2,98	30.000	10.071,94
4.	Kue Bangkit Durian	7	30.000	210.000	3,11	30.000	9.633,03
	Jumlah		**120.000**	**440.000**	**12,18**	**120.000**	**39.404,99**

Sumber: Data Primer Diolah (2015), (Lampiran 4)

Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa upah tenaga kerja per HKO terbesar pada produk agroindustri per proses produksi terdapat pada produk kue kanduk rumput laut dengan upah sebesar Rp. 10.071,94/HKO dengan tenaga kerja yang terserap sebanyak 2,98 HKO. Sedangkan upah tenaga kerja terkecil yaitu pada produk peyek dengan upah sebesar Rp. 6.935,27/HKO serta tenaga kerja yang terserap sebanyak 4,33 HKO.

Biaya Penyusutan Peralatan

Tabel 7. Biaya Penyusutan Alat per Proses Produksi Tahun 2015

No.	Nama Alat	Jenis Produk			
		Peyek	Sale Molen	Kue Kanduk Rumput Laut	Kue Bangkit Durian
1.	Kompor Gas	1.042	1.042	2.083	1.389
2.	Tabung Gas	271	271	542	361
3.	Timbangan	146	146	292	194
4.	Sealer	729	729	1.458	972
5.	Ember Besar	42	42	83	56
6.	Keranjang	313	-	625	-
7.	Wajan	104	104	417	-
8.	Sutil	42	42	83	56
9.	Oven	-	-	-	3.194
10.	Saringan	78	78	156	-
11.	Gunting	-	36	-	-
12.	Loyang	-	-	-	1.389
13.	Pisau	14	14	97	74
14.	Blender	188	-	188	-
15.	Talenan Tipis	150	-	-	-
16.	Mesin Pemipih	8.333	-	-	-
17.	Mesin Pencetak	-	792	-	-
18.	Cetakan Ceker Ayam	-	-	208	-
	Jumlah	**11.450**	**3.233**	**6.351**	**7.685**

Sumber: Data Primer Diolah (2015), (Lampiran 3)

Dari Tabel 7 dapat dilihat bahwa jumlah biaya penyusutan peralatan terbesar yaitu pada produk peyek sebesar Rp. 11.450 dalam satu kali proses produksi, dengan nilai penyusutan tertinggi adalah pada penggunaan alat pemipih sebesar Rp. 8.333 dan terendah pada penggunaan pisau sebesar Rp. 14 untuk ke 4 produk. Sedangkan biaya penyusutan terkecil yaitu pada produk sale molen sebesar Rp. 3.233 dalam satu kali proses produksi, dengan nilai penyusutan tertinggi adalah pada penggunaan kompor gas sebesar Rp. 1.042 dan terendah pada penggunaan pisau sebesar Rp. 14

Biaya Lain-Lain (Biaya Listrik dan Air)

Biaya lain-lain diperhitungkan sebagai salah satu komponen dalam biaya tetap. Biaya lain-lain ini diperhitungkan selama satu kali proses produksi produk agroindustri di UD. Yeni Food yang meliputi: biaya listrik dan biaya air.

Biaya listrik dan air dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk membayar tagihan listrik dan air per proses produksi.

Biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha sebesar Rp. 5.769 untuk listrik dan biaya air sebesar Rp. 1.346 untuk ke 4 produk per proses produksi.

Nilai Produksi

Tabel 8. Nilai Produksi per Proses Produksi dan per Bulan Tahun 2015

No.	Jenis Produk	Frekuensi Produksi (Bln)	Jumlah Bungkus (200 gram)		Harga (Rp/Bks) (200 gram)	Nilai	
			(Bgks/ PP)	(Bgks/ Bln)		(Rp/PP)	(Rp/Bln)
1.	Peyek Jagung Rumput Laut	4	150	600	11.500	1.725.000	6.900.000
2.	Peyek Jagung Ebi Rumput Laut	4	150	600	11.500	1.725.000	6.900.000
3.	Sale Molen Rasa Nangka	2	150	300	12.500	1.875.000	3.750.000
4.	Sale Molen Rasa Durian	2	150	300	12.500	1.875.000	3.750.000
5.	Sale Molen Rasa Sirsak	2	150	300	12.500	1.875.000	3.750.000
6.	Sale Molen Rasa Original	2	150	300	12.500	1.875.000	3.750.000
7.	Kue Kanduk Rumput Laut	4	150	600	11.500	1.725.000	6.900.000
8.	Kue Bangkit Durian	6	150	900	12.500	1.875.000	11.250.000
Jumlah		**26**	**1.200**	**3.900**	**97.000**	**14.550.000**	**46.950.000**

Sumber: Data Primer Diolah (2015), (Lampiran 9)

Berdasarkan Tabel 8 dapat dilihat bahwa nilai produksi terbesar terdapat pada produk kue bangkit durian dengan total nilai produksi perbulan sebesar Rp. 11.250.000/ bulan dengan frekuensi sebanyak 6 kali dan jumlah produk sebanyak 900 bungkus/bulan. Sedangkan nilai produksi terkecil terdapat pada produk sale molen dengan berbagai varian rasa sebesar Rp. 3.750.000/ bulan dengan frekuensi

setiap produk dari sale molen sebanyak 2 kali dan jumlah produk sebanyak 300 bungkus/bulan untuk satu jenis produk dari sale molen

Tabel 9. Jumlah Produksi per Proses Produksi dan per Bulan Tahun 2015

No.	Jenis Produk	Frekuensi Produksi (Bln)	Jumlah Produksi		Harga (Rp/Kg)
			(Kg/PP)	(Kg/Bln)	
1.	Peyek Jagung Rumput Laut	4	26	104	66.346
2.	Peyek Jagung Ebi Rumput Laut	4	27,5	110	62.727
3.	Sale Molen Rasa Nangka	2	47	94	39.894
4.	Sale Molen Rasa Durian	2	45	90	41.667
5.	Sale Molen Rasa Sirsak	2	45,5	91	41.209
6.	Sale Molen Rasa Original	2	44	88	42.614
7.	Kue Kanduk Rumput Laut	4	23	94	73.749
8.	Kue Bangkit Durian	6	25,5	153	73.529
	Jumlah	**26**	**284**	**824**	**441.735**

Sumber: Data Primer Diolah (2015), (Lampiran 9)

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat bahwa produksi terbesar yaitu pada produk sale molen rasa nangka sebanyak 47 Kg per proses produksi dengan harga perkilogram sebesar Rp. 39.894. Sedangkan produksi terkecil yaitu pada produk kue kanduk rumput laut sebanyak 23 Kg per proses produksi dengan harga perkilogram sebesar Rp. 73.749.

Pendapatan Pada Agroindustri di UD. Yeni Food

Tabel 10. Pendapatan per Proses Produksi dan per Bulan Pada Produk Agroindustri di UD. Yeni Food Tahun 2015

No.	Nama Produk	Frekuensi Produk (Bln)	Total Penerimaan		Total Biaya		Pendapatan	
			(Rp/PP)	(Rp/Bln)	(Rp/PP)	(Rp/Bln)	(Rp/PP)	(Rp/Bln)
1	Peyek Jagung Rumput Laut	4	1.725.000	6.900.000	752.666	3.010.663	972.334	3.889.337
2	Peyek Jagung Ebi Rumput Laut	4	1.725.000	6.900.000	835.165	3.340.660	889.835	3.559.340
3	Sale Molen Rasa Nangka	2	1.875.000	3.750.000	1.176.048	2.352.095	698.952	1.397.905
4	Sale Molen Rasa Durian	2	1.875.000	3.750.000	1.162.048	2.324.095	712.952	1.425.905
5	Sale Molen Rasa Sirsak	2	1.875.000	3.750.000	1.170.048	2.340.095	704.952	1.409.905
6	Sale Molen Rasa Original	2	1.875.000	3.750.000	846.048	1.692.095	1.028.952	2.057.905
7	Kue Kanduk Rumput Laut	4	1.725.000	6.900.000	823.866	3.295.463	901.134	3.604.537
8	Kue Bangkit Durian	6	1.875.000	11.250.000	1.071.950	6.431.701	803.050	4.818.299
	Jumlah	**26**	**4.550.000**	**46.950.000**	**7.837.841**	**24.786.868**	**6.712.159**	**24.786.868**

Sumber: Data Primer Diolah (2015), (Lampiran 12)

Berdasarkan Tabel 10 dapat dilihat bahwa jumlah pendapatan terbesar yaitu pada produk sale molen rasa original sebesar Rp. 1.028.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 2.057.905 per bulan. Untuk pendapatan terkecil yaitu pada produk sale molen rasa nangka sebesar Rp. 698.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.397.905 per bulan

Analisis Nilai Tambah

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Produk Peyek per Proses Produksi Tahun 2015

No		Variabel	Formula	Peyek
1	**Output, Input dan Harga**			
	a.	Produksi (Kg)	**A**	51,50
	b.	Bahan Baku (Kg)	**B**	49,00
	c.	Tenaga Kerja (HKO)	**C**	8,66
	d.	Faktor Konversi	**d = a / b**	1,09
	e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO)	**e = c / b**	0,18
	f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/Kg)	**F**	64.537
	g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	**G**	6.935
2	**Penerimaan dan Keuntungan**			
	h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	**H**	8.326,53
	i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	**I**	15.506,76
	j.	Nilai Produksi (Rp/Kg)	**j = d x f**	70.463,55
	k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	**k1 = j – i – h**	46.630,26
	k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	**k2 = (k1 / j) x 100%**	66,18
	l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	**l1 = e x g**	1.225,70
	l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	**l2 = (l1 / k1) x 100%**	2,63
	m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	**m1 = k1 – l1**	45.404,56
	m2.	Tingkat Keuntungan (%)	**m2 = (m1 / j) x 100%**	64,44
3	**Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi**			
	n.	Margin Keuntungan	**n = j – h**	62.137,02
	n1.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	**n1 = (l1 / n) x 100%**	1,97
	n2.	Sumbangan Input Lain (%)	**n2 = (i / n) x 100%**	24,96
	n3.	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	**n3 = (m1 / n) x 100%**	73,07

Sumber: Data Primer Diolah (2015)

Nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Pada pengolahan jagung, rumput laut, dan tepung terigu menjadi peyek diperoleh nilai produksi sebesar Rp. 70.463,55/Kg BB. Nilai produksi ini diperoleh dari hasil kali dari harga produksi (output) sebesar Rp. 64.537/Kg dengan faktor konversi sebesar 1,09 kg. Dari faktor konversi sebesar 1,09 kg/BB dapat diketahui bahwa kemampuan bahan baku menghasilkan peyek sebesar 1,09 kg yang artinya dalam 1 kg bahan baku yang diolah akan menghasilkan 1,09 kg peyek. Dalam hal ini, nilai produksi akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Semakin besar nilai produksi maka nilai tambah dari pengolahan bahan baku menjadi peyek juga akan semakin besar. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produksi dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain (bahan penolong). Nilai tambah peyek sebesar Rp. 46.630,26/Kg BB dengan rasio nilai tambah sebesar 66,18%, artinya bahwa dengan menggunakan 1 kg bahan baku sebesar Rp. 8.326,53 dan biaya lain sebesar Rp. 15.506,76 (biaya input lain) dengan nilai produksi peyek yang dihasilkan sebesar Rp. 70.463,55 akan mendapatkan nilai tambah sebesar 66,18%, hal ini disebabkan oleh nilai tambah yang ditentukan oleh kemampuan bahan baku dalam memproduksi peyek dan harga jual produk.

Tabel 12. Analisis Nilai Tambah Produk Sale Molen per Proses Produksi Tahun 2015

No		Variabel	Formula	Sale Molen
1	**Output, Input dan Harga**			
	a.	Produksi (Kg)	**A**	181,50
	b.	Bahan Baku (Kg)	**B**	88,00
	c.	Tenaga Kerja (HKO)	**C**	15,69
	d.	Faktor Konversi	**d = a / b**	2,06
	e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO)	**e = c / b**	0,18
	f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/Kg)	**F**	41.345,68
	g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	**G**	7.667
2	**Penerimaan dan Keuntungan**			
	h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	**H**	8.000,00
	i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	**I**	31.934,00
	j.	Nilai Produksi (Rp/Kg)	**j = d x f**	85.275,46
	k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	**k1 = j – i – h**	45.341,46
	k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	**k2 = (k1 / j) x 100%**	53,17
	l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	**l1 = e x g**	1.366,62
	l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	**l2 = (l1 / k1) x 100%**	3,01
	m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	**m1 = k1 – l1**	43.974,84
	m2.	Tingkat Keuntungan (%)	**m2 = (m1 / j) x 100%**	51,57
3	**Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi**			
	n.	Margin Keuntungan	**n = j – h**	77.275,46
	n1.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	**n1 = (l1 / n) x 100%**	1,77
	n2.	Sumbangan Input Lain (%)	**n2 = (i / n) x 100%**	41,32
	n3.	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	**n3 = (m1 / n) x 100%**	56,91

Sumber: Data Primer Diolah (2015)

Pengolahan pisang menjadi sale molen diperoleh nilai produksi sebesar Rp. 85.275,46/Kg BB. Nilai produksi ini diperoleh dari hasil kali dari harga produksi (output) sebesar Rp. 41.345,68/Kg dengan faktor konversi sebesar 2,06 kg. Dari faktor konversi sebesar 2,06 kg/BB dapat diketahui bahwa kemampuan bahan baku menghasilkan sale molen sebesar 2,06 kg yang artinya dalam 1 kg bahan baku yang diolah akan menghasilkan 2,06 kg sale molen. Dalam hal ini, nilai produksi akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Semakin besar nilai produksi maka nilai tambah dari pengolahan bahan baku menjadi sale molen juga akan semakin besar. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produksi dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain (bahan penolong). Nilai tambah sale molen sebesar Rp. 45.341,46/Kg BB dengan rasio nilai tambah sebesar 53,17%, artinya bahwa dengan menggunakan 1 kg bahan baku sebesar Rp. 8000 dan biaya lain sebesar Rp. 31.934 (biaya input lain) dengan nilai produksi sale molen yang dihasilkan sebesar Rp. 85.275,46 akan mendapatkan nilai tambah sebesar 53,17%, hal ini disebabkan oleh nilai tambah yang ditentukan oleh kemampuan bahan baku dalam memproduksi sale molen dan harga jual produk.

Tabel 13. Analisis Nilai Tambah Produk Kue Kanduk Rumput Laut per Proses Produksi Tahun 2015

No		Variabel	Formula	Kue Kanduk Rumput Laut
1	**Output, Input dan Harga**			
	a.	Produksi (Kg)	**A**	23,39
	b.	Bahan Baku (Kg)	**B**	18,00
	c.	Tenaga Kerja (HKO)	**C**	4,28
	d.	Faktor Konversi	**d = a / b**	1,30
	e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO)	**e = c / b**	0,24
	f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/Kg)	**F**	73.749,47
	g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	**G**	10.072
2	**Penerimaan dan Keuntungan**			
	h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	**H**	8.166,67
	i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	**I**	25.937,00
	j.	Nilai Produksi (Rp/Kg)	**j = d x f**	95.833,33
	k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	**k1 = j – i – h**	61.729,66
	k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	**k2 = (k1 / j) x 100%**	64,41
	l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	**l1 = e x g**	2.394,88
	l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	**l2 = (l1 / k1) x 100%**	3,88
	m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	**m1 = k1 – l1**	59.334,78
	m2.	Tingkat Keuntungan (%)	**m2 = (m1 / j) x 100%**	61,91
3	**Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi**			
	n.	Margin Keuntungan	**n = j – h**	87.666,67
	n1.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	**n1 = (l1 / n) x 100%**	2,73
	n2.	Sumbangan Input Lain (%)	**n2 = (i / n) x 100%**	29,59
	n3.	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	**n3 = (m1 / n) x 100%**	67,68

Sumber: Data Primer Diolah (2015)

Pengolahan rumput laut dan tepung kanji menjadi kue kanduk rumput laut diperoleh nilai produksi sebesar Rp. 95.833,33/Kg BB. Nilai produksi ini diperoleh dari hasil kali dari harga produksi (output) sebesar Rp. 73.749,47/Kg dengan faktor konversi sebesar 1,30 kg. Dari faktor konversi sebesar 1,30 kg/BB dapat diketahui bahwa kemampuan rumput laut menghasilkan kue kanduk rumput laut sebesar 1,30 kg yang artinya dalam 1 kg bahan baku yang diolah akan menghasilkan 1,30 kg kue kanduk rumput laut. Dalam hal ini, nilai produksi akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Semakin besar nilai produksi maka nilai tambah dari pengolahan bahan baku menjadi kue kanduk rumput laut juga akan semakin besar. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produksi dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain (bahan penolong). Nilai tambah kue kanduk rumput laut sebesar Rp. 61.729,66/Kg BB dengan rasio nilai tambah sebesar 64,41%, artinya bahwa dengan menggunakan 1 kg bahan baku sebesar Rp. 8.166,67 dan biaya lain sebesar Rp. 25.937,00 (biaya input lain) dengan nilai produksi kue kanduk rumput laut yang dihasilkan sebesar Rp. 95.833,33 akan mendapatkan nilai tambah sebesar 64,41%, hal ini disebabkan oleh nilai tambah yang ditentukan oleh kemampuan bahan baku dalam memproduksi kue kanduk rumput laut dan harga jual produk.

Tabel 14. Analisis Nilai Tambah Produk Kue Bangkit Durian per Proses Produksi Tahun 2015

No		Variabel	Formula	Kue Bangkit Durian
1	**Output, Input dan Harga**			
	a.	Produksi (Kg)	**A**	25,50
	b.	Bahan Baku (Kg)	**B**	15,50
	c.	Tenaga Kerja (HKO)	**C**	4,62
	d.	Faktor Konversi	**d = a / b**	1,65
	e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO)	**e = c / b**	0,30
	f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/Kg)	**F**	73.529,41
	g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	**G**	9.633
2	**Penerimaan dan Keuntungan**			
	h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	**H**	20.161,29
	i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	**I**	35.471,89
	j.	Nilai Produksi (Rp/Kg)	**j = d x f**	120.967,74
	k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	**k1 = j – i – h**	65.334,97
	k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	**k2 = (k1 / j) x 100%**	54,01
	l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	**l1 = e x g**	2.871,26
	l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	**l2 = (l1 / k1) x 100%**	4,39
	m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	**m1 = k1 – l1**	62.463,71
	m2.	Tingkat Keuntungan (%)	**m2 = (m1 / j) x 100%**	51,64
3	**Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi**			
	n.	Margin Keuntungan	**n = j – h**	100.806,45
	n1.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	**n1 = (l1 / n) x 100%**	2,85
	n2.	Sumbangan Input Lain (%)	**n2 = (i / n) x 100%**	35,19
	n3.	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	**n3 = (m1 / n) x 100%**	61,96

Sumber: Data Primer Diolah (2015)

Pada pengolahan durian dan tepung terigu menjadi kue bangkit durian diperoleh nilai produksi sebesar Rp. 120.967,74/Kg BB. Nilai produksi ini diperoleh dari hasil kali dari harga produksi (output) sebesar Rp. 73.529,41/Kg dengan faktor konversi sebesar 1,65 kg. Dari faktor konversi sebesar 1,65 kg/BB dapat diketahui bahwa kemampuan bahan baku menghasilkan kue bangkit durian sebesar 1,65 kg yang artinya dalam 1 kg bahan baku yang diolah akan menghasilkan 1,65 kg kue bangkit durian. Dalam hal ini, nilai produksi akan mempengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Semakin besar nilai produksi maka nilai tambah dari pengolahan durian dan tepung terigu menjadi kue bangkit durian juga akan semakin besar. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produksi dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain (bahan penolong). Nilai tambah kue bangkit durian sebesar Rp. 65.334,97/Kg BB dengan rasio nilai tambah sebesar 54,01%, artinya bahwa dengan menggunakan 1 kg bahan baku sebesar Rp. 20.161,29 dan biaya lain sebesar Rp. 35.471,48 (biaya input lain) dengan nilai produksi kue bangkit durian yang dihasilkan sebesar Rp. 120.967,74 akan mendapatkan nilai tambah sebesar 54,01%, hal ini disebabkan oleh nilai tambah yang ditentukan oleh kemampuan bahan baku dalam memproduksi kue bangkit durian dan harga jual produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di UD. Yeni Food dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk peyek jagung rumput laut dengan pendapatan bersih yaitu sebesar sebesar Rp. 972.334 per proses produksi atau Rp. 3.889.334 per bulan. Produk peyek jagung ebi rumput pendapatan bersih yang diterima yaitu sebesar Rp. 889.835 per proses produksi atau sebesar Rp. 3.559.340 per bulan.Produk sale molen rasa nangka dengan pendapatan bersih yang diterima pemilik usaha yaitu sebesar Rp. 698.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.339.905 per bulan. Produk sale molen rasa durian dengan pendapatan bersih sebesar Rp. 712.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.425.905 per bulan. Produk sale molen rasa sirsak dengan pendapatan bersih sebesar Rp. 704.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 1.409.905 per bulan. Produk sale molen rasa original dengan pendapatan bersih sebesar Rp. 1.028.952 per proses produksi atau sebesar Rp. 2.057.905 per bulan. Produk kue kanduk rumput laut dengan pendapatan bersih yang diterima pemilik usaha yaitu sebesar Rp. 901.134 per proses produksi atau sebesar Rp. 3.604.537 per bulan. Hasil ini didapatkan dari total nilai produksi dikurangi dengan total biaya produksi. Produk kue bangkit durian dengan pendapatan bersih yang diterima pemilik usaha yaitu sebesar Rp. 803.050 per proses produksi atau sebesar Rp. 4.818.299 per bulan. Hasil ini didapatkan dari total nilai produksi dikurangi dengan total biaya produksi.
2. Nilai tambah pada produk peyek untuk 1 kg bahan baku (BB) yaitu sebesar Rp. 46.630,26 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar Rp. 66,18%. Nilai tambah pada produk sale molen untuk 1 kg bahan baku (BB) yaitu sebesar Rp. 45.341,46 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar Rp. 53,17%. Nilai tambah pada produk kue kanduk rumput laut untuk 1 kg bahan baku (BB) yaitu sebesar Rp. 61.758,21 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar Rp. 64,41%. Nilai tambah pada produk kue bangkit durian untuk 1 kg bahan baku (BB) yaitu sebesar Rp. 65.334,97 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar Rp. 54,01%.
3. Faktor pendukung yang ada dalam agroindustri pada UD. Yeni Food yaitu ketersediaan bahan baku dan adanya dukungan dari Pemerintah Daerah (Pemda). Faktor penghambat yang dihadapi oleh pengusaha agroindustri di UD. Yeni Food yaitu faktor cuaca.

Saran

Berdasarkan pada hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan, maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Frekuensi untuk produk yang banyak diminati lebih di tambah lagi khususnya untuk produk sale molen dan peyek jagung agar lebih dapat meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan bagi perusahaan.
2. Lebih memperluas lagi ruang lingkup pemasaran produk di UD. Yeni Food agar produk dapat lebih dikenal di seluruh lapisan masyarakat dan dapat lebih meningkatkan pendapatan.
3. Perlu perhatian dan dukungan pemerintah yang lebih maksimal terhadap perkembangan agroindustri terutama dalam hal pelatihan-pelatihan keterampilan khususnya tenaga kerja agar lebih terampil untuk penerapan teknologi yang lebih maju dalam menunjang kegiatan proses produksi, agar produksi tetap berjalan.

DAFTAR PUSTAKA

Fatwadi, M., 2012. *Analisis Nilai Tambah Agoindustri Rumput Laut Di Kota Mataram*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram.

Gumbira, S., 2005. *Manajemen Agribisnis*. MMA. IPB. Bogor.

Hayami, Kawagoe, Marooka, dan Siregar, 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*. A Perspective From a Sunda Village CGPRT. Bogor.

Nazir M. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta

Sahutu Suyanti, Supriyadi Ahmad, 2004. Pisang*:Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Soekartawi, 2000. *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Soekartawi, 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Ekonomi*. Divisi Buku Perguruan Tinggi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.