

**PENCIPTAAN NILAI TAMBAH BERBASIS KOMODITAS KELOR
(Moringa Olifera) DI WILAYAH SENTRA PRODUKSI
CREATION OF VALUE ADDED BASED ON MORINGA COMMODITIES
(Moringa Olifera) IN THE PRODUCTION CENTER REGION**

Soetriono, Djoko Soejono, Dimas B. Zahrosa, dan Ariq Dewi Maharani

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember

Email: triono.faperta@unej.ac.id

ABSTRACT

In East Java there are marginal lands, both on wetlands and dry land spread in several regions. Where the prospect of the land is good for the development of various Moringa commodities. Areas that have the opportunity and potential development of Moringa plants in East Java include Sumenep, Bangkalan, Banyuwangi and Bojonegoro Regencies. Moringa plant enthusiasts in several regions come from various circles, both industries ranging from drugs and vegetables to eating. This study is to determine the added value of Moringa commodities so that the creation of environmentally friendly agroindustry for Moringa commodities. The method of data analysis uses descriptive and value-added analysis. The results obtained, Moringa processed products include Moringa powder, Moringa oval powder, Moringa sticks, Moringa crackers, Moringa tea in Sumenep Regency; Moringa powder products in Bangkalan Regency; Moringa powder products, ginger Moringa teabags, Moringa jasmine teabag, Moringa teabag, Moringa noodles, Moringa tortila, Lemuru Moringa tortillas in Banyuwangi Regency; and Moringa flour, Moringa `Lestari` teabags, `Sri Rejeki` teabags, Moringa tea tubers, Moringa nastar, Moringa pertolo, Moringa syringes, Moringa sticks and Moringa crackers in Bojonegoro Regency. Moringa processed products in the region have a value-added advantage per 1 kg of positive raw material.

Keywords: Moringa, Product, Value-Added

ABSTRAK

Di Jawa Timur terdapat lahan marginal, baik pada lahan basah maupun lahan kering yang tersebar di beberapa wilayah. Dimana prospek lahan tersebut baik untuk pengembangan berbagai komoditas kelor. Wilayah yang memiliki peluang dan berpotensi pengembangan tanaman kelor di Jawa Timur antara lain wilayah Kabupaten Sumenep, Bangkalan, Banyuwangi dan Bojonegoro. Peminat tanaman kelor di beberapa wilayah tersebut berasal dari berbagai kalangan, baik industri mulai dari obat maupun sayuran untuk makan. Penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah komoditas kelor sehingga terciptanya agroindustri yang ramah lingkungan terhadap komoditas kelor. Metode analisis data menggunakan deskriptif dan analisis nilai tambah. Hasil yang diperoleh, produk olahan kelor antara lain Serbuk kelor, serbuk benalu kelor, stik kelor, kerupuk kelor, teh kelor di Kabupaten Sumenep; produk serbuk kelor di Kabupaten Bangkalan; Produk serbuk kelor, teh celup kelor jahe, teh melati celup kelor, teh celup kelor, mie kelor, tortila kelor, tortila lemuru kelor di Kabupaten Banyuwangi; dan produk tepung kelor, teh celup lestari, teh celup sri rejeki, teh tubruk kelor, nastar kelor, pertolo kelor, semprit kelor, stik kelor dan kerupuk kelor di Kabupaten Bojonegoro. Produk olahan kelor wilayah tersebut memiliki keuntungan nilai tambah per 1 kg bahan baku yang positif.

Kata Kunci: Kelor, Produk, Nilai tambah

PENDAHULUAN

Di Jawa Timur lahan marginal dijumpai pada lahan basah maupun lahan kering yang tersebar di beberapa wilayah dimana prospeknya baik untuk pengembangan berbagai komoditas perkebunan namun belum dikelola dengan baik. Berdasarkan data BPS (2017), bahwa terdapat luas lahan tegal/kebun di Jawa Timur 1.131.742 Ha. Salah satu komoditas perkebunan yang tumbuh secara alami di lahan-lahan marginal atau pada berbagai tipe habitat lahan adalah tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lam). Masyarakat memanfaatkan bagian tanaman kelor untuk bahan sayur dan pakan ternak alami. Tanaman kelor di kalangan masyarakat terkesan mistis, bahkan pengguna susuk akan luntur jika mengonsumsi daun kelor.

Peluang dan potensi pengembangan tanaman kelor di Jawa Timur di wilayah Kabupaten Sumenep, Bangkalan, Banyuwangi dan Bojonegoro. Wilayah tersebut merupakan beberapa wilayah sentra produksi tanaman kelor dan terdapat beberapa agroindustri olahan kelor. Peminat tanaman kelor di beberapa wilayah tersebut berasal dari berbagai kalangan, baik industri mulai dari obat maupun sayuran dimakan untuk kebutuhan sehari-hari. Di samping itu, masyarakat juga memanfaatkan bagian tanaman tersebut menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomis melalui pengembangan agribisnis dan agroindustri.

Dalam rangka pengembangan komoditas unggulan berbahan baku kelor dan peningkatan pendapatan petani di pedesaan dan masyarakat di wilayah kajian pada umumnya, maka produk pertanian komoditas kelor tidak hanya cukup dipasarkan sebagai komoditas segar saja, tetapi dapat diolah lebih lanjut sebagai produk olahan dalam kegiatan agroindustri. Sesuai Inpres RI no 6 tahun 2009 tentang Pengembangan Ekonomi Kreatif. Sektor perkebunan khususnya komoditas kelor telah mengupayakan tumbuhnya kreativitas dan semangat pengembangan usaha produktif bernilai tambah dan berdaya saing dalam masyarakat tani khususnya pelaku agribisnis. Sasaran yang ingin dicapai adalah tumbuh dan berkembangnya kegiatan ekonomi kreatif berbasis komoditas kelor sesuai potensi dan kearifan lokal. Salah satu kegiatan pengelolaan sumberdaya alam adalah pengembangan komoditas kelor sebagai bagian dari sub sektor perkebunan dapat berperan aktif dalam rangka peningkatan perekonomian wilayah pedesaan, baik dalam kegiatan budidaya (*on farm*) maupun dalam kegiatan agro-industri (*off farm*).

Berbagai bagian tanaman kelor mengandung nutrisi yang baik dan bermanfaat secara luas pada berbagai bidang seperti: pangan, kesehatan, kecantikan dan lingkungan, sehingga sangat wajar jika mendapat julukan Tree For Life. Perubahan pola hidup masyarakat menjadikan tanaman kelor sebagai pangan tradisional cenderung ditinggalkan oleh sebagian masyarakat Daun tanaman kelor hingga saat ini dikembangkan menjadi produk pangan modern seperti tepung kelor, kerupuk kelor, kue kelor, permen kelor dan teh daun kelor (Isnain, 2017).

Menurut Rudianto dkk (2014) bahwa produk biskuit *Moringa Oleifera* memenuhi persyaratan mutu biskuit berdasarkan standar SNI dan dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi serta dapat dipertimbangkan sebagai suplemen nutrisi untuk kasus malnutrisi. Semakin banyak tepung daun kelor yang disuplementasikan atau ditambahkan kedalam tepung yang dijadikan biskuit biskuit makan, kadar protein yang ada pada biskuit menjadi tinggi. Bahan dari tanaman kelor juga dapat dicampur dengan bahan lain menjadi tepung komposit yang terbuat dari kedelai, kacang hijau, bayam merah, dan daun kelor yang memiliki kandungan protein dan energi yang memadai untuk dijadikan bahan dasar produk diet tinggi kalori tinggi protein tinggi energi.

Agroindustri merupakan kegiatan mengolah hasil-hasil komoditi perkebunan dengan menggunakan peralatan, bahan dan teknik tertentu serta melibatkan sumberdaya manusia. Agroindustri yang ramah lingkungan telah menjadi sebuah tuntutan dalam menjalankan usaha perkebunan guna menciptakan produk yang berkualitas dengan mengoptimalkan sumberdaya lokal agar tercipta harmonisasi antara lingkungan alam, lingkungan buatan dan manusia atau sistem sosial. Penelitian ini untuk mengetahui nilai tambah komoditas kelor sehingga terciptanya agroindustri yang ramah lingkungan terhadap komoditas kelor.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dilakukan di Kabupaten Sumenep, Bangkalan, Banyuwangi dan Bojonegoro. Wilayah-wilayah tersebut mewakili karakteristik sosio budaya masyarakat Jawa Timur

dan diwilayah tersebut sedang dikembangkan produk-produk olahan berbasis komoditas kelor. Metode pengumpulan data menggunakan data primer dan sekunder. Pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara pada pemilik dan pekerja agroindustri, pemasok bahan baku, informan kunci dan stake holder.

Teknik pengambilan data dengan menggunakan *Purposive Sampling* dan *Insidental Sampling*. Menurut Nazir (2003), *Purposive Sampling* adalah metode pengambilan sampel yang dilakukan secara sengaja. *Insidental Sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan atau insidental bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data. Sampel yang diperoleh sebanyak 10 agroindustri yang tersebar di 4 Kabupaten yang diteliti.

Untuk menjawab tentang nilai tambah pada usaha produk berbasis kelor digunakan analisis nilai tambah dengan formulasi sebagai berikut (Sudiyono, 2002):

$$VA = NP - IC \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

VA : *Value Added* atau Nilai Tambah pada kelor (Rp/Kg bahan baku kelor).

NP : Nilai Produksi yaitu penjualan hasil kelor (Rp/Kg bahan baku kelor).

IC : *Intermediate Cost* yaitu biaya-biaya yang menunjang dalam proses produksi selain biaya tenaga kerja (Rp/Kg bahan baku kelor).

Menurut Sudiyono (2002) untuk mengetahui keuntungan dari nilai tambah atau keuntungan dari imbalan modal dan manajemen dan imbalan tenaga kerja digunakan formulasi sebagai berikut:

$$\alpha. \pi = VA - BTK \dots\dots\dots(2)$$

$$a. \text{Tingkat Keuntungan} = \frac{\pi}{VA} \times 100 \% \dots\dots\dots(3)$$

$$b. \text{Bagian Tenaga Kerja} = \frac{BTK}{VA} \times 100 \% \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

π = Nilai Keuntungan (Rp/Kg Bahan Baku Kelor)

VA = Nilai Tambah (Rp/Kg Bahan Baku Kelor)

BTK = Biaya Tenaga Kerja (Rp/Kg Bahan Baku Kelor)

Tabel 1. Kerangka Analisis Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg)	(1)
2	Input Bahan baku (kg)	(2)
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	(3)
4	Faktor konversi	(4) = (1) / (2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3) / (2)
6	Harga output (Rp/kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/Jam)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9	Harga input lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (8) - (9)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (7) / (2)

Lanjutan Tabel pada Halaman Selanjutnya

Lanjutan Tabel 1.

No	Variabel	Nilai
	b. Pangsa tenaga kerja	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100$
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100$

Sumber: Hayami et. al (1987) dalam Marimin (2010)

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Nilai Tambah Produk Olahan Bahan Baku Komoditas Kelor di Kabupaten Sumenep

Kabupaten Sumenep memiliki berbagai produk olahan berbahan baku kelor yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk olahan. Produk olahan kelor yang ada di Kabupaten Sumenep terdiri dari serbuk kelor, serbuk benalu kelor, stik kelor, kerupuk kelor dan teh kelor. Berikut merupakan tabel nilai tambah produk olahan kelor yang berada di wilayah Kabupaten Sumenep.

Tabel 2. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Olahan Kelor di Kabupaten Sumenep

No	Komponen	Serbuk Kelor	Serbuk Benalu Kelor	Stik Kelor	Kerupuk Kelor	Teh Kelor
Output, Input dan Harga						
1	Output (Kg)	10	10	10	10	1,5
2	Input bahan baku (Kg)	100,00	100,00	11,00	6,10	10,00
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	4	4	3	2	3
4	Faktor konversi	0,10	0,10	0,91	1,64	0,15
5	Koefisien tenaga kerja	0,04	0,04	0,27	0,33	0,30
6	Harga produk (Rp/Kg)	100.000,00	350.000,00	50.000,00	100.000,00	200.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	40.000,00	30.000,00	30.000,00	25.000,00	25.000,00
Penerimaan dan Keuntungan						
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	2.500,00	25.000,00	9.000,00	107.500,00	2.500,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	3.398,96	3.367,64	24.044,19	10.205,49	17.197,92
10	Nilai Output (Rp/Kg)	10.000,00	35.000,00	45.454,55	163.934,43	30.000,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	4.101,04	6.632,36	12.410,35	46.228,94	10.302,08
	b. Rasio nilai tambah (%)	41,01	18,95	27,30	28,20	34,34
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	1.600,00	1.200,00	8.181,82	8.196,72	7.500,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	16,00	3,43	18,00	5,00	25,00
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	2.501,04	5.432,36	4.228,54	38.032,22	2.802,08
	b. Tingkat keuntungan (%)	25,01	15,52	9,30	23,20	9,34
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi						
14	Marjin (Rp/Kg)	7.500,00	10.000,00	36.454,55	56.434,43	27.500,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	21,33	12,00	22,44	14,52	27,27
	b. Sumbangan input lain (%)	45,32	33,68	65,96	18,08	62,54
	c. Keuntungan perusahaan (%)	33,35	54,32	11,60	67,39	10,19

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

Pengolahan berbagai macam produk olahan kelor yang merupakan bentuk olahan dari bahan baku komoditas kelor di Kabupaten Sumenep yang dilakukan untuk memberikan nilai tambah, baik secara ekonomis maupun volume sehingga dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha. Hasil analisa bentuk olahan dapat dijelaskan dibawah ini.

1) Serbuk Kelor

Bahan baku pembuatan serbuk kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah serbuk kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 2.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi serbuk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 4.101,04 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi serbuk kelor adalah sebesar Rp. 4.101,04. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika serbuk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 2.501,04 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan serbuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan serbuk kelor sebesar Rp. 7.500,00 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 2.500,00 per kilogram. Margin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 1.600,00 per kilogram atau sebesar 21,33 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp. 3.398,83 per kilogram atau sebesar 45,32 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri sebesar Rp. 2.501,04 per kilogram atau sebesar 33,35 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha serbuk kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

2) Serbuk Benalu Kelor

Bahan baku pembuatan serbuk benalu kelor terdiri dari benalu kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah serbuk benalu kelor. Benalu kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 100 kg yang dibeli dengan harga Rp. 25.000,00 per kilogram. Pengolahan benalu kelor menjadi serbuk benalu kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 6.632,36 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram benalu kelor menjadi serbuk benalu kelor adalah sebesar Rp. 6.632,36. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika serbuk benalu kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 5.432,36 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan benalu kelor dalam pembuatan serbuk benalu kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan serbuk benalu kelor sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 35.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 25.000,00 per kilogram. Margin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang di distribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 1.200,00 per kilogram atau sebesar 12,00 persen. Margin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 3.367,64 per kilogram atau sebesar 33,68 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 5.432,36 per kilogram atau sebesar 54,32 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha serbuk benalu kelor lebih

mementingkan keuntungan perusahaan daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

3) Stik Kelor

Bahan baku pembuatan stik kelor terdiri dari daun kelor dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan telur, mentega, garam, minyak goreng dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah stik kelor. Daun kelor dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 11 kg yang dibeli dengan harga Rp. 9.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan terigu menjadi stik kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 12.410,35 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan terigu menjadi stik kelor adalah sebesar Rp. 12.410,35. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika stik kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 4.228,54 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan terigu dalam pembuatan stik kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan stik kelor sebesar Rp. 36.454,55 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 45.454,55 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 9.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 8.181,82 per kilogram atau sebesar 22,44 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 24.044,19 per kilogram atau sebesar 65,96 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 4.228,54 per kilogram atau sebesar 11,60 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada marjin keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha stik kelor lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

4) Kerupuk Kelor

Bahan baku pembuatan Kerupuk kelor terdiri dari tepung kelor dan kanji sebagai bahan baku utama. Sedangkan terigu, bawang putih, garam, penyedap rasa, terasi, blank dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah kerupuk kelor. Tepung kelor dan kanji yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 6,10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 107.500,00 per kilogram. Pengolahan tepung kelor dan kanji menjadi kerupuk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 46.228,94 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram tepung kelor dan kanji menjadi kerupuk kelor adalah sebesar Rp. 46.228,94. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika kerupuk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 38.032,22 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan tepung kelor dan kanji dalam pembuatan kerupuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan kerupuk kelor sebesar Rp. 56.434,43 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 163.934,43 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 107.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 8.196,72 per kilogram atau sebesar 14,52 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 10.205,49 per kilogram atau sebesar 18,08 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 38.032,22 per kilogram atau sebesar 67,39 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa marjin keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha kerupuk kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

5) Teh Kelor

Bahan baku pembuatan Teh kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan bunga kelor, listrik dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 2.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi teh kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 10.302,08 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi teh kelor adalah sebesar Rp. 10.302,08. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 2.802,08 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan teh kelor sebesar Rp. 27.500,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 30.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 2.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 7.500,00 per kilogram atau sebesar 27,27 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 17.197,92 per kilogram atau sebesar 62,54 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 2.802,08 per kilogram atau sebesar 10,19 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada margin untuk keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha teh kelor lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

b. Nilai Tambah Produk Olahan Bahan Baku Komoditas Kelor di Kabupaten Bangkalan

Kabupaten Bangkalan memiliki produk olahan berbahan baku kelor yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk olahan. Produk olahan kelor yang ada di Kabupaten Bangkalan hanya berupa serbuk. Berikut merupakan tabel nilai tambah serbuk kelor yang berada di wilayah Kabupaten Bangkalan.

Tabel 3. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Serbuk Kelor di Kabupaten Bangkalan

No	Komponen	Serbuk Kelor
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	1
2	Input bahan baku (Kg)	10
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	4
4	Faktor konversi	0,10
5	Koefisien tenaga kerja	0,40
6	Harga produk (Rp/Kg)	400.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	30.000,00
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	5.000,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	7.284,72
10	Nilai Output (Rp/Kg)	40.000,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	27.715,28
	b. Rasio nilai tambah (%)	69,29
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	12.000,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	30,00
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	15.715,28
	b. Tingkat keuntungan (%)	39,29

Lanjutan Tabel pada Halaman selanjutnya

Lanjutan Tabel 3.

No	Komponen	Serbuk Kelor
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	35.000,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	34,29
	b. Sumbangan input lain (%)	20,81
	c. Keuntungan perusahaan (%)	44,90

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

Pengolahan produk serbuk kelor yang merupakan bentuk olahan dari bahan baku komoditas kelor di Kabupaten Bangkalan yang dilakukan untuk memberikan nilai tambah, baik secara ekonomis maupun volume sehingga dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha. Hasil analisa bentuk olahan dapat dijelaskan dibawah ini.

1) Serbuk Kelor

Bahan baku pembuatan serbuk kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah serbuk kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 5.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi serbuk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 27,715,28 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi serbuk kelor adalah sebesar Rp. 27,715,28. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika serbuk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 15.715,28 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan serbuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan serbuk kelor sebesar Rp. 35.000,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 40.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 5.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 12.000 per kilogram atau sebesar 34,29 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 7.284,72 per kilogram atau sebesar 20,81 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 15.715 per kilogram atau sebesar 44,90 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha serbuk kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

c. Nilai Tambah Produk Olahan Bahan Baku Komoditas Kelor di Kabupaten Banyuwangi

Kabupaten Banyuwangi memiliki berbagai produk olahan berbahan baku kelor yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk olahan. Produk olahan kelor yang ada di Kabupaten Banyuwangi terdiri dari serbuk kelor, teh celup jahe kelor, teh celup melati kelor, teh celup kelor, mie kelor, tortilla kelor dan tortilla lemuru kelor. Berikut merupakan tabel nilai tambah produk olahan kelor yang berada di wilayah Kabupaten Banyuwangi.

Tabel 4. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Olahan Kelor di Kabupaten Banyuwangi

No	Komponen	Serbuk Kelor	Teh Celup Kelor Jahe	Teh Melati Celup Kelor	Teh Celup Kelor
Output, Input dan Harga					
1	Output (Kg)	5	4	3	1
2	Input bahan baku (Kg)	350,00	20,00	17,00	7,00

Lanjutan Tabel pada Halaman Selanjutnya

Lanjutan Tabel 4.

No	Komponen	Serbuk Kelor	Teh Celup Kelor Jahe	Teh Melati Celup Kelor	Teh Celup Kelor
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	4	4	4	4
4	Faktor konversi	0,14	0,20	0,20	0,20
5	Koefisien tenaga kerja	0,01	0,20	0,24	0,57
6	Harga produk (Rp/Kg)	85.000,00	625.000,00	715.000,00	525.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00
Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	2.500,00	14.500,00	58.500,00	2.500,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	1.090,67	54.976,81	56.002,12	65.248,02
10	Nilai Output (Rp/Kg)	12.142,86	125.250,00	143.336,47	104.400,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	8.552,18	55.773,19	28.834,35	36.651,98
	b. Rasio nilai tambah (%)	70,43	44,53	20,12	35,11
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	285,71	5.000,00	5.882,35	14.285,71
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	2,35	3,99	4,10	13,68
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	8.266,47	50.773,19	22.951,99	22.366,27
	b. Tingkat keuntungan (%)	68,08	40,54	16,01	21,42
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Marjin (Rp/Kg)	9.642,86	110.750,00	84.836,47	101.900,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	2,96	4,51	6,93	14,02
	b. Sumbangan input lain (%)	11,31	49,64	66,01	64,03
	c. Keuntungan perusahaan (%)	85,73	45,84	27,05	21,95

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

Pengolahan berbagai macam produk olahan kelor yang merupakan bentuk olahan dari bahan baku komoditas kelor di Kabupaten Banyuwangi yang dilakukan untuk memberikan nilai tambah, baik secara ekonomis maupun volume sehingga dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha. Hasil analisa bentuk olahan dapat dijelaskan dibawah ini.

1) Serbuk Kelor

Bahan baku pembuatan serbuk kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya silica gel, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah serbuk kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 2.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi serbuk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 8.552,18 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi serbuk kelor adalah sebesar Rp. 8.552,18. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika serbuk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 8.266,47 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan serbuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan serbuk kelor sebesar Rp. 9.642,86 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 12.142,86 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 2.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang di distribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 285,71 per kilogram atau sebesar 2,96 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 1.090,67 per kilogram atau sebesar 11,31 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 8.266,47 per kilogram atau sebesar 85,73 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil

distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha serbuk kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

2) Teh Celup Kelor Jahe

Bahan baku pembuatan teh celup kelor jahe terdiri dari daun kelor dan jahe sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kertas kasa, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh celup kelor jahe. Daun kelor dan jahe yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 20 kg yang dibeli dengan harga Rp. 14.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan jahe menjadi teh celup kelor jahe memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 55.773,19 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan jahe menjadi teh celup kelor jahe adalah sebesar Rp. 55.773,19. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh celup kelor jahe sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 50.773,19 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan jahe dalam pembuatan teh celup kelor jahe adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan teh celup kelor jahe sebesar Rp. 110.750,00 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 125.250,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 14.500,00 per kilogram. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 5.000,00 per kilogram atau sebesar 4,51 persen. Margin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 54.976,81 per kilogram atau sebesar 49,64 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 50.773,19 per kilogram atau sebesar 45,84 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh celup kelor jahe lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

3) Teh Celup Melati Kelor

Bahan baku pembuatan teh celup melati kelor terdiri dari daun kelor dan melati sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kertas kasa, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh celup melati kelor. Daun kelor dan melati yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 17 kg yang dibeli dengan harga Rp. 58.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan melati menjadi teh celup melati kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 28.834,35 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan melati menjadi teh celup melati kelor adalah sebesar Rp. 28.834,35. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh celup melati kelor sudah terjual dipasaran adalah sebesar Rp. 22.951,99 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan melati dalam pembuatan teh celup melati kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan teh celup melati kelor sebesar Rp. 84.836,47 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 143.336,47 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 58.500,00 per kilogram. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 5.882,35 per kilogram atau sebesar 6,93 persen. Margin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 56.002,12 per kilogram atau sebesar 66,01 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 22.951,99 per kilogram atau sebesar 27,05 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan

atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh celup melati kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

4) Teh Celup Kelor

Bahan baku pembuatan teh celup kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kertas kasa, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh celup kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 7 kg yang dibeli dengan harga Rp. 2.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi teh celup kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 36.651,98 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi teh celup kelor adalah sebesar Rp. 36.651,98. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh celup kelor sudah terjual dipasaran adalah sebesar Rp. 22.366,27 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan melati dalam pembuatan teh celup kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan teh celup kelor sebesar Rp. 101.900,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 104.400,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 52.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 14.285,71 per kilogram atau sebesar 14,02 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 65.248,02 per kilogram atau sebesar 64,03 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 22.366,27 per kilogram atau sebesar 21,95 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh celup kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Perhitungan nilai tambah olahan yang lain di Kabupaten Banyuwangi dapat disajikan dibawah ini.

Tabel 5. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Olahan Kelor di Kabupaten Banyuwangi

No	Komponen	Mie Kelor	Tortila Kelor	Tortila Lemuru Kelor
Output, Input dan Harga				
1	Output (Kg)	2	5	5
2	Input bahan baku (Kg)	1,85	2,05	3,5
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	2	3	3
4	Faktor konversi	1,08	2,44	1,43
5	Koefisien tenaga kerja	1,08	1,46	0,86
6	Harga produk (Rp/Kg)	100.000,00	45.000,00	60.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	25.000,00	25.000,00	25.000,00
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	11.000,00	11.000,00	31.000,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	16.442,94	48.936,31	29.091,27
10	Nilai Output (Rp/Kg)	108.108,11	109.756,10	85.714,29
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	80.665,17	49.819,78	25.623,02
	b. Rasio nilai tambah (%)	74,62	45,39	29,89
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	27.027,03	36.585,37	21.428,57
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	25,00	33,33	25,00

Lanjutan Tabel pada Halaman Selanjutnya

Lanjutan Tabel 5.

No	Komponen	Mie Kelor	Tortila Kelor	Tortila Lemuru Kelor
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	53.638,14	13.234,42	4.194,44
	b. Tingkat keuntungan (%)	49,62	12,06	4,89
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14	Marjin (Rp/Kg)	97.108,11	98.756,10	54.714,29
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	27,83	37,05	39,16
	b. Sumbangan input lain (%)	16,93	49,55	53,17
	c. Keuntungan perusahaan (%)	55,24	13,40	7,67

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

5) Mie Kelor

Bahan baku pembuatan mie kelor terdiri dari daun kelor dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan telur, bawang putih, garam, masako, bawang prei dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah mie kelor. Daun kelor dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,85 kg yang dibeli dengan harga Rp. 11.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan terigu menjadi mie kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 80.665,17 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan terigu menjadi mie kelor adalah sebesar Rp. 80.665,17. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika mie kelor sudah terjual dipasaran adalah sebesar Rp. 53.638,14 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan terigu dalam pembuatan mie kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan mie kelor sebesar Rp. 97.108,11 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 108.108,11 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 11.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 27.027,03 per kilogram atau sebesar 27,83 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 16.442,94 per kilogram atau sebesar 16,93 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 53.638,14 per kilogram atau sebesar 55,24 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha mie kelor lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

6) Tortila Kelor

Bahan baku pembuatan tortila kelor terdiri dari daun kelor dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan jagung, bawang putih, garam, masako, kanji, mentega, minyak goreng dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah tortila kelor. Daun kelor dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 2,05 kg yang dibeli dengan harga Rp. 11.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan terigu menjadi tortila kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 49.819,78 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan terigu menjadi tortila kelor adalah sebesar Rp. 49.819,78. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika tortila kelor sudah terjual dipasaran adalah sebesar Rp. 13.234 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan terigu dalam pembuatan tortila kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan tortila kelor sebesar Rp. 98.756,10 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 109.756,10 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 11.000,00 per kilogram.

Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 36.585,37 per kilogram atau sebesar 37,05 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 48.936,31 per kilogram atau sebesar 49,55 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 13.234,42 per kilogram atau sebesar 13,40 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha tortila kelor lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

7) Tortila Lemuru Kelor

Bahan baku pembuatan tortila lemuru kelor terdiri dari daun kelor, ikan lemuru dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan jagung, bawang putih, garam, masako, kanji, mentega, minyak goreng dan kemasan sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah tortila lemuru kelor. Daun kelor, ikan lemuru dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 3,5 kg yang dibeli dengan harga Rp. 31.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor, ikan lemuru dan terigu menjadi tortila lemuru kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 25.623,02 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor, ikan lemuru dan terigu menjadi tortila lemuru kelor adalah sebesar Rp. 25.623,02. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika tortila kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 4.194,44 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor, ikan lemuru dan terigu dalam pembuatan tortila lemuru kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan tortila lemuru kelor sebesar Rp. 54.714,29 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 85.714,29 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 31.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 21.428,57 per kilogram atau sebesar 39,16 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 29.091,27 per kilogram atau sebesar 53,17 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 4.194,44 per kilogram atau sebesar 7,67 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha tortila lemuru kelor lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

d. Nilai Tambah Produk Olahan Bahan Baku Komoditas Kelor di Kabupaten Bojonegoro

Kabupaten Bojonegoro memiliki berbagai produk olahan berbahan baku kelor yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam bentuk olahan. Produk olahan kelor yang ada di Kabupaten Bojonegoro terdiri dari Tepung Kelor, Teh celup kelor, Teh Tubruk Kelor, Nastar Kelor, Pertolo Kelor, Semprit Kelor, Stik Kelor, dan Kerupuk Kelor. Berikut merupakan tabel nilai tambah produk olahan kelor yang berada di wilayah Kabupaten Bojonegoro.

Tabel 6. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Olahan Kelor di Kabupaten Bojonegoro

No	Komponen	Tepung Kelor	Teh Celup Lestari	Teh Celup Sri Rejeki	Teh Tubruk Kelor
Output, Input dan Harga					
1	Output (Kg)	1	1	2	2
2	Input bahan baku (Kg)	10,00	15,00	10,00	10,00

Lanjutan Tabel pada Halaman Selanjutnya

Lanjutan Tabel 6.

No	Komponen	Tepung Kelor	Teh Celup Lestari	Teh Celup Sri Rejeki	Teh Tubruk Kelor
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	4	4	4	4
4	Faktor konversi	0,10	0,07	0,20	0,20
5	Koefisien tenaga kerja	0,40	0,27	0,40	0,40
6	Harga produk (Rp/Kg)	250.000,00	500.000,00	500.000,00	200.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00
Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	6.000,00	10.000,00	6.000,00	6.000,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	4.268,40	6.132,41	32.448,61	7.890,28
10	Nilai Output (Rp/Kg)	25.000,00	33.333,33	100.000,00	40.000,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	14.731,60	17.200,93	61.551,39	26.109,72
	b. Rasio nilai tambah (%)	58,93	51,60	61,55	65,27
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	10.000,00	6.666,67	10.000,00	10.000,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	40,00	20,00	10,00	25,00
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	4.731,60	10.534,26	51.551,39	16.109,72
	b. Tingkat keuntungan (%)	18,93	31,60	51,55	40,27
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Marjin (Rp/Kg)	19.000,00	23.333,33	94.000,00	34.000,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	52,63	28,57	10,64	29,41
	b. Sumbangan input lain (%)	22,47	26,28	34,52	23,21
	c. Keuntungan perusahaan (%)	24,90	45,15	54,84	47,38

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

Pengolahan berbagai macam produk olahan kelor yang merupakan bentuk olahan dari bahan baku komoditas kelor di Kabupaten Bojonegoro yang dilakukan untuk memberikan nilai tambah, baik secara ekonomis maupun volume sehingga dapat memberikan keuntungan bagi pengusaha. Hasil analisa bentuk olahan dapat dijelaskan dibawah ini.

1) Tepung Kelor

Bahan baku pembuatan Tepung kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama, sedangkan aluminium Foil (Kemasan) dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah serbuk kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 6.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi tepung kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 14.731,60 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi tepung kelor adalah sebesar Rp. 14.731,60. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika tepung kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 4.731,60 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan serbuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan tepung kelor sebesar Rp. 19.000,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 25.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 6.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian di distribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram atau sebesar 52,63 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 4.268,40 per kilogram atau sebesar 22,47 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 4.731,60 per kilogram atau sebesar 24,90 persen, yang

merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada margin untuk keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha tepung kelor lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

2) Teh Celup Kelor Lestari

Bahan baku pembuatan teh celup kelor Lestari terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kantong kertas, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh celup kelor lestari. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 15 kg yang dibeli dengan harga Rp. 10.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi teh celup kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 17.200,93 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi teh celup kelor adalah sebesar Rp. 17.200,93. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh celup kelor sudah terjual dipasaran adalah sebesar Rp. 10.534,26 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh celup kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan teh celup kelor sebesar Rp. 23.333,33 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 33.333,33 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 6.666,67 per kilogram atau sebesar 28,57 persen. Margin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 6.132,41 per kilogram atau sebesar 26,28 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 10.534,26 per kilogram atau sebesar 45,15 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh celup kelor Lestari lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

3) Teh Celup Kelor Sri Rejeki

Bahan baku pembuatan teh celup kelor Sri Rejeki terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya kantong kertas, kemasan dan listrik sebagai kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh celup kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 6.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi teh celup kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 61.551,39 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi teh celup melati kelor adalah sebesar Rp. 61.551,39. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh celup kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 51.551,39 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh celup kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan teh celup kelor sebesar Rp. 94.000,00 per kilogram. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 100.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 6.000,00 per kilogram. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram atau sebesar 10,64 persen. Margin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 32.448,61 per kilogram atau sebesar 34,52 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 51.551,39 per kilogram atau sebesar 54,84 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi margin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada margin pendapatan

atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh celup kelor Sri Rejeki lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

4) Teh Tubruk Kelor Sri Rejeki

Bahan baku pembuatan teh tubruk kelor terdiri dari daun kelor sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya Aluminium Foil (kemasan) dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah teh tubruk kelor. Daun kelor yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 10 kg yang dibeli dengan harga Rp. 6.000,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor menjadi teh tubruk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 26.109,72 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor menjadi teh tubruk kelor adalah sebesar Rp. 26.109,72. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika teh tubruk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 16.109,72 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh tubruk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan teh tubruk kelor sebesar Rp. 34.000,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 40.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 6.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 10.000,00 per kilogram atau sebesar 29,41 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 7.890,28 per kilogram atau sebesar 23,21 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 16.109,72 per kilogram atau sebesar 47,38 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih besar daripada marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh tubruk kelor Sri Rejeki lebih mementingkan keuntungan perusahaan atau industrinya daripada pendapatan atau imbalan tenaga kerja.

Tabel 7. Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Pengolahan Produk Olahan Kelor di Kabupaten Bojonegoro

No	Komponen	Nastar Kelor	Pertolo Kelor	Sempurit Kelor	Stik	Kerupuk
Output, Input dan Harga						
1	Output (Kg)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2
2	Input bahan baku (Kg)	1,02	1,04	1,02	1,12	1,50
3	Tenaga kerja (Jam/Hari)	2	2	2	2	3
4	Faktor konversi	1,47	1,44	1,47	1,34	0,80
5	Koefisien tenaga kerja	1,96	1,92	1,96	1,79	2,00
6	Harga produk (Rp/Kg)	150.000,00	135.000,00	130.000,00	135.000,00	120.000,00
7	Upah tenaga kerja (Rp)	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00	25.000,00
Penerimaan dan Keuntungan						
8	Harga Input bahan baku (Rp/Kg)	88.500,00	98.000,00	88.500,00	94.500,00	12.500,00
9	Nilai <i>Intermediet Cost</i> (Rp/Kg)	56.865,47	45.403,31	51.424,29	40.151,29	11.686,57
10	Nilai Output (Rp/Kg)	220.588,24	194.711,54	191.176,47	180.803,57	96.000,00
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	75.222,77	51.308,23	51.252,18	46.152,28	71.813,43
	b. Rasio nilai tambah (%)	34,10	26,35	26,81	25,53	74,81
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	49.019,61	48.076,92	49.019,61	44.642,86	50.000,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	22,22	24,69	25,64	24,69	52,08

Lanjutan Tabel pada Halaman Selanjutnya

Lanjutan Tabel 7.

No	Komponen	Nastar Kelor	Pertolo Kelor	Semprit Kelor	Stik	Kerupuk
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	26.203,16	3.231,30	2.232,57	1.509,42	21.813,43
	b. Tingkat keuntungan (%)	11,88	1,66	1,17	0,83	22,72
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi						
14	Marjin (Rp/Kg)	132.088,24	96.711,54	102.676,47	86.303,57	83.500,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	37,11	49,71	47,74	51,73	59,88
	b. Sumbangan input lain (%)	43,05	46,95	50,08	46,52	14,00
	c. Keuntungan perusahaan (%)	19,84	3,34	2,17	1,75	26,12

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

5) Nastar Kelor Arum Roso

Bahan baku pembuatan Nastar Kelor Arum Roso terdiri dari tepung kelor dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya telur, mentega, gula halus, minyak goreng, nanas, aluminium foil (kemasan), gula pasir dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah Nastar Kelor. tepung kelor dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,02 kg yang dibeli dengan harga Rp. 10.100,00 per kilogram. Pengolahan tepung kelor dan terigu menjadi nastar kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 75.222,77 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram tepung kelor dan terigu menjadi nastar kelor adalah sebesar Rp. 75.222,77. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika nastar kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 26.203,16 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan tepung kelor dan terigu dalam pembuatan nastar kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan nastar kelor sebesar Rp. 132.088,24 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 220.588,24 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 88.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 49.019,61 per kilogram atau sebesar 37,11 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 56.865,47 per kilogram atau sebesar 43,05 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 26.203,16 per kilogram atau sebesar 19,84 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada marjin keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha nastar kelor Arum Roso lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

6) Pertolo Kelor Arum Roso

Bahan baku pembuatan Pertolo Kelor Arum Roso terdiri dari tepung kelor, daun kelor, dan tepung ketan sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya mentega, telur, gula pasir, minyak goreng, kemasan dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah pertolo kelor. tepung kelor, daun kelor, dan tepung ketan yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,04 kg yang dibeli dengan harga Rp. 13.720,00 per kilogram. Pengolahan tepung kelor, daun kelor, dan tepung ketan menjadi pertolo kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 51.308,23 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram tepung kelor, daun kelor, dan tepung ketan menjadi pertolo kelor adalah sebesar Rp. 51.308,23. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika pertolo kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 3.231,30 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan tepung kelor, daun kelor, dan tepung ketan dalam pembuatan pertolo kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan pertolo kelor sebesar Rp. 96.711,54 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 194.711,54 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 98.000,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 48.076,92 per kilogram atau sebesar 49,71 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 45.403,31 per kilogram atau sebesar 46,95 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 3.231,30 per kilogram atau sebesar 3,34 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar daripada marjin keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha pertolo kelor Arum Roso lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

7) Semprit Kelor Arum Roso

Bahan baku pembuatan Semprit Kelor Arum Roso terdiri dari tepung kelor dan terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya telur, mentega, gula halus, minyak goreng, Aluminium Foil (kemasan) dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah semprit kelor. tepung kelor dan terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,02 kg yang dibeli dengan harga Rp. 10.100,00 per kilogram. Pengolahan tepung kelor dan terigu menjadi semprit kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 51.252,18 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram tepung kelor dan terigu menjadi semprit kelor adalah sebesar Rp. 51.252,18. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika semprit kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 2.232,57 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan tepung kelor dan terigu dalam pembuatan semprit kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan semprit kelor sebesar Rp. 102.676,47 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 191.176,47 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 88.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 49.019,61 per kilogram atau sebesar 47,74 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 51.424,29 per kilogram atau sebesar 50,08 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 2.232,57 per kilogram atau sebesar 2,17 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih kecil dibanding marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha semprit kelor Arum Roso lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

8) Stik Kelor Arum Roso

Bahan baku pembuatan Stik Kelor Arum Roso terdiri dari tepung kelor, daun kelor, dan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya mentega, telur, bawang putih, garam, minyak goreng, kemasan dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah stik kelor. tepung kelor, daun kelor, dan tepung terigu yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,12 kg yang dibeli dengan harga Rp. 10.700,00 per kilogram. Pengolahan tepung kelor, daun kelor, dan tepung terigu menjadi stik kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 46.152,28 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram tepung kelor, daun kelor, dan tepung terigu menjadi stik kelor adalah sebesar Rp. 46.152,28. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika stik kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 1.509,42 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan tepung kelor, daun kelor, dan tepung terigu dalam pembuatan stik kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan stik kelor sebesar Rp. 86.303,57 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 180.803,57 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 94.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 44.642,86 per kilogram atau sebesar 51,73 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 40.151,29 per kilogram atau sebesar 46,52 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 1.509,42 per kilogram atau sebesar 1,75 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk pendapatan atau imbalan tenaga kerja lebih besar dibanding marjin keuntungan perusahaan atau industri. Dalam hal ini pengusaha stik kelor Arum Roso lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

9) Kerupuk Kelor Sri Rejeki

Bahan baku pembuatan Kerupuk Kelor Sri Rejeki terdiri dari daun kelor dan tepung kanji sebagai bahan baku utama. Sedangkan biaya tepung terigu, telur, bawang putih, garam, kemasan dan listrik merupakan kebutuhan penunjang yang digunakan untuk mengolah kerupuk kelor. daun kelor dan tepung kanji yang diolah untuk satu kali proses produksi adalah sebanyak 1,5 kg yang dibeli dengan harga Rp. 9.500,00 per kilogram. Pengolahan daun kelor dan tepung kanji menjadi kerupuk kelor memberikan nilai tambah yang positif dengan ditunjukkan dari nilai tambah yang lebih dari satu yaitu sebesar Rp. 71.813,43 per kilogram bahan baku, yang artinya penerimaan pengusaha setiap mengolah satu kilogram daun kelor dan tepung kanji menjadi kerupuk kelor adalah sebesar Rp. 71.813,43. Sedangkan keuntungan yang didapatkan ketika kerupuk kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp. 21.813,43 per kilogram bahan baku, yang artinya dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dan tepung kanji dalam pembuatan kerupuk kelor adalah menguntungkan.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh marjin dari pengolahan kerupuk kelor sebesar Rp. 83.500,00 per kilogram. Marjin ini merupakan selisih harga atau nilai produksi sebesar Rp. 96.000,00 per kilogram dengan nilai input atau harga bahan baku sebesar Rp. 12.500,00 per kilogram. Marjin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan juga keuntungan perusahaan atau industri. Marjin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar Rp. 50.000,00 per kilogram atau sebesar 59,88 persen. Marjin untuk sumbangan input lain adalah sebesar Rp. 11.686,57 per kilogram atau sebesar 14,00 persen. Sedangkan marjin untuk keuntungan perusahaan atau industri adalah sebesar Rp. 21.813,43 per kilogram atau sebesar 26,12 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atau industri atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen. Dari hasil distribusi marjin keuntungan perusahaan atau industri tersebut didapatkan kesimpulan bahwa margin untuk keuntungan perusahaan atau industri lebih kecil dibanding marjin pendapatan atau imbalan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha kerupuk kelor Sri Rejeki lebih mementingkan pendapatan atau imbalan tenaga kerja daripada keuntungan perusahaan atau industrinya.

KESIMPULAN

Pengolahan komoditas kelor menjadi beberapa produk dapat memberikan nilai tambah. Produk olahan kelor antara lain serbuk kelor, serbuk benalu kelor, stik kelor, kerupuk kelor, teh kelor di Kabupaten Sumenep; produk serbuk kelor di Kabupaten Bangkalan; Produk serbuk kelor, teh celup kelor jahe, teh melati celup kelor, teh celup kelor, mie kelor, tortila kelor, tortila lemuru kelor di Kabupaten Banyuwangi; dan produk tepung kelor, teh celup lestari, teh celup sri rejeki, teh tubruk kelor, nastar kelor, pertolo kelor, semprit kelor, stik kelor dan kerupuk kelor di Kabupaten Bojonegoro. Produk olahan komoditas kelor tersebut memiliki keuntungan nilai tambah per 1 kg bahan baku yang bernilai positif.

DAFTAR PUSTAKA

Hasanah, Uswatun, Mayshuri dan Djuwari. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen*. Jurnal Ilmu Pertanian. Vol. 18 (3) : 141-149.

- Hidayat, S., Marimin, Ani Suryani, Sukardi dan Mohamad Yani. 2012. Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 22 (1): 22-31.
- Indarwati, Viana, Soetrisno dan Sudarko. *Analisis Kelayakan Finansial, Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Komoditas Salak di Kabupaten Jember*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol. 8 (3) : 25-37.
- Isnain, Wahyudi dan Nurhaedah M. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Bagi Masyarakat. *Jurnal Info Teknis EBONI*. Vol. 14(1) : 63-75.
- Lestari, Ayu Fitri dan Intan Puspita Sari. 2018. *Kelor Sebagai Upaya Pemberdayaan Untuk Meningkatkan Produktivitas Ibu Rumah Tangga*. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk*. Vol. 9 (2) : 1429-1444.
- Maharani dan Darmiati Dahar. 2018. *Analisis Nilai Tambah Kopra di Kecamatan Patilanggio Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol 11 (2) : 31-35.
- Marimin dan Nurul Maghfiroh. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor : IPB Press.
- Mishra, SP, Pankaj Singh and Sanjay Signh. 2012. *Processing of Moringa Oleifera Leaves for Human Consumption*. *Buletin of Environment, Pharmacology and Life Sciences (BEPLS)*. Vol 2 (1) : 28-31.
- Mridha, M.A.U. 2015. *Prospects of Moringa Cultivation in Saudi Arabia*. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*. Vol. 5 (3) : 39-46.
- Nazir, M. 2003. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Purwatiningsih, Rini dan Adi Ismanto. *Analisis Nilai Tambah dan Evaluasi Kelayakan Usaha Rajangan Tembakau Samporis*. *Jurnas Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol. 9 (1): 69-74.
- Rudianto, A., Syam dan Alharini, S. 2014. Studi Pembuatan dan Analisis Zat Gizi pada produk biskuit moringa oleifera dengan substitusi tepung daun kelor. <http://repository.unhas.ac.id>. Diakses tanggal 30 April 2018.
- Saravanakumaran, R, C.Sekhar dan S. Murugesan. 2019. *Value Addition, Nutritional Parameters and Quality Certification in Exportable Organic Moringa Produce*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*. Vol. 8 (1): 813-828.
- Sudiyono. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Soetrisno. 2007. *Daya Saing Pertanian Dalam Tinjauan Analisis*. Bayumedia. Malang.
- Wira'artha I.C, Negoro N.P dan Prasetyo E.N. 2017. *Analisis Pengambilan Keputusan dan Strategi Pemasaran di Tingkat Kebutuhan Kelor Indonesia (Kasus Agribisnis: Kelor Madura)*. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. Vol.6 (2) : D293-D296.