

Analisis Nilai Tambah Keripik Nangka pada Agroindustri UD Dua Dewi di Kabupaten Jember

Lilik Laeliah¹ dan Jani Januar²

¹ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 1;
liliklaeliah381@gmail.com

² Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 2;
dekanfp_jani@unej.ac.id

* Correspondence: liliklaeliah381@gmail.com ; Tel: +082332840884

Abstract: *Jackfruit is one of the horticultural commodities which are included in Floriculture. Jackfruit chips is one of the processed product of jackfruit be jackfruit chips. the product became a superior product at UD Dua Dewi. UD Dua Dewi has an initiative to process jackfruit into jackfruit chips so that provide added value to the jackfruit, have a higher economic value and longer shelf life. The production scale of UD Dua Dewi in one production process produced 5 kg of jackfruit chips from 75 kg of raw material from jackfruit. This study aims to determine: (1) the Value added of the processed product of jackfruit be jackfruit chips on UD Dua Dewi. The method of data collection is done by interviews and field observations to find out the conditions and facts in the field. The sampling method used is Purposive sampling. The tools of analytical used the value added analysis of the Hayami method. The results showed that: Processing of jackfruit into jackfruit chips in agroindustry UD Dua Dewi was classified as giving a medium added value with a value added of 3,100.83 and a ratio of value added is 35.78%.*

Keywords: *Jackfruit Chips, Agroindustry of UD Dua Dewi, Added Value*

Abstrak: Nangka merupakan salah satu komoditas hortikultura yang termasuk dalam Floriculture. Keripik nangka merupakan salah satu produk olahan dari nangka menjadi keripik nangka. produk tersebut menjadi produk unggulan pada UD Dua Dewi. UD Dua Dewi mempunyai inisiatif untuk mengolah buah nangka menjadi keripik nangka sehingga memberikan nilai tambah terhadap buah nangka, memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan daya simpan lebih lama. Skala produksi UD Dua Dewi dalam satu kali proses produksi menghasilkan 5 kg keripik nangka yang berasal dari bahan baku buah nangka sebesar 75 kg. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) nilai tambah nangka menjadi keripik nangka UD Dua Dewi. Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan wawancara dan observasi lapang agar mengetahui keadaan dan fakta yang berada di lapang. Metode pengambilan contoh yang digunakan adalah Purposive sampling. Alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: Pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka pada agroindustri UD Dua Dewi tergolong memberikan nilai tambah yang sedang dengan besar nilai tambah sebesar 3.100,83 dan rasio nilai tambah sebesar 35,78%.

Kata kunci: Keripik Nangka, agroindustri UD Dua Dewi, Nilai Tambah.

1. Pendahuluan

Menurut Nurmedika et al., (2002), nangka adalah salah satu buah tropis yang belum mendapat prioritas, baik daerah maupun nasional tetapi berpotensi dikembangkan dalam skala agribisnis. Selama ini masyarakat umum menanam nangka hanya sebagai tanaman peneduh di pekarangan rumah ataupun sebagai tanaman tumpangsari di kebun. Masih jarang petani yang membudidayakan tanaman nangka secara khusus. Produksi tanaman nangka di Indonesia pada tahun 2011 sampai 2013 mengalami kenaikan. Produksi nangka pada tahun 2011 sebesar 597.585 ton, tahun 2012 produksi nangka menjadi lebih meningkat dari tahun sebelumnya yaitu sebesar 661.935 ton. Produksi nangka pada tahun 2013 juga mengalami peningkatan yaitu sebesar 640.072 ton.

Kabupaten Jember terbukti memiliki produksi nangka yang baik karena dapat dibuktikan dengan hasil produksi nangka yang semakin meningkat setiap tahunnya. Namun apabila dibandingkan dengan tanaman hortikultura lainnya tanaman nangka merupakan tanaman yang memiliki produksi yang lebih rendah daripada yang lainnya. Hal tersebut disebabkan pemanfaatan nangka yang masih terbatas, serta buah nangka yang mudah busuk dan prospek pasar buah nangka ini masih rendah. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan peningkatan kegiatan-kegiatan industri pengolahan hasil pertanian. Melalui industrialisasi pertanian diharapkan selain mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) juga akan meningkatkan permintaan terhadap komoditas pertanian sebagai bahan baku industri pengolahan hasil pertanian.

Salah satu agroindustri yang mengolah nangka menjadi keripik nangka adalah UD Dua Dewi. UD Dua Dewi merupakan salah satu agroindustri yang bergerak dalam bidang pengolahan keripik nangka. Agroindustri ini mengolah buah nangka segar menjadi keripik nangka yang gurih dan lezat sehingga lebih diminati oleh masyarakat. Agroindustri keripik nangka ini merupakan inovasi baru dari olahan buah nangka segar yang diolah sedemikian rupa dijadikan keripik. Bahan baku utama yang digunakan dalam pengolahan keripik adalah buah nangka segar diolah dengan menggunakan alat dan mesin yang modern serta menggunakan lemari pembeku. Keripik nangka memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan nilai produksi dengan tetap memperhatikan pengalokasian biaya produksi yang dikeluarkan.

UD Dua Dewi telah berdiri sejak tahun 2013 dengan memproduksi berbagai macam produk seperti keripik nangka, keripik pisang, keripik pepaya, keripik salak, kopi pinang dan keripik edamame. UD dua Dewi memiliki 12 karyawan yang bekerja untuk mengolah produk tersebut. Namun pada saat ini, keripik nangka menjadi produk andalan UD Dua Dewi karena pemasaran keripik nangka sendiri tidak hanya dilakukan di dalam negeri bahkan telah dipasarkan hingga ke luar negeri. Permintaan yang tinggi akan keripik nangka dan adanya prospek pasar yang baik membuat keripik nangka terus meningkatkan produksi. Hal ini dapat terlihat pada produksi keripik nangka UD Dua Dewi yang mengalami peningkatan. Peningkatan produksi ini terjadi terutama pada saat musim panen raya buah nangka. Pada saat musim panen raya, ketersediaan buah nangka menjadi melimpah sehingga harga jual buah nangka menjadi rendah dan terjadi persaingan antar petani untuk menjual buah nangka. Petani menjual buah nangka dengan harga murah sebab jika dibiarkan dan tidak dijual buah nangka menjadi cepat rusak. Ketersediaan buah nangka yang melimpah ini menyebabkan pihak agroindustri

membutuhkan karyawan tambahan untuk mengolah buah nangka agar tidak busuk. Dengan adanya kegiatan pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melewati proses produksi, maka akan memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar jika dibandingkan dengan tanpa melalui proses produksi. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diberikan buah nangka sebagai bahan baku keripik nangka maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dilakukan tersebut efisien dan memberikan keuntungan. Setiap usaha yang dilakukan diharapkan dapat memberikan laba yang sebesar-besarnya dengan jalan memaksimalkan pendapatan dan meminimumkan biaya. Berdasarkan latar belakang tersebut penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) nilai tambah usaha pengolahan keripik nangka pada UD Dua Dewi di kecamatan Puger Kabupaten Jember.

2. Metode

Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive method*). Penentuan daerah penelitian didasarkan pertimbangan bahwa pada Dusun Lengkong Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember terdapat satu-satunya agroindustri yang mengolah buah nangka menjadi keripik nangka. Kabupaten Jember memiliki 4 agroindustri pengolahan keripik nangka dan salah satu agroindustri yang paling berpotensi adalah UD. Dua Dewi. Selain itu, UD Dua Dewi memiliki prospek yang cukup tinggi jika dilihat dari skala usaha dan pemasarannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan metode analitis. Metode analitis digunakan untuk menghitung nilai tambah agroindustri keripik nangka pada agroindustri UD Dua Dewi di Kabupaten Jember.

Metode pengambilan sampel menggunakan metode *Purposive sampling*. Pada penelitian ini, *purposive sampling* digunakan untuk memilih sampel yang mampu menjelaskan mengenai nilai tambah keripik nangka pada UD Dua Dewi di Dusun Lengkong Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Pemilihan sampel tersebut didasarkan atas kriteria kedudukan, pengetahuan dan pengalaman kerja. Peneliti menentukan sampel yang terdiri dari pemilik agroindustri UD Dua Dewi. Pemilik agroindustri dipilih sebagai sampel penelitian dikarenakan pemilik agroindustri lebih memahami mengenai seluk beluk perusahaan, proses produksi, kondisi keuangan, kebutuhan input dan kapasitas produksi perusahaan..

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Wawancara dan observasi termasuk dalam data primer sedangkan studi dokumentasi termasuk dalam data sekunder. Data primer yang dibutuhkan meliputi data kebutuhan bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, data hasil produksi, peralatan produksi, proses pengolahan dan sumbangan input lain. Selain itu observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara langsung pada obyek yang diamati dilapang. Data sekunder meliputi data dari direktorat jenderal hortikultura, Badan Pusat statistik, jurnal ilmiah serta data dari dinas pertanian yang berhubungan dan mendukung penelitian ini.

Pengujian hipotesis mengenai nilai tambah keripik nangka pada agroindustri UD. Dua Dewi menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami. Nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurangi nilai harga bahan baku dan harga input lain, sehingga secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$VA = NP - IC$$

Keterangan :

VA = Value Added (Rp/Kg)

NP = Nilai Produksi (Rp/Kg)

IC = Intermediate Cost yaitu biaya-biaya yang menunjang dalam proses produksi selain biaya tenaga kerja (Rp/Kg)

Kriteria pengambilan keputusan:

- a. $VA > 0$: agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi mampu memberikan nilai tambah positif.
- b. $VA \leq 0$: agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi belum mampu memberikan nilai tambah positif.

Prosedur perhitungan analisis nilai tambah pada produk keripik nangka dengan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Pada Produk Keripik Nangka

Keluaran (Output) Masukan (Input) dan Harga		
1	Output Keripik Nangka (Kg/produksi)	1
2	Input bahan baku buah Nangka (Kg/produksi)	2
3	Tenaga kerja (jam/hari)	3
4	Faktor konversi (Kg output/ Kg bahan baku)	(4)=(1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja (jam/ Kg bahan baku)	(5)=(3)/(2)
6	Harga Keripik Nangka (Rp/Kg)	6
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/jam)	7
Penerimaan, Nilai Tambah dan Keuntungan setiap kilogram Keripik Nangka		
8	Nilai Input bahan baku (Rp/kg)	8
9	Total Input Lain (Rp/kg)	9
10.	Nilai Output (Rp/kg)	(10)=(4)x(6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
	b. Rasio Nilai tambah (%)	(11b)=(11a)/(10)x100
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7)
	b. Pangsa Pasar tenaga kerja (%)	(12b)=(12a)/(11a)x100
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)=(11a)-(12a)
	b. Bagian keuntungan (%)	(13b)=(13a)/(10)x100

Menurut Hubeis dalam Nabilah *et al* (2015), terdapat tiga kriteria indikator rasio nilai tambah sebagai berikut:

- a. Jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambah tergolong rendah,
- b. Jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambah tergolong sedang,
- c. Jika besarnya rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambah tergolong tinggi.

3. Hasil Analisis dan Pembahasan

Pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan serta dapat meningkatkan nilai tambah pada komoditas pertanian tersebut. Produk pertanian yang diolah menjadi barang jadi ataupun setengah jadi diharapkan dapat memberikan nilai tambah sehingga harga jual produk hasil pertanian tersebut meningkat. Nilai tambah suatu produk didapatkan dengan cara meningkatkan nilai guna

produk dengan mengubah bentuk. Salah satu agroindustri yang mengolah buah nangka menjadi keripik nangka adalah agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi.

Besarnya nilai tambah dari suatu produk pertanian menjadikan hal yang sangat penting bagi pelaku usaha. Berdasarkan nilai tambah mampu diketahui besarnya balas jasa yang diberikan dari beberapa faktor produksi yang digunakan. Analisis nilai tambah merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan untuk melihat adanya keterkaitan antara sektor pertanian dengan sektor industri pengolahan. Berdasarkan analisis nilai tambah dapat juga digambarkan melalui pengolahan bahan baku yang menyebabkan adanya pertambahan nilai produksi. Dengan mengubah bentuk dari komoditas tersebut, maka akan meningkatkan nilai dari produk tersebut. Hal ini disebabkan karena pengolahan yang baik akan menyebabkan nilai tambah produk semakin meningkat.

Nilai tambah merupakan suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan khusus terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Nilai tambah yang dikaji dalam penelitian ini yaitu nilai tambah keripik nangka, dimana keripik nangka ini berbahan baku buah nangka segar yang diproduksi oleh agroindustri UD Dua Dewi. Besarnya nilai tambah keripik nangka pada agroindustri UD Dua Dewi dihitung dengan menggunakan analisis nilai tambah metode hayami. Data perhitungan nilai tambah selama satu kali proses produksi, perhitungan input maupun output satuannya yaitu Kg/satu proses produksi. Proses produksi yang dilakukan pada pengolahan keripik nangka sebanyak empat kali dalam satu hari dan memerlukan waktu rata-rata 2 jam dalam satu kali proses produksi. Berikut adalah nilai tambah keripik nangka UD Dua Dewi pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa perhitungan nilai tambah dengan menggunakan bahan baku buah nangka segar sebanyak 75kg dapat menghasilkan keripik nangka sebesar 5 kg. Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai faktor konversi sebesar 0,07. Nilai faktor konversi ini menunjukkan bahwa untuk setiap pengolahan satu kilogram buah nangka menghasilkan 0,07 kilogram keripik nangka dalam satu kali proses produksi pada agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi.

Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,32 jam/kg, menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kilogram buah nangka membutuhkan tenaga kerja sebesar 0,32 jam. Nilai input lain merupakan nilai dari semua biaya selain biaya bahan baku utama yaitu keripik nangka dan biaya tenaga kerja. Nilai input lain meliputi biaya bahan penolong (minyak goreng), biaya bahan bakar, biaya penunjang (listrik), biaya pengemasan dan biaya penyusutan peralatan. Biaya-biaya ini yang dikeluarkan pada saat proses produksi selain biaya tenaga kerja disebut *intermediate cost*. Nilai input lain pada pengolahan keripik nangka pada agroindustri UD Dua Dewi sebesar Rp 2.065,84.

Nilai tambah keripik nangka kemasan 100 gr sebesar Rp 3.100,83/kg keripik nangka yang artinya nilai tambah setiap satu kilogram buah nangka yang diolah menjadi keripik nangka sebesar Rp 3.100,83. Ratio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Ratio nilai tambah yang diperoleh agroindustri UD Dua Dewi dalam mengolah keripik nangka sebesar 35,78%. Hal ini berarti bahwa dalam pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka memberikan nilai tambah 35,78% dari nilai produk.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Keripik Nangka UD Dua Dewi di Kabupaten Jember

No	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1	Output (keripik nangka)	Kg/hari	1	5
2	Input bahan baku Nangka (100%)	Kg/hari	2	75
3	Input tenaga kerja Pengupasan	Jam/hari	3	16
	Penggorengan			4
	Pengemasan			4
	Total Input Tenaga Kerja			24
4	Faktor konversi		$(4)=(1)/(2)$	0,07
5	Koefisien tenaga kerja	Jam/kg	$(5)=(3)/(2)$	0,32
6	Harga output (keripik nangka)	Rp/kg	6	130.000
7	Upah tenaga kerja	Rp/jam	7	3.958,33
Penerimaan dan keuntungan (Rp/Kg nangka)				
8	Nilai input bahan baku		8	
	Biaya buah nangka	Rp/kg		3500
9	Input lainnya		9	
	Biaya bahan tambahan (minyak goreng)	Rp		400
No	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
	Biaya bahan bakar (elpigi)	Rp		340
	Biaya pengemasan	Rp		166,67
	Biaya penunjang (listrik)	Rp		222,22
	Biaya penyusutan alat	Rp		936,95
	Total input lain	Rp		2.065,84
10	Nilai output	Rp/kg	$(10)=(4)\times(6)$	8.666,67
11	Nilai tambah	Rp/kg	$(11a)=(10)-(8)-(9)$	3100,83
	Rasio nilai tambah	%	$(11b)=(11a)/(10)\times 100$	35,78
12	Pendapatan tenaga kerja	Rp/kg	$(12a)=(5)\times(7)$	1266,67
	Pangsa tenaga kerja	%	$(12b)=(12a)/(11a)\times 100$	40,85
13	Keuntungan	Rp/kg	$(13a)=(11a)-(12a)$	1834,16
	Rasio Keuntungan	%	$(13b)=(13a)/(10)\times 100$	21,16

Sumber: data primer diolah tahun 2018.

Pendapatan tenaga kerja untuk setiap kilogram buah nangka yang diolah menjadi keripik nangka sebesar Rp 1.266,67 per kilogram nangka, artinya bahwa untuk setiap pengolahan 1 kg nangka menjadi keripik nangka membutuhkan biaya tenaga kerja sebesar Rp 1.266,67. Keuntungan yang diperoleh agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi adalah sebesar Rp 1.834,16/kg buah nangka, artinya bahwa untuk setiap pengolahan 1 kg buah nangka menjadi keripik nangka menghasilkan keuntungan sebesar Rp 1.834,16. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih, yaitu nilai tambah yang sudah dikurangi dengan biaya tenaga kerja. Pangsa keuntungan terhadap nilai produksi keripik nangka untuk setiap kilogram buah nangka sebesar 21,16%. Hasil rasio nilai tambah sebesar 35,78 % tergolong dalam kategori memberikan nilai tambah yang sedang, sehingga dapat dikatakan bahwa hipotesis diterima.

4. Kesimpulan

Produk olahan keripik nangka pada agroindustri keripik nangka UD Dua Dewi tergolong memberikan nilai tambah yang sedang. Hal ini dapat dilihat pada nilai tambah keripik nangka yaitu sebesar Rp 3.100,83 dengan ratio nilai tambah sebesar 35,78% per

kilogram bahan baku dalam satu kali proses produksi. Nilai tambah keripik nangka sebesar Rp 3.100,83 dapat diartikan bahwa nilai tambah setiap satu kilogram buah nangka yang diolah menjadi keripik nangka sebesar Rp 3.100,83. Ratio nilai tambah tersebut tergolong dalam kriteria nilai tambah yang sedang dimana ratio nilai tambah yang sedang yaitu 15%- 40%.

Pustaka

- Al Arif, N.R dan E. Amalia. 2010. Teori Mikroekonomi. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Bungin, H.M.B. 2011. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Fathulloh. 2006. Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Agroindustri Keripik Nangka Oven (Studi Kasus di CV. Vigour Kota Batu) Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Agroindustri Keripik Nangka Oven(Studi Kasus di CV. Vigour Kota Batu). Jurnal online, 2(1):1.
- Nurmedika., Marhawati, M., dan M.N. Alam. 2013. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu. e-J. Agrotekbis, 1 (3) : 267-273.
- Rukmana R. 2008. Budi Daya Nangka. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekartawi. 1995. Teori Ekonomi Produksi. Jakarta: Rajawali Press.
- Samsiarti dan M. Antara. 2016. Analisis Pendapatan Keripik Sukun Pada Industri Rumah Tangga "Citra Lestari Production" Di Kota Palu Sulawesi Tengah. Agrotekbis, 4(1): 121-125.
- Sa'diyah, Ana A., dan Rikawanto Eko M. 2011. Kajian Ekonomi Usahatani Kubis di Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo. Buana sains. 11(2) : 103- 108.
- Sudiyono, Armand. 2002. Pemasaran Pertanian. Malang: UMM Prees.
- Zulkarnain. 2009. Dasar-Dasar Hortikultura. Jakarta: PT Bumi Aksara.