

# Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi

Rosidatul Qomariyah<sup>1</sup>, Ebban Bagus Kuntadi<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 1; [rosidaqomariah@gmail.com](mailto:rosidaqomariah@gmail.com)

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 2; [ebban.unej@gmail.com](mailto:ebban.unej@gmail.com)

\* Correspondence: [rosidaqomariah@gmail.com](mailto:rosidaqomariah@gmail.com); Tel: +082330106963

**Abstract:** *The production of purple sweet potato plants in East Java is quite abundant however lack of optimization so it has a low selling price of around Rp. 3000 - Rp. 4000 / Kg. In order for the selling value of purple sweet potato to increase the way it does is by processing purple sweet potato into a secondary product. Agroindustry is a diversification of agricultural production that provides benefits in agricultural development . Agroindustry that does processing activities from purple sweet potato is agroindustry UD. Nula Abadi in Bondowoso District which processes sweet potatoes into flour. Then flour is processed into processed products, one of which is purple sweet potato noodles. Purple sweet potato flour has better content and also interesting results the distinctive taste and color of purple sweet potato in making noodles. Products from agroindustry are new innovations. Based on the phenomenon of researchers wanting to find out whether sweet potato noodles provide added value and agroindustry development strategies for purple sweet potato noodle products , research is needed regarding the value added analysis and development strategies of purple sweet potato noodles . The method of determining the sample used is purposive sampling based on the data sources needed with consideration of people who are considered to understand the research . Methods of data collection using interview techniques, observation and literature. The analytical method used is the Hayami method to determine the value added analysis and to use the SWOT analysis to determine the development strategy of purple sweet potato noodles. The results of this study indicate that (1) The added value of purple sweet potato noodles provides moderate added value. The added value obtained is Rp. 51,020 / Kg with a value added ratio of 57.98%. (2). The development strategy of purple sweet potato noodles are in a position that is stronger Area White-chance. So that, prospective and potential opportunities for the construction and development of agroindustry - UD. Nula Abadi in the future.*

**Keywords:** *Agroindustry UD. Nula Abadi, purple sweet potato noodles, strategy development, value added analysis,*

**Abstrak:** Hasil produksi tanaman ubi jalar ungu di daerah Jawa timur cukup melimpah namun kurangnya pengoptimalan sehingga memiliki harga jual murah berkisar Rp 3000 - Rp. 4000/ Kg. Agar nilai jual ubi jalar ungu meningkat cara yang dilakukan adalah dengan mengolah ubi jalar ungu menjadi produk sekunder. Agroindustri merupakan kegiatan diversifikasi hasil produksi pertanian yang memberikan manfaat dalam pembangunan pertanian. Agroindustri yang melakukan kegiatan pengolahan dari ubi jalar ungu adalah agroindustri UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso yang mengolah ubi jalar dijadikan tepung. Kemudian tepung diolah menjadi produk olahan salah satunya mie ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan lebih baik dan juga hasil yang menarik rasa dan warna khas dari ubi jalar ungu dalam pembuatan mie. Produk dari agroindustri merupakan inovasi baru. Berdasarkan fenomena peneliti ingin mengetahui apakah produk mie ubi jalar memberi nilai tambah dan strategi

pengembangan agroindustri terhadap produk mie ubi jalar ungu maka diperlukan penelitian terkait analisis nilai tambah dan strategi pengembangan produk mie ubi jalar ungu. Metode penentuan sampel yang digunakan yaitu *purposive sampling* di dasarkan sumber data yang dibutuhkan dengan pertimbangan orang yang dianggap mengerti terkait penelitian. Metode pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi dan studi pustaka. Metode analisis yang digunakan metode hayami untuk mengetahui analisis nilai tambah dan menggunakan analisis SWOT untuk mengetahui strategi pengembangan produk mie ubi jalar ungu. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Nilai tambah mie ubi jalar ungu memberikan nilai tambah sedang. Nilai tambah yang didapatkan sebesar Rp. 51.020/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 57,98%. (2). Strategi pengembangan mie ubi jalar ungu berada pada posisi *White Area* yaitu kuat-berpeluang. Artinya memiliki peluang yang prospektif dan potensi untuk pengerjaan dan pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi kedepannya.

**Kata kunci:** Agroindustri UD. Nula Abadi, Analisis nilai tambah, Mie ubi jalar ungu, strategi pengembangan

## 1. Pendahuluan

Keterkaitan antara sektor pertanian dan sektor industri dapat menjadi salah satu cara bagi negara berkembang terutama negara Indonesia untuk memanfaatkan potensi sumberdaya alam yang ada. Hal tersebut menjadi salah satu strategi pembangunan untuk mengoptimalkan sumberdaya dan perkembangan sektor ekonomi negara Indonesia. Strategi pembangunan dalam pengolahan hasil pertanian dengan pengembangan agroindustri yang di harapkan mampu membantu pertumbuhan ekonomi masyarakat. Agroindustri yang memadukan keterkaitan antara industri dan pertanian memberikan dampak positif untuk pembangunan melalui penciptaan lapangan kerja, pengoptimalan hasil pertanian dan perbaikan ekonomi dan pendapatan masyarakat. Agroindustri juga merupakan salah satu kawasan pertumbuhan ekonomi dengan mendorong perkembangan yang lebih lanjut bagi sektor ekonomi lainnya melalui daya tarik dari berbagai kegiatan (Dewanti,2012).

Menurut Anjasari *et all* (2016), Kabupaten Bondowoso mayoritas penduduknya bermata pencaharaian sebagai petani. Salah satu sektor pangan yang ada di Kabupaten Bondowoso adalah tanaman ubi jalar. Namun, produksi ubi jalar di Kabupaten Bondowoso hanya ada di beberapa Kecamatan, hal itu disebabkan karena faktor lingkungan yang tidak cocok untuk ditanami ubi jalar. Banyak masyarakat yang masih belum mengetahui manfaat dari ubi jalar. Industri olahan pangan diarahkan pada pemanfaatan pangan lokal untuk mendukung program ketahanan pangan nasional. Berbagai macam produk olahan melalui kegiatan diversifikasi pangan dapat memberi nilai tambah. Ubi jalar bisa diolah menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya dijadikan tepung. Agroindustri UD. Nula Abadi merupakan UMKM di Kabupaten Bondowoso yang memproduksi tepung dari berbagai komoditi pertanian seperti ubi jalar ungu, waluh, dan *cassava*. Hasil dari tepung ubi jalar ungu kemudian digunakan oleh agroindustri ini untuk diolah kembali menjadi berbagai produk olahan seperti mie ubi ungu, lidah kucing, opak gulung, brownies dan *ice cream*. Diantara produk olahan tersebut mie ubi jalar ungu adalah salah satu produk olahan yang di gemari oleh masyarakat karena memiliki ciri khas warna yang berbeda dengan produk mie lainnya.

Mie yang saat ini banyak diminati masyarakat karena rasa dan cara pembuatannya mudah. Produk mie terkadang oleh sebagian masyarakat dijadikan sebagai makanan sehari-hari. Jika pada produk mie umumnya bahan pembuatannya menggunakan tepung terigu yang memiliki nilai *Glycemix Index* (GI) tinggi yang menaikkan kadar gula darah dengan cepat yang dapat mendorong kegemukan. Dari sekian banyak macam-macam karbohidrat ubi jalar memiliki nilai GI lebih rendah (61) yang memperlambat pelepasan kadar gula darah (Low GI Health,2010). Berbeda dengan produk mie lainnya produk mie ubi jalar ungu ini dengan bahan baku tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu yang perbandingannya 1:1 artinya 50 % menggunakan tepung ubi jalar ungu dan 50% menggunakan tepung terigu sehingga warna dan cita rasanya berasal dari tepung ubi jalar ungu. Modifikasi mie tepung ubi jalar ungu ini merupakan salah satu bahan substitusi dari tepung terigu. Kandungan gizi dan nilai tambah dari tepung ubi jalar ungu juga lebih baik dibandingkan dengan tepung terigu.

Agroindustri ini memiliki peluang yang menjanjikan untuk terus dikembangkan mengingat produk yang dihasilkan adalah inovasi baru terutama dalam menunjang ketahanan pangan dalam meningkatkan keuntungan dan nilai tambah bagi pelaku usaha. Diversifikasi pangan untuk pengolahan ubi jalar ungu diolah menjadi tepung yang kemudian dijadikan bahan baku substitusi tepung terigu untuk berbagai macam produk salah satunya mie tepung ubi jalar ungu. Dengan adanya kegiatan pengolahan tepung ubi jalar ungu menjadi peroduk mie dengan melalui proses produksi membuat produk mie memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga memberikan nilai tambah pada pelaku usaha. Mie ubi jalar ungu agar kedepannya dapat bersaing dengan produk lain dan juga terus berkembang di masyarakat maka diperlukan adanya strategi pengembangan mie ubi jalar ungu. Berdasarkan fenomena tersebut. Maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dan strategi pengembangan produk mie ubi jalar ungu pada agroindustri UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso.

## 2. Metode

Daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive method*), yang didasarkan pada agroindustri tersebut terletak di Desa Petung Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondosowoso yang merupakan UMKM di Bondowoso yang memproduksi produk olahan mie tepung ubi jalar ungu sebagai bahan baku substitusi tepung terigu. Selain itu UD. Nula Abadi memiliki berbagai macam produk olahan yang menunjang program ketahanan pangan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan metode analitis. Metode deskriptif digunakan untuk mendiskripsikan strategi pengembangan produk mie ubi jalar ungu pada agroindustri UD. Nula Abadi. Metode analitik ditujukan untuk menguji hipotesis-hipotesis dan mengadakan intrepetasi yang lebih mendalam tentang perhitungan analisis nilai tambah produk mie ubi jalar pada agroindustri UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso.

Metode pengambilan contoh dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling* yaitu dengan menggunakan sumber data yang dibutuhkan dengan pertimbangan orang dianggap mengerti yang diharapkan peneliti yaitu pemilik sendiri dan karyawan yang bekerja di UD. Nula Abadi serta Dinas dan akademis terkait.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu:

1. Metode wawancara merupakan termasuk jenis data primer yang datanya diperoleh langsung dengan melakukan wawancara dengan para karyawan UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso. Observasi secara langsung dengan mengikuti aktivitas yang dilakukan saat proses produksi dapat memperoleh data keseluruhan biaya dan proses produksi.

2. Metode studi dokumentasi termasuk data sekunder dalam penelitian ini berupa data seperti Badan Pusat Statistik (BPS) dan sumber kepustakaan, seperti jurnal, artikel, makalah, tesis atau skripsi, dan internet berhubungan dengan penelitian yang diteliti.

Metode analisis yang digunakan untuk menguji mengenai nilai tambah adalah dengan menggunakan metode hayami yaitu

**Tabel 1.** Prosedur perhitungan nilai tambah

Keluaran (Output) Masukan (Input) dan Harga		
1	Mie ubi jalar ungu (Kg/proses produksi)	A
2	Tepung ubi jalar ungu (Kg/proses produksi)	B
	Tepung terigu (Kg/proses produksi)	
3	Tenaga kerja (HOK/ Kg bahan baku)	C
4	Faktor konversi (Kg output/ Kg bahan baku)	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/ Kg bahan baku)	$E = C/B$
6	Harga produk (Rp/Kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
Penerimaan dan keuntungan per Kg Input		
8	<i>Intermediate Cost</i> (Rp/Kg)	H
9	Nilai input (Rp/Kg)	I
10	Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11	Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	Rasio nilai tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
	Bagian keuntungan (%)	$P\% = O/J \times 100\%$

Penarikan kesimpulan nilai tambah dilakukan dengan kriteria sebagai berikut :

- Apabila nilai tambah  $> 0$  artinya proses pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk mie ubi jalar ungu dengan (dengan bahan baku tepung ubi jalar ungu) mampu memberikan nilai tambah.
- Apabila nilai tambah  $< 0$  maka proses pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk mie ubi jalar ungu dengan (dengan bahan baku tepung ubi jalar ungu) tidak mampu memberikan nilai tambah.

Metode yang digunakan untuk menguji mengenai strategi pengembangan dengan menggunakan analisis SWOT Tahap awal dalam analisis ini yaitu mengidentifikasi faktor-faktor kondisi lingkungan internal dan eksternal yang terdapat pada pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso. Seperti yang ada pada tabel 2.

**Tabel 2.** Analisis Faktor Strategi Internal dan Eksternal Produk Mie Tepung Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi Kabupaten Bondowoso

Faktor-faktor Strategi Internal	
<i>Strengths</i> (S)	<i>Weaknesses</i> (W)
Inovasi baru	Modal usaha
Pengolahan mudah	Kurangnya promosi
Harga bersaing	Kurangnyatenaga kerja
Produk bersaing	Alat semi mekanik

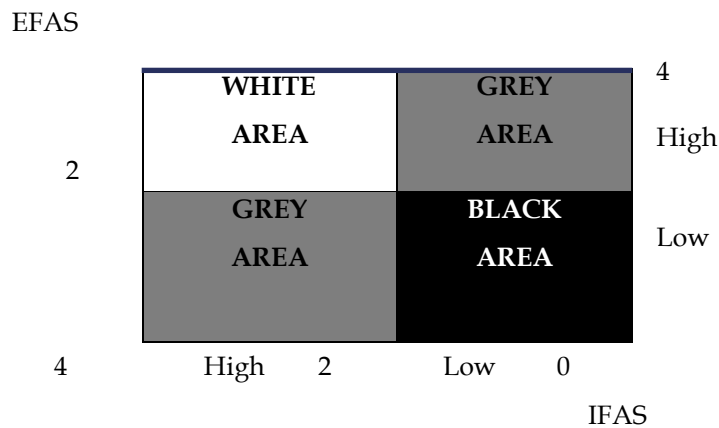
### Faktor-faktor Strategi Eksternal

<i>Opportunities (O)</i>	<i>Threats (T)</i>
Mudah akses pasar	Perubahan cuaca
Minat Konsumen	Kurangnya bahan baku
Kualitas rasa	Adanya pesaing

Keterangan:

1. Pemberian nilai bobot masing-masing faktor tersebut dengan skala (paling penting = 1,0) dan (tidak penting = 0,0).
2. Rating untuk masing-masing faktor kekuatan dan peluang bersifat positif (semakin besar diberi rating +4, tetapi jika semakin kecil diberi rating +1). Nilai rating untuk kelemahan dan ancaman sebaliknya.

Berdasarkan hasil perhitungan nilai faktor-faktor strategi internal dan strategi eksternal pada Produk Mie Tepung Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi dilihat dari hasil matrik posisi kompetitif relative pada gambar 1.



**Gambar 1.** Matrik Posisi Kompetitif Relative  
Sumber: Marimin, 2009

Kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut:

1. Apabila perkembangan terletak di daerah White Area (Bidang Kuat-Berpeluang), maka pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi memiliki peluang pasar yang prospektif dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.
2. Apabila pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi berada di daerah Grey Area (Bidang Lemah-Berpeluang), maka usaha tersebut memiliki peluang pasar yang prospektif, namun tidak memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.
3. Apabila pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi berada di daerah Grey Area maka usaha tersebut cukup kuat dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya, namun peluang pasar sangat mengancam.
4. Apabila pengembangan agroindustri UD. Nula Abadi berada di daerah Black Area (Bidang Lemah-Terancam), maka usaha tersebut tidak memiliki peluang pasar dan tidak memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.

### 3. Hasil Analisis dan Pembahasan

#### 3.1 Nilai Tambah Mie Ubi Jalar Pada Agroindustri UD. Nula Abadi Di Kabupaten Bondowoso

Analisis nilai tambah mie ubi jalar ungu pada agroindustri UD. Nula Abadi menggunakan data per kilogram bahan baku yang di gunakan dalam satu kali proses produksi. Berikut hasil analisis mie ubi jalar ungu dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada table 3.

**Tabel 3.** Nilai Tambah Per Kilogram Tepung (Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu) pada Pengolahan Mie Ubi Jalar Ungu Agroindustri UD. Nula Abadi

No.	Variabel	Satuan	Formula	Nilai
1	Output (Mie Ubi Jalar)	Kg/Produksi		5
2	Input Bahan Baku			
	a. Tepung Ubi Jalar Ungu (50%)	Kg/Produksi		5
	b. Tepung Terigu (50%)	Kg/Produksi		5
	Total Input Bahan Baku	Kg/Produksi		10
3	Input Tenaga Kerja	Jam/Produksi		7
4	Faktor Konversi		(1) / (2)	0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja		(3) / (2)	0,7
6	Harga Produk	Rp/Kg		176.000
7	Upah Tenaga Kerja	Rp/Jam		21.429
<b>Penerimaan dan Keuntungan per Kg Bahan Baku (Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Cakra)</b>				
8	Nilai Input Bahan Baku			
	a. Biaya Tepung Ubi Jalar Ungu	Rp		13.500
	b. Biaya Tepung Terigu	Rp		5.000
	Total Nilai Input Bahan Baku	Rp/Kg		18.500
9	Nilai Input Lain			
	a. Biaya Bahan Tambahan	Rp/Kg		7.500
	b. Biaya Jasa Penunjang	Rp		10.611
	c. Biaya Penyusutan Alat	Rp		368
	Total Nilai Input Lain	Rp		18.480
10	Nilai Produk	Rp/Kg	(4) x (6)	88.000
11	<b>a. Nilai Tambah</b>	<b>Rp/Kg</b>	<b>(10) - (8) - (9)</b>	<b>51.020</b>
	<b>b. Rasio Nilai Tambah</b>	<b>%</b>	<b>(11a) / (10) x 100</b>	<b>57,98</b>
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/ Kg	(5) x (7)	15.000
	b. Pangsa Tenaga Kerja	%	(12a) / (11a) x 100	29,40
13	a. Keuntungan	Rp/ Kg	(11a) - (12a)	36.020
	b. Rasio Keuntungan	%	(13a) / (10) x 100	41

Sumber : Data primer diolah, 2018

\* bahan baku yang digunakan komposisinya tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu 1 : 1 yaitu sebanyak 5 kg tepung ubi jalar ungu dan 5 kg tepung terigu.

Nilai tambah mie ubi jalar ungu yang di maksud adalah nilai tambah dari pengolahan setiap kilogram bahan baku di gunakan dalam satu kali proses produksi mie ubi jalar ungu dan dapat meningkatkan nilai bahan baku yang digunakan yaitu tepung campuran (tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu). Berdasarkan tabel 5.4 dapat diketahui bahwa hasil perhitungan nilai tambah dengan menggunakan bahan baku 10

Kg tepung campuran (tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu) dapat menghasilkan mie ubi jalar kering 5 Kg. Faktor konversi yang dihasilkan sebesar 0,5 yang artinya setiap pengolahan satu kilogram bahan baku menghasilkan 0,5 kilogram mie ubi jalar ungu dalam satu kali proses produksi. Nilai produk perkilogram mie ubi jalar ungu yaitu sebesar Rp. 88.000/Kg.

Nilai tambah yang di dapatkan dari mie ubi jalar ungu yaitu sebesar Rp. 51.020/Kg. Artinya nilai tambah setiap satu kilogram bahan baku yang diolah menjadi mie ubi jalar ungu sebesar Rp. 51.020. Hasil perhitungan nilai tambah di dapatkan dari nilai produk dikurangi total nilai input bahan baku dikurangi total nilai input lain. Ratio nilai tambah dari produk mie ubi jalar ungu yaitu sebesar 57,98%. Artinya bahwa dalam pengolahan bahan baku menjadi mie ubi jalar ungu rasio nilai tambah yang di dapatkan perkilogram bahan baku sebesar 57,98 % dari nilai produk. Ratio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk yang di nyatakan dalam satuan persen. Nilai tambah pada mie ubi jalar ungu memberikan nilai tambah positif bagi pelaku usaha dengan besarnya yaitu sebesar Rp. 51.020/Kg. Hasil rasio nilai tambah sebesar 57,98% dapat disimpulkan tergolong kedalam kategori memberikan nilai tambah sedang. Sehingga dapat dikatakan bahwa pengujian hipotesis dalam penelitian ini yang menyatakan bahwa nilai tambah mie ubi jalar ungu dalam kategori sedang dapat diterima.

### 3.2 Strategi Pengembangan Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi di Kabupaten Bondowoso

Strategi pengembangan mie ubi jalar ungu pada agroindustri UD. Nula Abadi dianalisis dengan menggunakan analisis SWOT dengan tahap awal identifikasi faktor internal dan faktor eksternal. Berikut penjelasan faktor internal dan faktor eksternal :

**Tabel 4.** Analisis Faktor Internal pada Agroindustri Mie Ubi Jalar Ungu di UD. Nula Abadi

No	Faktor Kekuatan	Bobot		Rating		Nilai
		Responden	Rata-rata	Responden	Rata-rata	
1	Inovasi Produk Baru	0,14	0,14	4	4	0,56
2	Pengolahan Mudah	0,11	0,11	3	3	0,33
3	Harga Bersaing	0,11	0,14	3	4	0,44
4	Produk Bersaing	0,14	0,14	4	4	0,56
<b>Total</b>		0,5	0,5	14	15	1,89

No	Faktor	Bobot		Rating		Nilai
		Responden	Rata-rata	Responden	Rata-rata	
1	Kurangnya Modal Usaha	0,19	0,13	3	2	0,4
2	Kurangnya Promosi	0,13	0,13	2	2	0,26
3	Kurangnya Tenaga Kerja	0,13	0,13	2	2	0,26
4	Alat Semi Mekanik	0,06	0,13	1	2	0,14
<b>Total</b>		0,5	0,5	8	8	1,06

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan tabel 4 faktor kekuatan pada agroindustri ini ada inovasi produk baru, pengolahan mudah, harga bersaing, dan produk bersaing. Sedangkan faktor kelemahan terdiri dari kurangnya modal usaha, kurangnya promosi, kurang tenaga kerja dan alat semi mekanik. Rating dari setiap faktor kekuatan dan kelemahan di dapatkan dari hasil

wawancara dengan Dinas akademis terkait. Berdasarkan tabel rating rata-rata pada faktor kekuatan sebesar 14,5 sedangkan pada faktor kelemahan sebesar 8. Hasil perhitungan nilai yang di dapatkan pada faktor kekuatan yaitu 1,89 pada faktor kelemahan yaitu 1,06. Artinya hasil perhitungan antara nilai faktor kekuatan dan faktor kelemahan lebih besar nilai faktor kekuatan.

**Tabel 5.** Analisis Faktor Eksternal pada Agroindustri Mie Ubi Jalar Ungu di UD. Nula Abadi.

No	Faktor	Bobot Responden		Bobot Rata-rata	Rating Responden		Rating Rata-rata	Nilai
1	Mudah Akses Pasar	0,17	0,22	0,20	3	4	3,5	0,68
2	Minat Konsumen	0,17	0,17	0,17	3	3	3	0,51
3	Kualitas Rasa	0,17	0,22	0,20	3	4	3,5	0,68
<b>Total</b>		0,5	0,6	0,6	0,6	11	10	1,88

No	Faktor	Bobot Responden		Bobot Rata-rata	Rating Responden		Rating Rata-rata	Niai
1	Perubahan Cuaca Kurangnya Bahan	0,10	0,20	0,15	1	2	1,5	0,23
2	Baku	0,20	0,10	0,15	2	1	1,5	0,23
3	Adanya Pesaing	0,20	0,20	0,20	2	2	2	0,40
<b>Total</b>		0,5	0,5	0,5	0,5	5	5	0,85

Sumber : Data primer diolah, 2018

Berdasarkan tabel 5 faktor peluang pada agroindustri UD. Nula Abadi yaitu mudah akses pasar, minat konsumen, dan kualitas rasa. Sedangkan faktor ancaman yaitu perbuahan cuaca, kurangnya bahan baku dan adanya pesaing. Berdasarkan tabel rating rata-rata pada faktor peluang sebesar 10 sedangkan pada faktor kelemahan sebesar 5. Hasil perhitungan nilai yang di dapatkan pada faktor kekuatan yaitu 1,88 pada faktor kelemahan yaitu 0,85. Artinya hasil perhitungan antara nilai faktor peluang dan faktor ancaman lebih besar nilai faktor peluang.

**Tabel 6.** Analisis Matrik Posisi Kompetitif Relatif Produk Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi.

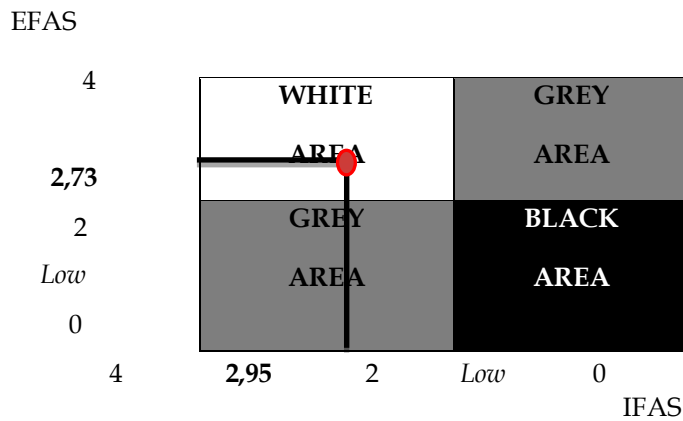
No	Uraian	Keterangan	Nilai
1	Faktor Internal	Kekuatan	1,89
		Kelemahan	1,06
<b>Total IFAS</b>			2,95
No	Uraian	Keterangan	Nilai
1	Faktor Eksternal	Peluang	1,88
		Ancaman	0,85
<b>Total EFAS</b>			2,73

Sumber : Data primer diolah, 2018

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa nilai yang di dapatkan pada total skor IFAS adalah sebesar 2,95 yang di dapatkan dari penambahan nilai kekuatan dan nilai kelemahan yang ada pada agroindustri mie ubi jalar ungu. Nilai yang di dapatkan pada



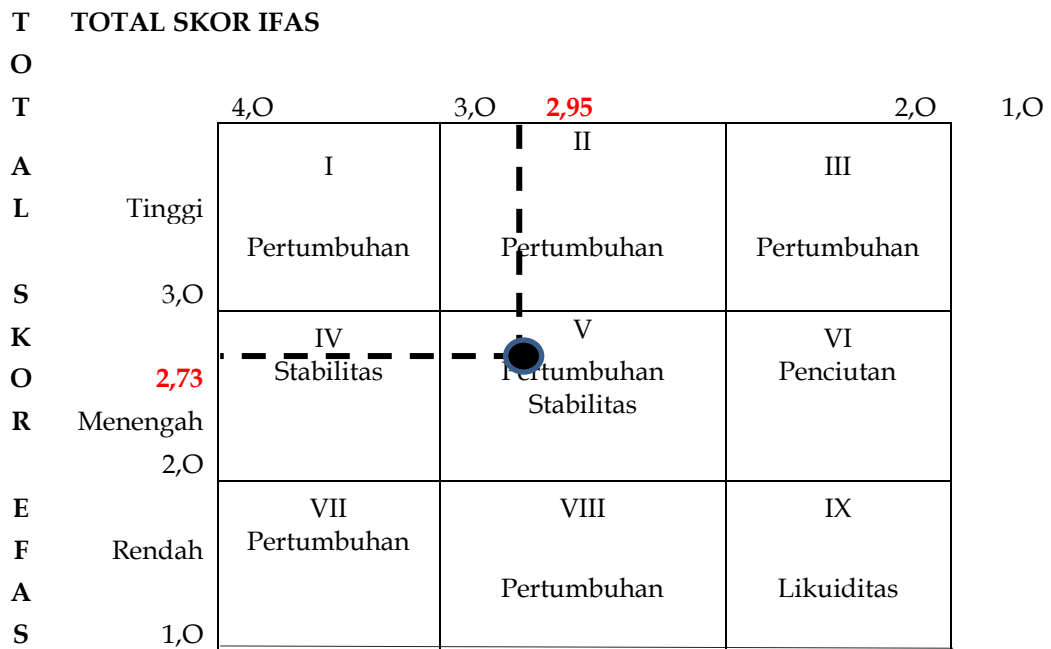
total skor EFAS adalah sebesar 2,73 yang di dapatkan dari hasil perhitungan peluang dan ancaman dari agroindustri mie ubi jalar. Berikut hasil analisis dapat di gambarkan pada matrik posisi kompetitif relative pada gambar 2.



**Gambar 2.** Matrik Posisi Kompetitif relative  
Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan dari gambar 2 matrik posisi kompetitif relatif menempatkan agroindustri mie ubi jalar ungu pada posisi *White Area*. Hal ini menandakan bahwa posisi agroindustri mie ubi jalar ungu berada pada bidang kuat-berpeluang, yang artinya memiliki peluang yang prospektif dan memiliki potensi untuk pengerjaan dan pengembangan agroindustri kedepannya. Posisi ini merupakan posisi pada prospek yang baik. Kekuatan yang dimiliki oleh agroindustri ini adalah dengan inovasi produk olahan yang baru, proses pengolahannya mudah, harga bersaing dan juga produk bersaing dengan produk mie lainnya. Sedangkan peluang yang dimiliki yaitu mudahnya dalam mengakses pasar, minat konsumen, dan kualitas rasa. Berdasarkan dari hasil analisis sdiatas dapat dikatakan bahwa hipotesis yang menyatakan bahwa posisi agroindustri berada pada posisi *White Area* di terima. Karena hipotesisi tersebut sesuai dengan hasil perhitungan matrik kompotitif relatif yang menyatakan bahwa agroindustri berada pada posisi *White Area* yaitu posisi kuat-berpeluang.

Berdasarkan dari gambar 3 dibawah ini diketahui bahwa total nilai skor IFAS sebesar 2,95 dan nilai total skor EFAS sebesar 2,73. Posisi agroindustri mie ubi jalar ungu pada agroindustri ini berdasarkan hasil perhitungan berada pada bidang V yaitu pertumbuhan atau stabil. Maksud bidang V adalah posisi antara faktor internal dan faktor eksternal berada pada posisi yang seimbang atau stabil dan mempunyai peluang untuk mengembangkan produk mie ubi jalar. Strategi yang dapat dilakukan dengan strategi yang intensif. Strategi intensif dilakukan dengan cara penetrasi pasar dan pengembangan produk.



**Gambar 3.** Analisis Matrik Internal-Eksternal pada Agroindustri Mie Ubi Jalar Ungu di UD. Nula Abadi

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui beberapa strategi yang dapat dijadikan sebagai dasar dalam mengatasi permasalahan yang ada saat proses produksi mie ubi jalar ungu. Strategi yang di bentuk nanti akan mempengaruhi pengemabangan dari agroindustri mie ubi jalar ungu di UD. Nula Abadi. Penentuan strategi terbaik ini dapat dilakukan dengan melakukan perhitungan berdasarkan nilai-nilai yang sudah di analisis sebelumnya. Nilai-nilai yang dimaksud yaitu nilai dari faktor kekuatan, nilai faktor kelemahan, nilai faktor peluang dan nilai faktor ancaman.

**Tabel 7.** Analisis Matrik SWOT pada Agroindustri Mie Ubi Jalar Ungu di UD. Nula Abadi

EFAS	<b>IFAS</b>	<b>Strength (S)</b> 1. Inovasi produk baru 2. Pengolahan mudah 3. Harga bersaing 4. Produk bersaing	<b>Weakness (W)</b> 1. Kurangnya modal usaha 2. Kurangnya promosi 3. Kurangnya tenaga kerja 4. Alat semi mekanik
	<b>Opportunities (O)</b> 1. Mudah akses pasar 2. Minat konsumen 3. Kualitas rasa	<b>Strategi S-O</b> 1. Mempermudah akses pasar melalui produk yang di jual karena produk tersebut merupakan inovasi produk baru. 2. Meningkatkan minat konsumen agar lebih tertarik melalui produk olahan dengan inovasi produk baru dan proses pengolahannya yang mudah. 3. Meningkatkan kualitas rasa mie	<b>Strategi W-O</b> 1. Menambah modal usaha dengan menapat dukungan pemerintah mengingkat produk mie ubi jalar ungu mudah dalam mengakses pasar sehingga memiliki potensi di pasaran. 2. Meningkatkan promosi mie ubi jalar ungu dengan menarik minat konsumen. 3. Meningkatkan tenaga kerja dan

	ubi jalar ungu agar harga dan produk dapat bersaing.	penggunaan alat modern dengan minat konsumen yang tinggi.
<b>Threats (T)</b> 1. Perubahan cuaca 2. Kurangnya bahan baku 3. Adanya pesaing	<b>Strategi S-T</b> 1. Memproduksi mie ubi jalar ungu saat cuaca panas agar hasil produk dapat bersaing dengan produk lainnya. 2. Memproduksi bahan baku yang ada dengan proses pengolahan yang relatif mudah sebelum ketersediaan bahan baku berkurang. 3. Meningkatkan kualitas produk dan meminimalkan harga agar dapat bersaing dengan produk lainnya.	<b>Strategi W-T</b> 1. Menambah modal usaha agar tenaga kerja dan ketersediaan bahan baku terpenuhi untuk di proses produksi menjadi lancar. 2. Meningkatkan promosi kepada konsumen agar dapat bersaing dengan produk lainnya. 3. Meningkatkan penggunaan alat yang modern saat cuaca berubah proses produksi tidak terganggu karena dapat di gantikan dengan penggunaan alat yang modern.

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berikut hasil perhitungan penetapan strategi terbaik dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8.** Hasil Analisis Matrik SWOT Internal dan Eksternal pada Agroindustri Mie Ubi Jalar Ungu di UD. Nula Abadi

	<b>IFAS</b>	<b>Strength (S)</b> 1,89	<b>Weakness (W)</b> 1,06
<b>EFAS</b>			
<b>Opportunities (O)</b> 1,88		<b>Strategi S-O</b> 3,77	<b>Strategi W-O</b> 2,94
<b>Threats (T)</b> 0,85		<b>Strategi S-T</b> 2,74	<b>Strategi W-T</b> 1,91

Sumber: Data primer diolah, 2018

Berdasarkan dari hasil tabel 8 dapat diketahui nilai dari masing-masing faktor yang di dapatkan dari hasil analisis sebelumnya. Penentuan nilai dari masing-masing strategi dengan cara menjumlahkan antara nilai faktor yang terkandung dalam strategi tersebut. Nilai strategi S-O pada tabel 8 adalah sebesar 3,77 yang di dapatkan dari hasil penjumlahan nilai S ditambah nilai O di dapatkan hasil S-O. Nilai strategi W-O dari hasil penjumlahan nilai W di tambah nilai O hasil yang di dapatkan nilai W-O sebesar 2,94. Nilai S-T di dapatkan dari hasil penjumlahan nilai S di tambah nilai T hasil yang di dapatkan sebesar 2,74. Nilai W-T penjumlahan nilai W ditambah nilai T hasil perhitungan sebesar 1,91 yang termasuk kedalam nilai W-T.

Berdasarkan hasil tersebut maka dapat diketahui bahwa nilai terbesar dari strategi diatas berada pada strategi S-O, yang artinya bahwa strategi S-O merupakan strategi terbaik untuk bisa di terapkan pada agroindustri mie ubi jalar ungu di UD. Nula Abadi. Strategi yang dapat di terapkan oleh agroindustri mie ubi jalar ungu antara lain

mempermudah akses pasar melalui produk yang di jual karena produk tersebut merupakan inovasi produk baru, meningkatkan minat konsumen agar lebih tertarik melalui produk olahan dengan inovasi produk baru dan proses pengolahannya yang mudah, meningkatkan kualitas rasa mie ubi jalar ungu agar harga dan produk dapat bersaing. Pengembangan strategi pada agroindustri mie ubi jalar ungu tidak hanya menerapkan pada strategi S-O saja melainkan juga dapat menerapkan strategi yang ada pada S-T, W-O, dan W-T agar hasil pengembangan dapat semaksimal mungkin.

#### 4. Kesimpulan

Kesimpulan yang di dapatkan dari hasil pembahasan adalah nilai tambah pada agroindustri mie ubi jalar ungu di UD. Nula Abadi tergolong memberikan nilai tambah yang sedang. Nilai tambah yang didapatkan sebesar Rp. 51.020/Kg dengan rasio nilai tambah yaitu sebesar 57,98%. Sedangkan strategi pengembangan pada agroindustri mie ubi jalar ungu di UD. Nula Abadi berada pada posisi *White Area* yaitu kuat-berpeluang. Strategi pengembangan yang dapat dilakukan antara lain mempermudah akses pasar melalui produk yang di jual karena produk tersebut merupakan inovasi produk baru, meningkatkan minat konsumen agar lebih tertarik melalui produk olahan dengan inovasi produk baru dan proses pengolahannya yang mudah, meningkatkan kualitas rasa mie ubi jalar ungu agar harga dan produk dapat bersaing.

#### Pustaka

- Anjarsari, D.N., Bambang H.P., Nurhayati. 2016. Pendekatan Perencanaan Mutu *Cookies* Berbahan Ubi Jalar Menggunakan Metode *Fuzzy QFD* (Studi Kasus pada UD. Nula Abadi-Kabupaten Bondosowoso). *Prosiding Seminar Nasional*, 68-72.
- Dewanti, Ajeng Nugrahaning dan Eko Budi Santoso. 2012. Penentuan Laternatif Alokasi Pengembangan Kawasan Agroindustri Berbasis Komoditas Pertanian Unggulan di Kabupaten Lamongan. *Teknik ITS*, 1(1) : 33-37.
- Low GI Health. 2010. Glycemic Index Food List (GI Rankings for over 180+ Comon Foods. [Pdf], <http://documents.hants.gov.uk/hms/HealthyEatingontheRun-LowGlycemicIndexFoodList.pdf>) (diakses tanggal 05 Januari 2018).
- Marimin. 2009. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Bogor : Grasindo