
ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH PISANG MENJADI KERIPIK PISANG PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA DIMEMBE KECAMATAN DIMEMBE

Vinny Makarawung
Paulus A. Pangemanan
Caroline B.D. Pakasi

ABSTRACT

The purpose of this study is to calculate the profit and added value of the business of processing bananas into banana chips. This research is carried out for two months, from April to May 2017. The research place in one household industry of banana chips in Dimembe Village, Dimembe Sub-district, North Minahasa Regency. The method used in this research is by taking primary data and secondary data. Primary data was obtained through direct interviews using questionnaires. Secondary data is obtained through literature that supports and is associated with this research. Data analysis methods used in this study are: (1) calculate the Benefits of Banana Processing Business Being Chips, (2) calculate the Value Added Banana Chips. The results of this study indicated that the Agro-Business Processing of Banana Chips provides a benefit received is IDR 5,313,500 per month or twenty-three times of the production process. The value added enjoyed by the owner of agroindustry amounted to Rp 2.404/kg from raw materials used. This added value is an advantage gained by banana chips agroindustry in 1 kilogram of raw material usage.

Keyword: analysis, value added, banana, chips, home industry, Dimembe Village, Dimembe District.

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah menghitung keuntungan dan nilai tambah dari usaha pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang. Penelitian ini di laksanakan selama dua bulan yaitu dari bulan April sampai Mei tahun 2017. Tempat penelitian pada satu industri rumah tangga keripik pisang di Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara mengambil data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan. Data sekunder diperoleh melalui literatur yang menunjang dan memiliki hubungan dengan penelitian ini. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah : (1) menghitung Keuntungan Usaha Pengolahan Pisang Menjadi Keripik, (2) menghitung Nilai Tambah Keripik Pisang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha Agroindustri Pengolahan Keripik Pisang memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 5.313.500 per bulan atau dua puluh tiga kali proses produksi. Nilai tambah yang dinikmati pemilik dari agroindustri sebesar Rp 2.404/kg dari bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik pisang dalam 1 kilogram penggunaan bahan baku.

Kata Kunci: analisis, nilai tambah, pisang, keripik, industri rumah tangga, Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe

PENDAHULUAN

Latar belakang

Bidang pertanian saat ini merupakan salah satu bagian yang terus diupayakan untuk pengembangan agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian yang modern. Indonesia sebagai Negara agraris banyak menyadari kebutuhan hidupnya dari hasil bertani, karena itu sektor pertanian menjadi salah satu sektor yang terus diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Pembangunan agribisnis di Indonesia didukung dengan sumberdaya alam dan sumberdaya manusia yang secara kuantitas sangat mendukung namun dari segi kualitas masih kurang mendukung, karena pelaku agribisnis yang didominasi oleh petani dan berdomisili di pedesaan masih memiliki tingkat pendidikan yang relatif rendah, dengan keterampilan yang masih rendah, serta kemampuan mengakses teknologi rendah, yang menjadikannya faktor penghambat dalam pembangunan agribisnis di Indonesia. Pengembangan industri dalam pembangunan dilihat sebagai usaha untuk meningkatkan mutu sumber daya manusia (antara lain dengan meningkatkan produktivitasnya) dan kemampuannya memanfaatkan secara optimal sumber daya alam dan daya produksi lainnya. Satu sama lain hal itu harus disertai oleh usaha untuk meluaskan ruang lingkup bidang jenis kegiatan manusia. Salah satu komoditi tanaman pangan yang mampu mendukung berdirinya beberapa industri adalah buah pisang. Pisang mempunyai daya guna yang luas karena selain sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan juga sebagai konsumsi rumah tangga.

Pendayagunaan pisang tidak hanya sebagai makanan untuk buah-buahan, tetapi juga sebagai produk olahan yang diperdagangkan di pasar internasional, seperti campuran makanan bayi. Setiap orang yang ingin membuat usaha atau bisnis bertujuan untuk mendapatkan keuntungan, seperti salah satu industri yang ada saat ini di Desa Dimembe Kabupaten Minahasa Utara yaitu industri pengolahan pisang sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang, usaha ini dikelola oleh bapak Julius. Usaha buah pisang menjadi keripik pisang ini bertujuan menciptakan produk

yang berkualitas tinggi agar nilai tambah yang di peroleh dari buah pisang ini semakin besar. Usaha Bapak Julius tersebut mulai berdiri pada tahun 2006 yang awalnya terdiri hanya memiliki 3 (tiga) orang tenaga kerja yaitu keluarganya sendiri, dan sekarang sudah beranggotakan 2 (Dua) orang tenaga kerja. Berdasarkan survey awal diketahui bahwa pembuatan keripik pisang di lokasi penelitian seharusnya masih membutuhkan lebih banyak tenaga kerja karna setiap bulan proses produksi dilakukan dua puluh tiga kali jika sedangkan jumlah tenaga kerja yang mereka miliki hanya 2 tenaga kerja, tenaga kerja yang lain adalah keluarga. Ketersediaan bahan baku pisang yang memampuni proses produksi kiranya dapat menambah pendapatan keluarga tani. Usaha agroindustri keripik pisang termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pisang merupakan usahatani nasional yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama. Usaha ini dilakukan turun temurun meskipun dari skala usaha sebagian kurang berkembang. Perkembangan usaha pembuatan keripik pisang pada Industri Rumah Tangga ditunjang dengan ketersediaan bahan baku yang ada dan cara pengolahannya menjadi keripik pisang.

Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu berapa besar nilai tambah dari usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe.

Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang.

Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti dapat melatih cara berpikir serta menganalisis data, dan penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado.
2. Bagi pemilik usaha, diharapkan dapat menambah informasi dalam mencari besarnya keuntungan dalam usaha

- pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang
3. Bagi peneliti lain, dapat dijadikan referensi kajian dalam bidang penelitian serupa.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini di laksanakan selama dua bulan yaitu dari bulan April sampai Mei tahun 2017 mulai dari persiapan sampai penyusunan laporan penelitian. Tempat penelitian di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe pada Industri Rumah Tangga Keripik Pisang

Metode pengumpulan data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara mengambil data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kusioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan secara tertulis sedangkan Data sekunder diperoleh melalui literatur yang menunjang dan memiliki hubungan dengan penelitian ini.

Konsep Pengukuran Variabel

1. Responden yaitu pemilik dari agroindustri keripik pisang.
2. Umur responden yaitu usia dihitung sejak lahir sampai saat penelitian dilaksanakan (tahun).
3. Tingkat pendidikan adalah jenjang pendidikan yang pernah diikuti atau dilalui (tahun).
4. Jumlah tanggungan keluarga adalah semua orang yang berada di dalam rumah atau di luar rumah tetapi kehidupannya di biyai oleh pemilik (jiwa)
5. Pengalaman mengolah usaha adalah lama pemilik melakukan kegiatan usahanya (tahun).
6. Produksi adalah kuantitas hasil usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang yang diproduksi agroindustri, diukur dalam satuan kilogram Kg.
7. Bahan baku merupakan pisang yang digunakan untuk menghasilkan keripik pisang yang dihitung dalam nilai tambah per bahan baku (NTbb).

8. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja yang dihitung dalam Jumlah jam kerja (JKO).
9. Harga produk yaitu nilai jual keripik pisang yang dihitung dengan (Rp/Kg).
10. Nilai produk adalah pendapatan yang diterima pengusaha dalam pengolahan keripik pisang yang dihasilkan dihitung dalam satuan Rupiah / Nilai tambah per bahan baku (Rp / NTbb).
11. Nilai tambah adalah pengurangan biaya bahan-baku yang digunakan dengan biaya input lainnya terhadap penemuan output agroindustri yang dihasilkan termasuk biaya tenaga kerja, dihitung dalam satuan Rupiah/ Nilai tambah bahan baku (Rp/ NTbb).
12. Pendapatan industri adalah imbalan jasa yang diterima produsen dan tenaga kerja diukur dalam Rupiah /Nilai tambah bahan baku (Rp/ NTbb).

Keuntungan merupakan total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dihitung dalam Rupiah /Nilai tambah bahan baku (Rp/ NTbb).

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Menghitung Keuntungan Usaha Pengolahan Pisang Menjadi Keripik

$$\text{Rumus : } \pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

$$\pi = \text{Keuntungan usaha pengolahan Pisang menjadi keripik Pisang (Rp)}$$

$$\text{TR} = \text{Penerimaan usaha pengolahan Pisang menjadi keripik Pisang (Rp)}$$

$$\text{TC} = \text{Biaya total usaha pengolahan Pisang menjadi keripik Pisang (Rp)}$$

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } \text{TC} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

Keterangan :

$$\text{TC} = \text{Biaya total usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang (Rp)}$$

$$\text{TFC} = \text{Biaya tetap usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang (Rp)}$$

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Rumus : $TR=Q \times P$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang (Rp)

Q = Jumlah produk keripik pisang (Bungkus)

P = Harga produk keripik pisang (Rp)

2. Menghitung Nilai Tambah Keripik Pisang

a. Nilai Tambah Bruto

$$\begin{aligned} NTb &= Na - Ba \\ &= Na - (Bb + Bp) \end{aligned}$$

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir keripik pisang (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku keripik pisang (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

b. Nilai Tambah Netto (NTn)

$$NTn = NTb - NP$$

$$NP = \frac{\text{Nilai Awal}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Keterangan :

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan (Rp)

c. Nilai Tambah per Bahan Baku

$$NTbb = NTb : \sum bb$$

Keterangan :

NTbb = Nilai tambah per bahan (Rp/Kg)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum bb$ = Jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Keripik Pisang

Usaha Kripik Pisang adalah usaha pengolahan pisang menjadi kripik pisang yang bertempat di Desa dimembe dan dikelola oleh Bapak Junius yang mulai berdiri pada tahun 2006 sampai sekarang dan awalnya dia hanya bersama istri setelah memiliki modal yang cukup kemudian dia memiliki 2 (dua) orang tenaga kerja sewa.

Identitas Pemilik

Identitas pemilik usaha kripik pisang: umur, lama pendidikan, pengalaman berusaha, dan tanggungan keluarga. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Identitas Pemilik Usaha Kripik Pisang di Desa Dimembe

No.	Uraian	Hasil
1	Umur Pengelola (Tahun)	44
2	Lama Pendidikan (Tahun)	12
3	Jumlah tanggungan Keluarga (Jiwa)	4
4	Jumlah Anggota Keluarga yang terlibat dalam produksi	3
5	Lama Mengusahakan (Tahun)	10

Umur Pemilik

Hasil penelitian menunjukkan umur pemilik usaha kripik pisang adalah 44 tahun. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemilik termasuk kategori penduduk usia kerja dalam melakukan usaha pengolahan pisang menjadi kripik pisang dan tergolong memiliki usia lebih dinamis dalam bertindak, mempunyai kemampuan fisik yang kuat dan keberanian dalam mengambil suatu keputusan serta berani mengambil resiko terhadap kegagalan dalam melakukan usaha.

Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan yang relatif tinggi dan umur yang muda menyebabkan seseorang lebih cenderung dinamis yang tercermin melalui cara kerja, pola pikir dan mudah tidaknya dalam menerima informasi. Semakin tinggi pendidikan formal pemilik, maka pengetahuan dan wawasannya semakin luas serta cara berpikirnya akan semakin rasional. Dengan demikian akan mempercepat proses adopsi inovasi dan informasi dalam upaya mengembangkan usaha yang

dikelolanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik memiliki tingkat pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA). Pendidikan formal diharapkan dapat mendukung dalam menyerap berbagai informasi tentang kegiatan yang terkait dengan nilai tambah maupun bidang usaha.

Jumlah Tanggungan Keluarga

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga pemilik adalah 4 orang, keadaan tersebut menggambarkan bahwa pemilik termasuk keluarga sedang. Dengan jumlah anggota keluarga yang demikian, maka diharapkan sebagian anggota keluarga sudah berada pada usia produktif sehingga dapat menjadi sumber tenaga kerja untuk membantu pengolah dalam mengelola usahanya.

Pengalaman Berusaha Pengolah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman pemilik dalam usahanya adalah 10 tahun (cukup berpengalaman), hal ini menunjukkan bahwa pemilik pengolah sudah memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup baik terkait nilai tambah dan bidang usaha.

Karakteristik Usaha

Penggunaan Peralatan

Perencanaan pengadaan peralatan dari bahan baku yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar dan dapat meningkatkan hasil dan keuntungan bagi agroindustri pengolahan keripik pisang Bapak Julius. Rincian penggunaan peralatan pada agroindustri pengolahan keripik pisang Bapak Julius tahun 2017 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rincian Penggunaan Peralatan Pada Agroindustri Keripik Pisang Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara, Tahun 2017

No	Jenis Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)
1	Agro industri keripik Skap Pisang	2	75.000	150	1	100.000	50.000
2	Wajan	2	50.000	100.000	2	75.000	12.500
3	Loyang stainless	6	35.000	210.000	2	150.000	30.000
4	Saringan gorengan	2	45.000	90.000	2	65.000	12.500
5	Saringan kawat	2	45.000	90.000	2	65.000	12.500
6	Timbangan	1	100.000	100	2	75.000	10.000
7	Kompur	1	400.000	800.000	5	650.000	30.000
8	Ember	2	40.000	80.000	2	50.000	15.000
Jumlah				1.620.000		645.000	172.500

Sumber: Data Primer (Diolah), 2017

Tabel 2 menunjukan bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh agroindustri pengolahan keripik pisang di Desa Dimembe, Kecamatan Tanah Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara adalah Rp. 1.620.000. Biaya peralatan yang terbesar untuk pembelian kompor Rp. 800.000. dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian ember Rp. 40.000. secara keseluruhan nilai penyusutan peralatan sebesar Rp. 172.500 per tahunnya.

Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang diolah dan dapat dimanfaatkan sebagai sarana produksi dalam suatu agroindustri. Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu perusahaan untuk bisa berproduksi dalam waktu yang relatif lama. Dalam melakukan pengolahan keripik pisang, bahan baku utama yang digunakan adalah pisang, sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah minyak goreng, garam, gula, bawang putih. Bahan baku dan bahan penolong dapat diperoleh dengan mudah karena ketersediaan maupun harga yang terjangkau sehingga tidak menjadi suatu hambatan bagi agroindustri keripik pisang.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Baku Untuk Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah (Rp)
1	Bahan baku :				
	Pisang	120	Kg	2.500,00	300.000,00
	Jumlah			2.500	300.000,00
2	Bahan Penolong :				
	Minyak Goreng	6	Kg	12.000,00	72.000,00
	Gula	4	Kg	14.000,00	56.000,00
	Garam	1	Kg	5.000,00	5.000,00
	Bawang Putih	3	Buah	2.500,00	7.500,00
	Gas Elpiji	2	Kg	20.000,00	40.000,00
	Plastik 14 x 25	1	Pack	95.000,00	95.000,00
Jumlah			148.500,00	275.500,00	
TOTAL					575.500,00

Sumber : Diolah dari data primer 2017

Tabel 3 menunjukkan bahwa bahan baku yang terbesar digunakan dalam satu kali proses produksi keripik pisang adalah untuk pembelian bahan baku utama yaitu sebesar Rp 300.000. Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian garam sebesar Rp 5.000. jumlah bahan baku penolong yang dikeluarkan sebesar Rp 275.500. Dengan total keseluruhan biaya digunakan untuk pengolahan keripik pisang adalah sebesar Rp 575.500.

Proses Produksi Keripik Pisang

Uraian kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi pengolahan keripik pisang adalah sebagai berikut :

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik pisang ini pada dasarnya adalah sama pada tiap-tiap agroindustri lainnya, yaitu pisang, gula, garam dan bawang merah sebagai bahan baku, pemakaiannya sebagai berikut : Misalkan dalam setiap satu kali proses produksi untuk 120 kg pisang, bahan tambahan (gula, garam, dan bawang merah) yang dibutuhkan adalah 3 buah bawang merah, 1 kg garam, dan 4 kg gula dan jumlah bahan tambahan atau penolong ini bisa disesuaikan menurut selera serta dari bahan baku yang digunakan.

2. Proses Produksi

Dalam melakukan proses produksi pengolahan keripik pisang pada dasarnya memiliki tahapan yang sama, adapun tahapan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pengupasan. Pisang yang telah dipilih dikupas kemudian, kemudian menggunakan skap diiris tipis-tipis tebal kira-kira 2-3 mm secara memanjang kemudian masukan pisang yang telah dikupas kedalam wadah lalu tambahkan gula, garam dan bawang merah yang telah dibersihkan, aduk rata.
2. Penggorengan. Pisang yang sudah diiris dimasukan kedalam wajan yang telah diisi dengan minyak panas. Penggorengan dilakukan didalam minyak bersuhu 170 c. minyak harus cukup banyak sehingga bahan sehingga semua bahan bisa tercelup kedalam minyak. Selama penggorengan, dilakukan pengadukan secara pelan-pelan. Penggorengan dilakukan sampai kripik cukup kering dan garing.
3. Pengemasan. Sebelum dikemas keripik pisang didinginkan terlebih dahulu lalu dimasukkan ke plastik kemasan.

Produksi dan Nilai Produksi Keripik

Produksi adalah segala kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi. Sedangkan nilai produksi merupakan pendapatan kotor yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah dan harga jual yang berlaku di pasaran. Produksi, harga jual dan nilai produksi dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rincian Produksi, Harga Jual dan Nilai Produksi Keripik Pisang Agroindustri Pengolahan Keripik Pisang di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe

Tahun	Produksi (Kg/bulan)	Produksi (Kg/tahun)	Harga Jual (Rp/Kg)	Pendapatan (Rp/bulan)
2016	828	9.936	24.000,00	19.872.000,00

Sumber : Diolah dari data primer 2017

Tabel 4 menunjukkan bahwa selama melakukan proses produksi, selama pada tahun 2017 produksi keripik pisang stabil karena bisa memproduksi kripik pisang setiap harinya (kecuali hari minggu) hal itu dilihat dari ketersediaan bahan baku yang memampuni sehingga membuat agroindustri mampu berproduksi setiap harinya, agroindustri ini berproduksi 9.936 kg/ tahun dengan harga jual Rp 24.000/kg.

Biaya Produksi dan Pendapatan

Tujuan dari analisis biaya usaha pengolahan keripik pisang adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha dan menurut perilakunya dalam perubahan volume kegiatan usaha.

Tabel 5. Rincian Pengeluaran Biaya Produksi, Keripik Pisang Dalam 1 Bulan (23 Hari) Proses Produksi

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Satuan	Harga (satuan)	Jumlah	%
1	Bahan baku					
	Pisang	2760	Kg	2.500	6.900.000	46,5
	Jumlah				6.900.000	
2	Bahan Penolong					
	Minyak goreng	138	Kg	12.000	1.656.000	11,2
	Gula	92	Kg	14.000	1.288.000	8,7
	Garam	23	Kg	5.000	115.000	0,8
	Bawang Putih	69	Buah	2.500	172.500	1,2
	Gas Elpiji	46	Kg	20.000	920.000	6,2
	Plastik 14 x 25	23	Pack	95.000	2.185.000	14,7
	Jumlah				6.336.500	
3	Biaya Tenaga Kerja					
	Tenaga Kerja Harian	46	HK	25.000	1.150.000	7,7
	Jumlah				1.150.000	
4	Biaya Transportasi					
	Transportasi	69	Liter	6.450	444.050	3
	Jumlah				444.050	
	Jumlah Biaya				14.830.550	100

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Tabel 5 menunjukan bahwa biaya pembelian bahan baku pisang merupakan komponen biaya terbesar dalam usaha pengolahan keripik pisang. Hal ini terlihat dari persentase di dalam tabel diatas sebesar 46,5% dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi keripik pisang. Tingkat upah tenaga kerja ditentukan pada tingkat upah yang berlaku, lama kerja dan jumlah hari kerja. Secara keseluruhan jumlah biaya yang harus dikeluarkan oleh agroindustri pengolahan keripik ubi kayu

adalah sebesar Rp. 14.830.550. Agroindustri ini termasuk usaha yang masuk katagori padat modal, itu dibuktikan dengan biaya yang dikeluarkan mencapai 46,5% untuk pengadaan bahan baku pisang dalam dua puluh tiga kali proses produksi. Biaya tetap usaha pengolahan keripik pisang terdapat pada biaya produksi yaitu biaya penyusutan pada alat-alat yang digunakan dalam proses produksi serta penyusutan bangunan yang dihitung berdasarkan umur ekonomis.

Tabel 6. Biaya Produksi Pendapatan dan Keuntungan Agroindustri Keripik Pisang

No.	Keterangan	Harga (Rp)
1.	Pendapatan agroindustri	
	Total produksi/ 828 kg x 24.000 (TR)	19.872.000
2.	Biaya Agroindustri	
a.	Biaya bahan baku	6.900.000
b.	Biaya penyusutan	172.500
c.	Biaya bahan penolong	6.336.000
d.	Biaya tenaga kerja	1.150.000
e.	Biaya Transportasi	444.050
3.	Keuntungan (TR – TC)	4.869.450

Sumber : Diolah dari data primer 2017

Keseluruhan jumlah biaya yang dipakai dalam 1 bulan dua puluh tiga kali proses produksi adalah sebesar Rp. 15.002.550 dengan menggunakan bahan baku utama pisang sebanyak 2760 kg dapat menghasilkan 828 kg keripik pisang. Usaha pengolahan pisang pada industri rumah tangga keripik pisang memperoleh penerimaan kotor sebesar Rp. 19.872.000, setelah dikurangi biaya-biaya maka keuntungan bersih yang didapat adalah Rp. 4.869.450.

Analisis Nilai Tambah Bahan Baku Keripik Pisang

Analisis nilai tambah usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi keripik pisang, perhitungan analisis nilai tambah pisang dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah pisang Menjadi Keripik Pisang Di Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara, tahun 2017.

Agroindustri keripik Pisang		
1.	Nilai produk akhir (Rp)	19.872.000
2.	Nilai bahan baku (Rp)	6.900.000
3.	Jumlah bahan baku (Kg)	2760
4.	Biaya penolong (Rp)	6.336.500
5.	Biaya penyusutan (Rp)	172.500
6.	Biaya antara (Rp)	13.236.500
7.	Nilai tambah Bruto (Rp)	6.636.000
8.	Nilai tambah netto (Rp)	6.463.500
9.	Nilai tambah per bahan baku (Rp/Kg)	2.404
Jumlah		59.619.404

Sumber : Diolah dari data primer, 2017

Tabel 7 menjelaskan analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku. Dalam hasil penelitian ini nilai produk akhir atau penerimaan kotor sebesar Rp. 19.872.000. Bahan baku pisang yang digunakan sebanyak 2760 kg/bulan dalam 23 kali proses produksi dengan nilai bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.900.000 (23 kali proses produksi). Biaya penolong yang di keluarkan dalam 23 kali proses produksi setiap bulannya yaitu sebesar Rp. 6.336.500 yang meliputi pembelian bahan penolong yaitu minyak goreng, gula, garam, bawang putih, gas elpiji, dan plastic 12x25. Sedangkan Biaya penyusutan yang dikeluarkan sebesar Rp. 172.500.

Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Analisis nilai tambah pisang dengan produk akhir yang diterima oleh agroindustri keripik pisang adalah nilai yang diberikan atau dijual dari agroindustri kepada konsumen. Besarnya biaya antara yang dikeluarkan Rp. 13.263.500 yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya bahan baku, dan biaya bahan penolong, yang masing–masing sebesar Rp. 6.900.000 dan Rp. 6.336.500 semakin besar biaya antara maka nilai tambah bruto yang diciptakan akan semakin kecil. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh dan juga sebaliknya. secara sistematis perhitungan nilai tambah bruto :

Nilai tambah Bruto (NTb)

$$NTb = Na - Ba$$

$$= Na - (Bb + BP)$$

$$Ba = 6.900.000 + 6.336.500 = 13.236.000$$

$$NTB = 19.872.000 - 13.236.000 = 6.635.000$$

Nilai tambah netto pada petani pisang sebesar Rp 6.463.500 diperoleh dari selisih antara nilai bruto sebesar Rp 6.636.000 dan biaya penyusutan sebesar Rp 172.500. secara sistematis perhitungan nilai tambah netto :

Nilai Tambah Netto (NTn)

$$NTn = NTb - NP$$

$$= 6.636.000 - 172.500$$

$$= 6.463.500$$

Nilai tambah per bahan baku merupakan produktivitas bahan baku yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk keripik pisang.

Nilai tambah per bahan baku keripik pisang pada agroindustri di Desa Dimembe, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara yaitu sebesar Rp 2.404/Kg, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku pisang yang digunakan dalam produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 2.404. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 6.636.000 dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 2760 kg. secara sistematis perhitungan nilai tambah per bahan baku :

$$\begin{aligned}\text{Nilai Tambah Perbahan Baku} \\ \text{NTbb} &= \text{NTb} : \sum \text{bb} \\ &= 6.636.000 : 2760 \\ &= 2404\end{aligned}$$

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan dalam penelitian ini yaitu Agroindustri Pengolahan Keripik Pisang memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 5.313.500 per dua puluh tiga proses produksi selama satu bulan. Nilai tambah yang dinikmati pemilik dari agroindustri sebesar Rp 2.404/kg bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik pisang dalam 1 kilogram penggunaan bahan baku. Dengan adanya agroindustri pengolahan pisang menjadi keripik pisang memberikan keuntungan tersendiri bagi petani pisang dimana petani dapat menjual pisang secara borongan kepada industri keripik pisang.

Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka saran yang dapat diajukan adalah Usaha pengolahan Pisang menjadi keripik pisang yang dilakukan pengolah perlu terus dikembangkan dengan meningkatkan jumlah bahan baku yang diolah, menambah jumlah tenaga kerja, karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmiati, 2012. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu di Kecamatan Batauga Kabupaten Bontol*. Universitas Haluoleo. Kendari.
- Badan Pusat Statistik Sulawesi Utara. 2007. *Direktori Industri Pengolahan*. Manado.
- Baroh, I. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang*. LP UMM. Malang.
- Elinda,S, dan Hamidi, W. 2008. *Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubikayu*.(Online).Volume17.Nomor2h <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=31398&val=2268>.(diakses Juni 2017).
- Hafsah, MJ. 2003.*Bisnis Ubi kayu Indonesia*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan
- Hery. 2009. *Teori Akuntansi*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Ilchaidir.2011. *Analisis Nilai Tambah Produk Jambu Metedi Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara (Studi Kasus UD.Mubaraq Lombe Kota Kendari*. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Kartikawati, Muliawati. 2007. *Kajian Proses Pengolahan Dan Analisa Ekonomi Keripik Pisang di UKM Sari Madu Tani*. Universitas Padjadara. Bandung.
- Kalakota, Ravi dan Marcia Robinson, 2001. *E-Business 2.0 Roadmap For Success*. Addison - Wesley. USA.
- Makki, M. F. et al. 2001. Nilai Tambah Agroindustri pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan. Dalam *jurnal Agro Ekonomika*. Vol. VI. No. 1. Juli 2001.
- Taringan, Robinson, 2007. *Ekonomi Regional, Teori dan Aplikasi*. PT Bumi Aksara, Cetakan keempat, Jakarta.
- Valentina, O. 2009. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar*. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.