

**NILAI TAMBAH OLAHAN BUAH MARKISA (*Passiflora edulis* Sims)  
(STUDI KASUS HOME INDUSTRI ANUGRAH MARKISA)**

**ADDED VALUE OF PROCESSED PASSION FRUIT (*Passiflora edulis* Sims)  
(CASE STUDY ANUGRAH MARKISA HOME INDUSTRY)**

**Rahmawaty A. Nadja<sup>1</sup>, Andi Sitti Halimah<sup>2\*</sup>, M. Khaerun Afif<sup>3</sup>, Hikmawaty<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Departemen Agribisnis Universitas Hasanuddin

<sup>2,3</sup>PPs Agribisnis Universitas Muhammadiyah Parepare

<sup>4</sup> Program Studi Peternakan Universitas Sulawesi Barat

Penulis korespondensi: Andi Sitti Halimah. Email: [ashalimagaansil1@gmail.com](mailto:ashalimagaansil1@gmail.com)

**ABSTRACT**

*Passion fruit has the potential to be developed by several home industries in an effort to increase added value while increasing its shelf life and making it easier for people to consume. This study aims to determine the amount of added value obtained by Anugrah Markisa home industry. Data collection is done through observation, interviews, and documentation. The collected data is processed using the added value calculation template using the Hayami method. The results of this study indicate that the added value generated from the processing of passion fruit into passion fruit syrup provides a positive added value of IDR 12,510,000 per production, with a ratio of 35% which means that the value added ratio in the process of processing passion fruit into syrup Passion fruit can be categorized as medium.*

*Keywords: Passion Fruit, Value Added, Home Industry*

**INTISARI**

Markisa memiliki potensi untuk dikembangkan oleh beberapa home industri dalam upaya meningkatkan nilai tambah sekaligus menambah daya simpan dan membuatnya lebih mudah untuk dikonsumsi masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besaran nilai tambah yang diperoleh home industri Anugrah Markisa. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang terkumpul diolah dengan menggunakan template penghitungan nilai tambah melalui metode Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa memberikan nilai tambah positif yaitu Rp.12.510.000 per sekali produksi, dengan rasio sebesar 35% yang dimana dapat diartikan bahwa rasio nilai tambah pada proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dapat dikategorikan sedang.

Kata Kunci : Markisa, Nilai Tambah, Home Industri

**PENDAHULUAN**

Markisa adalah salah satu komoditas hortikultura yang berpotensi besar diusahakan secara komersial (Nurfaida dkk., 2018). Markisa sangat potensial untuk dikembangkan karena tanaman ini memiliki keunggulan diantaranya:

budidaya markisa tergolong mudah, tidak banyak perawatan, tahan terhadap hama dan penyakit dan dapat tumbuh di dataran tinggi dan dataran rendah serta buah markisa mengandung zat gizi yang tinggi. Markisa banyak mengandung glikosida passiflorine dan alkaloid

yang berguna untuk menenangkan syaraf, selain itu buah markisa merupakan sumber pro-vitamin A, niacin, riboflavin dan vitamin C (Suswati dkk., 2017). Markisa merupakan buah yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar juga dapat dalam bentuk juice, sirup maupun dalam bentuk jelly (Siregar dan Gultom, 2018).

Home industri menjadi wadah bagi sebagian masyarakat yang secara mandiri mampu berkembang dan memberi efek positif sehingga memiliki peran strategis dalam peningkatan ekonomi (Amelia & Djasuli, 2022; Sunaryo dkk., 2019). Di samping itu Home industri juga merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam meningkatkan pendapatan keluarga, mengurangi pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Inayah & Muhtadi, 2021).

Salah satu kegiatan home industri untuk meningkatkan nilai tambah komoditi hortikultura yang relatif memiliki daya simpan yang singkat, dengan mengolahnya menjadi produk yang berbeda yang dapat menambah daya simpan dari sebelumnya (Sari dkk., 2021). Saat ketersediaan berlimpah, buah markisa diolah menjadi sirup sari buah. Pengolahan lebih lanjut ini meningkatkan nilai tambah buah markisa itu sendiri yaitu untuk meningkatkan keawetan buah markisa itu sehingga layak dikonsumsi dan memanfaatkan buah markisa agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Nilai jual sirup markisa yang cukup tinggi di pasaran, dapat menyebabkan tingkat keuntungan yang diperoleh petani produsen menjadi semakin tinggi (Prabowo dkk., 2021; Leksono & Atmodjo, 2022).

Salah satu home industri di Kabupaten Sinjai yang merintis olahan buah markisa dalam aktivitas ekonominya adalah Anugrah Markisa yg didirikan pada bulan Mei 2019 dengan pengolahan yang masih terbilang sederhana. Pengolahan sirup markisa dimulai dengan membeli bahan baku markisa, pengolahan serta pengemasan sirup hingga memasarkan sirup markisa tersebut, dalam proses produksi Anugrah Markisa mampu memproduksi bias sampai 50 kemasan per satu kali produksi dengan kemasan botol berukuran 600 ml dengan harga Rp. 35.000,00.

Proses pembuatan sirup markisa ini masih menggunakan alat-alat manual atau sederhana (belum menggunakan mesin) akan tetapi tidak menjadi penghalang untuk tetap eksis. Dengan adanya home industri Anugrah Markisa, membuat pemuda dan masyarakat sekitar menjadi lebih produktif karena sebagian tenaga kerja adalah dari masyarakat desa setempat. Tanaman markisa yang ditanam oleh masyarakat juga menjadi sumber tambahan pendapatan yang dibeli oleh home industri ini sebagai bahan baku usahanya.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di home industri Anugrah Markisa di Desa Pattongko Kecamatan Sinjai Tengah Kabupaten Sinjai. Produk dari usaha ini cukup banyak dikenal namun daerah pemasarannya sudah luas. Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode Hayami untuk melakukan pengukuran terhadap nilai tambah dalam satu kali proses produksi, mengikuti template yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Penghitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel		Keterangan
<b>I. Output, Input, dan Harga</b>		
Sirup	(botol/hari produksi)	A
Buah Markisa	(kg/produksi)	B
Tenaga kerja	(HOK/hari)	C
Faktor konversi		$D = A/B$
Koefisien tenaga kerja	(HOK/hari)	$E = C/B$
Harga Sirup	(Rp/botol/ml)	F
Upah rata-rata tenaga kerja	(Rp/HOK)	G
<b>II. Pendapatan dan Nilai Tambah</b>		
Harga Buah Markisa	(Rp/kg)	H
Sumbangan input lain	(Rp/kg)	I
Nilai Sirup	(Rp/botol/ml)	$J = D \times F$
Nilai tambah	(Rp/ botol/ml)	$K = J - I - H$
Rasio nilai tambah	(%)	$L = (K/J) \times 100\%$
Imbalan tenaga kerja	(Rp/botol)	$M = E \times G$
Bagian tenaga kerja	(%)	$N = (M/K) \times 100\%$
Keuntungan	(Rp/botol)	$O = K - M$
Bagian keuntungan	(%)	$P = (O/K) \times 100\%$
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
Margin keuntungan	(Rp/botol)	$Q = J - H$
Keuntungan	(%)	$R = O/Q \times 100\%$
Tenaga kerja	(%)	$S = M/Q \times 100\%$
Input lain	(%)	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dalam Dewi dkk. (2017).

Ada tiga indikator rasio nilai tambah (Hubeis, 1997 dalam Diarsa dkk., 2017), yaitu :

- Jika besarnya rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambahnya rendah.
- Jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang.
- Jika besarnya rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambahnya tinggi.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat

didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan bahan bakunya saja (Widiastuti dkk., 2020). Margin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. Dalam penelitian ini, peneliti mengkonversikan output yang dihasilkan menjadi satuan kilogram untuk memudahkan dalam proses perhitungan akhir yang disesuaikan dengan alat analisis yang dipakai. Besarnya nilai tambah untuk satu kali produksi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah dari Olahan Buah Markisa Menjadi Sirup

No	Output, input, harga	Nilai
1.	Sirup Markisa (Kg/Produksi) A	48
2.	Buah Markisa(Kg/Produksi) B	90
3.	Tenaga kerja (HOK/Produksi) C	5
4.	Faktor konversi $D=A/B$	0,53
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/Produksi) $E= C / B$	0,05
6.	Harga sirup Markisa (Rp/kg) F	67.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK) G	50.000
<b>Pendapatan dan nilai tambah</b>		
8.	Harga buah markisa (Rp/Kg) H	8.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg) I	15.000
10.	Nilai sirup Markisa $J= D \times F$	35.510
11.	Nilai tambah $K= J - I - H$	12.510
	Rasio nilai tambah (%) $L= (K/J) \times 100\%$	0,35
12.	Imbalan tenaga kerja $M= E \times G$	2.500
	Bagian tenaga kerja (%) $N= (M/K) \times 100\%$	0,20
13.	Keuntungan (Rp/kg) $O= K - M$	10.010
	Bagian keuntungan (%) $P= (O/K) \times 100\%$	0,80
<b>Balas jasa pemilik faktor produksi</b>		
14.	Marjin keuntungan (Rp/kg) $Q= J - H$	27.510
	Keuntungan (%) $R= O/Q \times 100\%$	0,36
	Tenaga kerja (%) $S= M/Q \times 100\%$	0,09
	Input lain(%) $T= I/Q \times 100\%$	0,54

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Hasil perhitungan nilai tambah yang terdapat pada Tabel 2 dapat diketahui bahwa sirup markisa yang dihasilkan Anugrah Markisa dalam satu kali produksi adalah 80 botol yang masing-masing berisi 600 ml dan setara dengan 48 kg sari buah yang diolah dari 90 kg buah markisa utuh. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi sirup markisa, yaitu sebanyak 5 orang dimana tenaga kerja tersebut terbagi 2 orang tenaga kerja laki-laki dan 3 orang tenaga kerja perempuan.

Faktor konversi dihitung berdasarkan perbandingan antara jumlah sirup yang dihasilkan dengan jumlah buah markisa utuh yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Hamidah dkk.

(2015) dan Yosifani dkk. (2021) bahwa nilai faktor konversi diperoleh dari pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Dari hasil perhitungan terhadap usaha Anugrah Markisa diperoleh nilai konversi sebesar 0,53 artinya untuk satu kilogram markisa akan menghasilkan 0,53 kilogram sirup markisa.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah sehingga semakin banyak bahan baku yang digunakan maka akan semakin kecil nilai koefisien yang dihasilkan (Rahmi dan Lucyana, 2019). Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja Usaha Anugrah Markisa sebesar 0,05 yang diartikan bahwa tenaga kerja dalam 1 hari kerja mampu mengolah bahan baku

sebanyak 0,05 kg sehingga penggunaan tenaga kerja ini lebih efisien.

Anugrah Markisa menjual dengan harga sirup markisa perkilogram yaitu Rp. 67.000,00 atau perbotol 600 ml seharga Rp. 40.000,00 sedangkan harga buah markisa yang dibeli dari petani markisa, dengan harga perkilogram Rp. 8.000,00. Sedangkan harga input lain yang digunakan yaitu Rp15.000,00 perkilogram seperti gula dan benzoat. Upah tenaga kerja yang diberikan sebanyak Rp. 50.000,00 per-orang dalam satu kali produksi. Nilai sirup markisa merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga dengan harga markisa. Maka di peroleh nilai sirup markisa sebesar 35.510. Jika nilai faktor konversi yang dihasilkan tinggi maka akan semakin tinggi pula nilai sirup markisa yang dihasilkan.

Hasil dari nilai sirup markisa tersebut dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan biaya dari bahan baku buah markisa maka diperoleh besarnya nilai tambah sirup markisa dalam satu kali proses produksi menghasilkan sebesar Rp12.510/kilogram. Nilai tambah yang di peroleh digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha Anugrah Markisa. Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai sirup markisa maka akan diperoleh rasio nilai tambah 0,35 ini berarti dari setiap kilogram nilai sirup markisa dikalikan dengan presentase rasio nilai tambah merupakan nilai tambah dari pengolahan sirup markisa tersebut dan nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Hasil nilai tambah menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah yang dihasilkan ini dipengaruhi oleh nilai sirup markisa, sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yaitu 2.500. apabila imbalan tenaga kerja tersebut dibagi dengan nilai tambah maka akan diperoleh bagian tenaga kerja yaitu

0,20 ini berarti dari setiap satu kilogram nilai tambah yang dikalikan dengan presentase bagian tenaga kerja merupakan merupakan imbalan tenaga kerja dari pengolahan sirup markisa tersebut.

Analisis lebih lanjut pada usaha Anugrah Markisa menunjukkan keuntungan yang diperoleh dari pengusaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja diperoleh tingkat keuntungan sebesar 10.010 dengan bagian keuntungan 0,80% yang di dapatkan dari keuntungan dibagikan dengan nilai tambah yang dikalikan dengan presentase.

Nilai tambah yang diperoleh merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Untuk mengetahui berapa besar balas jasa yang diberikan dari nilai tambah yang diperoleh maka terlebih dahulu harus diketahui margin antara nilai sirup markisa dengan bahan baku buah markisa yang digunakan. Besarnya margin yang diperoleh dari perhitungan analisis nilai tambah pada usaha Anugrah Markisa yaitu 27.510 yang di dapatkan dari selisih antara nilai sirup markisa dengan harga buah markisa. Margin tersebut kemudian didistribusikan kepada keuntungan pemilik sebanyak 0,36% yang didapatkan dari keuntungan dibagi margin keuntungan dikalikan dengan presentase, tenaga kerja sebanyak 0,09% yang didapatkan dari imbalan tenaga kerja dibagi margin keuntungan dikalikan dengan presentase dan input lain sebanyak 0,05% yang didapatkan dari sumbangan input lain dibagi margin keuntungan dikalikan dengan presentase. Margin yang didistribusikan untuk input lain merupakan bagian terbesar dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan pemilik. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan sirup markisa yang dilakukan oleh usaha Anugrah Markisa ini berdasarkan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis *dalam* Rahmi dan Lucyana (2019), mencapai tingkat keuntungan usaha

yang sedang. Distribusi marjin terbesar kedua yaitu keuntungan pemilik usaha dan distribusi terkecil adalah tenaga kerja.

### KESIMPULAN

Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa memberikan nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp.12.510.000 per sekali produksi, dengan rasio nilai tambah sebesar 35% yang dimana dapat diartikan bahwa rasio nilai tambah pada proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dapat dikategorikan sedang (15% - 40%). Hal yang perlu dipertimbangkan agar nilai tambah yang diterima efisien terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku, sebaiknya responden melakukan proses yang lebih efisien agar nilai tambah dan pendapatan semakin meningkat

### DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R. & Djasuli, M. 2022. Penerapan Maqashid Syariah Terhadap Good Corporate Governance Pada Home Industry. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Sosial* Vol 2 No 2 : 219-228
- Dewi, N.P.H., Satriawan, I.K. & Wrsiati, L.P. 2017. Analisis Nilai Tambah Pengolahan dan Kelayakan Finansial Minuman Bubuk Herbal Bawang Berlian (*Eleutherine americana Merr*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* Vol 5 No 2 : 67-76
- Hamidah, M., Hamid, AY., dan Sudrajat, J. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, Vol 4 No 2 : 60-73
- Inayah, N. dan Muhtadi. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Pada Home Industry Sirup Markisa Di Desa Sukamantri Kabupaten Bogor. *Jurnal Penyuluhan Pertanian* Vol. 16 No. 1 : 11-20
- Leksono, B.Y. & Atmodjo, P.K. 2022. Pengolahan Sirup dan Selai Markisa oleh Kelompok Tani Kampung Markisa. *Jurnal Media Abdimas* Vol 1 No 3 : 34-40
- Nurfaida, Dachlan, A. & Dariati, T. 2018. Peningkatan Produksi Markisa Melalui Perbaikan Teknik Budidaya Di Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya* Vol 6 No 1 : 463-468
- Prabowo, B., Septian, R., Solecha, A., Uliyah, M., Izani, M.Z., Afiah, L.N., Suryo, D., Taufik, M. & Amelia, R. 2021. Pemanfaatan Buah Markisa menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomis Di Kelurahan Sukorame Gresik. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi* Vol 2 No 9 : 1510-15-18
- Rahmi, I., dan Lucyana, T. 2019. Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumadeng). *Journal of Food System and Agribusiness* Polinela Vol.3 No. 1:17-23
- Sari, R.M., Maulana, E.S., Sesanti, R.N. & Ali, F. 2021. Pengaruh Tingkat Kemasakan dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu dan Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*). *Jurnal Planta Simbiosis* Vol 3 No 1 : 34-44
- Siregar, A.E.H. & Gultom, T. 2018. Karakterisasi Morfologi Markisa (*Passiflora*) Di Kabupaten Karo Sumatera Utara. *Prosiding Seminar*

Nasional Biologi dan Pembelajarannya  
Universitas Negeri Medan, 12 Oktober  
2018

<http://digilib.unimed.ac.id/35468/1/Article.pdf>

- Sunaryo, J., Rusnaini, S. & Albadriy, S.A. 2019. Peranan Pemerintah Desa Dalam Pembinaan Home Industry Sale Pisang Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat (Studi pada Dusun Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo). *Jurnal Administrasi Sosial dan Humaniora* Vol 3 No 2 : 61-67
- Suswati, Indrawati, A. dan Masitoh, B. 2017. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Sirup Markisa dan Masker Limbah Buah Markisa Pada Kelompok PKK Kelurahan Lau Cih dan Sidomulyo Di Kota Medan. *JPKM* Vol. 23 No.4 : 473-478
- Widiastuti, T., Nurdjanah, S., dan Utomo, TP. 2020. Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Menjadi Kelanting Sebagai *Snack* Lokal. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 14 No. 01 : 58-68
- Yosifani, DY., Satriani, R. dan Putri, DD. 2021. Nilai tambah Kedelai Menjadi Tahu Kuning dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi. *SEPA* Vol. 18 No.1 : 101 – 111