



ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS SINGKONG (STUDI KASUS PADA “UMKM SERBA SINGKONG” DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU, KOTA CIMAHI)

ANALYSIS OF VALUE-ADDED AND INCOME OF CASSAVA-BASED PROCESSED PRODUCT DIVERSIFICATION (CASE STUDY ON “UMKM SERBA SINGKONG” IN CIREUNDEU TRADITIONAL VILLAGE, CIMAHI CITY)

Nova Dianti Putri Sulaeman^{1*}, Wagiono², Yeni Sari Wulandari³

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Singaperbangsa Karawang

^{1*}Email: 1910631200057@student.unsika.ac.id

*Penulis Korespondensi: 1910631200057@student.unsika.ac.id

ABSTRAK

Singkong merupakan komoditi yang potensial untuk diusahakan namun memiliki beberapa permasalahan seperti masih dipandang sebagai bahan pangan kelas bawah (inferior) serta memiliki sifat yang mudah busuk dan rusak (perishable) maka diperlukan peran industri pengolahan sebagai solusi penanganan pasca panen yang tepat. “UMKM Serba Singkong” merupakan industri pengolahan di Kampung Adat Cireundeu, Kota Cimahi yang menciptakan diversifikasi produk olahan berbasis singkong bernilai tambah dan memiliki nilai ekonomis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan singkong menjadi egg roll rasi cookies, cireng dan dendeng kulit singkong, menganalisis nilai tambah dan menganalisis pendapatan dari masing-masing produk. Pemilihan lokasi dan responden sebanyak 3 orang dipilih secara sengaja (purposive). Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, metode nilai tambah Hayami dan analisis kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan singkong menjadi egg roll rasi cookies melalui dua tahap; proses pengolahan singkong menjadi cireng melalui dua tahap; sedangkan proses pengolahan kulit singkong menjadi dendeng hanya melalui satu tahap saja. Nilai tambah dari pengolahan egg roll, cireng dan dendeng kulit singkong masing-masing adalah sebesar Rp124.234/kg; Rp80.253/kg; Rp36.651/kg. Hasil analisis pendapatan dari pengolahan egg roll sebesar Rp467.494/satu kali proses produksi setara Rp1.402.482/bulan; dari pengolahan cireng sebesar Rp842.984/satu kali proses produksi setara Rp2.528.952/bulan; dari pengolahan dendeng kulit singkong adalah sebesar Rp1.473.906/satu kali proses produksi setara Rp1.473.906/bulan.

Kata Kunci: *Diversifikasi, Nilai Tambah, Pendapatan, Singkong*

ABSTRACT

Cassava is a commodity that has potential to be cultivated but has several problems such as still being seen as a lower-class food (inferior) and has easily rotten and damaged character (perishable) so the role processing industry is needed as the right post-harvest handling solution. “UMKM Serba Singkong” is a processing industry in Cireundeu Traditional Village, Cimahi City that creates diversified cassava-based processed product with value added and has economic value. The study aims to determine the processing of cassava into egg roll rasi cookies, cireng and cassava skin jerky, analyze the value-added and analyze the income of each product. The selection of location and 3 respondents were selected purposively. The data analysis method used descriptive qualitative analysis, Hayami methode and quantitative analysis. The result showed that the processing of cassava into egg roll rasi cookies involves two stages; the processing of cassava into cireng involves two stages, while processing cassava skin into jerky processing involves only one stage. The value added of processing egg roll, cireng and cassava skin jerky is IDR 124.234/kg, IDR 80.253/kg, IDR 36.651/kg. The result of analysis

Nova Dianti Putri Sulaeman, Wagiono, Yeni Sari Wulandari; ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS SINGKONG (STUDI KASUS PADA “UMKM SERBA SINGKONG” DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU, KOTA CIMAHI) (Hal 686 – 694)

income from egg roll is IDR 467.494/production cycle and Rp.1.402.482/month; from cireng is Rp.842.984/production cycle and Rp.2.528.952/month; and from cassava skin jerky is Rp.1.473.906/production cycle and Rp1.473.906/month.

Keywords: *Cassava, Diversification, Income, Value-added*

PENDAHULUAN

Singkong merupakan komoditi jenis umbi-umbian salah satu hasil dari subsektor tanaman pangan yang memiliki beberapa keunggulan sehingga berpotensi dan cukup banyak diusahakan di Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan data produksi singkong di Indonesia pada tahun 2020 mencapai 18.487.582 ton dimana jumlah tersebut mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya dengan total produksi sebanyak 13.424.238 ton (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2020).

Dibalik keunggulannya, singkong memiliki beberapa permasalahan. Seperti dikutip dari Partini dan Sari (2022), singkong masih dipandang sebagai bahan pangan kelas bawah (inferior). Disamping itu, singkong memiliki sifat yang mudah busuk dan rusak (perishable). Sebagaimana hal tersebut, maka diperlukan adanya peran industri pengolahan sebagai solusi penanganan pasca panen yang tepat. Dengan adanya kegiatan pengolahan singkong, dapat memperpanjang daya simpan, memberikan nilai tambah komoditi dan meningkatkan mutu produk (Indrayana et al, 2018).

Salah satu wilayah di Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi yang masih mengusahakan singkong adalah Kampung Adat Cireunde. Kampung Adat Cireunde menjadikan singkong sebagai komoditi unggulan wilayahnya untuk memelihara adat istiadat yang diwariskan nenek moyang mereka yaitu dengan tidak mengkonsumsi beras padi sebagai makanan pokok melainkan mengkonsumsi singkong terutama dalam bentuk olahan beras singkong atau dikenal dengan istilah rasi yang merupakan ampas hasil sampingan dari pembuatan tapioka.

Kebiasaan konsumsi rasi masyarakat Kampung Adat Cireunde menjadi salah satu daya tarik tujuan wisata budaya. Kondisi demikian dapat menjadi suatu peluang usaha yang komersial. Namun perbedaan konsumsi makanan pokok para wisatawan menyebabkan rasi masih kurang diminati para wisatawan khususnya jika dijadikan sebagai buah tangan, dikaitkan dengan masalah tersebut maka perlu adanya kegiatan industri pengolahan singkong lanjutan untuk meningkatkan preferensi pengunjung terhadap singkong, meningkatkan mutu dan nilai tambah serta dapat menghasilkan sebuah pendapatan bagi daerah ataupun masyarakat.

Industri pengolahan yang terdapat di Kampung Adat Cireunde yaitu UMKM Serba Singkong. UMKM Serba Singkong berdiri sejak tahun 2010 beranggotakan kelompok ibu rumah tangga yang aktif memproduksi berbagai produk olahan singkong. Terdapat sebelas produk olahan singkong yang diproduksi di UMKM Serba Singkong dengan beberapa produk unggulan yang dimiliki diantaranya egg roll rasi cookies, cireng dan dendeng kulit singkong. Bahan baku yang digunakan yaitu bahan-bahan yang tersedia di petani, seperti beras singkong (rasi) yang diolah terlebih dahulu menjadi tepung rasi, tapioka hingga kulit singkong. Dari ragam bahan baku yang digunakan telah menciptakan diversifikasi produk yang bernilai ekonomis tinggi sehingga dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya yang membentuk harga baru. Dengan semakin tingginya nilai tambah akan semakin besar pendapatan yang diperoleh.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan produk unggulan UMKM Serba Singkong yaitu egg roll rasi cookies, cireng dan dendeng kulit singkong serta menganalisis besarnya nilai tambah dan pendapatan masing-masing produk.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di UMKM Serba Singkong Kampung Adat Cireunde, Kota Cimahi pada bulan Juni-Juli 2023. Responden yang dipilih berjumlah 3 orang yaitu Ketua, Bendahara dan satu Tenaga Kerja. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan studi pustaka. Dalam penelitian ini digunakan tiga metode analisis, untuk mengetahui proses pengolahan digunakan analisis deskriptif kualitatif, untuk menganalisis nilai tambah digunakan metode hayami dengan rumus perhitungan pada tabel berikut:

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Formula
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Proses Produksi)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan 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) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Pendapatan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber: Hayami *et al*, 1987

Menurut Hubeis (1997) dalam Epaga (2018), terdapat tiga kriteria indikator nilai tambah sebagai berikut:

- Rasio nilai tambah < 15%, nilai tambah rendah
- Rasio nilai tambah 15% - 40%, nilai tambah sedang
- Rasio nilai tambah >15%, nilai tambah tinggi

Selanjutnya untuk menganalisis pendapatan digunakan perhitungan kuantitatif sebagai berikut:

1. Analisis biaya produksi:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC : *Total Cost*/Biaya total (Rp)

TFC : *Total Fixed Cost*/Total biaya tetap (Rp)

TVC : *Total Variable Cost*/Total biaya variabel (Rp)

2. Analisis Penerimaan:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : *Total Revenue*/penerimaan (Rp)

P : *Price*/harga output (Rp/Kg)

Q : *Quantity*/jumlah produksi (Kg)

3. Analisis Pendapatan:

$$Pd = TR - TC$$

Dimana:

TR = P x Q

TC = TFC + TVC

Keterangan:

Pd : Pendapatan (Rp)

TR : *Total Revenue*/penerimaan (Rp)

TC : *Total Cost*/biaya total (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Umum

Sejarah UMKM Serba Singkong

Pendirian UMKM Serba Singkong berawal dari kedatangan pendiri suatu perusahaan makanan yang memproduksi kue kering dengan brand cukup terkenal asal Bandung yang mengajak kelompok ibu rumah tangga yang berada di Kampung Adat Cireundeu untuk mengikuti pelatihan pembuatan kue kering. Pendirianya pula diawali dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh dosen dari Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran yang melakukan berbagai penelitian terkait olahan berbahan baku singkong hingga tercipta egg roll sebagai produk yang diunggulkan. Penelitian tersebut dilakukan bersamaan dengan pelatihan sekaligus pembinaan terhadap kelompok ibu rumah tangga di Kampung Adat Cireundeu. Tahun 2010 mulai didirikan rumah produksi Serba Singkong yang terus berkembang dan berinovasi menciptakan produk berbasis singkong lainnya hingga saat ini.

Lokasi UMKM Serba Singkong

UMKM Serba Singkong terletak di Kampung Adat Cireundeu yang termasuk dalam wilayah administratif Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat. Kelurahan Leuwigajah sendiri terletak berbatasan dengan Kelurahan Baros di sebelah Utara, dengan Kelurahan Utama di sebelah Timur, dengan Kabupaten Bandung di sebelah Selatan dan dengan Kelurahan Cibeber di sebelah Barat.

Struktur Organisasi UMKM Serba Singkong

Struktur organisasi yang dimiliki UMKM Serba Singkong yaitu ketua yang menduduki posisi tertinggi dengan tugas dan wewenang bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan yang ada di UMKM Serba Singkong, posisi selanjutnya yaitu bendahara yang memiliki tugas dan wewenang dalam mengatur keuangan, mencatat laporan keuangan dan mengkoordinir jalannya seluruh kegiatan produksi serta sekretaris yang memiliki tugas dan wewenang membantu pencatatan laporan keuangan dengan bendahara dan membantu pengadaan bahan baku dan bahan penolong untuk kegiatan produksi. Selanjutnya tenaga kerja yang memiliki tugas dan wewenang membuat produk olahan mulai dari proses pengolahan hingga pengemasan.

Tenaga Kerja dan Jam Kerja

Tenaga kerja UMKM Serba Singkong berjumlah 9 orang dengan sumber tenaga kerja yaitu dari sebagian ibu rumah tangga yang berada di Kampung Adat Cireundeu. Kegiatan produksi berlangsung selama 5 hari dalam satu minggu yaitu hari Senin hingga hari Jumat dengan jam kerja selama 7 jam per hari mulai pukul 11.00 WIB – 18.00 WIB. Dalam melakukan kegiatan produksi, tenaga kerja tidak diberikan pembagian kerja secara khusus.

Perolehan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi di UMKM Serba Singkong adalah tepung beras singkong (*rasi*), tapioka dan kulit singkong. Bahan baku yang digunakan diperoleh dari hasil panen petani singkong di Kampung Adat Cireundeu. UMKM Serba Singkong memperoleh bahan baku dengan harga yaitu Rp 12.000 untuk 1 kg beras singkong (*rasi*) dan tapioka, Rp 5.000 untuk 1 kg kulit singkong. Selanjutnya untuk bahan penolong yang digunakan untuk proses produksi di UMKM Serba Singkong diperoleh dari pasar tradisional terdekat.

Macam-macam Produk yang diproduksi

UMKM Serba Singkong memproduksi berbagai jenis produk yang diolah menggunakan bahan baku berbasis singkong. Produk olahan yang dihasilkan diantaranya adalah *egg roll rasi cookies*, cireng, dendeng kulit singkong, *cheese stick*, simping, comring, saroja, kicipir, keripik bawang, opak, lidah kucing. Dalam penelitian ini, peneliti berfokus hanya pada tiga produk meliputi *egg roll rasi cookies*, cireng, dan dendeng kulit singkong. Pemilihan produk didasarkan karena produk-produk tersebut merupakan produk unggulan dari ketiga jenis bahan baku yang digunakan di UMKM Serba Singkong.

Pemasaran Produk

UMKM Serba Singkong memasarkan produk di lingkungan Kampung Adat Cireundeu dengan target pemasaran yaitu pengunjung dan wisatawan yang datang ke Kampung Adat Cireundeu. Selain itu UMKM Serba Singkong juga memasarkan produk ke cafe dan gerai di daerah Bandung. Saat ini mulai beranjak melakukan pemasaran melalui e-commerce.

b. Proses Pengolahan

Proses pengolahan yang diuraikan merupakan proses pengolahan yang dilakukan oleh UMKM Serba Singkong pada produk *egg roll rasi cookies*, cireng dan dendeng kulit singkong yang diolah dari masing-masing bahan baku meliputi tepung *rasi*, tapioka dan kulit singkong. Sebelumnya diuraikan pula proses pengolahan yang dilakukan di tingkat petani mulai dari bahan mentah berupa singkong hingga menjadi tepung *rasi* dan tapioka yang siap digunakan sebagai bahan baku untuk produksi olahan di UMKM Serba Singkong.

Pengolahan singkong menjadi *egg roll rasi cookies*

Proses pengolahan singkong menjadi *egg roll* dilakukan melalui dua tahapan. Pertama dilakukan pengolahan singkong menjadi beras singkong (*rasi*) dengan alur pengupasan - pencucian - penggilingan 1 - pemerasan hingga menghasilkan ampas - penjemuran - penggilingan 2 - pengayakan. Kedua dilakukan pengolahan beras singkong (*rasi*) menjadi *egg roll* dengan alur pencampuran bahan - pencetakan - penggulungan - pengemasan.

Pengolahan singkong menjadi cireng

Proses pengolahan singkong menjadi cireng dilakukan melalui dua tahapan. Pertama dilakukan pengolahan singkong menjadi tapioka dengan alur pengupasan - pencucian - penggilingan 1 - pemerasan hingga mendapatkan air pati - pengendapan - penjemuran - penggilingan 2. Kedua dilakukan pengolahan tapioka menjadi cireng dengan alur pencampuran bahan - pencetakan - penggorengan - pengemasan.

Pengolahan singkong menjadi dendeng kulit singkong

Proses pengolahan singkong menjadi dendeng kulit singkong membutuhkan bahan baku berupa kulit singkong. Proses pengolahan hanya melalui satu tahapan dengan alur kulit singkong melalui pengupasan - pencucian - perebusan - perendaman - penggilingan - pencampuran bahan - pemasakan - pemanggangan dan pencetakan - penggorengan - pengemasan.

c. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan suatu metode yang dilakukan untuk mengetahui besarnya perubahan nilai pada bahan baku yang mendapatkan suatu perlakuan. Pengukuran nilai tambah dilakukan pada besar nilai yang terbentuk dari pengolahan bahan baku berupa beras singkong menjadi *egg roll*, tapioka menjadi cireng dan kulit singkong menjadi dendeng di UMKM Serba Singkong dalam satu kali proses produksi. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada setiap produk disajikan sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Bagian Output, Input dan Harga

I. Output, Input dan Harga	Variabel			Nilai
	<i>Egg roll</i>	Cireng	Dendeng Kulit Singkong	
1. Output (kg)	9,35	15,4	32,5	
2. Input (kg)	3,2	12	50	
3. Tenaga Kerja (HOK)	7	4,38	7,88	
4. Faktor Konversi (kg)	2,92	1,28	0,65	
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	2,19	0,36	0,16	
6. Harga Output (Rp/kg)	139.400	107.100	138.420	
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Proses Produksi)	25.000	25.000	40.000	

Sumber: Data Primer diolah, 2023

Dari hasil perhitungan yang disajikan pada tabel 2, nilai faktor konversi dari pengolahan *egg roll*, cireng dan dendeng kulit singkong masing-masing adalah sebesar 2,92 kg; 1,28 kg dan 0,65 kg.

Nova Dianti Putri Sulaeman, Wagiono, Yeni Sari Wulandari; ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS SINGKONG (STUDI KASUS PADA “UMKM SERBA SINGKONG” DI KAMPUNG ADAT CIREUNDEU, KOTA CIMAHI) (Hal 686 – 694)

Faktor konversi ini diartikan sebagai banyaknya output (perolehan produk) dari satu satuan input (bahan baku) sehingga dari nilai faktor konversi masing-masing pengolahan tersebut bisa diartikan dengan diolahnya 1 kg input tepung beras singkong (*rasi*) akan menghasilkan egg roll sebanyak 2,92 kg, dengan diolahnya 1 kg input tapioka akan menghasilkan cireng sebanyak 1,28 kg, selanjutnya dengan diolahnya 1 kg input kulit singkong akan menghasilkan dendeng sebanyak 0,65 kg.

Nilai koefisien tenaga kerja menunjukkan kemampuan tenaga kerja untuk memproduksi input (bahan baku) dalam satu kali proses produksi. Dari pernyataan tersebut dapat diartikan dengan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan *egg roll* yaitu 2,19 HOK/kg menunjukkan setiap tenaga dalam satu kali produksi *egg roll* mampu mengolah bahan baku sebanyak 2,19 kg. Selanjutnya, dengan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan cireng sebesar 0,36 HOK/kg menunjukkan setiap tenaga kerja dalam satu kali produksi cireng mampu mengolah bahan baku sebanyak 0,36 kg. Kemudian, dengan nilai koefisien tenaga kerja pada pengolahan dendeng kulit singkong sebesar 0,16 HOK/kg menunjukkan setiap tenaga kerja dalam satu kali produksi dendeng kulit singkong mampu mengolah bahan baku sebanyak 0,16 kg.

Tabel 3. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Bagian Penerimaan dan Keuntungan

II. Penerimaan dan Keuntungan	<i>Egg roll</i>	Cireng	Dendeng Kulit Singkong
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	12.000	12.000	5.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	270.814,33	44.834,67	48.321,87
10. Nilai Output (Rp/kg)	407.048	137.088	89.973
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	124.234	80.253	36.651
b. Rasio Nilai Tambah (%)	30,52	58,54	40,74
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	54.750	9.000	6304
b. Pangsa tenaga kerja (%)	40,95	11,21	17,20
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	78.963	71.253	30.347
b. Tingkat Keuntungan (%)	59,05	88,79	82,80

Sumber: Data Primer diolah, 2023

Pada tabel 3 diketahui bahan baku untuk pengolahan *egg roll* berupa beras singkong (*rasi*) dan bahan baku untuk pengolahan cireng berupa tapioka diperoleh dengan harga Rp12.000 sedangkan bahan baku untuk pengolahan dendeng kulit singkong berupa kulit singkong diperoleh dengan harga Rp5000. Besarnya sumbangan input lain yang digunakan pada pengolahan *egg roll*, cireng dan dendeng kulit singkong masing-masing adalah sebesar Rp270.814,33/kg, Rp44.834,67/kg, Rp48.321,87/kg. Nilai output yang dihasilkan dari proses produksi *egg roll*, cireng dan dendeng kulit singkong masing-masing adalah sebesar Rp407.048/kg, Rp137.088/kg, Rp89.973/kg.

Dari pengurangan nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku diperoleh besaran nilai tambah tertinggi yaitu pada *egg roll* sebesar Rp124.234/kg dengan presentase rasio 30,52% (sedang), diikuti nilai tambah cireng sebesar Rp80.253/kg dengan presentase rasio 58,54% (tinggi) dan nilai tambah dendeng kulit singkong sebesar Rp36.651/kg dengan presentase rasio 40,74% (tinggi). Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Hubeis (1997) dalam Epaga (2018) bahwa jika presentase rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambah rendah, jika presentase rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambah sedang, dan jika presentase rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambah tinggi.

Diantara ketiga produk, *egg roll* memiliki nilai tambah paling tinggi namun memiliki rasio nilai tambah yang paling rendah. Hal tersebut dipengaruhi oleh harga output dan harga bahan baku namun besar dipengaruhi oleh tingginya sumbangan input lain yang digunakan pada produksi *egg roll*.

Tabel 4. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Bagian Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

I. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	<i>Egg roll</i>	Cireng	Dendeng Kulit Singkong
14. Margin (Rp/kg)	395.048	125.088	84.973
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	13,86	7,19	7,42
b. Pendapatan Input Lain (%)	66,15	35,84	56,87
c. Keuntungan Pengusaha (%)	19,99	56,96	35,71

Sumber: Data Primer diolah, 2023

Berdasarkan tabel diatas, dari pengolahan ketiga produk yang menghasilkan margin terbesar adalah *egg roll* sebesar Rp395.048/kg diikuti cireng sebesar Rp125.088/kg dan dendeng kulit singkong sebesar Rp84.973/kg. Margin dari pengolahan *egg roll* dan dendeng kulit singkong didistribusikan tertinggi untuk pendapatan input lain yaitu sebanyak 66,15% dan 56,87% sedangkan margin dari pengolahan cireng didistribusikan tertinggi untuk keuntungan pengusaha sebesar 56,96%.

d. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan dilakukan untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh UMKM Serba Singkong dari produksi *egg roll rasi cookies*, cireng dan dendeng kulit singkong. Pendapatan dihitung dari selisih antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan dari masing-masing produk. Perhitungan pendapatan pada setiap produk disajikan dan diuraikan sebagai berikut:

Tabel 5. Analisis Pendapatan Per Satu Kali Produksi

No	Keterangan	Harga (Rp)		
		<i>Egg roll</i>	Cireng	Dendeng
1	Biaya Tetap			
	a. Penyusutan alat	3.338,87	1.349,07	12.093,52
	Total biaya tetap (TFC)	3.338,87	1.349,07	12.093,52
2	Biaya Variabel			
	a. Biaya bahan baku	38.400	144.000	250.000
	b. Biaya bahan penolong	513.000	330.000	2.099.000
	c. Biaya tambahan	352.767	206.667	305.000
	d. Biaya tenaga kerja	175.000	125.000	360.000
	Total biaya variabel (TVC)	1.079.167	805.667	3.014.000
3	Biaya total (TC)	1.082.505,87	807.016,07	3.026.093,52
4	Penerimaan (TR)			
	Jumlah produksi	7 (400 gr) 60 (130 gr)	110	250
	Harga output	50.000 (400 gr) 20.000 (130 gr)	15.000	18.000
	Total penerimaan	1.550.000	1.650.000	4.500.000
5	Pendapatan	467.494,13	842.984	1.473.906

Sumber: Data Primer diolah, 2023

Berdasarkan tabel 5 dapat dilihat biaya-biaya yang dikeluarkan dari masing-masing produk. Biaya tetap dalam penelitian ini yaitu biaya penyusutan alat. Biaya penyusutan alat *egg roll rasi cookies* adalah sebesar Rp3.338,87, cireng sebesar Rp1.349,07 dan dendeng kulit singkong sebesar Rp12.093,52. Biaya variabel dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tambahan dan biaya tenaga kerja. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk pengolahan *egg roll rasi cookies* adalah sebesar Rp1.079.167, untuk pengolahan cireng sebesar Rp805.667 dan untuk pengolahan dendeng kulit singkong adalah sebesar Rp3.014.000.

Dari biaya-biaya diatas, biaya total yang dikeluarkan adalah sebesar Rp1.082.505,87 untuk pengolahan *egg roll rasi cookies*, sebesar Rp807.016,07 untuk cireng dan sebesar Rp3.026.093,52 untuk dendeng kulit singkong. Jumlah tersebut didapatkan dari penjumlahan total biaya tetap (TFC) dan total biaya variabel (TVC).

Jumlah penerimaan yang disajikan pada tabel 5 didapatkan dari perkalian jumlah produksi dengan harga. Jumlah produksi *egg roll* sebanyak 7 kemasan (400 gr) dengan harga jual Rp50.000 menghasilkan penerimaan sebesar Rp350.000 dan 60 kemasan (130 gr) dengan harga jual Rp20.000 menghasilkan penerimaan sebesar Rp1.200.000 sehingga total penerimaan *egg roll* adalah sebesar Rp1.550.000. Selanjutnya jumlah produksi cireng sebanyak 110 kemasan dengan harga jual Rp15.000 menghasilkan penerimaan sebesar Rp1.650.000. Adapun jumlah produksi dendeng kulit singkong sebanyak 250 kemasan dengan harga output Rp18.000 telah menghasilkan penerimaan sebesar Rp4.500.000

Selanjutnya dari tabel 5 juga dapat diketahui pendapatan dari masing-masing produk. Adapun jumlah tersebut dihitung melalui perhitungan rumus pendapatan dibawah ini:

1. Pendapatan egg roll

$$\begin{aligned} Pd &= TR - TC \\ &= Rp1.550.000 - Rp1.082.505,87 \\ &= 467.494,13 \text{ atau Rp } 467.494. \end{aligned}$$

Dalam satu bulan frekuensi produksi *egg roll rasi cookies* adalah sebanyak 3 kali sehingga pendapatan yang diterima dari hasil produksi *egg roll rasi cookies* dalam satu bulan adalah sebesar Rp1.402.482

2. Pendapatan cireng

$$\begin{aligned} Pd &= TR - TC \\ &= Rp1.650.000 - Rp807.016,07 \\ &= Rp842.983,93 \text{ atau Rp}842.984. \end{aligned}$$

Dalam satu bulan frekuensi produksi cireng adalah sebanyak 3 kali sehingga pendapatan yang diterima dari hasil produksi cireng dalam satu bulan adalah sebesar Rp2.528.952.

3. Pendapatan dendeng kulit singkong

$$\begin{aligned} Pd &= TR - TC \\ &= Rp 4.500.000 - Rp 3.026.093,52 \\ &= 1.473.906,48 \text{ atau Rp}1.473.906. \end{aligned}$$

Dalam satu bulan frekuensi produksi dendeng kulit singkong adalah sebanyak 1 kali sehingga pendapatan yang diterima dari hasil produksi dendeng kulit singkong dalam satu bulan adalah sebesar Rp1.473.906. Dari hasil analisis pendapatan tersebut mengindikasikan bahwa ketiga produk telah memberikan pendapatan yang cukup tinggi ditandai dengan jumlahnya yang bernilai positif. Dari hasil wawancara diperoleh informasi bahwa ketiga produk merupakan produk unggulan yang banyak diminati oleh konsumen dan dalam penjualannya produk selalu habis terjual sebelum melewati masa usia simpannya. Oleh sebab itu, dengan terus dikembangkannya produktivitas penjualan ketiga produk dan dengan hasil analisis pendapatan yang cukup tinggi dapat dikatakan kegiatan penjualan dari ketiga produk mampu meningkatkan kesejahteraan UMKM.

KESIMPULAN

1. Proses pengolahan singkong menjadi egg roll melalui dua tahap yaitu tahap pengolahan singkong menjadi beras singkong (rasi) dan tahap pengolahan beras singkong (rasi) menjadi egg roll; proses pengolahan singkong menjadi cireng melalui dua tahap yaitu tahap pengolahan singkong menjadi tapioka dan tahap pengolahan tapioka menjadi cireng; sedangkan proses pengolahan singkong menjadi dendeng dilakukan hanya melalui satu tahapan yaitu pengolahan kulit singkong menjadi dendeng kulit singkong.
2. Nilai tambah yang diperoleh UMKM Serba Singkong dari pengolahan egg roll dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp. 124.234 dengan presentase rasio nilai tambah kategori sedang yaitu sebesar 30,52%; nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan cireng adalah sebesar Rp.80.253 dengan presentase rasio nilai tambah kategori tinggi yaitu sebesar 58,54%; nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dendeng kulit singkong adalah sebesar Rp.36.651 dengan presentase rasio nilai tambah kategori tinggi yaitu sebesar 40,74%.
3. Pendapatan yang diperoleh UMKM Serba Singkong dari pengolahan egg roll adalah sebesar Rp467.494/satu kali proses produksi dan Rp.1.402.484/bulan; pendapatan yang diperoleh dari pengolahan cireng adalah sebesar Rp.842.984/satu kali proses produksi dan Rp.2.528.952/bulan; pendapatan yang diperoleh dari pengolahan dendeng kulit singkong adalah sebesar Rp.1.473.906/satu kali proses produksi dan Rp.1.473.906/bulan.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan dari hasil penelitian terdapat beberapa saran yang diusulkan sebagai berikut:

1. Bagi industri pengolahan:
 - a. Diharapkan terus mempertahankan dan mengembangkan pengolahan produk *egg roll rasi cookies*, cireng dan dendeng kulit singkong mengingat produk-produk tersebut memiliki nilai tambah dan pendapatan yang cukup tinggi.
 - b. Diharapkan dapat mengefisienkan biaya sumbangan input lain produksi egg roll dan dapat meningkatkan harga pada produk egg roll mengingat produk tersebut memiliki nilai tambah yang cukup tinggi namun memiliki rasio nilai tambah masih dalam kategori sedang.
2. Bagi pemerintah
Diharapkan memberikan perhatian lebih lagi pada UMKM Serba Singkong melalui bantuan teknis dalam bentuk pelatihan tenaga kerja dan peningkatan pemasaran digital agar UMKM Serba Singkong mampu lebih mengoptimalkan intensitas produksi dan lebih memperluas pemasaran khususnya ke luar daerah Cimahi dan Bandung.
3. Bagi peneliti selanjutnya:
Dikarenakan dalam penelitian ini baru menganalisis sebagian produk yang ada di UMKM Serba Singkong maka untuk peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian lebih lanjut terhadap produk-produk lainnya yang terdapat di UMKM Serba Singkong.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada dosen pembimbing dan penguji yang telah membimbing, memberikan arahan, masukan dan saran untuk penelitian ini, Ketua RW 10 Kampung Cireundeu, Ketua adat Kampung Adat Cireundeu beserta Ketua, Bendahara dan Tenaga Kerja UMKM Serba Singkong yang telah memberikan kesempatan dan membantu dalam kelancaran penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2019. Cimahi dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kota Cimahi, Cimahi.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2020. Produksi ubi kayu menurut provinsi di Indonesia pada tahun 2016-2020. Dirjen Tanaman Pangan, Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Epaga, P. 2018. Analisis nilai tambah agroindustri pengolahan kopi arabika ekspor di Kabupaten Aceh Tengah (Studi kasus pada orro coffee gayo dan KSU sara ate. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Aceh.
- Hayami, Y., Kawagoe, T. Mooroka, Y., dan Siregar, M. 1987. *Agriculture marketing and processing in upland Java, A Perpective from a Sunda village*. CGPRT Centre, Bogor.
- Indrayana, K., Sirappa, M. P., dan Ricky, M. 2018. Diversifikasi pengolahan ubi kayu dalam meningkatkan ketahanan pangan di Sulawesi Barat. *Jurnal Agrotan*. 4(1): 37-45.
- Partini dan Sari, I. 2022. Kebijakan pengembangan ketahanan pangan lokal. *Jurnal Agribisnis*. 11 (1): 78-83.