

NILAI TAMBAH DAN PROFITABILITAS KERIPIK NANGKA

Oleh :
Kenal P Hutapea
Fakultas Pertanian
Universitas Methodist Indonesia Indonesia, Medan
Email : hutapeakenal@yahoo.co.id

ABSTRACT

Masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana membaharui buah nangka memiliki nilai tambah dan profit yang sangat berarti bagi pengusaha akibat adanya perlakuan kerja proses produksi pengolahan dengan beberapa tahapan untuk menjadikan keripik nangka yang berupa cemilan yang digemari oleh masyarakat, kemudian melihat besarnya penggunaan biaya produksi, menghitung berapa besar pendapatan yang diterima, nilai tambah, tingkat kelayakan usaha dan tingkat profitabilitas. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara purposive atau sengaja, yaitu UD. Tamita, Di Desa Mulioarjo, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang. Metode pengambilan sampel yaitu menggunakan metode sensus. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui tahapan proses produksi pengolahan buah nangka menjadi keripik, mengetahui besarnya biaya produksi, pendapatan, nilai tambah, tingkat kelayakan usaha dan untuk mengukur tingkat profitabilitas atau keuntungan yang akan berdampak pada kesejahteraan pengusaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan keripik nangka diawali penyediaan bahan baku buah nangka yang dibeli dari petani nangka lalu melakukan pekerjaan pengupasan, kemudian pemotongan, penggorengan, pengeringan selanjutnya pengemasan. Hasil yang diteliti juga diamati dikeluarkan biaya produksi sejumlah Rp 5.552.763,- dengan penerimaan sejumlah Rp. 7.632.000 per produksi serta pendapatan bersih Rp 2.097.236,83 per produksi dan Rp 62.917.105,-, per bulan. Selanjutnya nilai tambah diperoleh sebesar Rp 3.011.653 per produksi atau setara dengan rasio 39,46 %. Kelayakan usaha sebesar $R/C = 1,37 > 1$ artinya dengan mengeluarkan biaya Rp 1 diperoleh keuntungan Rp 0,37 atau layak diusahakan, sedangkan nilai profitabilitas $P > 0$ atau 37,76 % > 0 artinya jika semua produk terjual habis maka pengusaha beruntung sebesar 37,76 %.

Kata Kunci: *Keripik Nangka, Nilai Tambah, Profitabilitas*

Introduction

Buah nangka merupakan salah satu tanaman buah – buahan asli Indonesia yang masih dibudidayakan masyarakat. Sebagai buah asli Indonesia, nangka memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Nangka adalah salah satu buah tropis yang belum mendapat prioritas, baik daerah maupun nasional tetapi berpotensi dikembangkan dalam

skala agribisnis. Selama ini masyarakat umum menanam nangka hanya sebagai tanaman peneduh di pekarangan rumah ataupun sebagai tanaman tumpangsari di kebun. Masih jarang petani yang membudidayakan tanaman nangka secara khusus (Ariani, 2010).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan peningkatan kegiatan-

kegiatan industri pengolahan hasil pertanian melalui nilai tambah (*value added*). Pengolahan buah nangka menjadi produk cemilan memiliki keuntungan sebagai salah satu solusi bagi sifat buah nangka yang memiliki waktu simpan yang singkat atau mudah busuk dan merupakan agroindustri strategis untuk meningkatkan nilai tambah dan agribisnis tanaman nangka memiliki potensi sebagai peluang usaha yang menjanjikan keuntungan (Ashari, 2006)

Sebagai makanan cemilan kandungan gizi buah nangka dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Nangka

| Kandungan | Satuan | Jlh. |
|--------------|--------|------|
| Kalori | Kal | 106 |
| Protein | Gr | 1,2 |
| Lemak | Gr | 0,3 |
| Karbonhidrat | Gr | 27,6 |
| Kalsium | Mg | 20 |
| Posfor | Mg | 19 |
| Besi | Gr | 0,9 |
| A | SI | 330 |
| B1 | Mg | 0,07 |
| C | Mg | 7 |
| Air | G | 70 |

(Sumber : Badan dan Ketahanan Pangan Dan Penyuluhan, 2006)

Dari tabel 1, kandungan gizi cemilan buan nangka yang sudah diolah memberikan kadar kalori terbesar 106 kal, sehingga sangat baik untuk kesehatan disamping gizi lainnya.

Masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana proses pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka, berapa besar biaya produksi, berapa nilai rupiah perolehan pendapatan, nilai tambah, kelayakan usaha dan tingkat profitabilitas yang diterima.

Metode Penelitian

Penentuan daerah penelitian ditetapkan secara sengaja (*purposive*). Dipilih satu industri rumah tangga UD.Tamita di Desa Muliorejo, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang, merupakan salah satu industri atau pelaku pembuatan keripik nangka.

Metode pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling*. Sampel dalam penelitian ini didasarkan atas kreteria sebagai pemilik langsung atau pelaku yang mampu menjelaskan secara rinci proses produksi pembuatan buah nangka menjadi keripik, sumber bahan baku, kemampuan keuangan, kapasitas produksi dlsb.

Penggunaan sumber data digunakan data primer dan sekunder. Uraian atau untuk menjelaskan data primer melalui wawancara langsung termasuk observasi sedangkan data sekunder diambil dari buku literatur, jurnal maupun instansi nterkait.

Metode analisis data menggunakan analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif untuk mengetahui gambaran umum dan menguraikan secara deskriptif tentang tahapan proses produksi pembuatan buah nangka menjadi keripik, analisis biaya, analisis pendapatan, nilai tambah, kelayakan dan profitabilitas.

Data yang dikumpulkan lalu ditabulasi serta diolah dengan menggunakan model analisis

$TC = TFC + TVC$, (Padangaran, 2013), untuk melihat besar pendapatan $\Pi = TR - TC$, (Nurmedika, 2013), nilai tambah $NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$ kreteria rasio nilai tambah $> 50\%$ tergolong tinggi dan nilai tambah $< 50\%$ nilai tambah

rendah (Suryana, 2013) untuk tingkat kelayakan dianalisis dengan menggunakan perhitungan $R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Biaya Produksi}}$, kriteria: $R/C < 1$ (tidak layak diusahakan) dan $R/C = 1$ (usaha impas), $R/C > 1$ usaha layak, (Soekartawi, 2006), melihat besar profitabilitas perhitungan $= \frac{\pi}{TC} \times 100\%$, Profitabilitas > 0 berarti menguntungkan, Profitabilitas $= 0$ berarti impas, Profitabilitas < 0 berarti tidak menguntungkan (Gasperz, 1999)

Bahan Baku dan Peralatan Produksi.

Adapun bahan baku yang dibutuhkan untuk proses pembuatan keripik nangka yaitu bahan utama buah nangka dan bahan penunjang minyak goreng. Untuk setiap proses produksi per produksi digunakan rata-rata buah nangka 890,625 kg dan minyak goreng rata-rata 20 liter ditambah bahan penunjang lainnya seperti gas, kemasan, listrik serta air dimana apabila dihitung secara keseluruhan sebesar Rp 2.138.063,- per produksi

Proses pekerjaan pembuatan krepik nangka dibutuhkan berbagai peralatan seperti : *Vacum frying, Freeze, Spinner, Sealer*, timbangan, gunting gerigi, gunting

biasa, pisau beserta keranjang yang sekali proses produksi dinilai penyusutannya sejumlah Rp 255.722,-

Tenaga Kerja. Salah satu faktor produksi yang berperan adalah tenaga kerja terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga yang terurai sekali produksi dihitung sebesar Rp. 1.120.000,-

Produksi Kripik Nangka. Untuk sekali produksi rata-rata kripik nangka yang dihasilkan sejumlah 636 kotak (44,52 kg) dengan harga Rp 12.000,- per kotak yang berkemasan 70 gram.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan nangka menjadi keripik diawali dengan penyediaan bahan baku buah nangka kemudian dilakukan pengupasan pemotongan, penggorengan, pengeringan selanjutnya pengemasan yang dijual dalam bentuk cemelin keripik nangka. Hasil perhitungan digunakan sejumlah biaya produksi yang dialokasikan dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel Rata – Rata Total Biaya Produksi Per Produksi

| No | Jenis Biaya | (Rp) | (%) |
|----------|---|------------------|--------------|
| 1 | Biaya Tidak Tetap (TVC) | 5.286.625 | 95,20 |
| | a.Biaya Bahan Baku (890,625kg) Rp 2.500,- | 2.226.562 | 40,10 |
| | b.Biaya Penunjang | 1.940.063 | 34,93 |
| | c.Biaya Tenaga Kerja | 1.120.000 | 20,17 |
| 2 | Biaya Tetap (TFC) | 266.138 | 4,80 |
| | a.Penyusutan Alat | 255.722 | 4,61 |
| | b.Pajak Restibutor | 10.416 | 0.19 |
| | Total Cost (TC) | 5.552.763 | 100 |
| | Cost Price /kg (TC/a) | 6.234,68 | |

Dari tabel 2 dapat dikemukakan bahwa rata-rata penggunaan total biaya produksi terbesar dipakai untuk biaya tetap sebesar 95,20% setara dengan Rp. 5.286.625,- dan terendah biaya tidak tetap sebesar 4,80% setara dengan Rp.266.138,- dengan harga pokok (cost price) sebesar Rp. 6.234,68 /kg.

Selanjutnya untuk melihat berapa besar pendapatan, nilai tambah, tingkat kelayakan usaha dan tingkat propabilitas tersebut dalam tabel 3 berikut ini :

Tabel Pendapatan, Nilai Tambah, Tingkat Kelayakan Usaha dan Propitabilitas

| No. | Uraian | Jumlah | Notasi |
|-----|---|-------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Nilai Bahan Baku | | - |
| 2 | (Rp)/NBB | 2.226.562 | - |
| 3 | Nilai Bahan | | - |
| 4 | Penunjang (Rp)/NBP | 2.138.063 | - |
| | Nilai Penyusutan alat (Rp)/NPP | 255.722 | |
| | Produksi (Kotak)/ 70 gr/ Rp 12.000 | 44,52 kg (636 kotak) | |
| 5 | Penerimaan/Nilai Produksi (Rp)/NP | 7.632.000 | - |
| 6 | Total Biaya Produksi (Rp) | 5.552.764,17 | - |
| 7 | Pendapatan Bersih(Rp)/ TR=5-6 | 2.097.236,83 | - |
| 8 | Pendapatan Rp/ kg (NP/Bahan Baku) | 2.354,82 | |
| 9. | Pendapatan/bulan | 62.917.105 | |
| 10 | Nilai Tambah (NT = 5(1+2+3) | 3.011.653 | 39,46 < 50% |
| 11 | Kelayakan Usaha (R/C = 5/6) | 1,37 | R/C > 1 layak |
| 12 | Profitabilitas (P = 7/5) | 37,76 | Profit > Untung |

Dari tabel 3 dapat dilihat bahwa pendapatan bersih pengusaha per produksi sebesar Rp 2.097.236 dan per bulan akan diterima sejumlah Rp 62.917.105,-, sedangkan nilai tambah

diperoleh lebih rendah Rp 3.011.653,- setara dengan 39,36 < 50%, selanjutnya tingkat kelayakan usaha diperoleh sebesar 1,37 > 1 artinya layak diusahakan, dimana dengan

mengeluarkan biaya sebesar Rp 1 diperoleh penerimaan Rp 1,37 dengan keuntungan Rp 0,37 sedangkan tingkat profitabilitas bernilai $37,76 > 0$, artinya apabila pengusaha menjual seluruh hasilnya akan menerima keuntungan 37,76%.

Kesimpulan

Hasil penelitian disimpulkan bahwa nilai tambah dan profitabilitas proses pengolahan keripik nangka sangat memberikan keuntungan dan meningkatkan kesejahteraan pengusaha yang dipengaruhi oleh beberapa faktor kegiatan tahapan pekerjaan produksi. Pekerjaan diawali penyediaan bahan baku buah nangka melalui tahap kerja pengupasan, kemudian pemotongan, penggorengan, pengeringan selanjutnya pengemasan, sedangkan alokasi penggunaan biaya produksi dikeluarkan sejumlah Rp 5.552.763,- dengan penerimaan sejumlah yaitu Rp. 7.632.000 per produksi serta pendapatan bersih Rp 2.097.236,83 per produksi jika per bulan diperoleh Rp 62.917.105,-, nilai tambah diperoleh sebesar Rp 3.011.653 per produksi atau setara dengan rasio 39,46 % sedangkan kelayakan usaha sebesar $R/C = 1,37 > 1$ artinya dengan mengeluarkan biaya Rp 1 diperoleh keuntungan Rp 0,37 atau layak untuk diusahakan dengan nilai profitabilitas $P > 0$ atau $37,76 \% > 0$ yang artinya jika semua produk terjual habis maka pengusaha beruntung sebesar 37,76 %.

REFERENCES

Ashari S., 2006. *Meningkatkan Keunggulan Berbuah Tropis Indonesia*. Andi Offset. Yogyakarta.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Deli Serdang. 2016. *Direktori Industri Besar – Sedang Kabupaten Deli Serdang 2016*. BPS : Kabupaten Deli Serdang.

Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2016. *Kandungan GiziBuah Nangka*. BKP : Jakarta.

Boediono. 2014. *Ekonomi Makro*. BPFE : Yogyakarta.

Dinas Pertanian Provinsi Sumatera Utara. 2017. *Produksi Buah Nangka Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Utara*. Dinastph : Sumatera Utara.

Nurrafika, Intan (2016) *Analisis Nilai Tambah Dan Profitabilitas Agroindustri Keripik Nangka “So Kressh” Pada Cv Kajeyefood Malang*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.

Nurmedika, A. 2013. *Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu*. Skripsi. Universitas Tadukalo. Palu.

Padangaran, AM. 2013. *Analisis Kuantitatif (Pembiayaan Perusahaan Pertanian)*. Bogor : IPB Press

Rochaeni, Siti. 2010. *Strategi Pembangunan Pertanian*. Edisi Kedua. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Rukmana R. 2008. *Budi Daya Nangka*. Kanisius, Yogyakarta