

ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH NAGA MENJADI MIE INSTAN KERING PADA CV TIRTA EMAS JEMBER

Adinda Deakta Waniza Cintana¹⁾, Sandryas Alief Kurniasanti²⁾, Nurul Alfiah³⁾

Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Banyuwangi

E-mail: adindadeakta@gmail.com

Informasi Artikel

Jurnal Javanica
<https://jurnal.poliwangi.ac.id/index.php/javanica>

E-ISSN 2963-8186

<https://doi.org/10.57203/javanica.v4i1.2025.49-62>

Draft awal 25 July 2024

Revisi 10 June 2025

Diterima 10 June 2025

Diterbitkan oleh
Jurnal Javanica
Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri
Banyuwangi

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui dan memperoleh keuntungan serta nilai tambah produk mie instan dari buah naga di CV Tirta Emas di Kabupaten Jember. Pendekatan penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan metode Hayam. Metode ini dapat memperkirakan nilai output, produktivitas, dan nilai tambah yang diperoleh dari perhitungan biaya produksi. Responden yang dipilih yakni pemilik usaha CV Tirta Emas dan salah satu karyawan bagian produksi. Hasil perhitungan nilai tambah mie instan buah naga sebesar Rp. 266.645/kg dengan rasio nilai tambah 48,4% sehingga tergolong pada kategori nilai tambah tinggi. Total keuntungan yang diperoleh CV Tirta Emas dalam satu tahun sebesar Rp. 15.234.499,-.

Kata kunci: Buah Naga, Hayami, Nilai Tambah

ABSTRACT

This research aims to find out and obtain profits and added value to the product of instant noodle from dragon fruit at CV Tirta Emas in Jember Regency. This research approach is a quantitative approach using the Hayam method. This method can estimate output value, productivity and added value obtained from calculating production costs. The respondents selected were the owner of the CV Tirta Emas business and one of the production employees. The calculation result of the added value of dragon fruit instant noodles is IDR. 266,645/kg with a value added ratio of 48.4% so it is classified in the high value added category. The total profit obtained by CV Tirta Emas in one year is IDR. 15,234,499,-.

Keywords: Added Value, Dragon Fuit, Hayami

I. PENDAHULUAN

Buah naga termasuk jenis tanaman hortikultura pada sektor pertanian yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah naga atau memiliki daging berwarna merah dan rasanya yang enak. Buah naga dipercaya memiliki beberapa khasiat untuk mengatasi gangguan kesehatan tertentu pada masyarakat. Buah naga cocok ditanam dilahan yang kering, (Ratang *et al.*, 2019). Salah satu kabupaten di Indonesia yang masyarakatnya membudidayakan buah naga adalah Kabupaten Jember. Buah naga yang dihasilkan di Kabupaten Jember sendiri cukup melimpah. Kabupaten Jember memiliki 3 kecamatan sebagai penghasil buah naga terbanyak yakni, Kecamatan Umbulsari, Kecamatan Arjasa, dan Kecamatan Kaliwates. Berikut merupakan jumlah produksi serta produktivitas buah naga di Kabupaten Jember dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Jumlah Produktivitas dan Produksi Buah Naga di Kabupaten Jember

Tahun	Produksi (Kw)	Produktivitas (Kw/Pohon)
2022	13.3736	0,14
2023	40.922	0,92

Sumber: BPS Kabupaten Jember (2024)

Berdasarkan Tabel 1. produktivitas dan produksi buah naga di Kabupaten Jember menunjukkan peningkatan pada tahun 2023. Meningkatnya produksi buah naga tentunya harus diimbangi dengan tingginya penjualan. Permintaan pasar yang tak menentu menjadikan petani selalu dihindangi rasa khawatir jika buah naga yang dihasilkannya tidak laku. Kandungan air yang dimiliki oleh buah naga mencapai 90% yang dimana termasuk kedalam *perishable commodities* atau komoditi yang cepat rusak sehingga tidak mempunyai umur simpan yang panjang (Rosmaiti dan Marnita, 2021). Umur simpan buah naga yang pendek akan mendatangkan kerugian bagi petani. Sifat buah naga yang tergolong tanaman musiman juga berdampak langsung, ketika panen raya harga buah naga malah sering mengalami penurunan. Melimpahnya produksi buah naga sering kali mengakibatkan komoditas ini tidak memiliki nilai jual. Perlu adanya penanganan dan pengolahan dengan cara berinovasi menjadikan buah naga sebagai produk olahan.

Salah satu UMKM di Jember yang merespon positif keadaan ini adalah “Mie Nyaman”. Inovasi yang dilakukan yakni buah naga merah segar menjadi olahan mie instan. Pemilik usaha ini memanfaatkan hasil alam daerahnya yakni pada Kecamatan Arjasa sebagai penghasil buah naga terbesar ke 2 di Kabupaten Jember. Olahan mie instan dinilai memiliki daya minat yang tinggi sehingga mudah untuk dipasarkan. Kandungan yang ada dalam mie instan juga menjadi landasan ide munculnya inovasi ini, yakni antioksidan yang dapat mendetoksifikasi racun dalam tubuh.

Keberadaan agroindustri sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomis produk pertanian. Tidak hanya memiliki peluang untuk meningkatkan nilai ekonomis produk pertanian tetapi juga meningkatkan devisa, adanya lapangan pekerjaan baru, serta memperbaiki pendapatan (Suwandi, *et al.*, 2022). Nilai tambah pada produk pertanian berasal dari prosedur pembuatan dan penyimpanan yang digunakan dalam produksi disebut sebagai nilai tambah. Nilai tambah yang tinggi dapat meningkatkan persaingan positif dalam memperoleh komponen mentah dan menjual barang (Batas, *et al.*, 2020). Adanya industri yang mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi setelah melalui prosedur pembuatan akan memberikan manfaat tambahan hingga mengeluarkan biaya agar dapat membentuk harga baru dan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan barang hortikultura yang dijual tanpa melalui proses perakitan. melalui siklus.

Pemilik CV Tirta Emas yakni Ibu Rizka sendiri belum pernah melakukan atau mengetahui secara *detail* besaran nilai tambah produk dan keuntungan dari produknya. Pemilik usaha perlu mengetahui rupiah serta presentase balas jasa (laba) dari produk mie instan kering buah naga yang diproduksi. Pengukuran biaya produksi serta nilai tambah selama kegiatan produksi berlangsung, penerimaan ketika adanya penjualan serta keuntungan dapat dijadikan sebagai landasan menetapkan keputusan perusahaan. Hasil ini dapat membantu UMKM dalam memberikan gambaran tingkat keuntungan dari

pengolahan produknya. Analisis mengenai nilai tambah buah naga menjadi mie instan kering menggunakan metode hayami dirasa perlu karena dapat mengetahui tingkatan pemanfaatan buah naga dengan menciptakan inovasi baru yang mengangkat nilai ekonomi.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada CV Tirta Emas dengan merk dagang Mie Nyaman yang beralamatkan di Jln Rembangan no. 77, KemuningLor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif yang dimana digunakan untuk menganalisis penerimaan dan keuntungan serta nilai tambah menggunakan tabel Hayami. Narasumber yang dipilih adalah Ibu Rizka Catur Anggelina selaku pemilik CV Tirta Emas dan Ibu Siti Anisa selaku karyawan CV Tirta Emas. Teknik analisis data yang digunakan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Analisis Biaya Produksi

Total biaya berasal dari keseluruhan biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi tiap keluaran. Perhitungan biaya produksi berasal dari gabungan total biaya tetap (TFC) dan total biaya yang selalu berubah (TVC). Rumus biaya produksi atau biaya total dapat disimbolkan:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total *Cost* (Biaya Total) (Rp)

TFC = Total *Fixed Cost* (Biaya Tetap) (Rp)

TVC = Total *Variable Cost* (Biaya Variabel) (Rp) (Suhardi, 2016)

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan pendapatan perusahaan dari hasil barang atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Perhitungan penerimaan beradal dari *output* dikali harga jual *output*. Rumus penerimaan total dapat disimbolkan:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total *Revenue* (Total Penerimaan) (Rp)

P = *Price* (Harga Jual) (Rp)

Q = *Quantity* (Jumlah Produksi) (Rp) (Suhardi, 2016)

3. Analisis Keuntungan

Keuntungan dapat ditentukan apabila penerimaan dihubungkan dengan konsep biaya. Rumus keuntungan total dapat disimbolkan:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = *Profit* (Laba) (Rp)

TR = Total *Revenue* (Total Penerimaan) (Rp)

TC = Total *Cost* (Total Biaya) (Rp)

4. Analisis Nilai Tambah

Hasil wawancara dan observasi diolah dengan tabel Hayami. Terdapat tiga kelompok perhitungan, yakni kelompok perhitungan pertama terkait masukan, keluaran, dan harga. Kelompok perhitungan selanjutnya adalah penerimaan dan keuntungan. Kelompok terakhir menghitung balas jasa untuk faktor produksi. Perhitungan nilai tambah Hayami dapat dilihat pada Tabel 2. berikut:

Tabel 2. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

	Variabel	Notasi	Satuan
A. Output, Input, Harga			
1.	Hasil Produksi	(1)	Kg
2.	Input	(2)	Kg
3.	Tenaga Kerja	(3)	Orang
4.	Faktor Konversi	$(4 = 1 \div 2)$	
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5 = 3 \div 2)$	Orang/Kg
6.	Harga Produk	(6)	Rp/Kg
7.	Gaji Rata-Rata Tenaga Kerja	(7)	Rp/Orang
B. Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku	(8)	Rp/Kg
9.	Sumbangan Input Lainnya	(9)	Rp/Kg
10.	Nilai Keluaran	$(10 = 4 \times 6)$	Rp/Kg
11.	a. Nilai Tambah	$(11a = 10 - 8 - 9)$	Rp/Kg
	b. Rasio Nilai Tambah	$(11b\% = (11a \div 10) 100\%)$	%
12.	a. Gaji Tenaga Kerja	$(12a = 5 \times 7)$	Rp/Kg
	b. Bagian Tenaga Kerja	$(12b\% = (12a \div 11a) 100\%)$	%
13.	a. Keuntungan	$(13a = 11a - 12a)$	Rp/Kg
	b. Tingkat Keuntungan	$(13b\% = (13a \div 11a) 100\%)$	%
C. Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14.	Marjin Keuntungan	$(14 = 10 - 8)$	Rp/Kg
	a. Keuntungan	$(14a = (13a \div 14) 100\%)$	%
	b. Tenaga Kerja	$(14b = (12a \div 14) 100\%)$	%
	c. Sumbangan Input Lain	$(14c = (9 \div 14) 100\%)$	%

Sumber: Hayami (1987) dalam Anggrainingsih, *et al.*, (2022)

Menurut Hubbeis dalam Siburian dan Lesmana (2023) terdapat 3 indikator rasio nilai tambah yaitu:

1. Rasio sebesar <15% berarti nilai tambah yang dimiliki rendah
2. Rasio 15%-40% berarti nilai tambah yang dimiliki sedang
3. Rasio >40% berarti nilai tambah yang dimiliki tinggi

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

CV Tirta Emas merupakan industri yang memproduksi olahan berbahan dasar buah naga, yaitu mie instan kering. UMKM ini memiliki nama merk "Mie Nyaman". Nama merk ini berasal dari bahasa madura yang memiliki arti mie enak (mie yang enak), hal ini berkaitan dengan lokasi berdirinya UMKM. Mie Nyaman berdiri di Kabupaten Jember yang dimana mayoritasnya berasal dari suku madura dengan begitu merk Mie Nyaman sendiri akan mudah diucapkan dan dihafal oleh masyarakat Kabupaten Jember. Produk yang dimilikinya mulai dititipkan pada toko oleh-oleh se-Kabupaten Jember mulai dari Primadona, Cita Rasa, BUMNU, dan masih banyak lagi. Harga jual Mie

Nyaman sendiri Rp. 7500 untuk konsumen akhir dan Rp. 5500 untuk mitra toko oleh-oleh.

Proses pengolahan buah naga menjadi mie instan kering memiliki tahapan yang panjang dan cukup rumit. Tahapan-tahapan yang dilalui ini tentunya memiliki tujuan tersendiri untuk menghasilkan mie instan kering sesuai standar operasional perusahaan. Adapun tahapan proses pengolahan mie instan kering buah naga di CV Tirta Emas sebagai berikut:

1. Penimbangan dan Pengupasan Buah Naga

Buah naga ditimbang dengan timbangan manual sesuai dengan kebutuhan, setelah itu dikupas dan dipotong kotak kecil agar mempermudah saat proses pelunakkan. Pengupasan dilakukan secara manual menggunakan pisau. Tahapan ini dilakukan satu orang pekerja dengan lama proses ± 5 menit.

2. Pelunakkan Buah Naga

Pelunakkan buah naga menggunakan bantuan mesin blender dengan perbandingan buah naga dan air 1:1. Adanya campuran air bertujuan agar saat proses pelunakkan lebih cepat. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 5 menit.

3. Pencampuran Bahan

Tepung terlebih dahulu ditimbang dan dimasukkan ke dalam mesin penggiling adonan lalu mesin mulai dinyalakan. Penambahan garam secara perlahan-lahan agar tercampur rata, kemudian ekstrak buah naga dituangkan dalam mesin secara bertahap agar dapat memperkirakan konsistensi adonan. Tahapan ini dilakukan satu orang pekerja dengan lama proses ± 15 menit.

4. Pembentukan Lembaran dan Untaian Mie

Adonan yang telah tercampur rata kemudian dipindahkan ke dalam baskom. Adonan dimasukkan ke dalam mesin pembentukan lembaran secara bertahap, lembaran-lembaran yang mulai terbantu dimasukkan kembali ke mesin sebanyak 2-3 kali ulangan hingga memiliki ketebalan 2mm, selanjutnya pembentukan untaian mie. Mesin pembentukan lembaran dipasang salah satu komponen untuk pembentukan untaian. Ujung lembaran dimasukkan dalam mesin dan secara otomatis adonan yang keluar dari mesin sudah membentuk untaian. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 25 menit.

5. Pengukusan

Lembaran adonan yang telah membentuk untaian mie dikukus ke dalam dandang berukuran besar. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 15 menit. Proses ini perlu dilakukan dengan tepat jika salah akan mempengaruhi warna dan tekstur mie.

6. Pendinginan

Mie yang sudah matang lalu di koyak-koyak hingga uap panasnya keluar. Pendinginan dilakukan secara manual menggunakan suhu ruang. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 5 menit.

7. Penimbangan dan Pencetakan Mie

Mie yang telah dingin kemudian ditimbang seberat 70gr lalu diletakkan pada loyang oven yang di atasnya telah tersusu cetakan persegi panjang. Mie diletakkan di dalam cetakan diratakan dan ditekan agar saat kering menjadi padat tidak mudah remuk. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 10 menit.

8. Pengeringan

Mie yang telah tersusun rapi diatas loyang kemudian dikeringkan dengan menggunakan mesin yakni oven gas. Loyang-loyang yang berisi mie diletakkan secara tersusu rapi dengan cara bagian bawah terpenuhi terlebih dahulu. Oven yang digunakan merupakan oven *custom* berasal dari *galvalume* dan menggunakan kompor serta gas. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses 4-5jam.

9. Pengemasan Komponen Pelengkap

Tenaga kerja bagian pengemasan mengemas bumbu-bumbu, mulai dari bawang goreng, cabai bubuk, kaldu jamur, dan bumbu basah. Kaldu jamur menggunakan kemasan aluminium foil dikarenakan didalamnya tidak ada campuran pengawet sehingga bertujuan agar umur simpannya lebih lama, sedangkan komponen yang lain menggunakan plastik bening. Tahapan ini dilakukan oleh satu pekerja dengan lama proses ± 60 menit. Kegiatan ini menggunakan mesin sealer kecil maupun besar sesuai dengan kebutuhan.

10. Pengemasan Mie

Mie yang telah matang siap untuk dikemas, lapisan pertama mie dikemas dengan plastik bening yang sesuai dengan bentuknya, serta dimasukkan komponen pelengkapnya seperti bawang goreng, cabai bubuk, kaldu jamur, dan bumbu basah lalu disealer menggunakan mesin yang besar. Lapisan kedua mie dikemas dengan kemasan bahan kertas yang telah dilaminasi, sebelumnya kertas telah diberikan *double tip* untuk merapatkan kemasan.

Hasil wawancara dengan narasumber menghasilkan beberapa data primer yang telah diolah menjadi sebuah perhitungan. Berikut merupakan hasil dari perhitungan analisis yang berawal dari:

1. Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi mie instan kering buah naga adalah jumlah pengeluaran yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi mie instan kering buah naga. Total biaya yang berkaitan dengan proses produksi barang disebut sebagai biaya produksi. Menurut Aktiva dan Damayanti (2023), biaya produksi harus dikumpulkan dengan tepat, kemudian dihitung dan dibandingkan dengan laba kotor.

Tabel 3. Total Biaya Produksi Mie Instan Kering Buah Naga

No.	Komponen Biaya	Jumlah (Rp/Tahun)
1.	Biaya Tetap (TFC)	Rp. 10.040.141
2.	Biaya Variabel (TVC)	Rp. 27.525.360
Total Biaya Produksi (TC)		Rp. 37.565.501

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Tabel 3. menunjukkan bahwa Dalam satu tahun produksi, CV Tirta Emas mengeluarkan biaya sebesar Rp. 37.565.501 total biaya produksi pengolahan mie instan buah naga kering seperti terlihat pada Tabel 3. Biaya variabel yang rata-rata biaya tahunannya sebesar Rp. 10.040.141, dan biaya tetap yang rata-rata biaya tahunannya sebesar Rp. 27.525.360. Setiap tahunnya, CV Tirta Emas mengeluarkan lebih banyak biaya variabel dibandingkan biaya tetap.

Biaya yang tidak terpengaruh oleh variasi volume produksi suatu produk disebut biaya tetap (Marhawati dan Nurjannah, 2024). Pengusaha diharapkan membayar biaya tetap setiap rentang waktu tertentu. Di CV Tirta Emas "Mie Nyaman", biaya tenaga kerja, penyusutan peralatan, serta pajak bumi dan bangunan semuanya termasuk dalam kategori biaya variabel. biaya yang terkait dengan pemeliharaan mesin dan transportasi. Berikut biaya tetap yang dikeluarkan CV Tirta Emas:

Tabel 4. Total Biaya Tetap Mie Instan Kering Buah Naga

No.	Komponen Biaya	Jumlah (Rp/Tahun)
1.	Biaya Upah Tenaga Kerja	Rp. 28.560.000
2.	Biaya Penyusutan Alat	Rp. 10.890.565
3.	Biaya PBB	Rp. 30.000
4.	Biaya Transportasi	Rp. 480.000
5.	Biaya Pemeliharaan Mesin	Rp. 200.000
Total Biaya Tetap		Rp. 40.160.565
Total Biaya Tetap Mie Instan Kering Buah Naga		Rp. 10.040.141

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Berdasarkan Tabel 4. menunjukkan bahwa biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV Tirta Emas adalah Rp 40.160.565/tahun. CV Tirta Emas sendiri memiliki empat varian yang diproduksi dengan begitu total biaya tetap yang dikeluarkan dibagi empat varian yang dimiliki. Setiap varian perlu mengeluarkan Rp. 10.040.141/tahun, maka mie instan kering buah naga memiliki pengeluaran biaya tetap sebanyak Rp. 10.040.141/tahun. Komponen biaya dari biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV Tirta Emas yakni biaya upah tenaga kerja, biaya penyusutan alat, biaya PBB, biaya transportasi, dan biaya pemeliharaan mesin. Biaya upah tenaga kerja terdiri dari 3 TK yang dimana 2 TK bagian produksi dan 1 TK sebagai admin. Tenaga kerja bagian produksi bekerja mulai dari hari senin hingga sabtu dengan upah Rp. 35.000/hari sedangkan tenaga kerja bagian admin bekerja mulai hari senin hingga jumat dengan upah Rp. 35.000/hari. Biaya pajak bumi dan bangunan merupakan biaya pajak tempat produksi mie instan kering buah naga, biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 30.000/tahun. Biaya transportasi adalah biaya pengiriman mie instan kering buah naga ke toko oleh-oleh yang telah melakukan pemesanan, dalam satu minggu pemilik usaha melakukan pengiriman sebanyak satu kali biaya yang dibutuhkan adalah Rp. 10.000 untuk 1liter bensin termasuk pulang pergi. Biaya pemeliharaan mesin digunakan untuk perawatan mesin produksi seperti mesin penggiling adonan, mesin pencetak mie, mesin *blower*, dan mesin *sealer*. Perawatan dilakukan tiap 6 bulan sekali sebesar Rp. 100.000.

Biaya penyusutan peralatan adalah biaya yang timbul pada suatu aset tetap selama masa manfaat aset tersebut. Cara mengetahui penyusutan suatu alat adalah dengan mengurangi harga beli dan sisa harga barang tersebut kemudian membaginya dengan masa manfaat alat itu sendiri (Aktiva dan Damayanti, 2023). Biaya penyusutan pada CV Tirta Emas sendiri dihitung menggunakan metode garis lurus. Total biaya penyusutan alat sebesar Rp. 10.890.565/tahun atau Rp. 907.547,083/bulan. Penentuan masa manfaat atau umur ekonomis berdasarkan Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud dan Tak Berwujud. Masa manfaat yang telah ditentukan akan menggolongkan aset tersebut masuk kedalam kelompok berapa dengan begitu dapat ditentukan tarif penyusutannya.

Biaya variabel adalah biaya yang dapat berubah-ubah atau bervariasi tergantung pada aktivitas bisnis yang dilakukan oleh pemilik usaha. Biaya variabel tidak semuanya termasuk biaya langsung (Br.Manurung, 2024). Besaran biaya variabel yang digunakan oleh CV Tirta Emas dalam memproduksi mie instan kering dapat dilihat pada Tabel 5.:

Tabel 5. Total Biaya Variabel Mie Instan Kering Buah Naga

No.	Komponen Biaya	Jumlah (Rp/Tahun)
1.	Biaya Bahan Baku Utama	Rp. 1.440.000
2.	Biaya Bahan Baku Pendukung	Rp. 25.779.360
3.	Biaya Listrik	Rp. 306.000
Total Biaya Variabel		Rp. 27.525.360

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Tabel 5. menunjukkan bahwa Di CV Tirta Emas, biaya variabel pengolahan mie instan buah naga kering sebesar Rp 27.525.360 per tahun seperti terlihat pada Tabel 5. Biaya bahan baku pokok, biaya bahan baku penolong, dan biaya listrik merupakan biaya variabel yang dikeluarkan. Buah naga merupakan salah satu bahan baku yang paling mahal. Jika suatu produksi membutuhkan 2 kilogram buah naga dengan harga Rp. 15.000 per kilogram, CV Tirta Emas mampu merogoh kocek sebesar Rp. 1.440.000. Biaya campuran dan pengemasan pembuatan mie yang rata-rata Rp 25.779.360 per tahun menopang biaya bahan baku. Biaya listrik sendiri terdiri dari pemakaian listrik pada mesin *sealer*, mesin *hand blower*, blender, mesin penggiling adonan, dan mesin pencetak mie selama proses produksi. Besaran biaya listrik telah disesuaikan dengan lama pemakaiannya. Dengan begitu didapatkan total biaya listrik adalah Rp. 306.000/tahun.

2. Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan jumlah nilai atau hasil penjualan yang diperoleh dalam menjalankan usaha (Br. Manurung, 2024). Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produksi pada suatu periode dengan harga jual produk mie instan kering buah naga CV Tirta Emas.

Tabel 6. Total Penerimaan Mie Instan Kering Buah Naga

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total Produksi Mie Instan Kering Buah Naga (Q)	200 Pcs
2.	Harga Jual Mie Instan Kering Buah Naga (P)	Rp. 5.500
Total Penerimaan Satu Kali Proses Produksi (TR)		Rp. 1.100.000
Total Penerimaan Satu Bulan (TR)		Rp. 4.400.000
Total Penerimaan Satu Tahun (TR)		Rp. 52.800.000

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Tabel 6. menunjukkan bahwa CV Tirta Emas melakukan produksi mie instan kering buah naga sebanyak empat kali dalam satu bulan. Satu kali produksi mie instan buah naga kering menghasilkan rata-rata 200pcs, sehingga memberikan pendapatan sebesar Rp. 1.100.000 bagi pemilik perusahaan. Penghasilan yang didapat dalam satu bulan adalah Rp. 4.400.000 dan dalam satu tahun normalnya mencapai Rp. 52.800.000. Harga jual yang digunakan adalah harga jual yang diberikan pada agen dikarenakan pasar penjualan produk mie instan kering merupakan berbagai macam toko oleh-oleh di Kabupaten Jember. Penjualan satuan dilakukan hanya saat adanya *event* di Kabupaten Jember.

3. Analisis Keuntungan

Pendapatan atau keuntungan merupakan pengurangan dari penerimaan atau *Total Revenue* (TR) dan *Total Cost* (TC). Pendapatan yang diperoleh oleh semua cabang usaha, baik yang dijual maupun yang tidak dijual adalah pendapatan total (Br. Manurung, 2024). Besaran keuntungan yang didapatkan oleh CV Tirta Emas dalam memproduksi mie instan kering buah naga dapat dilihat pada Tabel 4.7 sebagai berikut:

Tabel 7. Total Keuntungan Mie Instan Kering Buah Naga

No.	Uraian	Jumlah
1.	Total Penerimaan (TR)	Rp. 52.800.000
2.	Total Biaya (TC)	Rp. 37.565.501
Total Keuntungan (II)		Rp. 15.234.499

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Tabel 7. menunjukkan bahwa total penerimaan dalam setahun menghasilkan produk adalah Rp. 52.800.000 dan total biaya (biaya tetap+biaya variabel) dalam satu tahun produksi sebesar Rp. 37.565.501. Selisih yang didapatkan adalah Rp. 15.234.499, maka dapat disimpulkan hasilnya positif yang berarti perusahaan mengalami keuntungan. Proses pengolahan mie instan kering buah naga berarti menguntungkan dan dapat dilanjutkan.

4. Analisis Nilai Tambah

Selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja, inilah yang disebut dengan nilai tambah suatu proses pengolahan (Pahlupi et al., 2023). Metode Hayami digunakan dalam penelitian ini untuk melakukan analisis nilai tambah. mengevaluasi nilai tambah satu buah mie instan kering berbahan dasar buah naga dan satu kilogram bahan baku buah naga. Satuan yang digunakan adalah kilogram dan satuannya karena hasil atau hasil yang dihasilkan adalah satu satuan mie instan kering. Selanjutnya adalah perhitungan pemeriksaan nilai tambah pada penanganan mie instan produk organik ular kecip kering di CV Tirta Emas dengan menggunakan strategi Hayami, yang dapat dilihat pada Tabel 8 dibawah ini:

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Mie Instan Kering Buah Naga

	Variabel	Notasi	Nilai	Satuan
A. Output, Input, Harga				
1.	Hasil Produksi	(1)	10	Kg
2.	Input	(2)	2	Kg
3.	Tenaga Kerja	(3)	2	Orang
4.	Faktor Konversi	$(4 = 1 \div 2)$	5	
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5 = 3 \div 2)$	1	Orang/Kg
6.	Harga Produk	(6)	110.000	Rp/Kg
7.	Gaji Rata-Rata Tenaga Kerja	(7)	35.000	Rp/Orang
B. Pendapatan dan Keuntungan				
8.	Harga Bahan Baku	(8)	15.000	Rp/Kg
9.	Sumbangan Input Lainnya	(9)	268.535	Rp/Kg
10.	Nilai Keluaran	$(10 = 4 \times 6)$	550.000	Rp/Kg
11.	a. Nilai Tambah	$(11a = 10 - 8 - 9)$	266.465	Rp/Kg
	b. Rasio Nilai Tambah	$(11b\% = (11a \div 10) 100\%)$	48,4%	%
12.	a. Gaji Tenaga Kerja	$(12a = 5 \times 7)$	35.000	Rp/Kg
	b. Bagian Tenaga Kerja	$(12b\% = (12a \div 11a) 100\%)$	13,1	%
13.	a. Keuntungan	$(13a = 11a - 12a)$	231.465	Rp/Kg
	b. Tingkat Keuntungan	$(13b\% = (13a \div 11a) 100\%)$	86,9	%
C. Balas Jasa untuk Faktor Produksi				
14.	Marjin Keuntungan	$(14 = 10 - 8)$	535.000	Rp/Kg
a.	Keuntungan	$(14a = (13a \div 14) 100\%)$	43,3	%
b.	Tenaga Kerja	$(14b = (12a \div 14) 100\%)$	6,5	%
c.	Sumbangan Input Lain	$(14c = (9 \div 14) 100\%)$	50,2	%

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

Hasil analisis nilai tambah yang disajikan pada Tabel 8 menunjukkan bahwa 10 kg keping mie dihasilkan untuk satu kali produksi. Jumlah tersebut setara dengan 200 keping mie instan kering seberat 50 gram. Bahan baku utama yang digunakan sebanyak 2kg dalam setiap proses produksi untuk mengolah mie instan.

CV Tirta Emas memiliki dua orang pekerja yang mengolah mie instan buah naga kering. Para pekerja ini bertanggung jawab atas pembuatan dan pengemasan mie instan buah naga. Faktor konversi dihitung dengan membagi total produksi dengan bahan baku yang digunakan buah naga. Berdasarkan perhitungan nilai faktor konversi produk olahan buah naga adalah 5. Faktor konversi ini menunjukkan seberapa besar kapasitas *input* berupa bahan baku buah naga yang digunakan untuk menghasilkan produksi berupa mie instan kering buah naga. Nilai konversi analisis nilai tambah menunjukkan bahwa setiap 1 kg bahan mentah buah naga yang digunakan dapat diperoleh 5 kg mie buah naga atau 100 pcs mie instan buah naga kering.

Input bahan mentah dibagi dengan *input* tenaga kerja akan menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja. Besarnya usaha yang diperlukan untuk membuat mie instan buah naga kering dari satu kilogram buah ditunjukkan dengan nilai koefisien tenaga kerja. Koefisien tenaga kerja pembuatan mie instan buah naga kering menurut perhitungan adalah 1. Artinya, satu pekerja perlu menggunakan satu kilogram buah naga.

Harga Mie Instan Buah Naga Kering sendiri adalah Rp. 5.500/50gr, harga produksi memerlukan harga per kilogram, sehingga harga produk mie instan kering adalah Rp 110.000/kg. Perhitungan ini diperoleh dengan membagi 1000gr dengan 50gr dan dikalikan dengan harga produk yaitu Rp 5.500. Hasil tersebut dapat diartikan bahwa harga per kilogram produk mie instan buah naga kering adalah Rp. 110.000. CV Tirta Emas hanya mempekerjakan dua orang karyawan yang mengolah mie instan buah naga kering pada proses produksinya. Upah rata-rata adalah Rp 35.000 per orang. Berikut merupakan rincian upah tenaga kerja proses produksi mie instan kering buah naga CV Tirta Emas pada Tabel 9. berikut:

Tabel 9. Upah Tenaga Kerja Pengolahan Mie Instan Kering Buah Naga Pada CV Tirta Emas

No.	Uraian Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja (HOK)	Upah Tenaga Kerja (Rp/Hari)	Jumlah Upah Tenaga Kerja
1	Produksi	1	Rp 35.000	Rp. 35.000
2	Pengemasan	1	Rp 35.000	Rp. 35.000
Total Upah Tenaga Kerja				Rp. 70.000
Rata-Rata Upah Tenaga Kerja				Rp. 35.000

Sumber: Data Primer (Diolah, 2024)

CV Tirta Emas menggunakan buah naga sebagai bahan utama produknya. Buah naga diperoleh dari petani yang menanam tanaman buah naga di dekat area produksi. Buah naga yang diperoleh dibeli seharga Rp. 15.000/kg pada saat survei. *Input* lain juga diperlukan untuk menghasilkan produk mie instan kering dari buah naga.

Sumbangan *input* lainnya adalah akumulasi biaya bahan penolong produksi mie instan kering buah naga. Proses pengolahan 2 kg buah naga membutuhkan biaya *input* lain Rp. 537.070, maka sumbangan *input* lain pada produk mie instan kering buah naga adalah Rp. 268.535 untuk setiap satu kg buah naga. Komponen lain dari biaya kontribusi input adalah akumulasi biaya pengemasan dan bahan baku penolong. Proses pengolahan sendiri mie kering instan buah naga CV Tirta Emas meliputi tepung terigu, garam, air tambahan, kaldu jamur ‘Mak Nyaman’, saus tiram, minyak wijen, kecap asin, bubuk cabai, bawang goreng, box luar + laminasi, plastik untuk mie. plastik bawang goreng, minyak dan bubuk cabai, alumunium foil untuk bumbu, double tip, dan gas lpg.

Nilai keluaran berasal dari perkalian faktor konversi dan harga *output*. Nilai keluaran adalah nilai produk yang dihasilkan dengan memperhitungkan kemampuan masukan untuk menghasilkan keluaran. Berdasarkan perhitungan, nilai produksi produk mie instan buah naga kering sebesar Rp. 550.000 per kilonya. Nilai tersebut diperoleh dengan mengalikan faktor konversi (5) dengan harga produksi yakni Rp 110.000 per kilogram.

Perhitungan analitis untuk item-item yang bernilai tambah dalam tabel dihitung dengan mengurangkan nilai produksi, harga input bahan baku, dan kontribusi input lainnya. Nilai outputnya adalah Rp. 550.000, harga input bahan baku Rp. 15.000, kontribusi input lainnya Rp. 268.535, produk mie instan kering buah naga memiliki nilai tambah sebesar Rp. 266.465/kg. Hasil dari penciptaan nilai tersebut berarti setiap 1 kg

buah naga dapat tercipta nilai tambah bagi produk olahan buah naga Rp. 266.465/kg. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah yang dicapai. Rasio nilai tambah dihitung dengan membandingkan nilai tambah dengan nilai produksi. Berdasarkan Tabel 8. menunjukkan bahwa rasio nilai tambah yang didapatkan mie instan kering buah naga adalah 48,4%. Berdasarkan hasil tingkat nilai tambah, dapat dikatakan bahwa produk mie instan buah naga kering mempunyai tingkat nilai tambah yang tinggi yaitu di atas 40%. Hal ini sejalan dengan penelitian Habbeis dalam Cibrian dan Lesmana (2023) yang menyatakan bahwa nilai tambah dapat dibagi menjadi tiga kelas yakni rendah (apabila <15%), sedang (apabila 15%-40%), dan tinggi (apabila >40%).

Gaji tenaga kerja dari proses pembuatan mie instan kering sebesar Rp 35.000/kg. Gaji tenaga kerja merupakan nilai sebenarnya yang diperoleh dari hasil kali koefisien tenaga kerja yaitu 1 dan rata-rata upah tenaga kerja Rp. 35.000. Bagian tenaga kerja adalah kemampuan pendapatan tenaga kerja untuk meningkat dengan setiap tambahan unit nilai tambah. Rasio tenaga kerja produk mie kering buah naga sebesar 13,1%. Bagian tenaga kerja dihitung dengan membagi pendapatan dengan nilai tambah yang dihasilkan mie instan buah naga kering dan dikalikan dengan 100%.

Pengolahan kering buah naga menjadi mie instan di CV Tirta Emas memperoleh keuntungan sebesar Rp. 231.465 per kg. Keuntungan ini timbul dari pengurangan nilai tambah sebesar Rp 35.000 per kg. Tingkat keuntungannya sendiri sebesar 86,9%. Hasil ini diperoleh dengan membagi keuntungan dengan nilai tambah dan dikalikan dengan 100%. Hasil perhitungan analisis nilai tambah juga menunjukkan margin bahan buah naga untuk mie instan kering. Margin dicapai dengan mengurangi nilai produksi sebesar harga input bahan baku per kilogram. Nilai outputnya adalah Rp. 550.000/kg dikurangi harga input, atau Rp15.000/kg, adalah margin Rp. 550.000/kg. Hasil tersebut dapat diartikan bahwa pengolahan 1 kg buah naga secara hati-hati dapat menghasilkan margin sebesar Rp. 535.000/kg. Margin ini didistribusikan kepada faktor-faktor produksi: 43,3% untuk keuntungan pelaku ekonomi, 6,5% untuk tenaga kerja, dan 50,2% untuk faktor produksi yang menyumbang *input* lain.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berikut adalah simpulan yang dapat diambil sebagai berikut:

1. Total penerimaan dari pengolahan buah naga menjadi mie instan kering dalam setahun proses pembuatan mie instan kering yaitu sebesar Rp. 52.800.000,- dengan biaya total produksi sebesar Rp.37.565.501,- sehingga total keuntungan yang diperoleh oleh CV Tirta Emas dalam satu tahun sebesar Rp. 15.234.499.
2. Hasil perhitungan analisis nilai tambah mie instan kering buah naga untuk satu kali proses produksi sebesar Rp. 266.645/kg dengan rasio nilai tambah 48,4%, sehingga berada pada kategori nilai tambah tinggi. Adanya penerapan penelitian, hasil perhitungan analisis nilai tambah mie buah naga dengan menggunakan percobaan penambahan varaian yakni varian mie instan basah sebesar Rp. 191.730/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 60,9% sehingga nilai tambah tergolong tinggi.

Saran

1. Pemilik usaha CV Tirta Emas dapat meningkatkan kegiatan promosi pada media sosial serta *e-commerce* sesuai dengan berkembangnya zaman.
2. Adanya hasil penelitian yang diberikan peneliti, pemilik CV Tirta Emas diharapkan dapat mempertimbangkan untuk meningkatkan nilai tambah dan keuntungan perusahaan dengan cara seperti yang telah diterapkan peneliti seperti penambahan varian basah pada mie instan buah naga.
3. Perluasan kerja sama bersama mitra baru juga diperlukan agar penjualan meningkat dan memperluas pasar produk mie nyaman terutama mie instan buah naga kering agar keuntungan yang diterima perusahaan juga meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aktiva, E. N., & Damayanti, U. 2023. Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Menjadi Tempe (Studi Kasus di UMKM Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 419–428.
- Anggrainingsih, D., Haryono, D., & Nugraha, A. 2022. Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*, 6(1), 59–68. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v6i1.2429>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2023. *Kabupaten Jember Dalam Angka* (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (ed.)). BPS Kabupaten Jember. <https://jemberkab.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. 2024. *Kabupaten Jember Dalam Angka* (Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (ed.)). BPS Kabupaten Jember. <https://jemberkab.bps.go.id>
- Batas, F. C., Rengkung, L. R., & Mandei, J. R. 2020. Analisa Nilai Tambah Kacang Sangrai Ud. Merpati Di Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat. *Agrisosioekonomi: Jurnal Transdisiplin Pertanian (Budidaya Tanaman, Perkebunan, Kehutanan, Peternakan, Perikanan), Sosial Dan Ekonomi*, 16(2), 189–196. <https://doi.org/10.35791/agrsossek.16.2.2020.28745>
- Dian Putriana Br. Manurung. 2024. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Aneka Olahan Nanas Di Desa Tangkit Baru Kecamatan Sungai Gelam Kabupaten Muaro Jambi (Studi Kasus UD. Yusra Sejahtera). *Skripsi: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi*, 1–141.
- Dr. (Cand) Suhardi, SE., MM. 2016. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Gava Media.
- Marhawati, & Nurjannah. 2024. Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bentenge Di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 8(1), 203–210. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2024.008.01.16>
- Pahlupi, L., Rochdiani, D., & Setia, B. 2023. Agroindustri Dodol Sirsak (Studi Kasus pada Agroindustri Dodol Sirsak “Aslina Segar Manis” di Desa Singaparna Kecamatan Singaparna Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(2), 1163–1173.
- Ratang, S. A., Aminah, S., & Ughun, M. 2019. Analisis Potensi Budidaya Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Kampung Wulukubun Kabupaten Keerom. *Jumabis (Jurnal Manajemen & Bisnis)*, 2, 1–11.
- Rosmaiti, & Manita, Y. 2021. Umur Panen Berpengaruh Terhadap Kualitas Buah Naga

- Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Selama Penyimpanan. *Gontor Agrotech Science Journal*, 7(1), 19–41. <https://doi.org/10.21111/agrotech.v7i1.5201>
- Siburian, F. H., & Lesmana, D. 2023. Analisis Nilai Tambah Kedelai (*Glycine Max L.*) Menjadi Tahu Pada Industri Tahu Bintang. *Ziraa'ah*, 48(2), 255–267.
- Suwandi, A., Daulay, N., Innur, R. H., Lubis, S. P. Z., Siregar, S. N., Pranata, S., & Wulandari, S. 2022. Peranan Dan Kendala Pengembangan Agroindustri Di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(10), 3185–3192. <https://doi.org/10.21082/fae.v24n2.2006.92-106>