

ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK TEMPE DI *HOME* *INDUSTRY* KIRANA RASA

Value Added Analysis of Starfruit Wuluh Make a Starfruit Drink Wuluh at Home Industry Daniel Banyuwangi

Cindi Ardianti¹⁾, Riza Rahimi Bachtiar²⁾, Novilia Kareja³⁾

¹⁾ Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

E-mail: cindiatdiantiagb@gmail.com

Informasi Artikel

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

P-ISSN
E-ISSN
<https://doi>

Draft awal xxxx
Revisi xxxx
Diterima xxxx

Diterbitkan oleh
Jurnal Javanica
Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri
Banyuwangi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan keuntungan dari pembuatan keripik tempe di *Home Industri* Kirana Rasa Pemilihan responden dengan cara sengaja dan terdapat dua responden yang terpilih yaitu pemilik usaha dan karyawan. Metode yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif dengan analisis penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah dengan tabel Hayami. Hasil penelitian menunjukkan total penerimaan satu tahun untuk varian original yaitu sebesar Rp. 34.320.000, keuntungan sebesar Rp. 7.786.188 dan nilai tambah sebesar Rp.47.258,92/kg dengan rasio nilai tambah 44,62%. Penerimaan untuk varian balado dalam satu tahun yaitu sebesar Rp. 17.160.000, keuntungan sebesar Rp. 3.519.588 dan nilai tambah sebesar Rp. 45.025,93/kg dengan rasio nilai tambah 42,42%. Kedua varian rasa tersebut berada pada kategori nilai tambah tinggi.

Kata kunci: Keripik tempe, Kirana Rasa, metode Hayami, nilai tambah

ABSTRACT :

The research data collection used the purposive sampling technique and there were two selected resource persons, namely business owners and production employees. The data analysis method used is Hayami, revenue and profit analysis. The results of the study showed that the total one year revenue for the original variant is Rp. 34,320,000, profit of Rp. 7.786.188 and added value of Rp. 47,258.92/kg with an added value ratio of 44.62%. Revenue for the balado variant in one year is Rp. 17,160,000, profit of Rp. 3.519.588 and added value of Rp. 45,025.93/kg with an added value ratio of 42.42%. Both flavor variants are in the high value-added category.

Keywords: Added Value, Hayami Method, Kirana Rasa tempe chips

I. PENDAHULUAN

Kedelai merupakan sumber pangan ketiga setelah beras dan jagung. Kedelai adalah salah satu tanaman polong-polongan dan merupakan sumber utama protein dan minyak nabati. Bertambahnya populasi penduduk meningkatkan pendapatan perkapita. Kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi dan kesehatan serta industri makanan yang semakin berkembang menyebabkan produksi kedelai banyak dibutuhkan untuk dijadikan bahan baku utama. Kedelai tidak hanya diolah menjadi tempe, tahu maupun kecap, akan tetapi banyak olahan yang menggunakan bahan baku utama kedelai diantaranya yaitu sari susu kedelai dan keripik tempe. Pengolahan hasil pertanian terhadap kedelai sebagai upaya penambahan nilai jual kedelai dengan cara mengolah menjadi berbagai jenis produk olahan makanan. Pengolahan kedelai dapat menghasilkan beberapa inovasi produk diantaranya tempe, susu kedelai, keripik tempe.

Pengolahan kedelai sebagai bahan baku keripik tempe yang dilakukan di *home industry* Kirana Rasa merupakan suatu usaha pengembangan produk pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah terhadap komoditas kedelai. Pengukuran biaya produksi, terutama nilai tambah merupakan hal penting yang melandasi aktivitas produksi dalam usaha perusahaan. Analisis nilai tambah merupakan salah satu memahami potensi peningkatan nilai yang dapat dicapai melalui proses produksi yang lebih efisien atau inovasi produk. Besarnya nilai tambah produk keripik tempe dapat mengetahui apakah usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan atau tidak. Hasil penelitian nantinya dapat bermanfaat dalam pengambilan keputusan suatu usaha yang dijalankan, serta dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi perusahaan dalam perencanaan yang akan datang.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di *Home Industry* Kirana Rasa berlokasi di RT 01 RW 02, Kemiri, Kecamatan Singojuruh. Penelitian dilakukan selama bulan Mei sampai Oktober. Menggunakan metode pendekatan kuantitatif dengan analisis penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah menggunakan metode Hayami. Analisis kuantitatif akan disajikan pada hasil dan permasalahan berupa hasil perhitungan disertai dengan pembahasan mengenai analisis nilai tambah dan keuntungannya.

Data didapatkan melalui wawancara, pencatatan di lapangan, dan dokumentasi. Analisis kuantitatif dilakukan untuk menganalisis bagaimana penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah proses pengolahan tempe setengah jadi menjadi keripik tempe di *Home Industry* Kirana Rasa. Berikut merupakan beberapa rumus yang digunakan:

a) Menghitung biaya produksi

Biaya produksi meliputi *fixed cost* dan *variable cost*. Berikut rumus perhitungan *total cost*.

$$TC = TVC + TFC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan :

TC = Biaya total atau *total cost* (Rp)
TFC = Biaya tetap total atau *total fixed cost* (Rp)
TVC = Biaya variabel total atau *total variable cost* (Rp)

b) Menghitung Penerimaan

Yulianti dan Prihtani (2020) menyatakan bahwa penerimaan diartikan sebagai target penciptaan berdasarkan target pasar. Penerimaan dinilai berdasarkan perkalian antara total produksi dengan harga pasar yang berlaku, yang mencakup semua produk yang dijual.. Berikut rumus menghitung penerimaan.

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total atau *total revenue* (Rp)

P = Harga atau *price* (Rp)

Q = Jumlah produksi atau *quantity* (Rp)

c) Menghitung Keuntungan

Menurut Naton, *et al.*, (2020) Analisis keuntungan atau *profit* (π) yaitu selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan.. Berikut rumus menghitung keuntungan.

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan :

π = Keuntungan (Rp)

TR = Penerimaan total atau *total revenue* (Rp)

TC = Biaya total atau *total cost* (Rp)

d) Menghitung Nilai Tambah

Nilai tambah dihitung guna mendapatkan berapa besar nilai yang ditambahkan atas pembuatan minuman belimbing wuluh. Nilai tambah dihitung berdasarkan tabel hayami. Berikut Tabel 1 perhitungan nilai tambah metode hayami.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Sub Variabel	Keterangan	Satuan
Output input dan harga	1. Hasil Produksi	1	kg/proses
	2. <i>Input</i>	2	kg/proses
	3. Tenaga kerja	3	HOK/proses
	4. Faktor konversi	4 = 1/2	
	5. Koefisien tenaga kerja	5 = 3/2	HOK/kg
	6. Harga produk	6	Rp/kg
	7. Upah tenaga kerja	7	Rp/HOK
Penerimaan dan keuntungan	8. Harga bahan baku	8	Rp/kg
	9. Sumbangan <i>input</i> lainnya	9	Rp/kg
	10. Nilai keluaran	10 = 4 x 6	Rp/kg
	11. a. Nilai tambah	11a = 10-8-9	Rp/kg
	b. Rasio nilai tambah	11b= (11a/10)100%	%
	12. a. Gaji tenaga kerja	12a = 5x7	Rp/kg

	b. Bagian tenaga kerja	$12b = (12a/11a)100\%$	%
13. a.	Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	Rp/kg
	b. Tingkat keuntungan	$13b = (13a/11a)100\%$	%
Balas jasa pemilik faktor produksi	14. Margin	$14 = 10 - 8$	Rp/kg
	a. Tenaga kerja	$14a = (12a/14)100\%$	%
	b. Sumbangan <i>input</i> lain	$14b = (9/14)100\%$	%
	c. Keuntungan	$14c = (13a/14)100\%$	%

Sumber : Hayami *et al.*, 1987 dalam (Rahmi dan Trimo, 2019))

Terdapat 3 indikator rasio nilai tambah yaitu:

- Besarnya rasio <15% artinya nilai tambah yang dimiliki rendah.
- Besarnya rasio 15%-40% artinya nilai tambah yang dimiliki sedang.
- Besarnya rasio >40% artinya nilai tambah yang dimiliki tinggi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Anallisis Penerimaan

Home Industry Kirana Rasa memproduksi keripik tempe sebanyak 15 kali produksi dalam satu bulan. 10 kali untuk produksi keripik tempe varian original, dan 5 kali untuk keripik tempe varian balado. Jumlah keripik tempe varian original dan balado yang diperoleh setiap kali produksi yaitu sebanyak 4,4 kg atau setara dengan 22 bungkus/200 gram dengan harga jual Rp. 13.000, sehingga total penerimaan varian original yaitu sebesar Rp. 286.000. Total penerimaan per bulan sebesar Rp. 2.860.000, sedangkan untuk total penerimaan dalam 1 tahun yaitu sebesar Rp. 34.320.000. Total penerimaan untuk varian balado yaitu sebesar Rp. 286.000, dengan total per bulanya yaitu Rp. 1.430.000, sehingga diperoleh total penerimaan per tahunnya sebesar Rp. 17.160.000. Adapun rincian penerimaan yang diperoleh *Home Industry* Kirana Rasa pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Penerimaan Pembuatan keripik tempe *Home Industry* Kirana Rasa

Varian Original		
No	Uraian	Jumlah
1.	Total produksi Keripik Tempe	22 bungkus/200 gram
2.	Harga Jual Keripik Tempe	Rp. 13.000
	Total Penerimaan TR = (P×Q)	Rp. 286.000
	Total Penerimaan 1 Bulan 10 Kali Produksi	Rp. 2.860.000
	Total Penerimaan Dalam 1 Tahun	Rp. 34.320.000
Varian Balado		
No	Uraian	Jumlah
1.	Total Produksi Keripik Tempe	22 bungkus/200gram
2.	Harga Jual Keripik Tempe	Rp. 13.000
	Total Penerimaan TR = (P×Q)	Rp. 286.000
	Total Penerimaan 1 Bulan 5 Kali Produksi	Rp. 1.430.000
	Total Penerimaan Dalam 1 Tahun	Rp. 17.160.000

Sumber: Tugas Akhir, 2024

3.2 Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil yang didapatkan dari selisih hasil penjualan dengan biaya yang sudah dikeluarkan perusahaan. keuntungan merupakan hasil dari total penerimaan dikurangi total biaya yang dikeluarkan (Waseso, *et al.*, 2017).

3.2.1 Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Fixed cost merupakan biaya yang besarnya bervariasi tergantung pada jumlah pembuat keripik tempe. *Fixed cost Home Industry Kirana Rasa* terdiri atas biaya penyusutan alat, biaya PBB, upah karyawan, serta biaya listrik. Berikut perhitungan *Fixed cost* yang dikeluarkan *Home Industry Kirana Rasa*.

Tabel 3. *Fixed cost* Pembuatan keripik tempe *Home Industry Kirana Rasa*

Komponen Biaya	Jumlah (Rp/Th)
Biaya Penyusutan Alat	Rp. 514.066
Biaya gaji tenaga kerja	Rp12.600.000
Biaya pajak bumi bangunan	Rp10.000
Biaya listrik	Rp60.840
Total Biaya Tetap	Rp. 13.184.907

Sumber: Tugas Akhir, 2024

Tabel 3 menunjukkan biaya tetap tiap tahunnya adalah Rp.13.184.907, total biaya tetap tersebut didapatkan dari menjumlahkan biaya penyusutan alat, biaya gaji karyawan, biaya PBB, biaya listrik. Biaya penyusutan alat dihitung menggunakan metode garis lurus. Dibutuhkan dua karyawan untuk membuat keripik tempe dengan upah yang dikeluarkan sebanyak Rp. 35.000 per orang.

3.2.2 Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas (Sherly, *et al.*, 2021). Berikut perhitungan *Variabel cost Home Industry Kirana Rasa*.

Tabel 4. Biaya Variabel Pengolahan keripik tempe *Home Industry Kirana Rasa*

Varian original		
No	Komponen biaya	Jumlah (Rp/Tahun)
1.	Biaya bahan baku utama	Rp. 4.212.000
2.	Biaya air PDAM	Rp. 37.200
3.	Biaya pendukung	Rp. 13.485.696
Total biaya variabel (TVC)		Rp. 17.734.896
Varian balado		
1.	Biaya bahan baku utama	Rp. 2.106.000
2.	Biaya air PDAM	Rp. 36.600
3.	Biaya pendukung	Rp. 7.102.848
Total biaya variabel (TVC)		Rp. 9.245.448

Sumber : Tugas Akhir, 2024

Tabel 4 menunjukkan Biaya variabel pada varian original sebesar Rp. 17.734.896 dengan rincian bahan baku utama merupakan biaya pembelian bahan baku tempe setengah jadi membutuhkan 2,7kg dengan harga Rp.13.000/kg maka *Home Industry Kirana Rasa* mengeluarkan biaya sebesar Rp. 4.121.000/tahun, biaya bahan pendukung merupakan biaya bahan campuran pembuatan keripik tempe sebesar Rp.

13.485.696/tahun. Biaya PDAM sebesar Rp. 37.200. Sedangkan pada varian balado total biaya variabel yaitu sebesar Rp. 9.245.448 dengan rincian biaya bahan baku utama sebesar Rp.2.106.000/tahun, biaya PDAM sebesar Rp. 36.600, dan biaya pendukung sebesar Rp.7.102.848/tahun.

3.2.3 Biaya Penyusutan Alat

Peralatan merupakan aset tetap yang biasanya memiliki masa pemakaian lebih dari satu tahun yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan dalam waktu panjang. Manfaat yang diberikan umumnya semakin lama semakin menurun pemakaiannya secara terus menerus, dan menyebabkan terjadi penyusutan (Dianto dan Winarko, 2022)

Tabel 5. Penyusutan Alat

Nama Alat	Jumlah Unit	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai sisa (Rp)	Penyusutan Per tahun (Rp)	Sum Penyusutan per tahun (Rp)
Wajan	1	70.000	5	20.000	10.000	10.000
Kompor	1	300.000	5	75.000	45.000	45.000
Ember	2	20.000	2	5.000	7.500	15.000
Pisau	2	12.000	3	2.000	3.333	6.666
Loyang	3	12.000	5	3.000	1.800	5.400
Talenan	1	10.000	3	3.000	2.333	2.333
Toples	2	25.000	5	10.000	3.000	6.000
Spatula	1	7.000	3	2.000	1.666	1.666
Serok	2	15.000	2	3.000	6.000	12.000
Tabung LGP 3 KG	1	200.000	5	50.000	30.000	30.000
Kulkas	1	2.500.000	5	600.000	380.000	380.000
Total Penyusutan						514.066

Sumber: Tugas Akhir, 2024

Tabel 5 menunjukkan penyusutan per tahun sebanyak Rp. 514.066. Total biaya penyusutan tersebut diperoleh dari penjumlahan semua alat yang digunakan selama proses produksi keripik tempe.

3.2.4 Biaya Total (*Total Cost*)

Total cost ialah semua biaya produksi yang dibutuhkan untuk mengolah minuman belimbing wuluh. Biaya total didapatkan dengan Biaya ini mencakup baik biaya tetap (*fixed cost*) maupun biaya variabel (*variable cost*). Khususnya, biaya total yang dihitung dalam penelitian ini adalah total pengeluaran yang terjadi selama satu tahun produksi di *Home Industry* Kirana Rasa tertera pada Tabel 6 berikut:

Tabel 6. *Total Cost* Pembuatan keripik tempe *Home Industry* Kirana Rasa
Varian Original

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Tahun)
1.	Biaya Tetap (TFC)	Rp. 8.798.916
2.	Biaya Variabel (TVC)	Rp. 17.734.896
Total biaya (TC = TVC + TFC)		Rp. 26.533.812
Varian Balado		
1.	Biaya Tetap (TFC)	Rp. 4.394.964
2.	Biaya Variabel (TVC)	Rp. 9.245.448
Total Biaya (TC = TVC + TFC)		Rp. 13.640.412

Sumber : Tugas Akhir, 2024

Berdasarkan tabel 6 *total* Total biaya tetap keseluruhan yang dikeluarkan oleh *Home Industry* Kirana Rasa dibagi dengan frekuensi produksi, yaitu 10 kali untuk varian original, dan 5 kali untuk varian balado. Biaya tetap untuk varian original didapatkan hasil sebesar Rp. 1.318.490, biaya variabel sebesar Rp. 17.734.896 sehingga didapatkan total biaya sebesar Rp. 19.053.386. Untuk varian balado didapatkan hasil untuk biaya tetap sebesar Rp. 2.636.981, biaya variabel sebesar Rp. 9.245.448 sehingga didapatkan total biaya sebesar Rp. 11.882.429. Jumlah biaya variabel tersebut didapatkan dari penjumlahan biaya bahan baku, biaya pendukung dan biaya air PDAM.

3.2.5 Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Analisis keuntungan pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh *Home Industry* Kirana Rasa dalam mengolah kepik tempe selama satu tahun produksi. tertera pada Tabel 7 berikut:

Tabel 7. Keuntungan Pembuatan Keripik Tempe *Home Industry* Kirana Rasa

Varian Original		
No	Uraian	Total Biaya (Rp/Th)
1.	Total Penerimaan (TR)	Rp. 34.320.000
2.	Total biaya produksi (TC)	Rp. 26.533.812
Total Keuntungan TR - TC		Rp. 7.786.188
Varian Balado		
No	Uraian	Jumlah Biaya (Rp/Th)
1.	Total Penerimaan (TR)	Rp. 17.160.000
2.	Total Biaya Produksi (TC)	Rp. 13.640.412
Total Keuntungan TR - TC		Rp. 3.519.588

Sumber : Tugas Akhir, 2024

Tabel 7 keuntungan tertinggi terdapat pada varian original yaitu sebesar Rp. 7.786.188 dengan total penerimaan Rp. 34.320.000 dan total biaya produksi sebesar Rp. 26.533.812. Pada varian rasa balado didapatkan keuntungan sebesar Rp. 3.519.588 dengan total penerimaan sebesar Rp. 17.160.000 dan total biaya produksi sebesar Rp. 13.640.412. Hasil perhitungan tersebut keuntungan akan semakin meningkat jika

kuantitas produksi ditingkatkan jika hasil penjualannya tinggi dapat menekan biaya produksi dari keripik tempe.

3.3 Analisis Nilai Tambah

Analisis Nilai Tambah merupakan pendekatan yang mengukur perbedaan antara nilai komoditas yang mengalami perlakuan pada tahap tertentu dengan biaya yang dikeluarkan selama proses berlangsung tertera pada Tabel 8 berikut:

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Keripik Tempe

Variabel	Notasi	Nilai	Satuan
ORIGINAL			
I. Output, Input dan harga			
1. Output	1	4.4	Kg/Proses
2. Input Bahan baku	2	2.7	Kg/Proses
3. Tenaga Kerja	3	2	HOK/Proses
4. Faktor Konversi	$4 = 1/2$	1.629	
5. Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$	0.740	HOK/Proses
6. Harga Output	6	65.000	Rp/Kg
7. Upah Tenaga Kerja	7	35.000	Rp/HOK
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8. Harga Bahan Baku	8	13.000	Rp/Kg
9. Sumbangan <i>Input</i> Lain	9	45.667	Rp/Kg
10. Nilai <i>Output</i>	$10 = 4 \times 6$	105.925	Rp/Kg
11. a. Nilai Tambah	$11a = 10 - 9 - 8$	47.258	Rp/Kg
b. Rasio Nilai Tambah	$11b = 11a / 10 \times 100\%$	44,62	%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja	$12a = 5 \times 7$	25.925	Rp/Kg
b. Bagian Tenaga Kerja	$12b = 12a / 11a \times 100\%$	54,86	%
13. a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	21.333	Rp/Kg
b. Tingkat Keuntungan	$13b = 13a / 11a \times 100\%$	45,14	%
III. Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14. Margin Keuntungan	$14 = 10 - 8$	92.925	Rp/Kg
a. Pendapatan Tenaga Kerja	$14a = 12a / 14 \times 100\%$	27,90	%
b. Sumbangan Input Lain	$14b = 9 / 14 \times 100\%$	49,14	%
c. Keuntungan Perusahaan	$14c = 13a / 14 \times 100\%$	22,96	%
BALADO			
Variabel	Notasi	Nilai	Satuan
I. Output, Input dan harga			
1. <i>Output</i>	1	4.4	Kg/Proses
2. <i>Input</i> Bahan baku	2	2.7	Kg/Proses
3. Tenaga Kerja	3	2	HOK/Proses
4. Faktor Konversi	$4 = 1/2$	1.629	
5. Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$	0.740	HOK/Proses
6. Harga <i>Output</i>	6	65.000	Rp/Kg

7. Upah Tenaga Kerja	7	35.000	Rp/HOK
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8. Harga Bahan Baku	8	13.000	Rp/Kg
9. Sumbangan Input Lain	9	47.900	Rp/Kg
10. Nilai <i>Output</i>	$10 = 4 \times 6$	105.925	Rp/Kg
11. a. Nilai Tambah	$11a = 10 - 9 - 8$	45.025	Rp/Kg
b. Rasio Nilai Tambah	$11b = 11a / 10 \times 100\%$	42,51	%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja	$12a = 5 \times 7$	25.925	Rp/Kg
b. Bagian Tenaga Kerja	$12b = 12a / 11a \times 100\%$	57,58	%
13. a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	19.100	Rp/Kg
b. Tingkat Keuntungan	$13b = 13a / 11a \times 100\%$	42,42	%
III. Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14. Margin Keuntungan	$14 = 10 - 8$	92.925	Rp/Kg
a. Pendapatan Tenaga Kerja	$14a = 12a / 14 \times 100\%$	27,90	%
b. Sumbangan Input Lain	$14b = 9 / 14 \times 100\%$	51,55	%
c. Keuntungan Perusahaan	$14c = 13a / 14 \times 100\%$	20,55	%

Sumber : Tugas Akhir, 2024

3.3.1 *Output, Input dan Harga*

Pada tabel 8 menunjukkan *Home Industry* Kirana Rasa membutuhkan *input* sebanyak 2,7 kg, dengan rata-rata *output* yang didapatkan sebanyak 4,4 kg. Faktor konversi didapatkan dengan membagi antara hasil produksi dengan *input*, diperoleh nilai sebesar 1.629. Tenaga kerja yang terlibat yaitu sejumlah 2 orang, satu orang Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), dan satu orang Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK). Adapun nilai koefisien tenaga kerja pada dua varian dalam satu kali produksi yaitu sebesar 0,740 HOK/proses. Keripik tempe yang telah diolah dan dikemas kemudian dijual sehingga memperoleh harga output. Keripik tempe memiliki harga jual Rp.13.000/200 gram, sehingga harga keripik tempe dalam 1 kg sebesar Rp. 65.000. Tenaga kerja yang memproduksi keripik tempe di *Home Industry* Kirana Rasa memiliki upah sebesar Rp.35.000/HOK.

3.6.2 Penerimaan dan Keuntungan

. Harga bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi yaitu sebesar Rp.13.000/kg. Sumbangan *input* lain dalam pembuatan keripik tempe merupakan biaya bahan baku pendukung yang berupa bahan baku penunjang dibagi dengan jumlah bahan baku utama yaitu tempe setengah jadi yang digunakan dalam satu kali produksi. Sumbangan *input* lain pada tabel berikut merupakan sumbangan *input* pada dua varian rasa, yaitu varian original dan balado dalam satu kali proses produksi. *Home Industry* Kirana Rasa.

Tabel 9. Biaya Sumbangan *Input* lainnya pembuatan keripik tempe per produksi
VARIAN BALADO

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Tepung Tapioka	2,5	Kg	9.000	22.500
2.	Tepung Maizena	1	Pack	5.000	5.000
3.	Garam	0,336	Gram	3.000	1.008
4.	Minyak Goreng	3	Liter	16.000	48.000
5.	Standing Pouch	22	Pcs	840	18.480
6.	Stiker	22	Pcs	417	9.174
7.	Balado	1	Pcs	6.000	6.000
8.	Plastik ukuran 1/4	20	Pcs	20	400
9.	Masako	2	Pcs	500	1.000
10.	Bawang Putih	2	Ons	4.000	8.000
11.	Daun Jeruk	1	Pack	1.000	1.000
12.	Gas LPG 3 kg	1	Unit	17.000	5.667
13.	Biaya Air PDAM	0,02	m ³	5.000	3.100
Total Sumbangan <i>Input</i> Lain					129.329
Penggunaan Bahan baku					2,70
Sumbangan Input Lain (Rp/kg)					47.900
VARIAN ORIGINAL					
1.	Tepung Tapioka	2,5	Kg	9.000	22.500
2.	Tepung Maizena	1	Pack	5.000	5.000
3.	Garam	0,336	Gram	3.000	1.008
4.	Minyak Goreng	3	Liter	16.000	48.000
5.	Standing Pouch	22	Pcs	840	18.480
6.	Stiker	22	Pcs	417	91.174
7.	Plastik Ukuran 1/4	20	Pcs	20	400
8.	Masako	2	Pcs	500	1.000
9.	Bawang Putih	2	Ons	4.000	8.000
10.	Daun Jeruk	1	Pack	1.000	1.000
11.	Gas LPG 3 kg	1	Unit	17.000	5.667
12.	Biaya Air PDAM	0,02	m ³	5.000	3.100
Total Sumbangan <i>Input</i> Lain					123.329
Penggunaan Bahan baku					2,7
Sumbangan Input Lain (Rp/kg)					45.677

Sumber: Tugas Akhir, 2024

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui bahwa sumbangan input lain yang digunakan dalam proses pengolahan keripik tempe per kilogramnya dengan dua varian rasa yaitu sebesar Rp. 47.900 untuk varian rasa balado, dan sebesar Rp. 45.677 untuk varian rasa original. Nilai *output* yang dihasilkan dari kedua varian tersebut yaitu sebesar Rp. 105.925 yang artinya setiap pengolahan satu kilogram tempe setengah jadi akan menghasilkan nilai sebesar Rp. 105.925. Hasil dari nilai *output* tersebut dikurangi dengan biaya sumbangan *input* lain dan biaya bahan baku sehingga diperoleh besarnya nilai tambah.

Nilai tambah merupakan suatu perubahan nilai yang terjadi akibat dari adanya perlakuan terhadap suatu *input* pada proses produksi (Azmita, *et al.*, 2019). Nilai tambah dihitung dari selisih nilai *output*, *input* lain dan harga bahan baku. Pada varian original menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 47.258/kg dan untuk varian rasa Balado menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 45.025/kg. Perhitungan rasio nilai tambah dari kedua varian rasa didapatkan hasil yaitu untuk varian rasa original sebesar 44,62% sedangkan untuk varian rasa balado yaitu sebesar 42,51%. Hasil rasio nilai tambah dapat disimpulkan bahwa produk keripik tempe di Home Industry Kirana Rasa memiliki rasio nilai tambah yang tinggi karena lebih tinggi dari 40%.

Pendapatan tenaga kerja dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku yang diolah dengan dua varian rasa original dan balado yaitu sebesar Rp. 25,295/kg. hasil perolehan tersebut didapatkan dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Bagian tenaga kerja yang dihasilkan dari produk keripik tempe di Home Industry Kirana Rasa sebesar 57,58%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja, sehingga dikatakan sebagai keuntungan bersih karena sudah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja. Keuntungan antara varian original dan balado berbeda, untuk keuntungan varian rasa original yaitu sebesar Rp. 21.333/kg dengan presentase keuntungan 45,14%, kemudian untuk varian balado sebesar Rp.19.100/kg dengan presentase keuntungan 42,42%. Setiap Rp 100 nilai tambah maka mendapatkan keuntungan Rp. 45,24 untuk varian original, dan Rp. 42,42 untuk varian balado.

3.6.3 Balas Jasa untuk Faktor Produksi

Nilai margin yang diperoleh dari selisih antara *output* keripik tempe dengan harga *input* bahan baku per kilogram sebesar Rp. 105.925/kg dengan harga bahan baku Rp. 13.000/kg, sehingga nilai margin diperoleh sebesar Rp. 92,925. Besarnya margin akan didistribusikan untuk faktor-faktor produksi meliputi pendapatan tenaga kerja, sumbangan *input* lain, dan keuntungan perusahaan. Balas jasa terhadap faktor pendapatan tenaga kerja diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi margin dan dikalikan 100%. Pendapatan tenaga kerja diperoleh hasil sebesar 27,90%, sumbangan *input* lain yang diperoleh dari hasil perhitungan untuk dua varian original dan balado, yaitu sebesar 49,14% untuk varian rasa original, sedangkan untuk varian rasa balado didapatkan hasil sebesar 51,55%. Balas jasa faktor produksi terhadap keuntungan perusahaan yaitu sebesar 22,96% dari varian rasa original, dan 20,55% dari varian rasa balado.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berikut simpulan yang dapat diambil antara lain:

1. Total penerimaan dari pengolahan keripik tempe dua varian rasa dalam satu tahun yaitu untuk varian original yaitu sebesar Rp. 34.320.000 dan varian balado sebesar Rp. 17.160.000 sehingga didapatkan keuntungan dalam satu tahun untuk varian

original sebesar Rp. 7.786.188 dan keuntungan untuk varian balado sebesar Rp. 3.519.588

2. Hasil perhitungan nilai tambah keripik tempe varian original dan balado di *Home Industry* Kirana Rasa untuk satu kali produksi diperoleh nilai tambah untuk varian original sebesar Rp. 47.258,92/kg dengan rasio nilai tambah 44,62%. Untuk varian balado diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 45.025,93/kg dengan nilai rasio nilai tambah sebesar 42,42%. Berdasarkan indikator rasio nilai tambah, nilai yang dihasilkan >40% yang berarti nilai tambah yang diperoleh tinggi.

4.2 Saran

Berikut saran yang di rekomendasikan penulis kepada *Home Industry* Daniel antara lain :

1. Usaha pengolahan keripik tempe yang dijalankan oleh *Home Industry* Kirana Rasa menghasilkan keuntungan varian original cukup tinggi sedangkan untuk varian baaldo masih kurang, namun hasil nilai tambah kedua varian rasa tersebut memiliki hasil yang tinggi. Adanya kemudahan dalam memperoleh bahan baku diharapkan pemilik usaha mampu meningkatkan jumlah produksi serta mengembangkan usaha yang dijalankan.
2. Dalam proses pengolahan keripik tempe sebaiknya *Home Industry* kirana rasa menerapkan SOP produksi yang telah dibuat oleh peneliti. Melalui SOP produksi diharapkan terciptanya konsistensi dalam pembuatan keripik tempe, dan dapat meningkatkan produktivitas hal tersebut dan bermanfaat untuk keberlangsungan usaha kedepannya. Selain menerapkan SOP, *home Industry* juga bisa memanfaatkan limbah produksi seperti minyak, remahan keripik tempe untuk di jual kembali guna meningkatkan nilai tambah limbah produksi selain itu juga untuk menerapkan *zero waste*.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmita, N., Mutiara, V. I., dan Hidayat, R. 2019. Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Tahu Alami Di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Journal Of Socio Economic On Tropical Agriculture*. 1(3) : 30-39.
- Dianto, A. Y., dan Winarko, P. 2022. Analsis Perhitungan Penyusutan Aktiva Tetap Menurut Standar Akuntansi Keuangan. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*. 9(1) : 41-49.
- Naton, S., Radiansyah , D., dan juniansyah, h. 2020. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Peengolahan Pisang pada UMKM Keripik Tiga Bujang di Kota Pontianak. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 16(2) : 135-148.
- Sherly, A., Widia, N., dan Putri, M. A. 2021. Analisis Biaya Tetap (Studi Kasus Pada Toko Pinochio Di Duri). *Research In Accounting Journal*. 1(2) : 283-290.
- Waseso, G. D., Sumantri, B., dan Irnad. 2017. Analisis Keuntungan dan Efisiensi Usaha Susu Pasteurisasi di Koica Milk Shop Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 12(4) : 454-465.
- Yulianti, T., dan Prihtanti, T. M. 2020. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. 4(4) : 882-892.