

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAUN TEH KELOR DI DESA
KAYANGAN KECAMATAN BALAI JAYA KOTA
KABUPATEN ROKAN HILIR RIAU**

SKRIPSI

Oleh:

ZUL AMRI

NPM : 1504300026

Program Studi : AGRIBISNIS



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2020**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAUN TEH KELOR DI DESA
KAYANGAN KECAMATAN BALAI JAYA KOTA
KABUPATEN ROKAN HILIR RIAU**

SKRIPSI

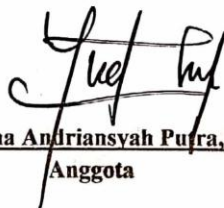
Oleh :

**ZUL AMRI
1504300026
AGRIBISNIS**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

Komisi Pembimbing


Prof. Dr. H. Ir. Mhd Buchari Sibuea, M.Si
Ketua


Yudha Andriansyah Putra, S.P., M.P.
Anggota

Disetujui Oleh :



Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si

Tanggal lulus: 15 - 09 - 2021

RIWAYAT HIDUP

Zul Amri, lahir di Langka Payung, 19 September 1994 dari pasangan Bapak Sadi dan Ibu Nilawati Purba, penulis merupakan anak kedua dari 2 bersaudara.

1. Tahun 2008, menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Swasta Bina Siswa Dusun Kayangan.
2. Tahun 2011, menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Swasta Bina Siswa Dusun Kayangan.
3. Tahun 2014, menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMK Swasta Widya Karya Balai Jaya.
4. Tahun 2015, diterima di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Jurusan Agribisnis.
5. Tahun 2018, mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. SALIM IVOMAS, KAYANGAN ESTATE

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “**Analisis Nilai Tambah Daun Teh Kelor Di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kota Kabupaten Rokan Hilir Riau**” Skripsi ini digunakan untuk memenuhi syarat dalam rangka menyelesaikan Program Sarjana Agribisnis di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak bantuan dari pihak lain, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua tersayang Bapak Sadi dan Ibu Nilawati Purba yang telah mendidik dan memberikan semangat berupa dukungan, do'a dan materi kepada penulis serta para keluarga tercinta.
2. Bapak Dr. Ir. Mhd Buchari Sibuea, M.Si Selaku Ketua Pembimbing penulis dalam menyusun skripsi.
3. Bapak Yudha Andriansyah Putra, S.P., M.P. Selaku Anggota Pembimbing penulis Dalam menyusun skripsi.
4. Ibu Ir. Asritanarni Munar, M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Khairunnisa Rangkuti S.P., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Seluruh dosen pengajar, karyawan dan civitas akademika Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Medan, Juli 2020

Penulis

ZUL AMRI
1504300026

DAFTAR ISI

	Halaman
RIWAYAT HIDUP.....	i
KATA PENGANTAR	
.....	iii
DAFTAR TABEL.....	
.....	vi
DAFTAR GAMBAR	
.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	
.....	viii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah	4
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daun Kelor	5
Penerimaan	6
Pendapatan.....	7
Nilai Tambah.....	7
Penelitian Terdahulu.....	10
Kerangka Pemikiran	12
METODE PENELITIAN.....	15
Metode Penelitian.....	15
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	15
Metode Penentuan Sampel	15
Metode Pengumpulan Data	16
Metode Analisis Data	17
Definisi dan Batasan Operasional	18
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	20

Gambaran Umum Lokasi Penelitian	20
Gambaran Umum Unit Usaha Teh Daun Kelor	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
Proses Produksi Teh Daun Kelor	22
Analisis Tingkat Pendapatan	24
Analisis Nilai Tambah.....	28
KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan.....	33
Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Metode Hayami	18
2.	Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi.....	25
3.	Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi	26
4.	Penerimaan per Satu Bulan Produksi	27
5.	Nilai Tambah per Satu Kali Produksi.....	28
6.	Sumbangan <i>Input</i> Lain per Satu Kali Produksi Teh Celup Daun Kelor	30
7.	Sumbangan <i>Input</i> Lain per Satu Kali Produksi Teh Seduh Daun Kelor	30

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran	13
2.	Skema Proses Pengolahan Teh Daun Kelor	24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi Teh Daun Kelor.....	38
2.	Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi Teh Daun Kelor	39
3.	Biaya Tidak Tetap per Produksi Teh Daun Kelor	41
4.	Biaya Tidak Tetap Per Produksi Teh Celup Daun Kelor	42
5.	Biaya Tidak Tetap per Produksi Teh Seduh Daun Kelor	43
6.	Kegiatan Pengolahan Teh Daun Kelor	44

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Teh adalah minuman yang sangat umum dalam kehidupan kita sehari-hari. Kebiasaan minum teh tidak hanya dikenal di Indonesia tetapi juga hampir di seluruh dunia. Teh ternyata mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut beberapa hasil penelitian, teh memiliki kandungan senyawa yang mampu mengobati sejumlah penyakit ringan dan mencegah serangan berbagai penyakit berat. Selain itu karena teh adalah minuman alami, maka relatif aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Ajisaka, 2012).

Teh adalah jenis minuman yang paling banyak dikonsumsi setelah air (Damayanthi, 2008). Selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah memiliki khasiat bagi tubuh (Silaban, 2005), dapat dinikmati dengan penyeduhan. Teh tidak hanya terbuat dari pucuk daun tanaman teh, namun dapat dibuat dari daun yang lain seperti, daun alpukat, daun sirsak, bunga rosela, daun pacar air, dan daun kopi. Penelitian Siringoringo (2012), memanfaatkan daun kopi sebagai teh seduhan yang menghasilkan uji organoleptik terbaik dengan interaksi lama fermentasi 90 menit dan suhu pengeringan 95 derajat Celcius. Daun kopi ini memiliki kandungan tanin yang baik sehingga memiliki rasa yang agak pahit dan tidak jauh berbeda dengan teh yang berasal dari daun teh.

Produk teh tidak hanya dihasilkan dari daun teh, namun dapat dihasilkan dari daun lain seperti daun kelor. Kelor sudah dikenal luas di Indonesia, khususnya di daerah pedesaan, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal dalam masyarakat. Di Indonesia pohon kelor banyak ditanam sebagai pagar hidup, ditanam di sepanjang ladang atau tepi sawah, berfungsi sebagai tanaman

penghijau. Selain itu tanaman kelor juga dikenal sebagai tanaman obat berkhasiat dengan memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman kelor mulai dari daun, kulit batang, biji, hingga akarnya (Simbolan et al, 2007).

Kelor (*Moringa oleifera*) memiliki nutrisi yang tinggi karena daunnya mengandung vitamin A yang setara dengan 10 kali vitamin A yang terdapat pada wortel, setara dengan 17 kali kalsium yang terdapat pada susu, setara dengan 15 kali kalsium pada pisang, setara dengan 9 kali protein yang terdapat pada yoghurt dan setara 25 kali zat besi pada bayam (Jonni, 2008). Penelitian Haryadi (2011), tentang daun kelor kering per 100 gr menunjukkan bahwa dalam 100 gr daun kelor kering mengandung air 0,075%, 2,05% kalori, 0,382% karbohidrat, 0,271% protein, 0,023% lemak, 0,192% serat, 20,03% besi, 8,7% sulfur, dan 13,24% protassium.

Menurut penelitian Indriyani (2015), memanfaatkan daun kelor sebagai bahan pembuatan teh seduhan menghasilkan uji antioksidan tertinggi dengan hasil 53,48% pada perlakuan A3B1 yaitu pengeringan selama 40 menit dalam suhu 55 derajat Celcius dan penambahan kayu manis 0,5 gr serta cengkeh 0,25 gr (2:1). Kandungan antioksidan terendah pada A2B1 sebanyak 44,3% dengan lama pengeringan 40 menit dengan penambahan kayu manis 0,25 gr dan cengkeh 0,5 gr (1:2) lama pengeringan tidak berpengaruh terhadap uji antioksidan, tetapi penambahan kayu manis dan cengkeh berpengaruh terhadap aktifitas antioksidan karena kayu manis dan cengkeh tidak tahan pada suhu tinggi sehingga mengurangi kandungan antioksidan pada teh daun kelor.

Istilah nilai tambah itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih

baik. Kebanyakan masyarakat mengkonsumsi daun kelor dengan mengolah menjadi sayur bening. Di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kota Kabupaten Rokan Hilir Riau daun kelor ini diolah menjadi teh. Dengan adanya pengolahan daun kelor menjadi teh atau mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan terlebih dahulu, maka akan memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan..

Daun kelor adalah salah satu produk yang nilai jual rendah dan masih jarang dijumpai dipasaran apabila tidak dilakukan proses pengolahan. Oleh karena itu dilakukan proses pengolahan daun kelor menjadi teh daun kelor guna meningkatkan nilai jual. Setiap pengolahan dari komoditi primer ke sekunder mempunyai tujuan untuk mendapatkan nilai tambah (*Value Added*). Daun kelor merupakan salah satu komoditi yang masih jarang diolah dan dikonsumsi di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir Riau. Dimana tanaman daun kelor ini dibudidayakan di areal perkebunan kelapa sawit dan perkarangan rumah Desa Kayangan. Usaha pengolahan teh daun kelor di Desa Kayangan merupakan bentuk kegiatan yang dilakukan oleh ibu-ibu di Desa Kayangan dimana kegiatan usaha ini bertujuan untuk memanfaatkan tanaman daun kelor menjadi teh daun kelor yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian ibu-ibu di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir. Hal tersebut yang membuat peneliti melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari daun kelor sebagai bahan baku pembuatan dari daun teh kelor

Rumusan Masalah

1. Berapa besar pendapatan industri teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir?
2. Berapa besar nilai tambah teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis pendapatan industri teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya, Kabupaten Rokan Hilir
2. Untuk menganalisis nilai tambah teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir.

Manfaat Penelitian

1. Bagi petani khususnya petani tanaman kelor untuk mendapatkan wawasan lebih lanjut untuk mengelolah tanaman kelor menjadi produk lanjutan yang memiliki nilai tambah
2. Bagi pengambil keputusan usaha tanaman daun kelor, penelitian ini diharapkan dapat sebagai bahan pertimbangan dalam mengembangkan usahanya
3. Bagi peneliti berikutnya, sebagai bahan informasi dan referensi untuk melakukan penelitian yang berhubungan dengan nilai tambah khususnya nilai tambah daun kelor.

TINJAUAN PUSTAKA

Daun Kelor

Kelor (*Moringa aloifera Lamk*) diyakini berasal dari India dan Arab kemudian menyebar di berbagai wilayah. Komunitas di daerah tropis, kelor dimanfaatkan untuk pengobatan tradisional, tanaman pagar disinfektan, pelumas dan kosmetik. Tanaman kelor merupakan tanaman perdu dengan ketinggian sampai 10 meter, berbatang lunak dan rapuh dengan daun-daun yang sebesar ujung jari berbentuk bulat telur dan bersusun majemuk. Berbunga sepanjang daun berwarna putih, buah bersisi segitiga dengan panjang sekitar 30 cm, tumbuh subur mulai dari dataran rendah dengan ketinggian 700 meter diatas permukaan laut. Pada tahun pertama, kelor sudah bisa menghasilkan biji dalam 1 polong bisa diperoleh sekitar 20 biji. Produksi semakin banyak pada tahun kedua dan tahun berikutnya (Wahyuni *et al*, 2013).

Daun kelor berbentuk bulat telur dengan tepi daun rata dan ukurannya kecil-kecil bersusun majemuk dalam 1 tangkai. Daun kelor muda berwarna hijau muda dan berubah menjadi hijau tua pada daun yang sudah tua. Daun muda teksturnya lembut dan lemas sedangkan daun tua agak kaku dan keras. Daun berwarna hijau tua biasanya digunakan untuk membuat tepung (*powder*) daun kelor. Apabila jarang dikonsumsi maka daun kelor memiliki rasa agak pahit tetapi tidak beracun. Rasa pahit akan hilang jika kelor sering dipanen secara berkala untuk dikonsumsi. Untuk kebutuhan konsumsi umumnya digunakan daun yang masih muda dan demikian pula buahnya (Aminah, 2015).

Pemanfaatan tanaman kelor di Indonesia saat ini masih terbatas. Masyarakat bisa menggunakan daun kelor sebagai pelengkap dalam masakan

sehari-hari, bahkan tidak sedikit yang menjadi tanaman hias yang tumbuh pada teras-teras rumah, bahkan diberbagai wilayah di Indonesia pemanfaatan daun kelor lebih banyak untuk memandikan jenazah, meluruhkan jimat dan sebagai pakan ternak. Seiring dengan perkembangan informasi, maka terjadi pula perkembangan dan perubahan pola hidup masyarakat, termasuk hidup dalam memilih jenis menu dalam makanan sehari-hari. Banyaknya ragam pilihan makanan, menjadikan daun kelor sebagai makanan warisan yang kadang ditinggalkan. Mengingat fungsi dan manfaat kelor yang sangat beragam, baik untuk pangan, obat-obatan maupun lingkungan maka informasi terkait manfaat tanaman kelor perlu disosialisasikan secara luas kepada masyarakat, agar dapat dibudidayakan secara luas dan dimanfaatkan secara optimal (Isnan, 2017).

Penerimaan

Penerimaan adalah pembayaran perusahaan dari penjualan barang, atau jasa. Penerimaan (*revenue*) adalah dari hasil perkalian antara jumlah barang yang dijual (*output*) dengan harga barang tersebut (Faisal, 2015). Penerimaan dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = Penerimaan Total (Rupiah)

Q = Kuantitas (Unit)

P = Harga (Barang)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan maupun semakin tinggi harga per unit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima

produsen akan semakin besar, sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima produsen semakin kecil.

Pendapatan

Pendapatan adalah hasil dari usaha tani, yaitu hasil kotor (bruto) dengan produksi yang dinilai dengan uang, kemudian dikurangi dengan biaya produksi dan pemasaran sehingga diperoleh pendapatan bersih usahatani. Pendapatan dibidang pertanian adalah produksi yang dinyatakan dalam bentuk uang setelah dikurangi dengan biaya-biaya selama kegiatan usahatani selama satu periode proses produksi barang (Faisal, 2015). Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$I = TR - TC$$

Dimana:

I = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Analisis pendapatan berfungsi untuk mengukur berhasil tidaknya suatu kegiatan usaha, menentukan komponen utama pendapatan dan apakah komponen itu masih dapat ditingkatkan, atau tidak. Kegiatan usaha dikatakan berhasil apabila pendapatannya memenuhi syarat cukup untuk memenuhi semua sarana produksi. Analisis usaha tersebut merupakan keterangan yang rinci tentang penerimaan dan pengeluaran selama jangka waktu tertentu (Utari, 2015).

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komunitas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Proses pengolahan hasil pertanian memberikan nilai tambah yang jauh lebih besar dibandingkan dengan produk pertanian itu sendiri sehingga mampu memberikan kontribusi nilai ekonomis yang tinggi. Dalam beberapa pengolahan hasil pertanian maupun penunjangan dapat meningkatkan pendapatan pelaku industri agribisnis, mampu menyerap banyaknya tenaga kerja, meningkatkan devisa negara dan mendorong timbulnya industri lain (Soekartawi, 1995).

Defenisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai dari komoditas karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*from utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Sudrajat, 2015).

Nilai tambah adalah pengolahan hasil yang dilakukan produsen untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan muda rusak (*perishable*), sehingga perlu penyimpanan, perawatan dan pengolahan. Proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan guna komoditi pertanian. Salah satu konsep yang sering digunakan membahas pengolahan komoditi ini adalah nilai tambah.

Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai tambah

Dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan yang baik oleh produk dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang diproses.

Kegiatan pedagang yang dilakukan oleh pedagang mempunyai fasilitas

pengolahan (pengupasan, pengeringan, tempat penyimpanan, keterampilan, pengolahan hasil, mesin pertanian dll).

2. Kualitas hasil

Salah satu tujuan dari hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas dengan kualitas hasil yang lebih, maka nilai harga menjadi tinggi dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan tenaga kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan maka banyak tenaga kerja yang diserap. komoditi pertanian tertentu kadang-kadang justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

Menurut Hayami et al dalam Sudiyono (2004) ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lain terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen yang dapat dinyatakan secara matematis sebagai berikut :

Nilai tambah = f (K, B, T, U, H, h, L)

K = Kapasitas produksi

B = Bahan baku yang digunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

U = Upah tenaga kerja

H = Harga output

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad (2015) tentang analisis nilai tambah tomat rasa kurma pada Torakur Bandungan, Kabupaten Semarang Jawa Tengah. Torakur merupakan manisan tomat memiliki rasa seperti kurma sehingga termasuk dalam produk turunan pertanian yang bernilai tambah. Penelitian ini menganalisis nilai tambah beserta uraian rantai nilai dari Torakur Bandungan yang berada di Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Tujuan dari penelitian adalah untuk menguraikan aktivitas utama dan aktivitas pendukung pada sistem rantai dari Torakur Bandungan serta menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah terhadap pemilik faktor-faktor produksi yang dihasilkan melalui usaha pengolahan tomat menjadi torakur. Penelitian ini menggunakan alat analisis dari Porter untuk rantai nilai dan metode Hayami untuk alat analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha memiliki berbagai aktivitas utama maupun aktivitas pendukung dan nilai tambah yang dihasilkan oleh torakur relatif besar.

Penelitian yang dilakukan oleh Mesiyani (2019) tentang analisis nilai tambah produk kerajinan bambu di Kabupaten Kebumen. Sebagai tanaman hutan non kayu, pemanfaatan bambu untuk produk keperluan rumah tangga dan kerajinan tangan semakin berkembang. Pengembangan dan inovasi produk tersebut memberikan nilai tambah dari produk yang berasal dari bambu sehingga dapat meningkatkan harga jual. Penelitian ini bertujuan menganalisis struktur biaya dan nilai tambah kerajinan bambu di Kabupaten Kebumen. Penelitian ini menggunakan data dari dua usaha pengolahan bambu dengan output berbeda yang dipilih secara *purposive*. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin besar kapasitas produksi dan harga produk menghasilkan keuntungan dan nilai R/C yang tinggi. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa usaha yang memiliki nilai output terbesar memiliki nilai tambah tertinggi dengan produk kerajinan bambu yang memiliki nilai tambah, rasio nilai tambah, keuntungan dan tingkat keuntungan yang paling tinggi yaitu anyaman stoples.

Penelitian yang dilakukan oleh Harahap (2018) tentang analisis nilai tambah gula aren dan gula semut di Desa Bulu Amar Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah gula aren dan gula semut di Desa Bulu Amar Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang dan untuk mengetahui berapa besar pendapatan industri gula aren dan gula semut. Metode analisis data yaitu menganalisis berapa besar nilai tambah dari gula aren dan gula semut menggunakan metode Hayami dan menganalisis besar pendapatan yang diperoleh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan nilai menjadi gula aren memberikan nilai tambah sebesar

Rp.1.330 dan pengolahan nira menjadi gula semut memberikan nilai tambah sebesar Rp.3.700. penerimaan dari usaha pengolahan nira menjadi gula aren didaerah penelitian adalah sebanyak Rp.7.700.000 dalam satu bulan produksi, dan biaya produksi sebesar Rp.3.086.266. sehingga diperoleh pendapatan usaha sebesar Rp.429.222,84 dalam satu bulan produksi. Penerimaan dari hasil pengolahan nira menjadi gula semut didaerah penelitian sebanyak Rp.5.758.569,84 dalam satu bulan produksi dan biaya produksi sebesar Rp.3.086.079,266. Sehingga diperoleh pendapatan usaha sebesar Rp.4.422.079,94 dalam satu bulan produksi.

Kerangka Pemikiran

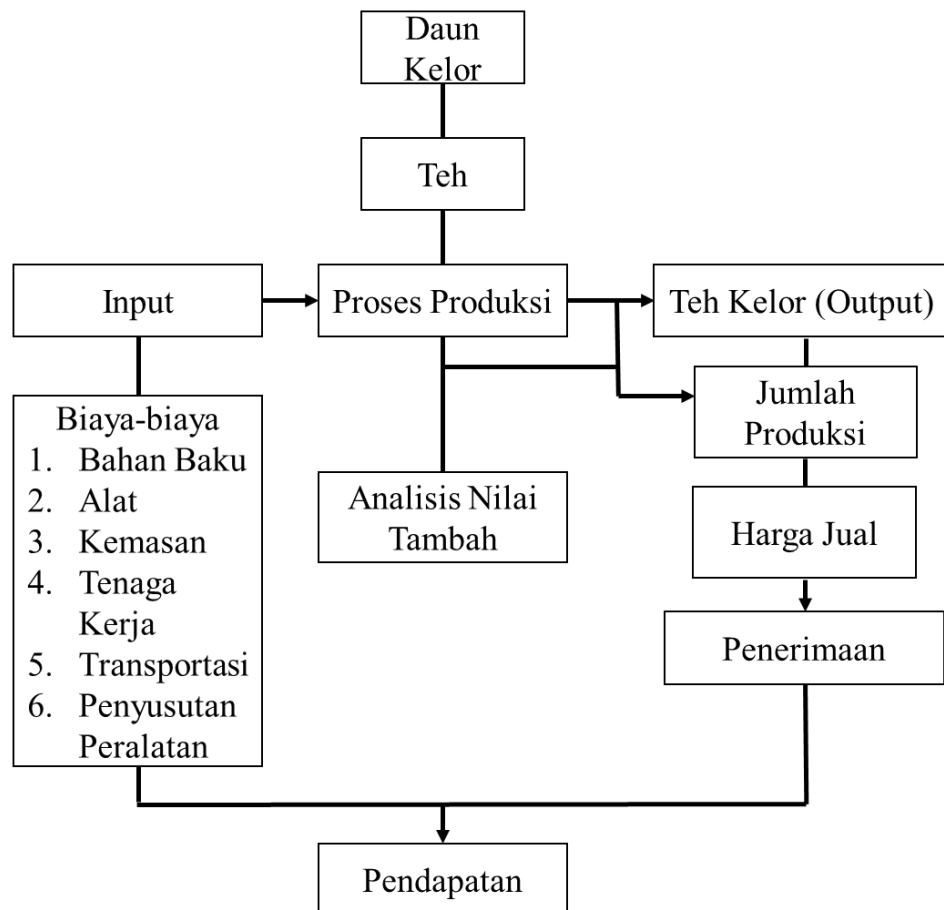
Tanaman kelor merupakan tanaman yang secara umum tidak memiliki nilai ekonomis, tanaman ini hanya digunakan sebagai pagar perkarangan rumah, pakan ternak dan rambatan dari tanaman cabe jamu. Tanaman kelor banyak digunakan untuk menjadi obat tradisional. Tanaman ini mudah beradaptasi pada berbagai agroklimat, mulai dari dataran rendah hingga ketinggian 1.400 meter diatas permukaan laut. Tanaman daun kelor sebagai besar diusahakan oleh petani dalam skala kecil. Pengolahan tanaman belum menerapkan teknik budidaya yang baik sehingga produktivitas rendah.

Di Desa Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir Riau, tanaman kelor banyak dijadikan sebagai pagar untuk perkarangan rumah dan di Desa Balai Jaya juga terdapat satu UMKM yang melakukan pengelolaan daun dari tanaman kelor untuk dijadikan teh daun kelor. Pengolahan daun kelor tersebut merupakan salah satu cara untuk memberikan nilai tambah pada produk turunan daun kelor sehingga olahan daun kelor memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada daun kelor yang

tidak diolah. Analisis nilai tambah yang digunakan adalah perhitungan nilai tambah metode Hayami.

Dalam proses produksi daun kelor memerlukan biaya-biaya (input) seperti biaya bahan baku, alat, kemasan, tenaga kerja, transportasi dan penyusutan peralatan. Teh daun kelor (output) dalam proses produksi menghasilkan jumlah produksi teh daun kelor yang dihasilkan dan memiliki harga jual yang akan menentukan pendapatan dari hasil produksi daun teh kelor tersebut.

Dari penjelasan yang telah dipaparkan di atas, maka dapat digambarkan skema dari kerangka pemikiran penelitian yang akan dilakukan. Adapun kerangka pemikirannya sebagai berikut :



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

Keterangan :

_____ : Menyatakan Hubungan

—————> : Menyatakan Pengaruh

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian bertujuan untuk mencari arahan bagi penulis dalam proses penelitian dan menjadi petunjuk dalam menganalisis data-data yang dikumpulkan. Pada penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) yaitu penelitian yang dilakukan dengan melihat langsung ke lapangan, karena studi kasus merupakan yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu tertentu.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan daerah penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*). Menurut Irianto dan Mardikanto (2011) *purposive* yaitu pemilihan lokasi melalui pilihan-pilihan berdasarkan kesesuaian karakteristik yang dimiliki lokasi penelitian dengan kriteria tertentu yang ditetapkan atau dikehendaki oleh peneliti sesuai dengan tujuan penelitiannya. Pertimbangan pemilihan Desa Kayangan adalah karena merupakan salah satu daerah pengembangan produksi teh daun kelor.

Metode Penentuan Sampel

Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah *probability sampling*. Karena menurut Sugiyono (2013) *probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Teknik *probability sampling* yang diambil adalah *sampling jenuh*. *Sampling jenuh* adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dimana jumlah populasi di daerah penelitian adalah satu industri pengolahan teh

daun kelor yang dimana industri ini merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) Maka jumlah sampel yang diambil sebanyak 1 industri pengolahan teh daun kelor.

Metode Pengumpulan Data

Dalam sebuah penelitian, data merupakan bagian yang sangat penting karena data adalah sebagian keterangan yang dapat memberikan gambaran tentang suatu persoalan atau keadaan. Jika data yang diperoleh benar, maka akan menghasilkan informasi yang benar pula. Pengumpulan data yang digunakan penulis yaitu :

1. Data primer

Menurut Sugiyono (2013), data primer adalah pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara wawancara langsung, komunikasi melalui telepon, atau komunikasi tidak langsung seperti surat, email dan lain-lain. Data primer dalam penelitian ini adalah hasil kuesioner kepada pengusaha teh daun kelor.

2. Data sekunder

Menurut Sugiyono (2013), data sekunder adalah pengumpulan data melalui cara tidak langsung atau harus melakukan pencarian mendalam terlebih dahulu seperti melalui internet, literatur, statistik, buku dan lain-lain. Data sekunder dalam penelitian ini adalah data pelengkap yang diperoleh dari lembaga atau instansi yang terkait, yaitu: Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, literatur dan buku yang sesuai dengan penelitian ini.

Metode Analisis Data

Rumusan masalah (1) yaitu menganalisis besar pendapatan yang diperoleh pengusaha dari usaha pengolahan daun kelor menjadi teh daun kelor di daerah penelitian. Adapun untuk mencari besarnya pendapatan dapat digunakan rumus:

$$I = R - TC$$

$$TR = P_y \cdot Y$$

$$TC = FC + VC$$

$$I = TR - TC$$

$$= (P_y \cdot Y) - (FC + VC)$$

Dimana:

$$I = \text{Pendapatan (Rp)}$$

$$TR = \text{Penerimaan (Rp)}$$

$$TC = \text{Biaya Total (Rp)}$$

$$P_y = \text{Harga Produksi (Rp/kg)}$$

$$Y = \text{Jumlah produksi (kg)}$$

$$FC = \text{Biaya Tetap (fixed cost) (Rp)}$$

$$VC = \text{Biaya Tidak Tetap (variable cost) (Rp) (Suratijah, 2006)}.$$

Secara teoritis, apabila nilai $TR > TC$ maka petani memperoleh keuntungan, apabila nilai $TR = TC$ maka petani tidak untung dan tidak rugi, dan apabila nilai $R < TC$ maka petani mengalami kerugian (Soekartawi, 1995).

Masalah (2), yaitu menganalisis berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan daun teh kelor didaerah penelitian. Kriteria nilai tambah menurut Hubeis dalam Apriadi (2003), yaitu:

- Nilai tambah dikatakan rendah jika rasio nilai tambah $< 15\%$,

- Nilai tambah dikatakan sedang jika rasio nilai tambah berkisar 15-40%, dan
- Nilai tambah dikatakan tinggi jika rasio nilai tambah >40%.

Adapun untuk mengetahui besar nilai tambah yang diperoleh digunakan metode Hayami sebagai berikut :

Tabel 1. Metode Hayami

Variabel (Output, Input, Harga)		Notasi
1	Output (Kg)	1
2	Input (Kg)	2
3	Tenaga kerja (HK)	3
4	Faktor konversi	$4 = 1/2$
5	Koefesien tenaga kerja	$5 = 3/2$
6	Harga output (Rp/Kg)	6
7	Upah tenaga kerja (Rp/HK)	7
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	8
9	Sumbangan input lain (Rp)	9
10	Nilai output (Rp/Kg)	$10 = 4 \times 6$
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	$11a = 10 - 9 - 8$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$11b = 11a/10 \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$12a = 5 \times 7$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$12b = 12a/11a \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp)	$13a = 11a - 12a$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$13b = 13a/11a \times 100\%$
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$14a = 12a/14 \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$14b = 9/14 \times 100\%$
	c. Keuntungan pengusaha (%)	$14c = 13a/14 \times 100\%$

Sumber : Baroh (2007)

Definisi dan Batasan Operasional

Definisi

1. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi.

2. Penerimaan adalah pembayaran perusahaan dari penjualan barang, atau jasa. Sedangkan penerimaan total adalah hasil perkalian antara jumlah barang yang dijual dengan harga barang tersebut (yang nilainya tergantung dari jumlah barang).
3. Pendapatan adalah arus masuk atau peningkatan lainnya atas aktiva sebuah entitas atau penyelesaian kewajiban (kombinasi dan keduanya) selama satu periode dari pengiriman atau produksi barang, penyediaan jasa atau aktivitas lain merupakan operasi utama atau sentral entitas yang sedang berlangsung.
4. Input adalah penjumlahan bahan baku yang telah digunakan selama satu periode untuk memproses bahan baku sampai menjadi produk olahan
5. Harga output didasarkan pada harga jual rata rata pada pada tahun tertentu, dimana harga jual rata rata merupakan pembagian antara total nilai penjual output dengan total output yang dijual. Satuan pengukuran harga output ini adalah Rupiah per kg produk olahan.

Batasan operasional

1. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kota Kabupaten Rokan Hilir Riau yang ditentukan secara *purposive* (sengaja)
2. Penelitian dilakukan pada tahun 2019
3. Sampel merupakan pengusaha teh daun kelor
4. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pengusaha teh daun kelor
5. Data sekunder yang digunakan merupakan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Riau, literatur dan buku pendukung penelitian.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Kayangan terletak di Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir. Jarak dari kantor Desa menuju kantor Camat berjarak 1 km dan menuju kantor Bupati 125 km. Secara geografis Desa Kayangan termasuk kedalam kategori dataran tinggi, dengan ketinggian diatas permukaan laut ≥ 16 mdpl (meter diatas permukaan laut). Adapun aparat yang ada di Desa Kayangan terdiri dari satu orang Kepala Desa, satu orang Sekertaris Desa, satu orang Ketua LPM, dua orang Kepala Seksi (KASI) dan dua orang kepala urusan (KAUR).

Desa Kayangan memiliki jumlah penduduk sebanyak 7.580 jiwa yang terdiri dari 3.841 jiwa laki-laki dan 3.739 jiwa perempuan. Sarana pendidikan yang terdapat di Desa Kayangan terdiri dari 4 TK (taman kanak-kanak), 2 SD (sekolah dasar), 2 SMP (sekolah menengah pertama), 1 SMA (sekolah menengah atas) dan 1 SMK (sekolah menengah kejuruan). Untuk sarana kesehatan di Desa Kayangan terdapat satu balai pengobatan/poliklinik, 1 tempat praktek dokter, 2 tempat praktek bidan, 1 posyandu, 1 apotek dan 1 toko khusus obat/jamu. Di Desa Kayangan terdapat beberapa sarana ibadah yang terdiri dari 10 Mesjid, 4 Mushola, 4 Gereja Protestas dan 2 Gereja Katolik. Untuk sarana transportasi yang digunakan adalah transportasi darat, menggunakan kendaraan roda 2 dan kendaraan roda 4 (Badan Pusat Statistik Riau, 2020).

Gambaran Umum Unit Usaha Teh Daun Kelor

Usaha teh daun kelor ini berdiri sejak tahun 2016, yang dimana awalnya teh daun kelor ini dibuat hanya untuk dijadikan konsumsi masyarakat sekitar desa saja. Setelah berjalan dua bulan, unit usaha ini melakukan suatu inovasi untuk

dapat memasarkan atau menjual teh daun kelor ini keluar desa dengan harapan teh daun kelor ini dapat memberikan manfaat bagi yang meminumnya dan juga agar dapat memberikan nilai tambah terhadap tanaman kelor itu sendiri.

Adapun inovasi yang dilakukan berupa pembuatan teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor dengan memberikan *brand* Teh Kelor Kayangan pada teh yang akan dipasarkan. Selain itu untuk pembuatan teh daun kelor itu sendiri dijaga kualitasnya dengan standar yang sudah ditetapkan mulai dari standar daun yang digunakan sampai tata cara produksi itu sendiri. Adapun unit usaha teh daun kelor ini dipimpin oleh Bapak, yang dibantu oleh 6 orang tenaga kerja yang bertugas untuk melakukan proses produksi teh daun kelor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Teh Daun Kelor

1. Pengadaan bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat teh daun kelor dibeli langsung dari warga yang ada di Desa Kayangan dengan harga Rp.2.000/kg. Sebanyak 13 kg dalam satu kali proses produksi, bahan baku daun kelor segar diperoleh dengan cara mudah karena terletak di depan rumah warga. Daun kelor yang bagus untuk dijadikan teh adalah daun yang berwarna hijau tua dan biasanya terletak pada bagian pucuk atas.

2. Pencucian bahan baku

Setelah mendapatkan bahan baku, kemudian dilakukan pencucian daun kelor. Daun kelor segar dicuci dengan cara memasukkan daun kelor kedalam wadah ember yang sudah di isi dengan air. Untuk pencucian bahan selanjutnya air yang sudah digunakan dibuang dan diganti dengan air yang baru, agar kotoran bekas cucian daun kelor sebelumnya tidak menempel di daun kelor baru akan dicuci.

3. Sortasi daun kelor

Tahap selanjutnya adalah melakukan sortasi daun kelor. Sortasi ini adalah proses pemisahan daun dari tangkainya dan membuang daun-daun jelek yang berwarna kuning serta memiliki hama atau hewan-hewan pengganggu. Proses ini dilakukan secara manual dengan mengambil satu persatu daun-daun yang cacat.

4. Pengeringan daun kelor

Pengeringan daun kelor yang sudah layu dilakukan menggunakan oven yang membutuhkan waktu selama satu hari. *Pan* yang sudah berisi daun kelor

kemudian dimasukkan kedalam oven secara horizontal. Oven ini menggunakan tenaga panas yang dihasilkan dari bohlam. Daun yang sudah kering dapat ditandai dengan kerapuhan daun saat dihancurkan menggunakan tangan.

5. Penghalusan daun kelor

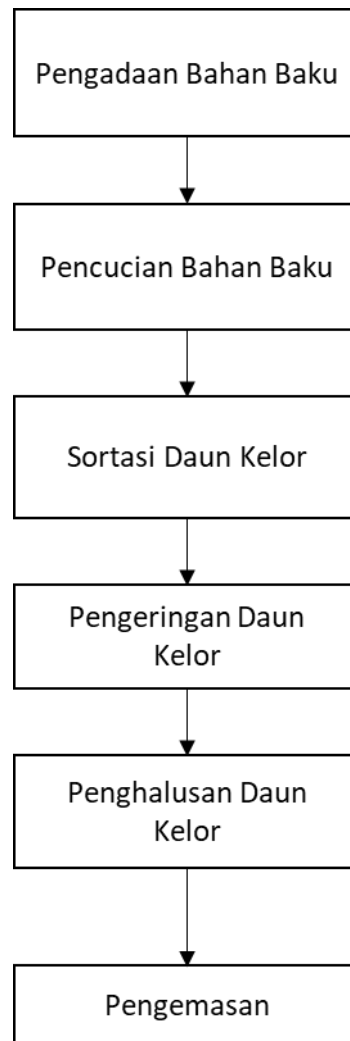
Proses penghalusan daun kelor dilakukan menggunakan blender, prosesnya adalah daun kelor yang sudah kering dimasukkan kedalam blender kemudian dipadatkan setelah itu dilakukan proses penghancuran. Daun kelor yang sudah dihaluskan dan menjadi bubuk daun kelor, kemudian dipindahkan kedalam wadah mangkuk sebelum dimasukkan kedalam kantong. Penghalusan daun kelor ini hanya berlaku untuk teh celup daun kelor saja, sedangkan untuk teh seduh daun kelor tidak dilakukan penghalusan.

6. Pengemasan

Tahap akhir dari proses produksi teh daun kelor ini adalah pengemasan, dimana dalam prosesnya pengemasan ini dibedakan antara teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor. Adapun pengemasannya sebagai berikut :

- Untuk teh celup daun kelor, tahap pertama yaitu memasukkan serbuk teh ke dalam kantong teh (*tea bag*) dengan berat 2gr setiap kantong tehnya. Setelah bubuk teh dimasukkan kedalam kantong teh diikuti dengan pemasangan tali yang nantinya memudahkan proses pencelupan teh. Kemudian dilakukan pengepresan kantong teh menggunakan *sealer*, pengepresan ini bertujuan untuk menutup kantong teh. Tahap akhir memasukkan kantong teh kedalam kotak yang sudah disediakan dengan jumlah 25 kantong untuk setiap kotak, lalu kotak tersebut dibalut dengan plastik label kemudian dilakukan pengepresan agar plastik tersebut menempel

- Untuk teh seduh daun kelor, pengemasan dilakukan hanya satu tahap saja yaitu memasukkan daun kelor yang sudah dikeringkan kedalam bungkus teh yang sudah disediakan kemudian dilakukan pengepresan menggunakan *sealer*.



Gambar 2. Skema Proses Pengolahan Teh Daun Kelor

Analisis Tingkat Pendapatan

Untuk dapat melihat pendapatan yang diperoleh dari usaha pembuatan teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir, maka perlu dilihat beberapa struktur biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel yang menunjang kegiatan dari produksi usaha tersebut. Selain

mengetahui struktur biaya, juga harus diketahui penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan sebelum mengetahui pendapatan yang akan didapatkan pengusaha.

1. Biaya tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk proses produksi yang dimana nilainya tidak terpengaruh besar atau kecilnya jumlah barang yang akan di produksi. Biaya tetap yang dikeluarkan pengusaha teh daun kelor sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi

No	Jenis	Total Biaya (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Pompa Air	350.000	9.722
2	Selang	80.000	2.222
3	Ember	50.000	4.167
4	Keranjang Plastik	40.000	3.333
5	Oven	500.000	4.167
6	Blender	65.000	1.806
7	Topless	40.000	667
8	Mangkok	20.000	333
9	Hair Dryer	149.000	4.139
10	Sealer	180.000	3.000
11	Timbangan	100.000	2.083
Total			35.639

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan data pada Tabel 2, dapat dilihat jenis dan besarnya biaya penyusutan yang digunakan untuk satu bulan produksi teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir. Adapun total biaya penyusutan sebesar Rp.35.639,-. Dengan biaya terbesar setelah disusutkan dikeluarkan untuk pembelian pompa air, ember, oven dan hairdryer. Adapun ember menjadi salah satu biaya terbesar karena umur ekonomis untuk ember hanya 1 tahun, sehingga biaya penyusutannya cukup besar, sedangkan harga beli untuk 1 pcs ember sebesar Rp.50.000,-/pcs. Untuk rincian biaya tetap lainnya disajikan pada data lampiran.

2. Biaya tidak tetap (*variable cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha yang nilainya dipengaruhi oleh besar atau kecilnya jumlah barang yang akan di produksi. Biaya variabel sendiri terdiri dari biaya untuk pembelian bahan baku utama, bahan tambahan penolong dan pembebanan input lainnya. Adapun biaya variabel yang digunakan untuk satu bulan produksi teh daun kelor di Desa Balai Jaya Kota Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	195	Kg	2.000	390.000
Tali Teh Celup	11.250	Pcs	110	1.237.500
Kantong Teh Celup	11.250	Pcs	130	1.462.500
Kotak Teh Celup	450	Pcs	1.500	675.000
Plastik	450	Pcs	1.000	450.000
Bungkus Teh Seduh	300	Pcs	1.300	390.000
Listrik	1	Bulan		50.000
Tenaga Kerja	90	HK	30.000	2.700.000
Total Biaya Tidak Tetap				7.355.000

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan data dari Tabel 3, total biaya tidak tetap yang dikeluarkan untuk satu bulan produksi teh daun kelor adalah Rp.7.355.000,-. Biaya tidak tetap terbesar dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja sebesar Rp.2.700.000,-, dimana upah tenaga kerja per HK sebesar Rp.30.000,-. Biaya tidak tetap terbesar selanjutnya dikeluarkan untuk pembelian kantong teh celup sebesar Rp.1.462.500,- dan untuk pembelian tali teh celup sebesar Rp.1.237.500,-. Untuk lebih jelasnya data biaya tetap disajikan pada Lampiran.

3. Pendapatan

Sebelum mencari pendapatan yang diperoleh pengusaha, terlebih dahulu harus mencari penerimaan dari hasil penjualan dari usaha teh daun kelor. Hal

tersebut dikarenakan pendapatan diperoleh dari hasil pengurangan penerimaan yg diperoleh dengan total biaya (biaya tetap dan biaya tidak tetap) yang digunakan. Adapun penerimaan yang diperoleh usaha teh daun kelor selama satu bulan produksi sebagai berikut :

Tabel 4. Penerimaan per Satu Bulan Produksi

Jenis	Produksi	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Penerimaan (Rp)
Teh Celup Daun Kelor	450	Kotak	15.000	6.750.000
Teh Seduh Daun Kelor	300	Bungkus	8.000	2.400.000
Total Penerimaan				9.150.000

Sumber : Data primer diolah, 2020

Tabel 4 menjelaskan penerimaan yang diperoleh pengusaha dari hasil penjual teh daun kelor yang terbagi menjadi dua produk, yaitu teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor. Harga untuk satu kotak teh celup daun kelor adalah Rp.15.000,-/kotak dengan isi 25 pcs untuk satu kotak dengan berat per kotak 50 gr. Harga untuk satu bungkus teh seduh daun kelor adalah Rp.8.000,-/bungkus dengan berat 20 gr per bungkusnya.

Setelah diketahui penerimaan yang diperoleh, barulah dapat diketahui pendapatan yang diterima pengusaha teh daun kelor untuk satu bulan produksi. Adapun pendapatan yang diperoleh pengusaha sebagai berikut :

Total Penerimaan = Rp.9.150.000,-/Bulan

Total Biaya = Biaya tetap + Biaya tidak tetap

= Rp.35.639 + Rp.7.355.000

= Rp.7.390.639,-/Bulan

Pendapatan = Total penerimaan – Total biaya

= Rp.9.150.000 – Rp.7.390.639

= Rp.1.759.361,-/Bulan

Dari hasil perhitungan di atas, diperoleh penerimaan sebesar Rp.9.150.000,- dan total biaya sebesar Rp.7.390.639,-. Sehingga dari hasil pengurangan antara penerimaan dan total biaya diperoleh pendapatan sebesar Rp.1.759.361,- yang didapatkan dari usaha teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir. Jika dilihat dari hasil perhitungan tersebut nilai penerimaan (R) > total biaya (TC), sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha ini menguntungkan.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang terdapat pada daun kelor yang diolah menjadi teh daun kelor, dimana teh daun kelor dibuat dalam dua bentuk yaitu dalam bentuk teh celup dan teh seduh. Adapun nilai tambah untuk satu kali proses produksi teh daun kelor di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir sebagaimana model Hayami adalah :

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Teh Daun Kelor

Variabel (Output, Input, Harga)		Teh Celup	Teh Seduh
1	Output (Kg)	1,5	0,4
2	Input (Kg)	10	3
3	Tenaga kerja (HK)	3	3
4	Faktor konversi	0,2	0,13
5	Koefesien tenaga kerja	0,3	1,00
6	Harga output (Rp/Kg)	300.000	400.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HK)	30.000	30.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	2.000	2.000
9	Sumbangan input lain (Rp)	25.940	9.104
10	Nilai output (Rp/Kg)	45.000	53.333
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	17.060	42.229
	b. Rasio nilai tambah (%)	38%	79%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	9.000	30.000
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	53%	71%
13	a. Keuntungan (Rp)	8.060	12.229

	b. Tingkat keuntungan (%)	47%	29%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi			
14	Margin (Rp/Kg)	43.000	51.333
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	21%	58%
	b. Sumbangan input lain (%)	60%	18%
	c. Keuntungan pengusaha (%)	19%	24%

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa *output* atau hasil produksi untuk satu kali proses produksi teh celup daun kelor sebesar 1,5 kg dengan penggunaan *input* atau bahan baku utama sebesar 10 kg dan untuk teh seduh daun kelor menghasilkan *output* sebesar 0,4 kg dengan penggunaan *input* sebesar 3 kg. Bahan baku yang digunakan merupakan daun kelor yang diukur dalam satuan kg, sedangkan setelah diolah menjadi teh celup daun kelor di ukur perkotak yaitu 30 kotak untuk satu kali proses produksi atau jika di konversikan ke kilogram menjadi 1,5 kg untuk satu kali proses produksi dan untuk hasil olah menjadi teh seduh daun kelor di ukur perbungkus yaitu 20 bungkus untuk satu kali proses produksi atau jika di konversikan ke kilogram menjadi 0,4 kg untuk satu kali proses produksi. Adapun untuk teh celup daun kelor per kotaknya berisi 25 kantung teh celup dengan berat per kotak 50 gr dan untuk teh seduh daun kelor per bungkusnya memiliki berat 20 gr.

Tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali proses produksi teh daun kelor sebanyak 6 HK, yang dimana 3 HK bekerja untuk memproduksi teh celup daun kelor dan 3 HK lagi memproduksi teh seduh daun kelor. Adapun upah per HK yang dibayarkan adalah Rp.30.000,-/HK dengan durasi jam kerja selama 3 jam. Harga bahan baku (daun kelor) pada pembuatan teh daun kelor ini adalah Rp.2.000,-/kg dengan jumlah yang digunakan untuk membuat teh celup daun kelor 10 kg dan untuk membuat teh seduh daun kelor 3 kg. Sumbangan *input* lain

yang digunakan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.259.396,- untuk teh celup daun kelor dan Rp.27.313,- untuk teh seduh daun kelor. Adapun perhitungan total sumbangan *input* lain pada usaha teh daun kelor ini sebagai berikut :

Tabel 6. Sumbangan *Input* Lain per Satu Kali Produksi Teh Celup Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Tali Teh Celup	750	Pcs	110	82.500
Kantong Teh Celup	750	Pcs	130	97.500
Kotak Teh Celup	30	Pcs	1.500	45.000
Plastik	30	Pcs	1.000	30.000
Listrik	1	Produksi		2.567
Biaya Tetap				1.829
Total				259.396

Sumber : Data primer diolah, 2020

Tabel 7. Sumbangan *Input* Lain per Satu Kali Produksi Teh Seduh Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Bungkus Teh Seduh	20	Pcs	1.300	26.000
Listrik	1	Produksi		767
Biaya Tetap				546
Total				27.313

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari Tabel 6 dan Tabel 7 diperoleh biaya sumbangan *input* lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi yang dimana untuk mencari biaya sumbangan *input* lain per kg dapat digunakan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Sumbangan } input \text{ lain} = \frac{\text{Total sumbangan } input \text{ lain}}{\text{Jumlah bahan baku (kg)}}$$

$$\text{Sumbangan } input \text{ lain teh celup daun kelor} = \frac{\text{Rp.259.396}}{10 \text{ kg}} = \text{Rp.25.940,-/kg}$$

$$\text{Sumbangan } input \text{ lain teh seduh daun kelor} = \frac{\text{Rp.27.313}}{3 \text{ kg}} = \text{Rp.9.104,-/kg}$$

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh biaya per kg dari sumbangan *input* lain untuk satu kali produksi teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor. Untuk

teh celup daun kelor biaya sumbangan *input* lain per kg sebesar Rp.25.940,-/kg dan untuk teh seduh daun kelor sebesar Rp.9.104,-/kg.

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat besarnya nilai *ouput* yang diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah Rp.45.000,-/kg untuk teh celup daun kelor. Adapun nilai tambah yang diperoleh adalah Rp.17.060,-/kg dengan rasio nilai tambah 38% untuk teh celup daun kelor. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan daun kelor menjadi teh celup daun kelor memberikan nilai tambah yang positif dikarenakan nilai tambah lebih dari satu dan berdasarkan rasio nilai tambah dapat dilihat bahwa nilai tambah untuk teh celup daun kelor dikatakan sedang karena berkisar diantara 15%-40%.

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat besarnya nilai *ouput* yang diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah Rp.53.333,-/kg untuk teh seduh daun kelor. Adapun nilai tambah yang diperoleh adalah Rp. 42.229,-/kg dengan rasio nilai tambah 79% untuk teh seduh daun kelor. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan daun kelor menjadi teh seduh daun kelor memberikan nilai tambah yang positif dikarenakan nilai tambah lebih dari satu dan berdasarkan rasio nilai tambah dapat dilihat bahwa nilai untuk teh seduh daun kelor dikatakan tinggi karena lebih besar dari 40%.

Berdasarkan Tabel 5 juga diperoleh pendapatan tenaga kerja per kg, untuk satu kali proses produksi teh celup daun kelor adalah Rp.9.000,-/kg dan untuk teh seduh daun kelor Rp.30.000,-/kg. Analisa lebih lanjut menunjukkan keuntungan yang diperoleh ketika teh daun kelor (teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor) sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp.8.060,-/kg bahan baku untuk teh celup daun kelor dan Rp.12.229,-/kg bahan baku untuk teh seduh daun kelor. Hal

tersebut menunjukkan bahwa dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh daun kelor (teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor) memiliki keuntungan.

Berdasarkan analisis nilai tambah, diperoleh margin dari pengolahan teh celup daun kelor sebesar Rp.43.000,-/kg dan teh seduh daun kelor sebesar Rp.51.333,-/kg. Margin ini kemudian di distribusikan menjadi pendapatan tenaga kerja, sumbangan *input* lain dan keuntungan pengusaha. Margin yang di distribusikan untuk tenaga kerja adalah sebesar 21% atau Rp.9.000,-/kg untuk teh celup daun kelor dan sebesar 58% atau Rp.30.000,-/kg untuk teh seduh daun kelor. Margin untuk sumbangan *input* lain sebesar 60% atau Rp.25.940,-/kg untuk teh celup daun kelor dan sebesar 18% atau Rp.9.104,-/kg untuk teh seduh daun kelor. Sedangkan margin untuk keuntungan pengusaha sebesar 19% atau Rp.8.060,-/kg untuk teh celup daun kelor dan sebesar 24% atau Rp.12.229,-/kg untuk teh seduh daun kelor.

Berdasarkan distribusi margin keuntungan pengusaha, dapat dilihat bahwa margin keuntungan pengusaha lebih kecil dibandingkan margin pendapatan tenaga kerja. Dalam hal ini pengusaha teh daun kelor (teh celup daun kelor dan teh seduh daun kelor) lebih mementingkan pendapatan tenaga kerja dibandingkan keuntungan pengusaha, hal tersebut dikarenakan usaha ini dibuat untuk memajukan masyarakat di Desa Kayangan Kecamatan Balai Jaya Kabupaten Rokan Hilir.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp.7.390.639,- untuk satu bulan produksi. Hasil produksi untuk satu bulan proses produksi 450 kotak teh celup daun kelor dan 300 bungkus teh seduh daun kelor dengan harga jual Rp.15.000,-/kotak untuk teh celup daun kelor dan Rp.8.000,-/bungkus untuk teh seduh daun kelor. Penerimaan yang diterima pengusaha adalah Rp.9.150.000,- dan pendapatan selama satu bulan sebesar Rp.1.759.361,-
2. Satu kali proses produksi diperoleh rasio nilai tambah sebesar 38% (kategori sedang) untuk teh celup daun kelor dan sebesar 79% (kategori tinggi) untuk teh seduh daun kelor. Margin untuk tenaga kerja adalah 21% untuk teh celup daun kelor dan 58% untuk teh seduh daun kelor. Margin untuk sumbangan *input* lain adalah 60% untuk teh celup daun kelor dan 18% untuk teh seduh daun kelor. Sedangkan margin untuk keuntungan pengusaha sebesar 19% untuk teh celup daun kelor dan 24% untuk teh seduh daun kelor.

Saran

1. Sebaiknya pengusaha sudah bisa menanam bahan baku daun kelor sendiri, sehingga memiliki kualitas yang lebih baik lagi karena hasil budidaya sendiri. Dengan cara menanam tanaman kelor disekitar tempat usaha pengolahan teh daun kelor.
2. Kedepannya pengusaha harus bekerja sama dengan pihak Desa Kayangan, untuk mengajak masyarakat desa menjadi produsen untuk membuat teh daun kelor sehingga masyarakat Desa Kayangan dapat lebih mandiri dengan unit usaha yang mereka bangun sendiri dengan cara memberikan pelatihan kepada

masyarakat tentang bagaimana cara pengolahan teh daun kelor sampai bisa dipasarkan.

3. Bagi peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian tentang nilai tambah dengan metode selain metode Hayami, guna mengetahui ilmu dan pengalaman serta hal lain yang belum diteliti dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. 2012. Teh Dahsyat Khasiatnya. Stomata. Surabaya
- Aminah, Syarifah. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Buletin Pertanian Kota. Volume 5 Nomor 2.
- Baroh, I. 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP. UMM. Malang
- Faisal Floperda A.W. 2015. Analisis Pendapatan Usahatani Bunga Studi Kasus di Desa Padang Pangrapat Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Paser. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawaman
- Harahap, M. H. 2018. Analisis Nilai Tambah Gula Aren dan Gula Semut di Desa Bulu Amar Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan
- Indriyani, Eka Datik. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengerinan dan Penambahan Kayu Manis Serta Cengkeh Sebagai Perasa Alami. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Irianto, H dan Mardikanto, T. 2011. Metoda Penelitian dan Evaluasi Agribisnis. Jurusan/Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS
- Isnan, W. 2017. Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa olifera*) Bagi Masyarakat, Lingkungan Hidup dan Kehutanan Masyarakat. Vol. No. 1. 63-75
- Kamisi, H. 2011. Analisis dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan Vol.4 edisi 2
- Mesiyani. 2019. Analisis Nilai Tambah Produk Kerajinan Bambu di Kabupaten Kebumen. Skripsi Fakultas Ekonomi dan Menejemen Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muhammad, B.A. 2015. Analisi Nilai Tambah Tomat Rasa Kurma Pada Torakur Bandungan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Menejemen. Institut Pertanian Bogor
- Rahmawati. 2018. Pengembangan Minuman Teh Hitam Dengan Daun Kelor (*Moringa olifera*) Sebagai Minuman Menyegarkan. Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan Vol.1 SSN : 2620-942
- Simbolon, Karlina. 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. Skripsi Falkultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan

- Siringoringo, Freddy. 2012. Studi Pembuatan Teh Daun Kopi. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan
- Soekartiwi, 1995. Analisis Usaha Tani. UI press. Jakarta
- Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian. Edisi Kedua. UMM Press. Malang
- Sudrajat, J. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Ubi di Kota Pontianak. *Jurnal Sosial Economy of Agriculture* Vol 4 No 2
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung
- Utari, R. T. 2015. Analisis Kelayakan Usaha Ternak Sapi Potong Pada Berbagai Skala Kepemilikan di Desa Samangki Kecamatan Simbang Kabupaten Maros. Universitas Hasannudin. Makasar
- Wahyuni, S. dkk. 2013. Uji Manfaat Daun Kelor (*Moringga olifera*) Untuk Mengobati Penyakit Hepatitis B. *Jurnal Kesmadaska*

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi Teh Daun Kelor

Biaya Tetap					
Jenis	Jumlah	Harga/Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur Ekonomis	Penyusutan
Pompa Air	1	350.000	350.000	3	9.722
Selang	1	80.000	80.000	3	2.222
Ember	1	50.000	50.000	1	4.167
Keranjang Plastik	1	40.000	40.000	1	3.333
Oven	1	500.000	500.000	10	4.167
Blender	1	65.000	65.000	3	1.806
Topless	2	20.000	40.000	5	667
Mangkok	2	10.000	20.000	5	333
Hair Dryer	1	149.000	149.000	3	4.139
Sealer	1	180.000	180.000	5	3.000
Timbangan	1	100.000	100.000	4	2.083
Total					35.639

Lampiran 2. Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi Teh Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	195	Kg	2.000	390.000
Tali Teh Celup	11.250	Pcs	110	1.237.500
Kantong Teh Celup	11.250	Pcs	130	1.462.500
Kotak Teh Celup	450	Pcs	1.500	675.000
Plastik	450	Pcs	1.000	450.000
Bungkus Teh Seduh	300	Pcs	1.300	390.000
Listrik	1	Bulan		50.000
Tenaga Kerja	90	HK	30.000	2.700.000
Total				7.355.000

Penjelasan :**Daun Kelor**

1 kali produksi	= 13 kg (10 kg teh celup + 3 kg teh seduh)
1 bulan	= 15 kali produksi
Kebutuhan daun kelor 1 bulan	= 13 kg/produksi x 15 produksi/bulan = 195 kg/bulan

Tali Teh Celup dan Kantong Teh Celup

1 kotak teh celup	= isi 25 teh celup
1 kali produksi	= 30 kotak = 750 teh celup/produksi
1 bulan	= 15 kali produksi
Kebutuhan tali dan kantong teh	= 750 teh celup/produksi x 15 produksi = 11.250 tali dan kantong teh celup/bulan

Kotak dan Plastik Teh Celup

1 kali produksi	= 30 kotak
1 bulan	= 15 kali produksi
Kebutuhan kotak dan plastik teh	= 30 kotak/produksi x 15 produksi/bulan

= 450 kotak dan plastik teh celup/bulan

Tenaga Kerja

1 kali produksi = 6 HK

1 bulan = 15 kali produksi

Kebutuhan tenaga kerja = 6 HK/produksi x 15 produksi/bulan

= 90 HK/bulan

Bungkus Teh Seduh

1 kali produksi = 20 bungkus

1 bulan = 15 kali produksi

Kebutuhan bungkus teh seduh = 20 bungkus/produksi x 15 produksi/bulan

= 300 bungkus/bulan

Lampiran 3. Biaya Tidak Tetap per Produksi Teh Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	13	Kg	2.000	26.000
Tali Teh Celup	750	Pcs	110	82.500
Kantong Teh Celup	750	Pcs	130	97.500
Kotak Teh Celup	30	Pcs	1.500	45.000
Plastik	30	Pcs	1.000	30.000
Bungkus Teh Seduh	20	Pcs	1.300	26.000
Listrik	1	Produksi		3.333
Tenaga Kerja	6	HK	30.000	180.000
Total				490.333

Lampiran 4. Biaya Tidak Tetap Per Produksi Teh Celup Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	10	Kg	2.000	20.000
Tali Teh Celup	750	Pcs	110	82.500
Kantong Teh Celup	750	Pcs	130	97.500
Kotak Teh Celup	30	Pcs	1.500	45.000
Plastik	30	Pcs	1.000	30.000
Listrik	1	Produksi		2.567
Tenaga Kerja	3	HK	30.000	90.000
Total				367.567

Lampiran 5. Biaya Tidak Tetap per Produksi Teh Seduh Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	3	Kg	2.000	6.000
Bungkus Teh Seduh	20	Pcs	1.300	26.000
Listrik	1	Produksi		767
Tenaga Kerja	3	HK	30.000	90.000
Total				122.767

Lampiran 6. Kegiatan Pengelolaan Teh Daun Kelor

