

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK SUKUN
(STUDI KASUS : DESA BENGKEL KECAMATAN
PERBAUNGAN KABUPATEN SERDANG BEDAGAI)**

SKRIPSI

Oleh :

**SRI BUNGA REZKY HSB
1504300225
AGRIBISNIS**



UMSU
Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2019**

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK SUKUN
(STUDI KASUS : DESA BENGKEL KECAMATAN
PERBAUNGAN KABUPATEN SERDANG BEDAGAI)**

SKRIPSI

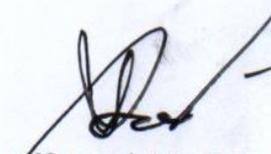
Oleh :

**SRI BUNGA REZKY HSB
1504300225
AGRIBISNIS**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) Pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Komisi Pembimbing


Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si.
Ketua


Nursamsi, S.P., M.M.
Anggota

Disahkan Oleh :
Dekan



Ir. Asriatun Munar, M.P.

Tanggal Lulus : 03-10-2019

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Sri Bunga Rezky Hsb

NPM : 1504300225

Dengan ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun (Studi Kasus :Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (*plagiarisme*) atau menyampaikan data palsu, maka saya bersedia menerima penelitian dibatalkan. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar demi menjunjung tinggi kejujuran ilmiah.

Medan, 04 Dzulhijjah 1440 H

05 Agustus 2019 M

Yang menyatakan



Sri Bunga Rezky Hsb

RINGKASAN

SRI BUNGA REZKY HASIBUAN (1504300225) dengan judul penelitian “**Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai**“. Dalam penyusunan skripsi ini di bimbing oleh Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Nursamsi, S.P., M.P. sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan tanaman jenis nangka-nangkaan. Buah sukun menjadi salah satu komoditas yang saat ini diolah para industri rumah tangga yang berada di Desa Bengkel khususnya industri yang terfokus pada pembuatan keripik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besar nilai pendapatan dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun dan untuk menganalisis besar nilai tambah dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian Deskriptif dengan pemilihan lokasi penelitian secara Sengaja (*Purposive*) berada di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai dan terdiri dari 5 populasi yang seluruhnya dijadikan sampel dengan menggunakan metode *Non Probability Sampling* meliputi Sampling Jenuh. Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Analisis data menggunakan analisis pendapatan dan analisis nilai tambah Metode Hayami 1987.

Hasil perhitungan dari penelitian diperoleh besar nilai pendapatan Rp.3.233.680,86./produksi, menghasilkan 126 Kg keripik sukun dengan nilai penjualan sebesar Rp.4.064.000./produksi dengan nilai tambah sebesar Rp.2.878.180,86./produksi dan rasio nilai tambah 0.7%. Marjin sebesar Rp.3.708.500.- dengan sumbangan biaya input lain sebesar 23% dan keuntungan sebesar 0,77%.

Kata Kunci :Sukun, Pendapatan, Nilai Tambah Metode Hayami 1987.

SUMMARY

SRI BUNGA REZKY HASIBUAN (1504300225) with the research title "Analysis of Value Added Breadfruit Chips in Bengkel Village Perbaungan District Serdang Bedagai Regency". In the preparation of this thesis bombed by Mrs. Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. as Chair of the Supervising Commission and Mr Nursamsi, S.P., M.P. as a Member of the Supervising Commission.

Breadfruit (*Artocarpus altilis*) is a type of jackfruit plant. Breadfruit become one the commodities currently processed by the home industries in BengkelVilage, especially industries that are focused on making chips. This study aims to analyze the amount of income from the breadfruit processing business into breadfruit chips and to analyze the value added from the breadfruit processing business the breadfruit chips. The research method used is descriptive research with purposive selection of locations in Bengkel Village, Perbaungan District, SerdangBedagai District and consists of 5 populations that are all sampled using Non Probability Sampling method including Saturated Sampling. Data collected includes primary data and secondary data. Data analysis using income analysis and value added analysis of the Hayami Method 1987.

The results of calculations from the study obtained a large value of income Rp.3,233,680.86.-/production, producing 126 Kg of breadfruit chips with a sales value of Rp.4,064,000.-/production with value added ratio of 0.7%. marjin of Rp.3,708,500.- with the contribution of other input costs of 23% and profit of 0.77%.

Keyword : Breadfruit, Income, Value Added Hayami 1987 Method

RIWAYAT HIDUP

SRI BUNGA REZKY HSB lahir di Desa Asam Jawa, Dusun Aek Batu Utara, Kecamatan Torgamba, Kabupaten Labuhanbatu Selatan pada tanggal 21 Maret 1997, anak bungsu dari tiga bersaudara. Terlahir menjadi seorang putri dari Ayahanda Ahmad Riduan Hasibuan dan Ibunda Mawarni Pulungan serta memiliki dua saudara laki-laki yang pertama Abangda Ahmad Pardomuan Hasibuan dan Abangda Ravi Ramadana Hasibuan. Pendidikan yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut :

1. Tahun 2004 masuk Sekolah Dasar Negeri 116251 Aek Batu. Kecamatan Torgamba, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, Provinsi Sumatera Utara.
2. Tahun 2009 masuk Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Torgamba. Kabupaten Labuhanbatu Selatan, Provinsi Sumatera Utara.
3. Tahun 2012 masuk Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Kota Pinang. Kecamatan Kota Pinang, Kabupaten Labuhanbatu Selatan, Provinsi Sumatera Utara.
4. Tahun 2015 masuk kuliah di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis.
5. Bulan Januari sampai Februari 2018 melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT.PP. LONDON SUMATERA UTARA, Tbk. SEI MERAH ESTATE.
6. Bulan Juni 2019 melaksanakan penelitian skripsi dengan judul “ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK SUKUN” (Studi Kasus: Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai).

KATA PENGANTAR

Assalamualikum Warahmatullahi Wabarakatuh,

Alhamdulillahirabbilalamin puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya serta shalawat dan salam senantiasa dilimpahkan kepada Baginda Rasulullah Nabi Muhammad SAW beserta sahabatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai**. Adapun Pengerjaan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Strata 1 dengan Program Studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna hal ini disadari karena keterbatasan kemampuan serta pengetahuan yang dimiliki. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pihak lain pada umumnya. Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapat pelajaran, dukungan motivasi, bantuan berupa bimbingan yang sangat berharga dari berbagai pihak mulai dari pelaksanaan hingga penyusunan skripsi ini.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	5
Tujuan Penelitian	5
Kegunaan Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Landasan Teori	7
Penelitian Terdahulu	17
Kerangka Pemikiran.....	19
METODE PENELITIAN.....	21
Metode Penelitian.....	21
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	21
Metode Penarikan Sampel.....	21
Metode Pengumpulan Data	22

Metode Analisis Data.....	23
Defenisi dan Batasan Operasional	25
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	28
Deskripsi Daerah	28
Geografi Daerah	29
Pembagian Wilayah	30
Pemerintahan.....	32
Penduduk dan Tenaga Kerja	32
Sarana dan Prasarana Umum.....	34
Pertanian.....	36
Perindustrian.....	36
Perdagangan	37
Karakteristik Responden	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Sukun.....	38
Pendapatan Hasil Produk Keripik Sukun	39
Nilai Tambah Produk Keripik Sukun.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	51
DOKUMENTASI.....	69

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Perkembangan Luas Panen, Rata-rata Hasil dan Produksi Sukun di Indonesia Tahun 2009 – 2014.....	2
2.	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami, 1987 dalam Hidayat, 2014	16
3.	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami, 1987 dalam Hidayat, 2014	24
4.	Luas Wilayah dan Presentase Terhadap Luas Kecamatan.....	31
5.	Jumlah Penduduk Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Kelompok Umur di Desa Bengkel Tahun 2017.....	33
6.	Sarana dan Prasarana di Kecamatan Perbaungan Tahun 2017	34
7.	Sarana dan Prasarana di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Tahun 2017	35
8.	Karakteristik Responden Pengolah Keripik Sukun.....	36
9.	Perhitungan Pendapatan Hasil Produk keripik Sukun	40
10.	Hasil Perhitungan Nilai Tambah Keripik Sukun dengan Menggunakan Metode Hayami	44

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran Agro Industri Pengolahan Hasil Sukun	20
2.	Skema Proses Pengolahan Sukun menjadi Keripik Sukun	40

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Peta Kecamatan Perbaungan	52
2.	Data Responden	53
3.	Tenaga Kerja	54
4.	Sumbangan Input Produksi	55
5.	Penggunaan peralatan pisau dalam pengolahan keripik sukun	57
6.	Penggunaan peralatan parang dalam pengolahan keripik sukun....	57
7.	Penggunaan peralatan sutil dalam pengolahan keripik sukun.....	57
8.	Penggunaan peralatan wajan dalam pengolahan keripik sukun.....	58
9.	Penggunaan peralatan kerokan dalam pengolahan keripik sukun..	58
10.	Penggunaan peralatan perajang dalam pengolahan keripik sukun.	58
11.	Penggunaan peralatan serokan dalam pengolahan keripik sukun ..	59
12.	Penggunaan peralatan ember dalam pengolahan keripik sukun	59
13.	Penggunaan peralatan timbangan dalam pengolahan keripik sukun	59
14.	Penggunaan peralatan tirisian dalam pengolahan keripik sukun	60
15.	Penggunaan peralatan baskom dalam pengolahan keripik sukun ..	60
16.	Penggunaan peralatan saringan dalam pengolahan keripik sukun.	60
17.	Penggunaan peralatan lampu dalam pengolahan keripik sukun	61
18.	Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	62
19.	Kuisisioner Penelitian	64

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Negara Indonesia telah dikembangkan dengan industri yang maju, besar dan kuat serta didukung dengan pertanian yang handal yang kemudian mampu menjadi bangsa yang agraris sekaligus menjadi bangsa industri. Perkembangan agroindustri tidak hanya sebatas pengembangan kegiatan industri saja, melainkan dapat mengembangkan kegiatan pengolahan serta kegiatan pemasaran dari hasil pertanian. Salah satu alternatif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat adalah dengan mewujudkan agroindustri yang kegiatannya terkait kedalam sektor pertanian. Keterkaitan hal tersebut menjadi salah satu ciri-ciri negara yang sedang berkembang yang strukturnya telah mengalami transformasi dari agrikultur atau ekonomi pertanian dan agroindustri atau industri pertanian. Pada wujud keterkaitan ini merupakan sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang mampu meningkatkan nilai tambah terhadap sebuah komoditas atau hasil pertanian yang diubah menjadi sebuah produk yang bermanfaat dan kompetitif. Adanya agroindustri mampu memberikan peluang maupun ruang yang baru bagi produsen untuk menggali kemampuannya untuk memproduksi serta mengolah produk pertanian supaya lebih diminati dan lebih menarik oleh konsumen

(Herdiyandi, dkk. 2016).

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis memiliki beberapa keunggulan, yaitu meningkatkan nilai tambah agroindustri tersebut. Misalnya dengan cara pengolahan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Maka agroindustri sangat diperlukan dalam

mengatasi sifat produk pertanian yang mudah rusak (*bulky*). Selain itu tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas, banyak menyerap tenaga kerja, meningkatkan keterampilan sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Khairunnisa, 2019).

Komoditas sukun adalah sebuah tanaman lokal yang penyebarannya sangat luas dan merata disetiap daerah yang beriklim tropis. Buah sukun mejadi komoditas yang cukup penting karena produktivitasnya yang tinggi. Pohon sukun dapat berbuah sejak umur tiga tahun. Buah sukun dapat dipanen dua kali dalam setahun. Pohon sukun yang berumur tujuh tahun dapat menghasilkan buah lebih dari 200 sampai 300 butir dengan berat antara 1 kg sampai 4 kg tergantung dari perawatan dan varietasnya. Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat, kalsium dan posfor yang tinggi jika dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Buah sukun umumnya diolah menjadi makanan ringan dengan cara dibakar, direbus, digoreng, dan dibuat keripik. Pengolahan buah sukun merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas buah sukun yang pada dasarnya mudah rusak oleh pengaruh lingkungan (Masita, *dkk.* 2017).

Tabel 1. Perkembangan Luas Panen, Rata-rata Hasil dan Produksi Sukun di Indonesia Tahun 2009 – 2014.

Tahun	Luas Panen (Ha)	Rata –rata Hasil (Ton/Ha)	Produksi (Ton)
2009	10.190	10,89	110.923
2010	10.036	8,89	89.231
2011	12.015	8,50	102.089
2012	11.117	10,05	111.766
2013	11.214	9,54	106.934
2014	11.190	9,25	103.483

Sumber : *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014.*

Buah sukun memiliki keunikan rasa, aroma, dan kaya nutrisi. Keunggulan ini menyebabkan buah sukun sangat disukai oleh pecinta makanan. Sayangnya buah ini memiliki kelemahan, yaitu kandungan air yang cukup banyak. Oleh karena itu, pada proses pascapanen, buah sukun harus diolah kembali guna mempertahankan keawetannya. Pengolahan produk setengah jadi merupakan salah satu cara pengawetan hasil panen agar buah sukun dapat lebih awet untuk dimanfaatkan, aman dalam proses distribusi pasar serta hemat biaya dan ruang penyimpanan (Wardany, 2012).

Desa Bengkel biasanya disebut dengan Pasar Bengkel yang berada dikawasan perlintasan jalan Sumatera dan lebih tepatnya berada di Desa Bengkel, Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Serdang Bedagai, Provinsi Sumatera Utara.

Pasar bengkel yaitu sebuah pusat pusat oleh-oleh yang biasanya dikatakan sebagai lokasi wisata Kuliner Khas Serdang Bedagai. Unikny sepanjang jalan Desa Bengkel ini dipenuhi dengan kios-kios jajanan milik masyarakat setempat. Barang yang dijual merupakan produk olahan atau buatan masyarakat setempat atau yang disebut Industri Rumah Tangga atau Usaha kecil Menengah Industri yang berkembang saat ini salah satunya di Kabupaten Serdang Bedagai merupakan industri pengolahan sukun sebagai bahan baku pembuatan keripik sukun. Keripik sukun merupakan produk olahan dalam bentuk makanan ringan, yang dibuat dengan irisan daging buah sukun (*Artocarpus altilis*) segar kemudian digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lainnya (Maharani, *dkk.* 2015).

Buah sukun menjadi salah satu komoditas yang saat ini diolah para industri rumah tangga yang berada di Desa Bengkel khususnya industri yang

terfokus pada pembuatan keripik. Buah sukun diolah menjadi sebuah produk yaitu keripik sukun. Hasil dari industri keripik telah dipasarkan ke berbagai daerah, artinya pangsa pasar untuk produk keripik ini cukup luas. Penyerapan tenaga kerja pada industri dapat mengurangi jumlah pengangguran, tentunya industri rumah tangga yang berada di Desa Bengkel memberikan peranan yang besar dalam peningkatan perekonomian daerah, sekaligus mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Data industri kecil dan menengah potensial dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Serdang Bedagai pada Tahun 2017 terdapat 250 unit usaha yang berada di Kecamatan Perbaungan, terbagi atas dua sentra yaitu industri pangan dan industri kerajinan. Pada industri pangan terdapat 120 unit usaha yang memproduksi produk dodol, selanjutnya terdapat 35 unit usaha yang memproduksi keripik, termasuk usaha yang memproduksi keripik sukun. Kemudian 20 unit usaha pada pembuatan tahu dan tempe. Pada sentra industri kerajinan terdapat 75 unit usaha dalam pembuatan bordir.

Industri rumah tangga keripik sukun terlihat lebih fokus pada pengembangan produk makanan ringan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari buah sukun. Pemberian merek atau label pada kemasan merupakan langkah dalam peningkatan nilai tambah dengan pengembangan produk sukun dan akan menarik selera konsumen dengan melihat kuantitas produk yang dilakukan. Nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan produk menjadi lebih baik. Dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah

melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Berdasarkan hal tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari sukun dengan menyusun penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai”.

Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka didapat perumusan masalah sebagai berikut :

1. Seberapa besar pendapat dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai?
2. Seberapa besar nilai tambah dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan penelitian yang dilakukan bertujuan sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis besar nilai pendapatan dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai
2. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai?

Kegunaan Penelitian

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan, maka kegunaan penelitian ini disusun sebagai berikut :

1. Bagi Industri Rumah Tangga pengolahan keripik sukun penelitian yang dilakukan kiranya dapat menjadi sumber bahan informasi sekaligus sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai strategi pengembangan usaha.
2. Bagi pemerintah daerah maupun lembaga instansi yang terkiait, hasil penelitian ini di harapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan khususnya pada pengembangan agroindustri.
3. Bagi pembaca penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pustaka atau literaur sebagai referensi dalam peningkatan penulisan maupun menambah wacana pengetahuan yang kemudian dapat menginspirasi untuk melakukan kegiatan penelitian yang serupa.
4. Bagi peneliti merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelas Sarjana Strata 1 di Program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Taksonomi Tanaman Sukun

Secara sistematis atau tata nama tumbuhan, tanaman sukun masuk kedalam

Fillum : *Magnoliophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Ordo : *Rosales*

Familia : *Moraceae*

Genus : *Artocarpus*

Spesies : *Artocarpus altilis*

Nama ilmiahnya adalah *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg.

Sukun merupakan tanaman sejenis nangka-nangkaan. Perbedaan morfologinya terletak pada kulit buah dan biji buah. Untuk lebih mengenal tanaman sukun ini, berikut penjelasan tentang ciri-ciri fisiknya (Wardany, 2012).

Faktor Produksi

Faktor produksi adalah salah satu hal yang harus ada untuk memperoleh suatu produksi, dan faktor – faktor produksi yang mencakup tenaga kerja, bahan baku, bahan pendukung serta peralatan. Faktor produksi untuk tenaga kerja berupa jasa yaitu usaha fisik atau mental yang dilakukan oleh karyawan dalam mengolah sebuah produk. Biaya untuk tenaga kerja merupakan harga yang membedakan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut. Faktor produksi untuk bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian yang menyeluruh pada produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam industri atau perusahaan manufaktur bisa diperoleh

dari proses pembelian lokal, impor atau pengolahan sendiri. Didalam memperoleh bahan baku, industri tidak hanya mengeluarkan sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi harus mengeluarkan biaya – biaya pembelian, pergudangan serta biaya perolehan lainnya. Bahan penolong atau pendukung merupakan bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi. Bahan penolong dapat pula menjadi bagian dari produk jadi tersebut namun dengan nilai yang relatif kecil dibanding dengan harga pokok produksi tersebut. Contohnya dalam perusahaan yang termasuk dari bahan baku penolong antara lain : Merek/Cap, tali, plastik, dan lain-lain (Mulyadi, 2009).

Proses produksi

Proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Atau juga diartikan sebagai cara, metode, ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan. Produksi ialah kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan suatu barang dan jasa. (Assauri, 2008).

Keripik sukun

Aneka olahan makanan yang menggunakan buah sukun memang tidak terlalu familier. Variasi dan jenisnya yang banyak diketahui umum hanya ada beberapa jenis diantaranya produk olahan sukun yg dijadikan keripik sukun. Keripik sukun adalah makanan yang terbuat dari buah sukun yang diiris tipis kemudian digoreng sampai kering dan renyah. Rasanya asin dan biasanya diberi aroma bawang yang gurih. Makanan ringan ini banyak dijumpai di sentra-sentra penghasil sukun, salah satunya berada di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan.

Industri rumah tangga

Industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja dan jumlah investasi. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), Perusahaan Industri Pengolahan dibagi menjadi empat golongan sebagai berikut :

- a. Bila banyak tenaga kerja 100 orang atau lebih disebut Industri Besar
- b. Bila banyak tenaga kerja 20 – 99 orang disebut Industri Sedang
- c. Bila banyak tenaga kerja 5 – 19 orang disebut Industri Kecil
- d. Bila banyak tenaga kerja 1 – 4 orang disebut Industri Rumah Tangga

Penggolongan perusahaan industri pengolahan ini semata-mata hanya didasarkan kepada banyaknya tenaga kerja yang bekerja, tanpa memperhatikan apakah perusahaan itu menggunakan mesin tenaga atau tidak, serta tanpa memperhatikan besarnya modal perusahaan itu.

Industri rumah tangga disebut pula sebagai suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama, sama-sama menanggung pekerjaan makanan dan tempat berlindung.

Proses Pembuatan Keripik Sukun

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik sukun yaitu buah sukun yang sudah matang, garam, minyak goreng, sedikit perasa dan pewarna makanan. Proses pembuatan keripik sukun yaitu pilihlah buah sukun yang sudah matang karena akan berpengaruh pada hasil dan tekstur keripik, apabila buah sukun terlalu muda maka hasil keripik akan keras untuk digigit, apabila terlalu tua warna keripik sukun cenderung coklat keriput dan kurang bagus dipandang. Sesuaikan juga ukuran buah yang akan dibuat keripik besar atau kecil karena buah sukun

berukuran besar sekali apabila benar-benar matang dari pohonnya. Kupas buah sukun dari kulit luarnya hingga bersih. Iris tipis tipis buah sukun yang telah dikupas dari kulitnya dengan besar atau ketebalan yang sesuai ukuran, usahakan cukup tipis agar rasanya renyah dan tidak susah dikunyah ketika dikonsumsi. Cucilah irisan sukun dengan bersih lalu rendam irisan buah sukun tersebut di air yang sudah dicampur dengan garam, perasa dan pewarna makanan. Setelah itu irisan buah sukun diangkat dari air rendamandan ditiriskan agar mengurangi kadar air yang ada didalam buah irisan buah sukun. Sediakan garam dengan campuran air didalam mangkuk. Masukkan minyak goreng kedalam wajan penggorengan hingga penuh yaitu sekitar 25 Kg minyak goreng. Kemudian goreng irisan buah sukun dengan minyak yang sudah panas, lalu taburkan sedikit demi sedikit air garam untuk menambah kegurihan. Aduklah dengan perlahan agar irisan sukun tidak melekat satu sama lainnya. Goreng hingga berwarna kuning keemasan. Lalu diangkat dan ditiriskan, kemudian diinginkan dan didiamkan selama kurang dari 2 hari agar minyaknya benar-benar turun. Setelah itu keripik sukun siap dikemas sesuai berat yang diinginkan kemudian diberi label. Keripik sukun siap dipasarkan.

Biaya produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan.

Biaya dapat digolongkan dalam dua jenis yaitu:

1. Biaya eksplisit adalah segala biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan oleh perusahaan.
2. Biaya implisit (tersembunyi) adalah semua biaya taksiran atas faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri. Contohnya: pembayaran untuk keahlian, bangunan yang dimiliki, atau modalnya sendiri yang digunakan dalam perusahaan.

Biaya produksi dari segi waktu yang digunakan dalam penelitian adalah biaya produksi jangka pendek. Macam-macam biaya jangka pendek yaitu:

1. Biaya tetap / *Fixed Cost* (FC) yaitu biaya-biaya yang tetap dikeluarkan walaupun tidak menghasilkan barang (*output*). Contoh : sewa, asuransi, biaya pemeliharaan, bunga utang, gaji, dan lain-lain.
2. Biaya berubah / *Variable Cost* (VC) adalah besarnya variable cost atau biaya berubah seiring dengan berubahnya jumlah output yang dihasilkan. Contoh: bahan-bahan mentah, bahan bakar, pengangguran, dan lain-lain.
3. Biaya Total / *Total Cost* (TC) adalah penjumlahan seluruh biaya yang dikeluarkan baik biaya tetap maupun biaya variabel.

$$\text{Rumusnya : } TC = FC + VC$$

4. Biaya Tetap Rata-rata / *Average Fixed Cost* (AFC) adalah biaya tetap untuk semua satuan output yang dihasilkan.

$$\text{Rumusnya : } AFC = \frac{FC}{Q}$$

5. Biaya Berubah Rata-rata / *Average Variable Cost* (AVC) adalah besarnya variabel yang ditanggung oleh setiap output yang dihasilkan.

$$\text{Rumusnya : } AVC = \frac{VC}{Q}$$

6. Biaya rata-rata atau *Average Cost (AC)* adalah besarnya biaya total per satuan output.

$$\text{Rumusnya : } AC = \frac{TC}{c} = \frac{FC}{Q} + \frac{VC}{Q} = AFC + AVC$$

7. Biaya Marjinal atau *Marjinal Cost (MC)* merupakan biaya plus atau tambahan pada setiap tambahan output

$$\text{Rumusnya : } MC = \frac{\Delta TC}{\Delta Q}$$

(Rahayu, S.E. 2015).

Harga

Harga dapat didefinisikan secara sempit sebagai jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. Atau dapat didefinisikan secara luas harga sebagai jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakannya. Harga merupakan sesuatu kesepakatan mengenai transaksi jual beli barang atau jasa dimana kesepakatan tersebut diridhai oleh kedua belah pihak. Harga tersebut haruslah direlakan oleh kedua belah pihak dalam akad (Kotler, dkk. 2012).

Penyusutan

Besarnya biaya penyusutan dihitung dengan metode garis lurus dalam satuan rupiah, yaitu barang modal yang digunakan diperkirakan memiliki umur ekonomis berapa tahun, kemudian nilainya dibebankan pada setiap tahun.

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{nilai awal} - \text{nilai akhir}}{\text{umur ekonomi}}$$

Keterangan :

Nilai awal : Harga beli alat produksi awal tahun usaha

Nilai akhir : Harga jual alat produksi akhir tahun

Umur ekonomi : Lamanya alat produksi digunakan.

Penerimaan

Penerimaan merupakan suatu hasil yang didapatkan dari cara perkalian antara biaya produksi dengan harga penjualan. Secara sistematis dirumuskan sebagai berikut :

Rumusnya : $TR = Q \times P$

Keterangan :

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Q = jumlah Produk (*Quantity*)

P = Harga (*Price*)

Apabila jumlah produk yang dihasilkan semakin banyak artinya semakin tinggi pula harga produk perunitnya maka penerimaan keseluruhan yang diterima oleh produsen tentunya akan semakin besar. Kemudian sebaliknya apabila jumlah produk yang dihasilkan semakin sedikit artinya semakin sedikit pula harga produk untuk perunitnya tentunya penerimaan total yang akan diterima oleh produsen akan lebih kecil. Penerimaan total yang diterimah oleh produsen akan dikurangi dengan biaya total yang telah dikeluarkan dalam proses produksi dan akan mendapatkan hasil pendapatan bersih yang merupakan sebuah keuntungan yang didapatkan oleh produsen (Soekartawi, 1995).

Pendapatan

Pendapatan (*income*) adalah penerimaan dari penjualan hasil produksi. Analisis pendapatan dilakukan guna untuk mengetahui berapa jumlah pendapatan yang dapat dihasilkan dalam kegiatan usahanya. Analisis pendapatan dapat berfungsi untuk mengukur keberhasilan pengusaha dalam kegiatan usaha yang dilakukannya. Pendapatan juga keseluruhan penerimaan baik berupa uang maupun barang baik dari pihak lain maupun dari hasil sendiri dengan jalan dinilai dengan sejumlah uang atas harga yang berlaku pada itu (Sukardi, 2007).

Keuntungan

Keuntungan atau dikenal dengan istilah dari laba perusahaan merupakan penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, setelah dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Dengan kata lain, keuntungan atau laba merupakan selisih antara penghasilan kotor dan biaya - biaya selama produksi. Untuk menghitung keuntungan usaha pengolahan keripik sukun dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } \Pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

Π : keuntungan (Rp)

TR : Penerimaan (Total Revenue) (Rp)

TC : Biaya Total (Total Cost) (Rp)

(Rahayu, S.E., dkk, 2015)

Nilai Tambah

Nilai tambah yaitu perbedaan nilai dari suatu produk sebelum dilakukannya proses pengolahan atau produksi dengan sesudah dilakukannya

proses pengolahan atau produksi. Adanya peningkatan nilai tambah dari produk primer hasil pertanian dipercaya mampu meningkatkan daya saing yang kemudian mampu mendukung tercapainya sasaran terhadap peningkatan pembangunan industri nasional. Oleh sebab itu, pengembangan dalam agroindustri sebagai model pembangunan perekonomian kiranya mampu memanfaatkan sumber daya potensial daerah. Dalam nilai tambah biaya produksi ditentukan berdasarkan biaya bahan baku atau pokok, biaya penyusutan, biaya penolong atau penunjang dan biaya tenaga kerja (Waryat, dkk. 2016).

Nilai tambah merupakan pertambahan dari suatu komoditas yang telah mengalami proses pengolahan, penyimpanan serta pengangkutan dalam suatu produksi. Pada proses pengolahan komoditas pertanian mampu memberikan nilai tambahan yang cukup jauh lebih besar dibandingkan dengan produk pertanian itu sendiri, sehingga dapat memberikan kontribusi yang besar dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Pelaku agroindustri dalam beberapa peranan pengolahan hasil pertanian ataupun penunjang mampu meningkatkan pendapatan, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan devisa negara dengan adanya ekspor serta mampu mendorong tumbuhnya industri dalam bidang pertanian (Soekartawi, 1999).

Untuk menghitung besar nilai tambah pada hasil produk keripik sukun dapat menggunakan Metode Hayami tahun 1987 yang telah dimodifikasi oleh Hidayat tahun 2014 dengan tabel sebagai berikut :

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami 1987 dalam Hidayat 2014

No.	Variabel	Satuan	Nilai
1.	Harga bahan	Rp / Kg	(1)
2.	Harga produk	Rp / Kg	(2)
3.	Total nilai tambah per Kg output	Rp / Kg	(3) = (2) – (1)
I. Output, Input dan Harga			
4.	a. Output (volume penjualan)	Kg	(4a)
	b. Input (nilai penjualan)	Rp	(4b)
5.	Bahan baku pokok	Rp	(5)
6.	Tenaga kerja langsung	HOK	(6)
7.	Faktor konversi		(7) = (4b) / (5)
8.	Koefisien tenaga kerja langsung	Rp/HOK	(8) = (4b) / (6)
9.	Upah tenaga kerja langsung	Rp	(9)
II. Penerimaan dan Nilai Tambah			
10.	a. Biaya produksi	Rp	(10a)
	b. Biaya operasional	Rp	(10b)
11.	a. Nilai tambah	Rp	(11a) = (4b) - [(5) + (10a) + (10b)]
	b. Rasio nilai tambah	%	(11b) = (11a)
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
12.	Marjin	Rp	(12) = (4b) – (5)
	a. Sumbangan biaya input lain	%	(13a) = [(10a) + (10b) / (12)] * 100%
	b. Keuntungan	%	(13b) = [(11a) / (12)] * 100%

Sumber : *Metode Hayami tahun 1987.*

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Hamidah M, dkk (2015) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan keripik singkong di Pontianak. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif, populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha keripik singkong di kota Pontianak. Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan responden dan merekam data dari instansi terkait. Analisis data dilakukan dengan menggunakan format sesuai dengan analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh pada agrobisnis keripik singkong di Kota Pontianak adalah Rp. 25.231 per kg atau sebesar 78,8%, dengan keuntungan sebesar Rp. 24269.8 / kg dengan margin keuntungan dari 95.56% majikan.

Penelitian yang dilakukan oleh Artika dan Marini (2016) yang berjudul Analisis Nilai Tambah (*Value added*) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh pisang setelah diolah menjadi kripik pisang, dan juga untuk mengetahui keuntungan perusahaan dari pengolahan kripik pisang segar menjadi produk olahan berupa kripik pisang. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif, dengan lokasi penelitian pada industri rumah tangga kripik pisang Cakra, di Kelurahan Babakan, Kota Mataram. Analisis nilai tambah menggunakan metode tabel Hayami (1987). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sebulan pengolahan produk pisang menjadi

keripik pisang melakukan 4 kali proses produksi, dengan menggunakan bahan baku sebanyak rata-rata sebanyak 40 kg pisang segar. Dalam sekali proses produksi menghasilkan keripik pisang sebanyak 32 kg, dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah Rp. 74.861/ Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 81%, dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp.73.361 (100%).

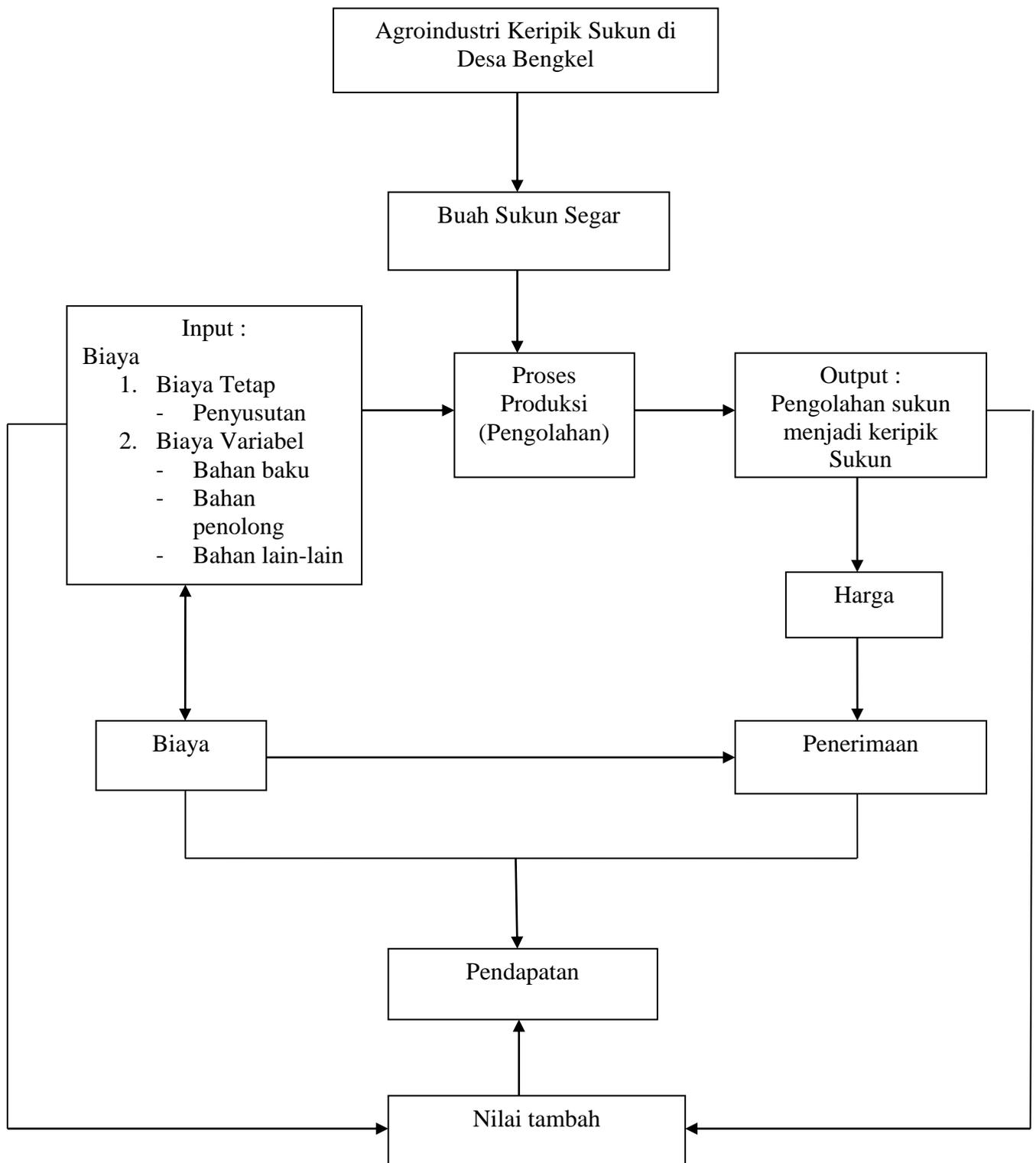
Penelitian yang dilakukan oleh Aji, V.P, dkk (2018) yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dari produk yaitu pengolahan ikan lemuru (pengalengan ikan, *cold storage*, dan tepung). Dari perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami, diperoleh hasil bahwa nilai tambah dari pengalengan ikan sebesar Rp. 10.244.800,-/ton, *cold storage* sebesar Rp. 3.924.000,-/ton, dan pengolahan tepung sebesar Rp. 8.030.500,-/ton. Dengan demikian nilai tambah tertinggi diperoleh pada pengalengan ikan.

Kerangka Pemikiran

Usaha pengolahan keripik sukun adalah salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan sukun sebagai bahan baku utama dalam proses produksi olahan. Dalam penelitian ini penulis akan mengambil produk olahan sukun yang akan dijadikan produk olahan keripik sukun. Produk-produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable*), namun konsumen menginginkan produk yang memiliki daya tahan lama atau dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan pada produk pertanian tersebut agar lebih tahan lama dan memberikan keuntungan lebih.

Dalam proses pembuatan produk olahan sukun dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, bahan pendukung tenaga kerja serta alat. Adanya penggunaan input tersebut terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan oleh produsen, biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit.

Dari faktor-faktor produksi yang ada, pengolahan produk sukun menjadi dapat dilangsungkan melalui tahap-tahap pengolahannya, sehingga menghasilkan produk output. Setiap output tersebut juga dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari pengusaha keripik sukun dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Selanjutnya, perhitungan pendapatan serta perhitungan nilai tambah keripik sukun dapat dianalisis dengan menggunakan rumus tertentu sehingga peneliti dapat mengetahui hasil yang didapatkan secara rinci.



Gambar 2 : Skema Kerangka Pemikiran Agroindustri Pengolahan Keripik Sukun

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Pada penelitian ini metode yang dipakai adalah metode penelitian *deskriptif* yaitu sebuah metode yang memfokuskan perhatian terhadap pemecahan masalah yang ada pada masa saat ini dan bertitik tolak dengan data yang dikumpulkan, dianalisis dan disimpulkan dalam konteks teori berdasarkan penelitian terdahulu. Pelaksanaan dari penelitian ini menggunakan metode *survey* yaitu metode yang bertujuan untuk mengumpulkan sejumlah data maupun informasi dari responden melalui kuesioner sebagai acuan dalam pengumpulan data serta menjelaskan hubungan antara variabel melalui pengujian hipotesis.

Metode Penentuan Lokasi Metode

Penelitian yang dilaksanakan tepatnya berada di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai. Dalam pemilihan lokasi penelitian yang dilakukan menggunakan metode *Purposive* atau secara sengaja dengan pertimbangan bahwasanya Desa Bengkel merupakan salah satu daerah yang mengusahakan produk olahan keripik sukun sekaligus merupakan lokasi yang digunakan menjadi pasar dalam menjajakan produk olahan keripik sukun khususnya dan aneka makanan ringan lain pada umumnya.

Metode Penarikan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Berdasarkan pengertian tersebut maka populasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha industri rumah tangga keripik sukun yang berada di Desa Bengkel sebanyak 5 orang responden. Sampel

adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Dengan kata lain sampel adalah sebagian atau perwakilan dari populasi yang diteliti yang harus representatif (mewakili). Dalam penelitian ini metode yang digunakan dalam penarikan sampel adalah *Non-probability Sampling* meliputi sampling jenuh. Sampling jenuh adalah tehnik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Dalam penelitian terdapat populasi sebanyak 5 orang responden yang relatif kecil maka seluruh jumlah populasi akan dijadikan sampel (Sugiyono, 2007).

Metode Pengumpulan Data

Berdasarkan data yang didapat terbagi dua jenis data yaitu :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara langsung yang dilakukan terhadap responden yang diteliti dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuisisioner yang telah disiapkan. Dalam penelitian ini pengumpulan data yang dilakukan terhadap 5 responden yang diambil dari seluruh jumlah sampel pengusaha keripik sukun di Desa Bengkel. Adapun data primer yang diambil berupa data biaya-biaya, penerimaan, pendapatan, produksi serta latar belakang usaha dari keripik sukun.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data atau informasi yang berasal dari dokumentasi desa, perpustakaan, literatur yang relevan, lembaga atau instansi seperti kantor dinas serta hasil penelitian terdahulu yang berhubungan dengan topik yang akan diteliti.

Metode Analisis Data

Penelitian yang dilakukan di Desa Bengkel menggunakan metode kuantitatif yaitu mendeskripsikan hasil dengan menggunakan analisis biaya dan analisis nilai tambah yang sesuai dalam perumusan dan tujuan penelitian. Dengan data yang diperoleh dari hasil penelitian kemudian dilakukan pengecekan terhadap sifat data dengan mentabulasi data diolah menggunakan metode sebagai berikut :

Pada perumusan masalah pertama penelitian mengenai seberapa besar pendapatan dari pengolahan keripik sukun yang berada di lokasi yang menjadi tempat penelitian. Pendapatan juga dapat diartikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit.

Rumusnya : $I = TR - TC$

Keterangan:

I : Pendapatan

TR : Total Penerimaan (*Total Revenue*)

TC : Total Biaya (*Total Cost*)

Pada perumusan masalah kedua penelitian mengenai perhitungan dan analisis nilai tambah, penelitian ini menggunakan Metode Hayami 1987.

Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami1987 dalam Hidayat 2014.

No.	Variabel	Satuan	Nilai
1	Harga beli bahan	Rp / Kg	(1)
2.	Harga jual produk	Rp / Kg	(2)
3.	Total nilai tambah per Kg output	Rp / Kg	(3) = (2) – (1)
I. Output, Input dan Harga			
4.	a. Output (volume penjualan)	Kg	(4a)
	b. Input (nilai penjualan)	Rp	(4b)
5.	Bahan baku pokok	Rp	(5)
6.	Tenaga kerja langsung	HOK	(6)
7.	Faktor konversi		(7) = (4b) / (5)
8.	Koefisien tenaga kerja langsung	Rp/HOK	(8) = (4b) / (6)
9.	Upah tenaga kerja langsung	Rp	(9)
c. Penerimaan dan Nilai Tambah			
10.	a. Biaya produksi	Rp	(10a)
	b. Biaya operasional	Rp	(10b)
11.	a. Nilai tambah	Rp	(11a) = (4b) - [(5) + (10a) + (10b)]
	b. Rasio nilai tambah	%	(11b) = (11a)
d. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
12.	Marjin	Rp	(12) = (4b) – (5)
	a. Sumbangan biaya input lain	%	(13a) = [(10a) + (10b) / (12)] * 100%
	b. Keuntungan	%	(13b) = [(11a) / (12)] * 100%

Sumber : *Metode Hayami 1987.*

Alasan digunakan Metode Hayami (1987) dalam penelitian ini adalah (1) metode Hayami dapat digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian; (2) dengan metode hayami selain nilai tambah dan nilai output juga dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi.

Analisis nilai tambah dilakukan pada subsistem produksi sampai pengemasan yang memiliki tujuan untuk menghitung besaran nilai tambah pada pengolahan. Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuisisioner serta pengamatan langsung di lokasi penelitian selanjutnya diolah menggunakan metode Hayami. Analisis nilai tambah yang dilakukan yaitu dengan menganalisis nilai tambah pada satu kali produksi. Perhitungan dengan metode Hayami tersaji dalam bentuk tabel.

Definisi dan Batasan Operasional

a. Definisi

1. Agroindustri adalah kegiatan yang mengolah hasil pertanian menjadi barang jadi atau barang setengah jadi.
2. Keripik sukun adalah produk makanan ringan, dibuat dari irisan daging buah sukun segar dan digoreng dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Bahan baku pokok merupakan bahan pokok atau utama yang digunakan dalam suatu proses produksi. Bahan baku yang digunakan yaitu daging buah sukun.
4. Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pengolahan keripik sukun, yakni jumlah biaya tetap ditambah biaya variabel.

5. Biaya tetap merupakan biaya yang dipakai selama proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh total output yang diperoleh. Biaya tetap dalam produksi keripik sukun termasuk biaya penyusutan dengan satuan rupiah dimana biaya penyusutan merupakan biaya implisit yaitu biaya yang berasal dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan dalam proses produksi dalam menghasilkan output.
6. Biaya variabel merupakan biaya yang digunakan pada proses produksi yang besar maupun kecilnya dipengaruhi oleh hasil perolehan output. Biaya variabel dalam produksi keripik sukun meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya pembebanan input lain seperti biaya tenaga kerja yang dinyatakan dalam rupiah, dimana biaya tenaga kerja termasuk dalam biaya eksplisit yaitu biaya yang secara nyata dibayarkan selama proses produksi oleh produsen untuk masukan (input) yang berasal dari luar.
7. Biaya penyusutan merupakan hasil pengurangan dari nilai barang modal karena barang modal tersebut telah terpakai pada proses produksi atau berdasarkan faktor waktu.
8. Bahan penunjang atau bahan penolong merupakan bahan yang digunakan dalam proses produksi yang termasuk kepada input selain bahan baku, misalnya yaitu garam, bawang putih dan minyak goreng.
9. Biaya antara merupakan biaya yang telah habis dipakai untuk satu kali proses produksi dan jasa, meliputi biaya bahan baku dan biaya bahan penolong serta biaya transportasi.

10. Biaya bahan baku merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku.
11. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi.
12. Penerimaan dapat diperoleh dari perkalian jumlah output yang telah terjual.
13. Pendapatan (*income*) merupakan penerimaan dari penjualan hasil produksi.
14. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

b. Batasan Operasional

1. Analisis nilai tambah dilakukan pada Industri rumah tangga yang mengolah buah sukun segar menjadi keripik sukun berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, sumbangan input lain serta output selama satu kali proses produksi.
2. Harga input dan output diperhitungkan sesuai dengan tingkat harga yang berlaku di daerah penelitian.
3. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2019.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Deskripsi Daerah

Desa bengkel berada di kawasan Jalan Lintas Sumatera (Jalinsum). Tepatnya di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai Provinsi Sumatera Utara. Pasar Bengkel menjadi Pusat Oleh-oleh dari Serdang Bedagai, atau bisa dikatakan sebagai Wisata Kuliner khas Serdang Bedagai. Di pasar bengkel dapat ditemui berbagai macam aneka olahan Aneka keripik, dodol, kerupuk, minuman dan jajanan lainnya. Pasar bengkel telah ada sekitar puluhan tahun yang lalu, kawasan yang kini menjadi area pertokoan.

Pasar Bengkel menurut kisah dahulunya merupakan desa yang banyak terdapat usaha perbengkelan, seperti sepeda, pandai besi, bengkel gerobak lembu, dan perbengkelan kayu. Letak persisnya di sekitar Pasar Pekan Bengkel. Posisi bengkel-bengkel ini sangat strategis karena berada di persimpangan antara desa-desa tetangga dari Desa Bengkel, seperti Desa Lidah Tanah, Desa Lubuk Dendang, Desa Suka Beras, Desa Kesatuan, Desa Pematang Tatal dan Desa Deli Muda. Dahulu masyarakat selalu menyebutnya dengan pasar bengkel karena di tempat itu juga terdapat pasar tradisional, tempat berkumpulnya pedagang dan pembeli dari desa-desa sekitar. Kemudian, pada tahun 1980-an sebutan Desa Pasar Bengkel tidak lagi disebutkan kata "pasar"nya sehingga menjadi Desa Bengkel hingga saat ini.

Sejarah bengkel, beberapa tahun silam sempat dikenal sebagai tempat pembuat kerajinan rakyat seperti anyaman tikar purun, keranjang, dan kerajinan rumahan lainnya. Karena ramai pengunjung dan dijadikan tempat pemberhentian bus-bus, lantas dijual makanan olahan dodol dan keripik. Belakangan, setelah

banyak orang membuka usaha maka pasar bengkel menjadi sentra industri jajanan. Setidaknya ada sekitar 120 kios berdiri di sepanjang Jalan Pasar Bengkel. Kios-kios itu sekitar 99 persen didominasi milik pribadi dan selebihnya menyewa. Para pedagangnya berasal dari suku beragam, ada Jawa, Minang, Batak dan Melayu. Status kios-kios yang berada di sepanjang jalan Pasar Bengkel adalah milik perorangan.

Saat ini lokasi berjualan oleh-oleh kuliner yang berada di Desa Bengkel itu, jajaran toko yang menjajakan dagangannya tampak jarang pembeli. Masyarakat setempat mengatakan berbagai macam penyebab hal tersebut terjadi, dimulai dari adanya pembangunan jalan tol ruas Sei Rampah – Tebing Tinggi yang dimulai 3 tahun terakhir dan diresmikan pada 25 Maret 2019. Hal ini sangat mempengaruhi penjualan di Pasar bengkel karena para pengguna jalan sudah beralih dengan memasuki gerbang tol dan tidak lagi melintasi pertokoan yang ada disepanjang jalan pasar bengkel. Selain itu berkurangnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan ringan, snack, jajanan, dan membeli oleh – oleh. Dengan kejadian tersebut banyak penjual yang gulung tikar, sebagian ada yang berpindah lokasi hingga keluar kota dan ada pula yang memilih tetap bertahan.

Geografi Daerah

Kecamatan perbaungan terletak di Kabupaten Serdang Bedagai Provinsi Sumatera Utara, dengan luas wilayah 111,620 km² terdiri dari 24 Desa dan 4 Kelurahan, dimana desa Adolina Merupakan desa yang memiliki wilayah terluas diantara desa – desa lainnya. Dan desa yang paling jauh dari kantor Camat Perbaungan adalah Desa Sei Naga Lawan yang terletak di ujung Timur

wilayahbatas kecamatan. Kecamatan Perbaungan berada di ketinggian $\pm 0 - 65$ meter dari permukaan laut.

Batas wilayah untuk Kecamatan Perbaungan yaitu :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Pantai Cermin
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Pegajahan
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Teluk Mengkudu
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Pagar Merbau Kab.Deli Serdang

Pembagian Wilayah

Kecamatan Perbaungan terdiri dari 24 Desa dan 4 Kelurahan dengan luas wilayah dan presentase terhadap luas kecamatan yang disusun sebagai berikut :

Tabel 4. Luas Wilayah dan Presentase Terhadap Luas Kecamatan

No.	Desa / Kelurahan	Luas Wilayah (Km ²)	Presentase Terhadap Luas Kecamatan
1.	Adolina	16,740	15,00
2.	Melati II	11,800	10,57
3.	Tanjung Buluh	7,390	6,62
4.	Sei Buluh	1,230	1,10
5.	Sei Sijenggi	2,710	2,43
6.	Deli Muda Hulu	3,770	3,38
7.	Melati I	1,170	1,05
8.	Citaman Jernih	1,620	1,45
9.	Batang Terap	1,970	1,76
10.	Simpang Tiga Pekan	1,780	1,59
11.	Kota Galuh	3,000	2,69
12.	Tualang	5,040	4,52
13.	Bengkel	1,370	1,23
14.	Deli Muda Hilir	4,630	4,15
15.	Tanah Merah	3,390	3,04
16.	Lubuk Bayas	4,810	4,31
17.	Sei Naga Lawan	5,580	5,00
18.	Lubuk Rotan	3,640	3,26
19.	Kesatuan	3,320	2,97
20.	Lidah Tanah	4,600	4,12
21.	Pematang Tatal	1,890	1,69
22.	Lubuk Dendang	1,760	1,58
23.	Suka Beras	3,260	2,92
24.	Cinta Air	3,520	3,15
25.	Pematang Sijonam	4,710	4,22
26.	Lubuk Cemara	2,500	2,24
27.	Jambur Pulau	2,470	2,21
28.	Suka Jadi	1,950	1,75
	Jumlah	111,620	100,00

Sumber : BPS Kecamatan Perbaungan dalam angka 2018.

Dilihat dari data diatas bahwa Desa Adolina merupakan desa yang paling luas dengan luas wilayah 16.740 Km² dan presentase terhadap luas kecamatan sebesar 15 persen. Desa bengkel memiliki luas wilayah hanya 1.370 Km² dengan presentase terhadap luas kecamatan sebesar 1,23 persen.

Pemerintahan

Pemerintahan Kecamatan Perbaungan di pimpin oleh seorang Camat yang membawai 24 desa yang dipimpin Kepala Desa dan 4 kelurahan yang dipimpin Lurah juga terdiri dari 194 RW yang di pimpin Ketua RW dan 463 RT yang di pimpin Ketua RT serta 136 dusun yang di pimpin Kepala Dusun. Desa Bengkel memiliki jumlah Rukun Warga sebanyak 9 RW dan jumlah Rukun Tetangga sebanyak 20 RT, untuk jumlah dusun ada 5 dengan jumlah blok sensus biasa sebanyak 15 blok.

Penduduk dan tenaga kerja

Berdasarkan konsep BPS, penduduk yang 6 (enam) bulan meninggalkan desa setempat dianggap sudah menjadi penduduk desa lain, sedangkan penduduk yang datang pada desa setempat dalam jangka waktu 6 (enam) bulan berturut – turut dianggap sebagai penduduk desa setempat. Penduduk di Kecamatan Perbaungan 103.837 jiwa, merupakan salah satu kecamatan yang terpadat penduduknya di Kabupaten Serdang Bedagai, dimana terdiri dari 52.013 jiwa laki–laki dan 51.824 jiwa perempuan.

Dengan luas wilayah 111,620 km² dan penduduk sejumlah 103.837 jiwa , maka rata – rata kepadatan penduduk Kecamatan Perbaungan mencapai 930 jiwa/km². Namun persebaran kepadatan penduduk antar desanya tidak begitu merata. Luas wilayah Desa Bengkel 1.37 Km² memiliki jumlah penduduk sebanyak 4.556 Jiwa dengan kepadatan penduduk sebesar 3.325 Jiwa/Km².Rasio jenis kelamin (*Sex ratio*) penduduk di Kecamatan Perbaungan sebesar 100 persen. Rata –rata banyaknya anggota rumah tangga dikecamatan perbaungan adalah 4 orang.Jumlah penduduk Desa Bengkel menurut jenis kelamin dan rasio

jenis kelamin bahwa jumlah penduduk laki-laki sebanyak 2.205 Jiwa dan untuk penduduk berjenis kelamin perempuan sebanyak 2.351 Jiwa, jumlahnya lebih besar dibanding dengan jumlah laki-laki. Total keseluruhan jumlah penduduk adalah 4.556 Jiwa dengan rasio jenis kelamin sebesar 94. Jumlah rumah tangga di Desa Bengkel sebanyak 1.083 rumah tangga dengan jumlah rata-rata anggota rumah tangga sebanyak 4 orang.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Laki-laki dan Perempuan Berdasarkan Kelompok Umur di Desa Bengkel Tahun 2017

No.	Kelompok Umur (Tahun)	Jenis kelamin		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
1.	0 – 5	237	243	480
2.	5 – 9	229	226	455
3.	10 – 14	189	213	402
4.	15 – 19	184	212	396
5.	20 – 24	184	217	401
6.	25 – 29	173	201	374
7.	30 – 34	154	189	343
8.	35 – 39	152	169	321
9.	40 – 44	174	140	314
10.	45 – 49	114	142	256
11.	50 – 54	128	136	264
12.	55 – 59	122	101	223
13.	60 – 64	64	50	114
14.	65 – 69	32	45	77
15.	70 +	22	23	45

Sumber : BPS Kecamatan Perbaungan dalam angka 2018.

Dilihat dari data diatas jumlah penduduk laki-laki dan perempuan berdasarkan kelompok umur 0 sampai dengan 70 tahun keatas tercatat bahwa jumlah bayi dan anak-anak adalah jumlah penduduk yang paling banyak dimulai dari umur 0 – 5 tahun sebesar 480 dengan jumlah laki –laki 237 Jiwa dan perempuan 243 Jiwa. Untuk usia 70 + merupakan jumlah penduduk terkecil dengan total hanya 45 Jiwa dengan jumlah laki-laki 22 Jiwa dan Perempuan 23 Jiwa.

Sarana dan Prasarana

Sarana dan Prasarana adalah bagian terpenting demi kemajuan suatu daerah dalam meningkatkan produktivitas baik barang maupun jasa, serta memberikan manfaat yang lebih terhadap masyarakat. Sarana dan Prasarana yang ada di Kecamatan Perbaungan adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Sarana dan Prasarana di Kecamatan Perbaungan Tahun 2017

No	Sarana dan Prasarana	Unit
1.	Sekolah	
	a. SD Negeri	43
	b. SD Swasta	5
	c. SMP Negeri	3
	d. SMP Swasta	12
	e. SMA Negeri	2
	f. SMA Swasta	7
	g. SMK Negeri	1
	h. SMK Swasta	8
2.	Kesehatan	
	a. Rumah Sakit	4
	b. Rumah Sakit Bersalin	4
	c. Rumah Bersalin	20
	d. Poliklinik	11
	e. Puskesmas	2
	f. Puskesmas Perkebunan	1
	g. Puskesmas Pembantu	11
	h. Balai Pengobatan	10
	i. Praktik Dokter	15
	j. Polindes	13
	k. Apotek	14
	l. Toko Obat	6
	m. Praktik Bidan	31
3.	Peribadatan	
	a. Masjid	71
	b. Musholla	115
	c. Gereja	17
	d. Vihara	5

Sumber : BPS Kecamatan Perbaungan dalam angka 2018.

Tabel 7. Sarana dan Prasarana di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Tahun 2017

No	Sarana dan Prasarana	Unit
1.	Sekolah	
	a. SD Negeri	3
	b. SD Swasta	2
	c. SMP Swasta	1
	d. MTS	2
	e. SMK	1
2.	Kesehatan	
	a. Rumah Sakit	1
	b. Rumah Sakit Bersalin	1
	c. Rumah Bersalin	4
	d. Poliklinik	1
	e. Puskesmas Pembantu	1
	f. Apotek	2
	g. Toko Obat	2
3.	Tempat Ibadah	
	a. Masjid	2
	b. Musholla	2

Sumber : BPS Kecamatan Perbaungan dalam angka 2018.

Pertanian

Kecamatan Perbaungan memiliki potensi yang sangat besar di bidang pertanian dengan luas lahan 11.706,26 Ha, dimana tanah sawah 5.799,5 Ha dan Tanah kering 5.906,763 Ha yang menjadi andalan bagi Kabupaten Serdang Bedagai sebagai lumbung beras. Adapun luas lahan sawah yang diusahakan untuk tanaman Padi sebagai berikut : irigasi teknis 5.103,42 Ha ; irigasi non teknis 696,08 Ha. Luas penggunaan lahan kering 5.906,763 Ha digunakan sebagai ladang / tegal / kebun tanaman rakyat 793,674 Ha untuk tanaman perkebunan besar 2.593,17 Ha dan perumahan lainnya 2.519,919 Ha.

Perindustrian

Potensi perindustrian di Kecamatan Perbaungan dimana jumlah industri pengolahan besar dan sedang tahun 2017 terdapat 296 unit yang terdiri dari

Industri Minyak goreng 1 unit; Pengolahan Kelapa Sawit 2 unit; Batu bata 165 unit; Industri Roti atau Kerupuk 99 unit; dan Kilang Padi 29 unit.

Dengan adanya perindustrian di wilayah Kecamatan Perbaungan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sehingga dapat mengunangi jumlah pengangguran. Jumlah usaha hasil pendaftaran (Listing) usaha Perusahaan Sensus Ekonomi tahun 2017 menurut lapangan usaha di Kecamatan Perbaungan sebanyak 12.032 Usaha / Perusahaan. Desa bengkel terdapat industri roti / kerupuk sebanyak 4 unit dan kilang padi 1 unit.

Perdagangan

Perekonomian Kecamatan Perbaungan juga di dukung sarana ekonomi yang memadai selain potensi alam. Kecamatan Perbaungan juga memiliki infrastruktur ekonomi yaitu perdagangan seperti pusat pasar perbelanjaan dan pekanan. Selain itu ada juga kedai sembako, warung kopi, dan warung nasi yang terdapat di desa / kelurahan yang turut juga membantu perekonomian masyarakat. Pusat pasar dan pekanan terdapat di Desa Bengkel sebagai berikut :

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah industri rumah tangga yang mengolah sukun menjadi keripik sukun sebagai produk yang memiliki nilai tambah.

Tabel 8. Karakteristik Responden Pengolah Keripik Sukun

No.	Karakteristik	Rataan	Range
1.	Usia (Tahun)	56	40 - 67
2.	Tingkat Pendidikan (Tahun)	8	6 - 12
3.	Jumlah Tanggungan (Jiwa)	3	2 - 5
4.	Lama Berusaha (Tahun)	25	12 - 31

Sumber : Data Primer diolah 2019

Dari tabel di atas dapat dilihat rata-rata usia responden pengolah keripik sukun adalah 56 tahun, dengan rentang usia 40 - 67 tahun. Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh responden rata-rata 8 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden pengolah keripik sukun adalah tingkat SMP. Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh responden pengolah keripik sukun rata-rata 3 jiwa dengan rentang antara 2 - 5 orang, sedangkan pengalaman atau lama berusaha responden rata-rata 25 tahun dengan rentang antara 12 - 31 tahun.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sukun

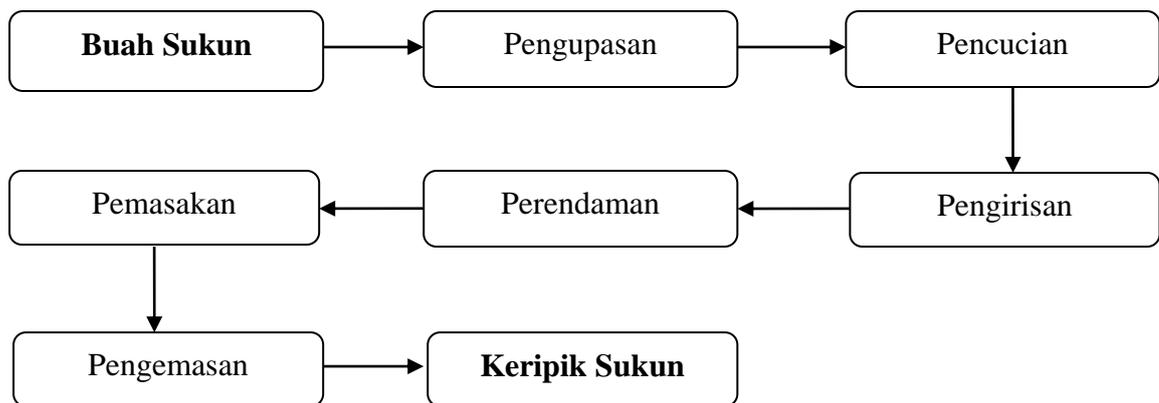
Sukun pada dasarnya tersebar diseluruh wilayah termasuk di daerah Kecamatan Perbaungan dengan pertumbuhannya dapat dimana saja secara merata, hal ini ditunjang dengan ketahanan sukun terhadap hama. Tanaman sukun biasa tumbuh pada jenis tanah merah kekuningan, tanah yang berada dilokasi pinggiran rawa, tanah berkapur bahkan pada ketinggian permukaan tanah maupun laut juga bukan masalah bagi perkembangan tanaman sukun. Namun tanaman sukun tidak dibudidayakan secara besar disuatu daerah, keberadaannya lebih sering didapati secara terpisah-pisah, hanya sebagai tanaman sampingan bukanlah tanaman pokok.

Pada awalnya tanaman sukun bukanlah tanaman yang familiar, tidak banyak masyarakat mengetahui manfaat, nilai gizi serta proses yang harus dilakukan untuk memanfaatkan buah sukun dan sulitnya mendapatkan informasi terkait tanaman sukun. Tanaman musiman ini merupakan tanaman yang dapat dijumpai dimana saja pada saat musimnya, dan langka apabila sudah jauh dari musimnya, karena sifatnya yang langka menjadikan produk keripik sukun ini merupakan produk sampingan dibanding dengan produk lainnya seperti keripik ubi dan pisang sebagai produk utama pada setiap industri rumah tangga yang ada di daerah penelitian. Buah sukun dapat dijadikan sebuah produk dengan berbagai proses pengolahan. Pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun merupakan sebuah alternatif bagi industri rumah tangga untuk memanfaatkan buah sukun yang tergolong cepat melalui proses pembusukan. Pemanfaatan pengolahan yang

mampu mengubah suatu komoditas menjadi sesuatu yang bernilai jual tinggi dan memiliki suatu pertambahan nilai pada produk tersebut.

Para Industri Rumah Tangga yang berada di Desa Bengkel mengolah sebuah komoditas pertanian menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual seperti buah sukun yang di olah menjadi sebuah keripik sukun yang kemudian dapat dijual dan dipasarkan ke berbagai daerah. Tentunya hal ini dapat meningkatkan pendapatan industri rumah tangga yang berada dilokasi penelitian.

Pengolahan sukun menjadi produk keripik sukun melalui sebuah proses yang cukup panjang. Adapun proses yang dilakukan dalam pembuatan keripik sukun di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut :



Gambar 2 : Skema Proses Pengolahan Sukun menjadi Keripik Sukun

Pendapatan Hasil Produk Keripik Sukun

Pendapatan hasil yang diukur adalah pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan sukun menjadi keripik sukun. Pendapatan berarti total keseluruhan uang yang diterima pengolah dari adanya transaksi penjualan produk keripik sukun yang berasal dari pembeli atau konsumen. Pendapatan hasil keripik sukun

lebih rinci dapat dihitung dengan menggunakan rumus $I = TR - TC$ dan dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 9. Perhitungan Pendapatan Hasil Produk keripik Sukun

Biaya	Nilai Satuan (Rp)
Biaya Penyusutan Peralatan	212,819.14
Upah Tenaga Kerja	109,700
Biaya Variabel	457,800
Biaya Operasional	50,000
Total Biaya (TC)	830,319.14
Penerimaan (TR)	4,064,000
Pendapatan (I)	3,233,680.86

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Analisis nilai tambah digunakan untuk menghitung biaya total usaha keripik sukun dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis nilai tambah keripik sukun adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha dan menurut prilakunya dalam perubahan volume pada kegiatan usaha. Seluruh biaya yang kemudian dikelompokkan menurut prilakunya dalam perubahan volume kegiatan usaha kedalam biaya tetap dan biaya variabel dengan ketengan sebagai berikut :

Biaya Tetap

Biaya tetap usaha pengolahan keripik sukun terdapat biaya produksi yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dalam hal ini adalah alat yang digunakan misalnya alat pengiris maupun alat lainnya, untuk lebih rinci lihat tabel penyusutan pada lampiran 5 sampai dengan lampiran 17. Biaya penyusutan peralatan sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan pada usaha pengolahan buah sukun tetapi karena dalam kajian ini menggunakan konsep keuntungan, maka biaya ini harus diperhitungkan.

Besarnya biaya penyusutan peralatan didapatkan dari hasil perhitungan dengan rumus : $(\text{Nilai Investasi Awal} - \text{Nilai Investasi Akhir}) / \text{umur ekonomis}$. Setelah dilakukan perhitungan biaya penyusutan sebesar Rp. 212,819.14.-

Biaya Variabel

Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku pokok, biaya pembelian bahan tambahan penolong dan biaya beban input lain. Jenis dan besarnya biaya variabel pengolahan buah sukun menjadi keripik sukun dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 457.800 untuk biaya tenaga kerja sebesar Rp. 109.700.- dengan biaya operasional sebesar Rp. 50.000.-

Biaya Total

Biaya total usaha pengolahan keripik sukun meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha pengolahan keripik sukun dalam satu kali produksi didapat dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya variabel yaitu sebesar Rp. 830,319.14.- . biaya yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap. Hal ini menyebabkan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan variabel juga besar.

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan (TR) usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga yaitu sebesar Rp. 4.064.00.-. kemudian pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan keripik sukun dalam satu kali proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Pendapatan (I) yang diperoleh dalam usaha

pengolahan keripik sukun sebesar Rp. 3,233,680.86.-/ bulan Untuk lebih rinci dapat dilihat pada lampiran 2 sampai dengan lampiran 17.

Nilai Tambah Produk Keripik Sukun

Perhitungan dilakukan dengan metode nilai rata-rata dari responden yang ada di daerah penelitian pada sentra industri pangan. Produk keripik sukun yang dihasilkan dikemas dengan berbagai ukuran yaitu ukuran 1 ons, 3 ons, 5 ons dan 1Kg. Dengan jumlah berat perkemasan keripik sukun yang bervariasi pada analisis nilai tambah pada penelitian ini produk keripik sukun dibatasi dengan hanya menghitung produk dengan hanya menghitung produk dengan satuan yang sama yaitu seberat 1 Kilogram keripik sukun perkemasan.

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah sukun menjadikeripik sukun. Nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Besarnya nilai tambah keripik sukun dapat dihitung dengan melakukan dua cara yaitu menghitung nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan ada dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh terhadap kapasitas produksi bahan baku dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan nilai input lain selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan keripik sukun para pengolah tentunya memerlukan bahan baku yaitu buah sukun segar, diperlukan juga bahan penolong lainnya seperti : minyak makan, garam, perasa makanan, bahan bakar dan lain-lain. Selain nilai tambah, model perhitungan Hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan perusahaan, serta dapat juga melihat margin yang diperoleh dari pengolahan tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 10. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Keripik Sukun dengan Menggunakan Metode Hayami

No.	Variabel	Satuan	Nilai
1.	Harga beli bahan	Rp/Kg	1,500
2.	Harga jual produk	Rp/Kg	32,000
3.	Total nilai tambah per Kg output	Rp/Kg	30,500
I. Output, Input dan Harga			
4.	a. Output (volume penjualan)	Kg	126
	b. Input (nilai penjualan)	Rp	4,064,000
5.	Bahan Baku Pokok	Rp	355,500
6.	Tenaga kerja langsung	HOK	5
7.	Faktor Konversi		11.38
8.	Koefisien tenaga kerja langsung	Rp/HOK	821,333
9.	Upah tenaga kerja langsung	Rp	109,700
II. Penerimaan dan Nilai Tambah			
10.	a. Biaya produksi	Rp	780,319.14
	b. Biaya operasional	Rp	50,000
11.	a. Nilai tambah	Rp	2,878,180.86
	b. Rasio nilai tambah	%	0.7
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
12.	Marjin	Rp	3,708,500
	a. Sumbangan biaya input lain	%	0.23
	b. Keuntungan	%	0.77

Sumber : Data Primer diolah Tahun 2019.

Dari hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada tabel 15 diketahui bahwa terdapat 5 pelaku usaha atau industri rumah tangga yang memproduksi keripik sukun. Diawali dengan membeli bahan baku yang diperoleh dari agen dengan harga beli sebesar Rp.1,500.-/Kg. Berat buah sukun biasanya mencapai rata-rata 1,5 Kg/buah dan menghasilkan 0,53 Kg keripik sukun. Kemudian produk olahan menjadi keripik sukun yang telah dikemas dengan harga jual produk rata-rata sebesar Rp.32,000.-/Kg dan total nilai tambah per Kg setiap output sebesar Rp.30,500.-.

Pada bagian perhitungan output, input dan harga diuraikan dengan hasil berikut : Hasil rata-rata produksi untuk satu kali proses produksi keripik sukun dengan volume penjualan rata-rata sebesar 126 Kg dengan penggunaan input bahan baku sebesar 237 Kg sukun atau sebesar Rp.355,500.- maka hasil output untuk nilai penjualan keripik sukun sebesar Rp.4,064,000.-. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi keripik sukun dengan jumlah rata-rata tenaga kerja 5 orang/HOK setiap tenaga kerja melakukan kegiatan seperti : pengupasan, pencucian, pengirisan, perendaman, pemasakan/penggorengan, dan pengemasan. Faktor konversi merupakan hasil pembagian antara output (nilai penjualan) dengan jumlah input (bahan baku) yang digunakan dalam artian bahwa faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input. Faktor konversi menunjukkan besar perolehan produk jadi dari 1 Kg bahan baku, dengan rata-rata faktor konversi sebesar 11.38. Faktor konversi dapat bernilai kurang dari 1 atau lebih dari satu. Apabila faktor konversi lebih dari 1 maka pada proses produksi terjadi peningkatan volume output agroindustri lebih besar dari volume bahan baku dan

sebaliknya. Dengan demikian faktor konversi yang didapatkan oleh usaha keripik sukun meningkatkan volume output sebesar 11.38. Rata-rata koefisien tenaga kerja langsung yang dipakai baik tenaga dalam keluarga maupun diluar, dari analisa nilai penjualan dibagi dengan tenaga kerja untuk sekali proses produksi sebesar Rp.821,333.-/HOK, artinya jumlah banyaknya bahan maupun tenaga kerja diperlukan untuk mengerjakan suatu pekerjaan dengan satu satuan, berfungsi sebagai pedoman awal untuk memperhitungkan anggaran biaya untuk tenaga kerja. Dengan upah yang dibayarkan langsung kepada tenaga kerja rataannya sebesar Rp.109,700.-.

Dalam penerimaan, biaya yang harus dikeluarkan dalam proses produksi keripik sukun dapat diketahui berdasarkan penjumlahan input (bahan baku), biaya tenaga kerja, sumbangan input / penolong dan biaya penyusutan sebesar Rp. 780,319.16,- serta biaya operasional yang terdiri dari biaya pemakaian listrik maupun biaya tak terduga lainnya yang dikeluarkan sebesar Rp.50,000.-.

Nilai tambah merupakan hasil yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai penjualan dengan seluruh jumlah biaya yang dikeluarkan maka dapat diketahui nilai tambah keripik sukun sebesar Rp. 2,878,180.86.- dengan rasio nilai tambah sebesar 0.7% artinya untuk setiap 1 Kg buah sukun menghasilkan 0.7% nilai tambah yang diperoleh.

Berdasarkan balas jasa untuk pemilik faktor produksi, margin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor – faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Pada tabel diketahui besar margin yang diperoleh untuk proses pengolahan keripik sukun sebesar Rp.3,708,500.- margin yang didapat berasal dari perhitungan nilai penjualan dikurangi dengan

banyaknya bahan baku yang digunakan, dengan jumlah persenan untuk sumbangan biaya input lain sebesar 0.23% atau sebesar Rp. 852,955.- pada sumbangan biaya input diperoleh dari penjumlahan seluruh biaya dibagi dengan nilai margin kemudian dikalikan dengan 100%. Keuntungan yang didapatkan berasal dari pembagian antara nilai tambah dengan margin. Keuntungan yang diperoleh industri pengolahan keripik sukun sebesar 0.77% artinya untuk setiap 1 kali produksi industri rumah tambah keripik sukun akan menghasilkan keuntungan sebesar 0.77% atau sebesar Rp.2,855,545.- dari jumlah besar keuntungan yang diperoleh menunjukkan bahwa usaha pengolahan sukun menjadi keripik sukun menguntungkan bagi pemilik usaha pengolahan keripik sukun. Untuk lebih rinci dapat dilihat pada lampiran 18.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapatan hasil produk keripik sukun sebesar Rp.3,233,680.86.-/produksi
2. Output (volume penjualan) rata-rata sebesar 126 Kg dan menghasilkan nilai penjualan sebesar Rp.4,064,000.-/produksi
3. Nilai tambah produk keripik sukun sebesar Rp.2,878.180.86,- /produksidengan rasio nilai tambah sebesar 0.7%. Marjin yang diperoleh sebesar Rp.3,708,500.- dengan jumlah biaya sumbangan input lain sebesar 0.23% dan keuntungan yang diperoleh sebesar 0.77%

Saran

Dalam pengembangan Industri Rumah Tangga kiranya dapat menjadikan produk keripik sukun menjadi salah satu produk unggulan karena memiliki nilai tambah yang cukup besar dengan meningkatkan proses pengolahan yang baik.

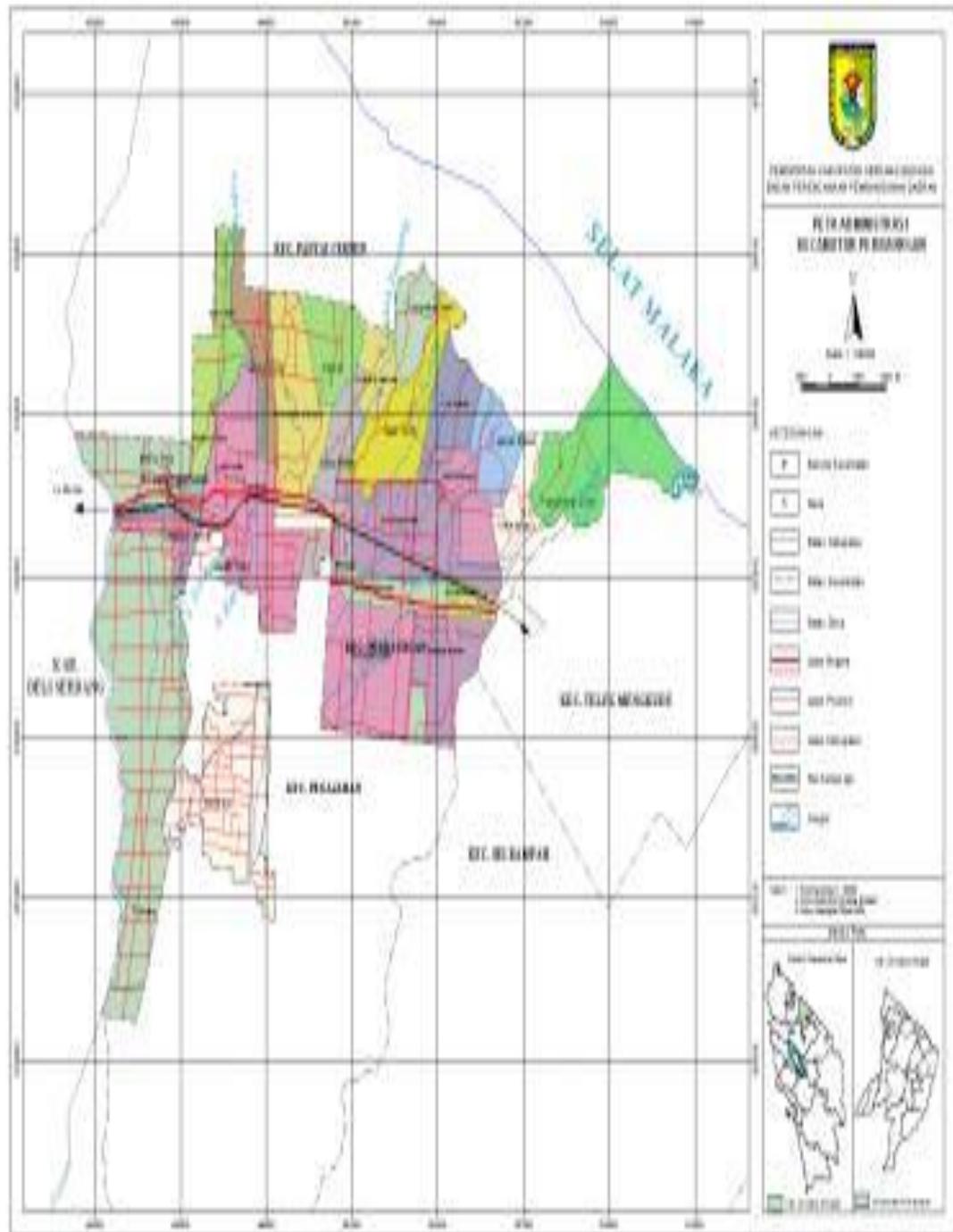
DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V.P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. e-ISSN: 2480-4038. Surakarta.
- Artika, I.D.E., dan Marini, I.A.K. 2016. Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang menjadi Kripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram. *GaneÇ Swara*. Vol. 10 No. 1 Hal. 94. Mataram.
- Assauri, Soyjan. 2008. “*Manajemen Produksi dan Operasi*”. Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Statistik Indonesia*. Jakarta.
- Hamidah, M. Dkk. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*. Vol. 4 No. 2 Hal. 60. Pontianak.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M.1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. *The CPGRT Centre*. Bogor
- Herdiyandi., Yus, R. dan Muhammad, N.Y. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol. 2 No. 2 Hal. 81. Tasikmalaya.
- Khairunnisa. R dan Medina, Rinanda Resky. 2019. *Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Hasil Nanas (Ananas comosus) Sebagai Bahan Baku Dodol Nanas dan Kripik Nanas (Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau)*. Diss. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2012. “*Prinsip-Prinsip Pemasaran*”. Edisi 13. Jilid I. Erlangga. Jakarta.
- Maharani, R.I., Loekmonohadi., dan Titin, A. 2015. Inovasi Pengolahan Kripik Sukun Menggunakan Tehnik Fermentasi. *Teknobuga*. Vol. 2 No. 1 Hal. 77.
- Masita, S., Mohammad, W., dan Ratnawaty, F. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Varietas Toddopuli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3 Hal. S234-235.
- Mulyadi. 2009. “*Akuntansi Biaya*”. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Rahayu, S.E. dkk. 2015. Pengantar Ekonomi Mikro. *Perdana Publishing*. ISBN 978-602-6970-19-0. Medan.

- Soekartawi 1999. "*Agribisnis Teori dan Aplikasinya*". Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Sugiyono, 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. CV. Alfabeta. ISBN 979-8433-36-9. Bandung.
- Sukardi. 2007. "*Akuntansi Manajemen*". Semarang: UNNES Press.
- Wardany, H.K. 2012. *Khasiat Istimewa Sukun*. *Rapha Publishing*. ISBN 978-979-29-3211-9. Yogyakarta.
- Waryat., Muflihani, Y. dan Kartika, M. 2016. Analisis Nilai Tambah dan Usaha Pengolahan Tepung Sukun sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*. Vol.2 No.2 Hal.128. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Kecamatan Perbaungan



Gambar : Letak Geografis Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai.

Lampiran 2. Data Responden

Karakteristik Sampel			
No	Sampel	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan
1	DIANA	40	SMK
2	SRI HARIYANTI	52	SMP
3	SARTI	59	SD
4	ABDUL AMAN	67	SD
5	RAISYAH	60	SMP
Jumlah		278	42
Rataan		55.6	8.4

Karakteristik Sampel		
Tanggungan	Lama Usaha (Tahun)	Jenis Kelamin
2	12	Perempuan
3	30	Perempuan
3	21	Perempuan
4	30	Laki-laki
5	31	Perempuan
17	124	
3.4	24.8	

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 3. Tenaga Kerja

Sampel	Pengupasan dan Pencucian		Pengirisan	
	Jam	Total	Jam	Total
1	2.5	20,000	1	10,000
2	2	20,000	1	10,000
3	3	25,000	1	10,000
4	2	20,000	1	10,000
5	3	25,000	1	10,000
Jumlah	12.5	110,000	5	50,000
Rataan	2.5	22,000	1	10,000

Pemasakan		Packaging			Total
Jam	Total	Harga (Rp/bks)	bks	Total	
7	50,000	110	200	22,000	102,000
7	60,000	120	200	24,000	114,000
7	50,000	100	250	25,000	110,000
7	50,000	100	200	20,000	100,000
7	60,000	110	250	27,500	122,500
35	270,000	540	1,100	118,500	548,500
7	54,000	108	220	23,700	109,700

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 4. Sumbangan Input Produksi

Sampel	Penyedap			Pewarna makanan		
	Jumlah (Kg)	Harga	Total	Jumlah (Kg)	Harga	Total
1	0.2	8,000	8,000	0.05	2,000	2,000
2	0.2	8,000	8,000	0.05	2,000	2,000
3	0.23	9,000	9,000	0.05	4,000	4,000
4	0.2	9,000	9,000	0.05	2,000	2,000
5	0.23	9,000	9,000	0.05	2,000	2,000
Jumlah	1	43,000	43,000	0.25	12,000	12,000
Rata-rata	0.212	8,600	8,600	0.05	2,400	2,400

Garam			Minyak goreng		
Jumlah (Kg)	Harga	Total	Jumlah (kg)	Harga	Total
0.3	3,000	3,000	25	9,500	237,500
0.3	3,000	3,000	20	10,000	200,000
0.4	4,000	4,000	30	9,500	285,000
0.3	3,000	3,000	20	10,000	200,000
0.3	3,000	3,000	30	9,500	285,000
1.6	16,000	16,000	125	48,500	1,207,500
0.32	3,200	3,200	25	9,700	241,500

Kayu bakar			Kemasan (merk)	
Harga	Total	Jumlah (rim)	Harga	Total
80,000	80,000	1	80,000	80,000
80,000	80,000	1	80,000	80,000
100,000	100,000	1	80,000	80,000
80,000	80,000	1	80,000	80,000
80,000	80,000	1	80,000	80,000
420,000	420,000	5	400,000	400,000
84,000	84,000	1	80,000	80,000

Bersambung

Plastik			Minyak Tanah			Total Sumbangan Input
Jumlah (Kg)	Harga	Total	Jumlah (Ltr)	Harga (Rp)	Total (Rp/ltr)	
1	31,000	31,000	1	7,500	7,500	449,000
1	30,000	30,000	1	7,500	7,500	410,500
1	30,000	30,000	1	7,500	7,500	519,500
1	31,000	31,000	1	7,500	7,500	412,500
1	31,000	31,000	1	7,500	7,500	497,500
5	153,000	153,000	5	37,500	37,500	2,289,000
1	30,600	30,600	1	7,500	7,500	457,800

Kemasan (Merk)			Plastik		
Jumlah (rim)	Harga	Total	Jumlah (Kg)	Harga	Total
1	80,000	80,000	1	31,000	31,000
1	80,000	80,000	1	30,000	30,000
1	80,000	80,000	1	30,000	30,000
1	80,000	80,000	1	31,000	31,000
1	80,000	80,000	1	31,000	31,000
5	400,000	400,000	5	153,000	153,000
1	80,000	80,000	1	30,600	30,600

Minyak Tanah			Total Sumbangan Input
Jumlah (Ltr)	Harga (Rp)	Total (Rp/ltr)	
1	7,500	7,500	449,000
1	7,500	7,500	410,500
1	7,500	7,500	519,500
1	7,500	7,500	412,500
1	7,500	7,500	497,500
5	37,500	37,500	2,289,000
1	7,500	7,500	457,800

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 5. Penggunaan peralatan pisau dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	15,000	30,000	3000	7	3,857.14
2	3	10,000	30,000	3000	7	3,857.14
3	3	17,500	52,500	5250	7	6,750.00
4	3	16,000	48,000	4800	7	6,171.43
5	3	15,000	45,000	4500	7	5,785.71
Jumlah	14	73,500	205,500	20550	35	26,421.43
Rataan	2.8	14,700	41,100	4110	7	5,284.29

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 6. Penggunaan peralatan parang dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	35,000	70,000	7000	10	6,300.00
2	2	25,000	50,000	5000	10	4,500.00
3	2	37,000	74,000	7400	10	6,660.00
4	2	28,000	56,000	5600	10	5,040.00
5	2	35,000	70,000	7000	10	6,300.00
Jumlah	10	160,000	320,000	32000	50	28,800.00
Rataan	2	32,000	64,000	6400	10	5,760.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 7. Penggunaan peralatan sutil dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	25,000	50,000	5000	10	4,500.00
2	2	26,000	52,000	5200	10	4,680.00
3	2	25,000	50,000	5000	10	4,500.00
4	2	25,000	50,000	5000	10	4,500.00
5	2	23,000	46,000	4600	10	4,140.00
Jumlah	10	124,000	248,000	24800	50	22,320.00
Rataan	2	24,800	49,600	4960	10	4,464.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Bersambung

Lampiran 8. Penggunaan peralatan wajan dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	280,000	560,000	56000	10	50,400.00
2	2	250,000	500,000	50000	10	45,000.00
3	2	330,000	660,000	66000	10	59,400.00
4	2	285,000	570,000	57000	10	51,300.00
5	2	250,000	500,000	50000	10	45,000.00
Jumlah	10	1,395,000	2,790,000	279000	50	251,100.00
Rataan	2	279,000	558,000	55800	10	50,220.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 9. Penggunaan peralatan kerokan dalam pengolahan keripiksukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	17,000	34,000	3400	5	6,120.00
2	2	15,000	30,000	3000	5	5,400.00
3	2	20,000	40,000	4000	5	7,200.00
4	2	15,000	30,000	3000	5	5,400.00
5	2	15,000	30,000	3000	5	5,400.00
Jumlah	10	82,000	164,000	16400	25	29,520.00
Rataan	2	16,400	32,800	3280	5	5,904.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 10. Penggunaan peralatan perajang dalam pengolahan keripiksukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00
2	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00
3	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00
4	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00
5	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00
Jumlah	10	1,000,000	2,000,000	200000	25	360,000.00
Rataan	2	200,000	400,000	40000	5	72,000.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Bersambung

Lampiran 11. Penggunaan peralatan serokan dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	35,000	70,000	7000	5	12,600.00
2	2	27,000	54,000	5400	5	9,720.00
3	2	25,000	50,000	5000	5	9,000.00
4	2	30,000	60,000	6000	5	10,800.00
5	2	30,000	60,000	6000	5	10,800.00
Jumlah	10	147,000	294,000	29400	25	52,920.00
Rataan	2	29,400	58,800	5880	5	10,584.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 12. Penggunaan peralatan ember dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	3	35,000	105,000	1050	7	14,850.00
2	3	40,000	120,000	1200	7	16,971.43
3	4	35,000	140,000	1400	7	19,800.00
4	3	38,000	114,000	1140	7	16,122.86
5	3	35,000	105,000	1050	7	14,850.00
Jumlah	16	183,000	584,000	5840	35	82,594.29
Rataan	3.2	36,600	116,800	1168	7	16,518.86

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 13. Penggunaan peralatan timbangan dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	95,000	190,000	1900	7	26,871.43
2	3	85,000	255,000	2550	7	36,064.29
3	3	90,000	270,000	2700	7	38,185.71
4	2	110,000	220,000	2200	7	31,114.29
5	2	100,000	200,000	2000	7	28,285.71
Jumlah	12	480,000	1,135,000	11350	35	160,521.43
Rataan	2.4	96,000	227,000	2270	7	32,104.29

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Bersambung

Lampiran14 . Penggunaan peralatan tirsan dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	1	15,000	15,000	1500	5	2,700.00
2	1	10,000	10,000	1000	5	1,800.00
3	1	10,000	10,000	1000	5	1,800.00
4	1	12,000	12,000	1200	5	2,160.00
5	1	10,000	10,000	1000	5	1,800.00
Jumlah	5	57,000	57,000	5700	25	10,260.00
Rataan	1	11,400	11,400	1140	5	2,052.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 15. Penggunaan peralatan baskom dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	1	25,000	25,000	2500	7	3,214.29
2	1	25,000	25,000	2500	7	3,214.29
3	1	25,000	25,000	2500	7	3,214.29
4	1	20,000	20,000	2000	7	2,571.43
5	1	18,000	18,000	1800	7	2,314.29
Jumlah	5	113,000	113,000	11300	35	14,528.57
Rataan	1	22,600	22,600	2260	7	2,905.71

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 16. Penggunaan peralatan saringan dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	1	15,000	15,000	1500	10	1,350.00
2	1	18,000	18,000	1800	10	1,620.00
3	1	20,000	20,000	2000	10	1,800.00
4	1	15,000	15,000	1500	10	1,350.00
5	1	15,000	15,000	1500	10	1,350.00
Jumlah	5	83,000	83,000	8300	50	7,470.00
Rataan	1	16,600	16,600	1660	10	1,494.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 17 . Penggunaan peralatan lampu dalam pengolahan keripik sukun

Sampel	Unit	Harga	Jumlah	nilai sisa	Umur ekonomis	Biaya penyusutan
1	2	20,000	40,000	4000	10	3,600.00
2	2	18,000	36,000	3600	10	3,240.00
3	2	25,000	50,000	5000	10	4,500.00
4	2	20,000	40,000	4000	10	3,600.00
5	2	15,000	30,000	3000	10	2,700.00
Jumlah	10	98,000	196,000	19600	50	17,640.00
Rataan	2	19,600	39,200	3920	10	3,528.00

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

Lampiran 18. Nilai Tambah (*Value Added*)

Sampel	Harga bahan baku (Rp/Kg)	Harga output (Rp/Kg)	total nilai tambah per kg output (Rp//Kg)	Input (Kg)
1	1,500	30,000	28,500	255
2	1,500	30,000	28,500	225
3	1,500	40,000	38,500	255
4	1,500	30,000	28,500	225
5	1,500	30,000	28,500	225
Jumlah	7,500	160,000	152,500	1,185
Rataan	1,500	32,000	30,500	237

Output (Volume Penjualan) (Kg)	Output (Nilai Penjualan) (Rp)	Bahan Baku Pokok (Rp)	Tenaga Kerja (HOK)	Faktor Koveksi	Koefisien Tenaga Kerja (Rp/Kg)
136	4,080,000	382,500	6	10.67	680,000
120	3,600,000	337,500	4	10.67	900,000
136	5,440,000	382,500	6	14.22	906,667
120	3,600,000	337,500	4	10.67	900,000
120	3,600,000	337,500	5	10.67	720,000
632	20,320,000	1,777,500	25	56.89	4,106,667
126.4	4,064,000	355,500	5	11.38	821,333

Upah tenaga kerja (Rp)	Biaya Input Lain (Produksi) (Rp)	Biaya Operasional (Rp)	nilai tambah (Rp)
102,000	759,362.86	50,000	2,888,137.14
114,000	732,567.14	50,000	2,479,932.86
110,000	864,310.00	50,000	4,143,190.00
100,000	724,630.00	50,000	2,487,870.0
122,500	820,725.71	50,000	2,391,774.29
548,500	3,901,595.71	250,000	14,390,904.29
109,700	780,319.14	50,000	2,878,180.86

Bersambung

rasio nilai tambah (%)	marjin	sumbangan biaya input	keuntungan
0.71	3,697,500	0.22	0.78
0.69	3,262,500	0.24	0.76
0.76	5,057,500	0.18	0.82
0.69	3,262,500	0.24	0.76
0.66	3,262,500	0.27	0.73
3.51	18,542,500	1.14	3.86
0.70	3,708,500	0.23	0.77

Sumber : Data Primer diolah tahun 2019.

KUESIONER PENELITIAN

ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK SUKUN (STUDI KASUS : DESA BENGKEL KECAMATAN PERBAUNGAN KABUPATEN SERDANG BEDAGAI)

Kepada Yth :

Bapak /Ibu/ Saudara/i

Di

Tempat

Asslamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : SRI BUNGA REZKY HSB

NPM : 1504300225

Fakultas / Jurusan : Pertanian / Agribisnis

Bersamaan dengan surat ini saya memohon maaf kiranya telah mengganggu waktu maupun pekerjaan bapak/ibu/saudara/i untuk mengisi kuesioner ini dengan sebaik-baiknya, karena jawaban dari kuesioner ini akan digunakan sebagai data primer dari penelitian skripsi.

Demikian surat ini saya sampaikan atas bantuan dan kerjasamanya saya mengucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Medan, 24 Juni 2019

Hormat Saya,

(Sri Bunga Rezky Hsb)

**RESPONDEN : PENGUSAHA KERIPIK SUKUN DI DESA BENGKEL
KECAMATAN PERBAUNGAN KABUPATEN
SERDANG BEDAGAI**

I. Identitas responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pendidikan Terakhir :

Nomor Handphone :

Alamat :

Lama Usaha :

Pekerjaan utama :

Pekerjaan sampingan :

Luas tanah :

Sumber modal :

II. Aspek sosial

1. Dari manakah anda membeli bahan baku?
 - a. Petani
 - b. Pasar
2. Dari manakah anda membeli bahan baku penolong?
 - a. Petani
 - b. Pasar
3. Berapakah harga beli bahan baku ?
Jawaban : Rp.....

4. Berapakah harga jual produk keripik sukun?

Jawaban : Rp.....

5. Berapa jumlah tenaga kerja dalam sekali proses pengolahan keripik sukun?

a. Dalam keluarga : orang

b. Luar keluarga : orang

6. Berapa upah tenaga kerja?

Jawaban : Rp...../hari/bulan

7. Apakah nama dagang / merk yang anda gunakan dalam kemasan?

Jawaban :

8. Berapa banyak hasil yang diperoleh dalam satu kali pengolahan keripik sukun?

Jawaban :

9. Berapakah berat bersih / Netto dalam satu kemasan keripik sukun?

Jawaban :

10. Bagaimana perkembangan usaha sampai saat ini?

Jawaban :

11. Modal awal saat mendirikan usaha?

a. Biaya bahan baku :

b. Biaya peralatan :

c. Biaya transportasi :

d. Biaya lain-lain :

12. Apakah modal tersebut merupakan modal

a. Pribadi

b. Pinjaman

13. Berapa jumlah produksi keripik sukun?

Jawaban :/hari/bulan

14. Apakah usaha keripik sukun sudah memiliki izin usaha?

a. Sudah

b. Belum

15. Bagaimana cara pemasaran keripik sukun selama ini ?

a. Jual sendiri

b. Pedagang

c. Konsumen

d. Dan lain-lain

16. Bagaimana cara anda dalam mempromosikan produk tersebut?

a. Media langsung

b. Media cetak

c. Media sosial

d. Dan lain-lain

17. Apa kendala yang dialami selama menjalankan usaha tersebut?

Jawaban :

.....

.....

18. Apakah ada peran pemerintah dalam membantu dalam pengembangan usaha?

Jawaban :

.....

III. Aspek Ekonomi

1. Biaya Tetap / *Fixed Cost*

No.	Uraian	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis	Total (Rp)
Total biaya					

2. Biaya Variabel / *Variabel Cost*

No	Uraian	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis	Total (Rp)
Total biaya					

3. Biaya Bahan Baku dan Bahan Tambahan

No.	Uraian	Harga/Unit (Rp)	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis	Total (Rp)
<hr/> Total biaya <hr/>					

DOKUMENTASI



Gambar : Responden Ibu Diana



Gambar : Responden wak Uteng



Gambar : Responden Bapak Abdul



Gambar :responden Ibu Sarti



Gambar : Responden Ibu Sri



Gambar : keripik sukun



Gambar : alat pengiris



Gambar: irisan sukun yang akandigoreng



Gambar : Tempat Penggorengan



Gambar : sukun yang telah digoreng



Gambar : proses penggorengan



Gambar : proses penggorengan



Gambar : Ember tempat pencucian sukun



Gambar : kayu bakar



Gambar : proses penggorengan



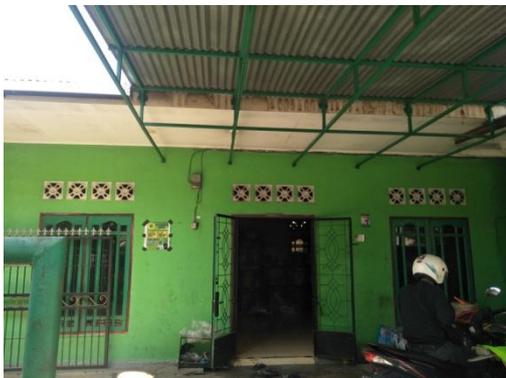
Gambar : pengemasan



Gambar : penyimpanan



Gambar : tenaga kerja



Gambar : rumah industri



gambar : rumah industri



Gambar : pengemasan



Gambar : rumah produksi