

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera*) MENJADI TEH HERBAL
DI PT KELORIA MORINGA JAYA MEDAN**

SKRIPSI

Oleh:

**HULKI SYAHJUDIN PURBA
1804300020
AGRIBISNIS**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera*) MENJADI TEH HERBAL DI
PT KELORIA MORINGA JAYA MEDAN**

SKRIPSI

Oleh:

HULKI SYAHJUDIN PURBA
1804300020
AGRIBISNIS

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

Komisi Pembimbing

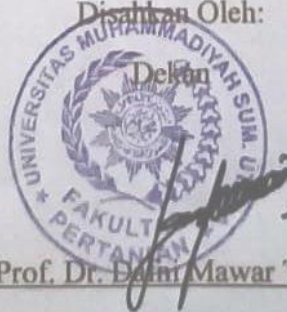


Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si
Ketua



Dr. Muhammad Thamrin, S.P., M.Si
Anggota

Disahkan Oleh:



Assoc. Prof. Dr. Dahm Mawar Tarigan, S.P., M.Si

Tanggal Lulus : 04-10-2023

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : Hulki Syahjudin Purba

NPM : 1804300020

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*) Menjadi Teh Herbal di PT Keloria Moringa Jaya Medan” adalah hasil penelitian, pemikiran, dan pemaparan saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, maka saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, dan apabila pada kemudian hari ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme) dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar akademik yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Medan, September 2023



Hulki Syahjudin Purba

RINGKASAN

Hulki Syahjudin Purba (1804300020) Program Studi Agribisnis dengan judul Skripsi ” Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*) Menjadi Teh Herbal Di PT Keloria Moringa Jaya Medan”. Skripsi ini dibimbing Oleh Ibu Assoc.Prof.Ir.Gustina Siregar,M.Si. Sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Bapak Dr.Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan daun Kelor menjadi Teh Herbal di PT Keloria Moringa Jaya Medan. Penelitian ini berlokasi di jalan M. Basir Gg Keluarga No. 19 Kecamatan Medan Johor. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*Purposive*). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, pertanyaan menggunakan Kuesioner dan dokumentasi. Sumber dalam penyusunan Skripsi ini adalah data primer dan sata sekunder. Metode Analisis data yang sudah digunakan adalah Pendapatan $I = TR - TC$ dan metode Hayami.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Proses Pengolahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal terdiri dari 6 tahapan yaitu pengadaan bahan baku, Pencucian Bahan Baku, Sortasi daun Kelor, Pengeringan Daun Kelor, Proses UV dan Pengemasan. Usaha Pengolahn Daun Kelor memberikan rasio nilai tambah 38% dengan persentase sumbangan input 60%, Persentase Tenaga Kerja 53% dan keuntungan yang bisa diperoleh sebesar 47%.

Kata Kunci : Pengolahan, Pendapatan, Analisis Nilai tambah dan Daun Kelor

SUMMARY

Hulki Syahjudin Purba (1804300020) Agribusiness Study Program with the thesis title "Analysis of Value Added Processing of Moringa Leaves (Moringa Oliefera) into Herbal Tea at PT Keloria Moringa Jaya Medan". This thesis is guided by Ms. Assoc.Prof.Ir.Gustina Siregar, M.Sc. As Chair of the Advisory Commission and Mr. Dr.Muhammad Thamrin, S.P., M.Sc. as a member of the Advisory Commission.

This study aims to determine the analysis of Revenue and Added Value of Processing Moringa leaves into Herbal Tea at PT Keloria Moringa Jaya Medan. This research is located on Jalan M. Basir Gg Keluarga No. 19 District of Medan, Johor. The location selection was done purposively (purposive). Data collection was carried out by interviews, questions using questionnaires and documentation. Sources in the preparation of this thesis are primary data and secondary data. The data analysis method that has been used is $\text{Income I} = \text{TR} - \text{TC}$ and the Hayami method.

The research results showed that the Process of Processing Moringa Leaves into Herbal Tea consisted of 6 stages, namely procurement of raw materials, Washing of Raw Materials, Sorting Moringa leaves, Drying Moringa Leaves, UV Process and Packaging. The Moringa Leaf Processing Business provides an added value ratio of 38% with a percentage of input contribution of 60%, a percentage of labor of 53% and a profit that can be obtained of 47%.

Keywords: Processing, Revenue, Analysis of Added Value and Moringa Leaves

RIWAYAT HIDUP

Penulis yang Bernama lengkap Hulki Syahjudin Purba Lahir pada tanggal 7 Desember 2000 di Laras. Merupakan anak kedua dari tiga besaudara dari pasangan Ayahanda Syahdani Purba dan Ibunda Nuriani. Adapun Pendidikan yang telah ditempuh sebagai berikut :

1. Tahun 2012, Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 091663 Laras.
2. Tahun 2015, Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Dolok Batunanggar.
3. Tahun 2018, Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Dolok Batunanggar.
4. Tahun 2018, Melanjutkan Pendidikan Studi ke Perguruan Tinggi Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara pada Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis.

Kegiatan yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara antara lain:

1. Mengikuti Pengenalan Kehidupan Kampus Bagi Mahasiswa Baru (PPKMB) Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Pertanian UMSU Tahun 2018.
2. Mengikuti Masta (Masa Ta'aruf) IMM Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Tahun 2018.
3. Tahun 2021 Melaksanakan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Gabungan Kelompok Tani desa Serdang Kecamatan Beringin Lubuk Pakam

4. Tahun 2021 Melaksanakan Kerja Kuliah Nyata (KKN) di desa Serdang Kecamatan Beringin Lubuk Pakam.

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasullulah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tak ternilai manakalah penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Menjadi Teh Herbal Di PT Keloria Moringa Jaya Medan** penulis susun ini bertujuan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan S.P., M.Si. Sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Ibu Prof. Dr. Ir. Wan Arfiani Barus, M.P. Sebagai Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Bapak Akbar Habib, S.P., M.Si. Sebagai Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Dr. Mailina Harahap, S.P., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Assoc. Prof. Ir. Gustina Siregar, M.Si. selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membantu serta memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi hingga selesai.

6. Bapak Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membantu serta memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai
7. Teristimewa untuk kedua orangtua tercinta ayahanda Syahdani Purba dan Ibunda Nuriani yang telah memberikan dukungan moril dan materil yang sangat berguna serta do`a yang tulus bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.
8. Seluruh dosen Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, khususnya Program Studi Agribisnis yang telah banyak memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis
9. Sahabat yang sudah bersama-sama dalam menyelesaikan studi strata 1 terutama Program Studi Agribisnis angkatan 2018 khususnya kelas Agribisnis 4 dan 5.
10. PT Keloria Moringa Jaya Medan yang telah memberikan informasi dan ilmu pengetahuan kepada penulis di dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai.

Akhir kata hanya kepada Allah SWT penulis serahkan semua ini, karena manusia hanya bisa berencana namun Allah SWT yang menentukan segalanya. Semoga masih ada kesempatan penulis untuk membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu, dan semoga amal baik mereka dibalas oleh Allah SWT.

Medan, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	5
Tujuan Penelitian	5
Kegunaan Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Landasan Teori	7
Tanaman Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>)	7
Pengolahan Daun Kelor	9
Pengeringan	9
Teh	10
Biaya Produksi	11
Faktor Produksi	13
Proses Produksi	13
Harga	14
Penyusutan	14
Penerimaan	14
Pendapatan	15
Keuntungan	16
Nilai Tambah	16
Penelitian Terdahulu	19

Kerangka Pemikiran	20
METODE PENELITIAN	23
Metode Penelitian	23
Metode Penentuan Lokasi	23
Metode Penarikan Sampel	23
Metode Pengumpulan Data	24
Metode Analisis Data	25
Defenisi dan Batasan Operasional	27
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN	30
Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
Gambaran Umum PT.Keloria Moringa Jaya Medan	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Proses Produksi Teh Daun Kelor	31
Pendapatan Hasil Produksi Teh Daun Kelor	32
Analisis Nilai Tambah	36
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Produksi Teh Herbal Daun Kelor	4
2.	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	26
3.	Biaya Tetap per satu bulan produksi	33
4.	Biaya Tidak Tetap per satu bulan produksi.....	34
5.	Penerimaan per satu bulan produksi.....	35
6.	Pendapatan per Satu Bulan Produksi.....	35
7.	Analisis Nilai Tambah Teh Herbal Daun Kelor Satu Kali Produksi	36
8.	Sumbangan input lain per satu kali produksi teh herbal	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Daun Kelor.....	8
2 .	Kerangka Pemikiran	22

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi Teh herbal daun kelor	44
2.	Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi Teh herbal daun kelor	45
3.	Analisis Nilai Tambah per Satu Bulan Produksi	47
4.	Surat Balasan	48
5.	Kuisisioner	49
6.	Dokumentasi.....	55

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Teh merupakan salah satu minuman favorit yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat diseluruh dunia serta sebagian besar masyarakat memanfaatkan teh sebagai minuman penyegar dan menyehatkan karena teh memiliki khasiat bagi kesehatan tubuh dan dapat dinikmati dengan diseduh (Damayanthi, 2008).

Daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam pembuatan teh sangat bermanfaat untuk kesehatan karena mengandung kandungan flavonoid sebagai antioksidan dan antiinflamasi. Menurut Nweze dan Nwafor (2014) daun kelor mengandung flavonoid, antrakuinon, alkaloid, saponin, terpenoid, antosianin, tanin dan karotenoid. Daun kelor kering per 100 gram mengandung 0,075% air, 2,05% kalori, 0,382% karbohidrat, 0,271% protein, 0,023% lemak, 0,192% serat, 20,03% kalsium, 3,68% magnesium, 2,04% fosfor, 0,006% tembaga, 0,282% besi, 8,7 sulfur dan 13,24% protasium serta 10% flavonoid.

Tanaman ini umum digunakan untuk menjadi pangan dan obat di Indonesia. Terdapat beberapa julukan untuk pohon kelor antara lain; The Miracle Tree, Tree for Life dan Amazing Tree. Julukan tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit, batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Di samping itu, tanaman kelor memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat, sehingga sangat berpotensi digunakan dalam pangan, kosmetik dan industri. daun kelor juga berkhasiat untuk mengatasi berbagai keluhan yang diakibatkan karena kekurangan vitamin dan mineral seperti kekurangan vitamin A (gangguan penglihatan), kekurangan Choline (penumpukan

lemak pada liver), kekurangan vitamin B1 (beri-beri), kekurangan vitamin B2 (kulit kering dan pecah-pecah), kekurangan vitamin B3 (dermatitis), kekurangan vitamin C (pendarahan gusi), kekurangan kalsium (osteoporosis), kekurangan zat besi (anemia), kekurangan protein (rambut pecah-pecah dan gangguan pertumbuhan pada anak). Melalui penelitian, kelor ternyata mengandung banyak nutrisi penting seperti vitamin, mineral, asam amino, beta karoten, antioksidan, nutriend, anti inflamasi, dan asam lemak omega 3 dan 6.

Penggunaan kelor sebagai obat herbal alami yang sudah diklaim oleh banyak budaya dan komunitas berdasarkan pengalaman kehidupan nyata sekarang mulai perlahan dikonfirmasi oleh sains. Zat yang terkandung dalam daun kelor bekerja sebagai sumber antioksidan alami yang efektif. Karena adanya beberapa macam senyawa antioksidan seperti flavonoid, asam askorbat, karotenoid dan fenolat. Kelor merupakan salah satu dari sekian tanaman yang mengandung banyak nutrisi penting terlebih lagi dalam jumlah yang tinggi hanya pada satu tanaman saja. Namun, kelor sendiri dilaporkan memiliki kandungan nutrisi yang berbeda lebih tinggi dibandingkan dengan yang ditemukan secara individual di beberapa jenis makanan dan sayuran. Ekstrak air daun kelor memiliki kandungan senyawa aktif alkaloid, saponin, tannin, fenol, flavonoid, triterpenoid, steroid, dan glikosida.

Mengonsumsi daun kelor dalam dosis yang besar dapat menyebabkan akumulasi zat besi yang tinggi. Zat besi yang tinggi dapat menyebabkan gangguan saluran pencernaan dan hemokromatosis (kadar besi dalam tubuh berlebihan). Dosis harian yang disarankan adalah sekitar 70 g agar mencegah penumpukan nutrisi yang berlebihan.

Suhu pengeringan dengan menggunakan oven sangat berpengaruh penting terhadap kualitas daun kering dan kandungan senyawa aktif. Metode pengeringan dapat memberikan perbedaan yang nyata terhadap aktivitas antioksidan bahan yang dikeringkan menunjukkan cara pengeringan yang berbeda memberikan perbedaan nyata terhadap perolehan kadar senyawa fenolat total dan aktivitas antioksidannya (Wulandari, 2009). Karena pengeringan merupakan suatu cara untuk menurunkan kadar air bahan sampai ketinggian yang diinginkan dan menghilangkan aktivitas enzim yang bisa menguraikan lebih lanjut kandungan zat aktif. Pengeringan juga bertujuan untuk memudahkan dalam pengelolaan dan agar lebih tahan disimpan dalam jangka cukup lama.

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 PT Keloria Moringa Jaya Medan. 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, Dimana tanaman daun kelor ini dibudidayakan di lahan yang berluas 1 Ha di Bandar Labuhan dan di lau seprang tanjung morawa yang berluas 2 Ha. Usaha pengolahan teh daun kelor di Pt Keloria Moringa Jaya Medan merupakan bentuk kegiatan pengolahan daun kelor menjadi dimana kegiatan usaha ini bertujuan untuk memanfaatkan tanaman daun kelor menjadi teh daun kelor yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian di PT Keloria Moringa Jaya Medan 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.

Adapun data produksi teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan selama 3 tahun terakhir sebagai berikut.

Tabel 1. Produksi teh herbal daun kelor

Tahun	Jumlah kotak
2020	3500
2021	1200
2022	1075
Total	5775

Sumber : Data primer diolah, 2023

Dari tabel 1 diatas dijelaskan produksi teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan selama 3 tahun terakhir dengan jumlah produksi per kotak sebesar 5775 kotak. Dimana di tahun 2020 dengan jumlah produksi terbesar dengan jumlah 3500 kotak sedangkan di tahun 2021 dengan jumlah produksi 1200 kotak dan di tahun 2022 dengan jumlah produksi terkecil yaitu sebesar 1075 kotak.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti **“Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor (*Moringa Olifera*) Menjadi Teh Herbal Di PT Keloria Moringa Jaya Medan**

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dibahas adalah sebagai berikut:

1. Berapa Pendapatan yang diperoleh dari Pengolahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal ?
2. Berapa Nilai Tambah yang diperoleh dari Pengolahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal ?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui besar Pendapatan yang diperoleh dari pengolahan daun kelor menjadi teh herbal.
2. Untuk menganalisis besar Nilai Tambah yang diperoleh dari pengolahan daun kelor menjadi teh herbal.

Kegunaan Penelitian

1. Sebagian persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya alam yang ada dilingkungan sekitar dan memberikan informasi kepada masyarakat terutama masyarakat Medan bahwa daun kelor selain dimasak jadi sayur bening juga dapat digunakan untuk pembuatan teh.

3. Untuk meningkatkan nilai jual teh daun kelor hingga dapat menghasilkan keuntungan.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)

Tanaman kelor awalnya banyak tumbuh di India, namun kini tanaman kelor banyak ditemukan didaerah beriklim tropis. Pada beberapa Negara tanaman kelor dikenal dengan sebutan *benzolive*, *drumstick tree*, kelor, *marango*, *mlonge*, *mulangay*, *nebeday sajihan* dan *sajna* (Fahey, 2005).

Klasifikasi tanaman kelor (*Moringa oleifera*) adalah sebagai berikut :
(Syamsu Hidayat, 1991).

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Subdivisi	: Angeospermae
Klas	: Dicotyledoneae
Ordo	: Brassicales
Familia	: Moringaceae
Genus	: Moringa
Spesies	: <i>Moringa oleifera</i> .

Budidaya daun kelor didunia Internasional merupakan program yang sedang digalakan. Terdapat beberapa julukan untuk pohon kelor, diantaranya *The Miracle Tree*, *Tree For Life* dan *Amazing Tree*. Julukan tersebut muncul karena bagian pohon kelor mulai dari daun, buah, biji, bunga, kulit batang, hingga akar memiliki manfaat yang luar biasa. Tanaman kelor mampu hidup diberbagai jenis tanah, tidak memerlukan perawatan yang intensif, tahan terhadap musim kemarau dan mudah dikembang biakan (Simbolon., dkk., 2007).

Daun kelor berbentuk bulat telur dengan tepi daun rata dan ukurannya kecil-kecil tersusun majemuk dalam satu tangkai (Tilong, 2012). 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 atau teh 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 umumnya digunakan daun yang masih muda demikian pula buahnya. Daun kelor dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Daun Kelor

Manfaat dari daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang melebihi dari tanaman pada umumnya, kelor sangat penting untuk penyembuhan berbagai penyakit. Berbagai bagian tanaman seperti daun, akar, biji, kulit kayu, buah, bunga dan polong matang, bertindak sebagai stimulan jantung dan peredaran darah, memiliki antitumor, antipiretik, antiepilepsin, antiinflamasi, antiulcer, antispasmodic, diuretic, antihipertensi, penurunan kolesterol, antioksidan, antidiabetik, aktivitas hepatoprotektif, antibakteri dan antijamur, dan saat ini sedang digunakan untuk pengobatan penyakit yang berbeda dalam system dunia

kedokteran, khususnya di Asia Selatan (Farooq Anwar, *et al*, 2006).

Pengolahan Daun Kelor

Pengolahan tanaman kelor khususnya daun kelor belum tersebar luas di negara Indonesia. Hal tersebut diakibatkan karena masih kurangnya informasi tentang penggunaan daun kelor serta pemanfaatannya. Oleh karena itu diharapkan masyarakat dapat mengkonsumsi daun kelor tidak hanya sebagai sayur, tapi bahkan sebagai campuran dalam aneka masakan atau minuman apa saja yang dikonsumsi, mengingat manfaat daun kelor untuk tubuh. Contoh upaya yang bisa dilakukan ialah menjadikannya Teh Herbal daun kelor.

Metode pengeringan daun kelor yang dikenal adalah pengeringan sinar matahari langsung dan pengeringan mekanis pengering. Namun memiliki kelemahan yaitu pengeringan di bawah sinar matahari langsung sangat dipengaruhi oleh cuaca. Selain itu, kualitas serbuk daun kelor kering yang dihasilkan tidak dapat dikontrol. Pengeringan di bawah sinar matahari dapat diatasi dengan menggunakan mesin/ alat pengering (Nurul, 2021).

Pengeringan

Pengeringan merupakan proses penghilangan sejumlah air dari material. Dalam pengeringan, air dihilangkan dengan prinsip perbedaan kelembaban antara udara pengering dengan bahan makanan yang dikeringkan. Material biasanya dikontakkan dengan udara kering yang kemudian terjadi perpindahan masa air dari material keudara pengering (Rohman dan Sumantri, 2008).

Cara pengeringan daun dapat dilakukan dengan cara bervariasi. Menurut Somantri dan Tantri (2011) pengeringan dengan cara penjemuran dibawah sinar matahari (Sun dried) memiliki kekurangan yaitu waktu yang relatif lama dan

tergantung pada panas sinar matahari, sedangkan pengeringan dengan menggunakan oven (Oven dried) memiliki keunggulan yaitu suhu pengeringan yang lebih stabil.

Setiap komoditas pangan memiliki suhu dan waktu yang berbeda-beda untuk dilakukan pengeringan. Menurut Muchtadi dan Sugiyono (2013) suhu pengeringan tergantung pada jenis herbal dan cara pengeringannya. Kemampuan bahan untuk melepaskan air dari bagian permukaan semakin besar seiring dengan peningkatan suhu udara yang digunakan. Herbal yang mengandung senyawa aktif yang tidak tahan panas atau mudah menguap harus dikeringkan pada suhu serendah mungkin. Menurut Kencana (2015), herbal dapat dikeringkan pada suhu 30-900C dan hasil menunjukkan pengeringan lebih dari 600C dan lama waktu pengeringan lebih dari 2 jam menghasilkan teh herbal dengan kadar vitamin C rendah. Semakin tinggi suhu dan waktu yang digunakan maka akan semakin berkurang zat gizi yang terkandung didalam teh herbal.

Teh

Teh herbal merupakan istilah umum yang digunakan untuk minuman yang bukan berasal dari daun teh *Camellia sinensis*. Teh herbal lebih aman dikonsumsi karena tidak mengandung alkaloid yang dapat mengganggu kesehatan seperti kafein. Teh herbal dibuat dari bunga, biji, daun dan akar dari berbagai tanaman. Teh herbal dikonsumsi dengan cara diseduh dan disajikan seperti teh biasa. Teh herbal disajikan dalam bentuk kering seperti penyajian teh dari tanaman teh. Tanaman herbal dalam bentuk kering yang diformulasikan menjadi teh herbal dapat dimanfaatkan untuk konsumsi sehari-hari oleh rumah tangga maupun industri (Hambal dkk, 2005).

Manfaat teh antara lain adalah sebagai antioksidan, memperbaiki sel-sel

yang rusak, menghaluskan kulit, melangsingkan tubuh, mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, mengurangi kolesterol dalam darah dan melancarkan sirkulasi darah. Maka tidak heran bila minuman ini disebut-sebut sebagai minuman kaya manfaat. Selain manfaat teh, ada juga yang terkandung dalam teh yang berakibat kurang baik untuk tubuh. Zat itu adalah kafein. Kafein pada teh dapat menyebabkan proses penyerapan makanan menjadi terhambat, batas aman untuk mengkonsumsi kafein dalam sehari adalah 750 mg/hari atau setara dengan 5 cangkir teh berukuran 200 ml (Kompasiana, 2009).

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.

Rumusnya : $TC = FC + VC$

4. Biaya Tetap Rata-rata / *Average Fixed Cost* (AFC) adalah biaya tetap untuk

semua satuan output yang dihasilkan.

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

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

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

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

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

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

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

(Rahayu, SE.2015)

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).

Harga

Harga merupakan nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang untuk mendapatkan manfaat yang akan diperoleh dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu dan tempat tertentu. Harga juga merupakan suatu kesepakatan transaksi jual beli barang atau jasa yang dimana kesepakatan itu disetujui oleh kedua belah pihak dalam akad. Contoh transaksi yang menggunakan sistem tawar-menawar adalah pembelian di pasar (Hasibuan, 2019).

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 :

$$\text{Rumusnya : } TR = Q \times P$$

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 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 :

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

Dimana :

I = Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

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 daun kelor menjadi teh 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).

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 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 :

$$\text{Nilai tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

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 Julia (2014) tentang Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Studi Kasus UD.Tohari Di Kelurahan Tompobalang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Penelitian ini bertujuan ini adalah mengetahui besarnya nilai tambah dari penjualan ubi kayu menjadi keripik singkong di Kelurahan Tompobalang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Metode analisis yang dipakai pada penelitian ini adalah Analisis deskriptif adalah analisis statistik yang menjelaskan atau memaparkan data hasil pengamatan tanpa melakukan pengujian statistik. Hasil dari penelitian ini adalah pengolahan keripik singkong memberikan keuntungan per satu kali proses produksi selama satu bulan dengan menghasilkan nilai tambah sebesar sembilan kali lipat. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh keripik singkong dalam 1 kilogram penggunaan bahan baku.

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

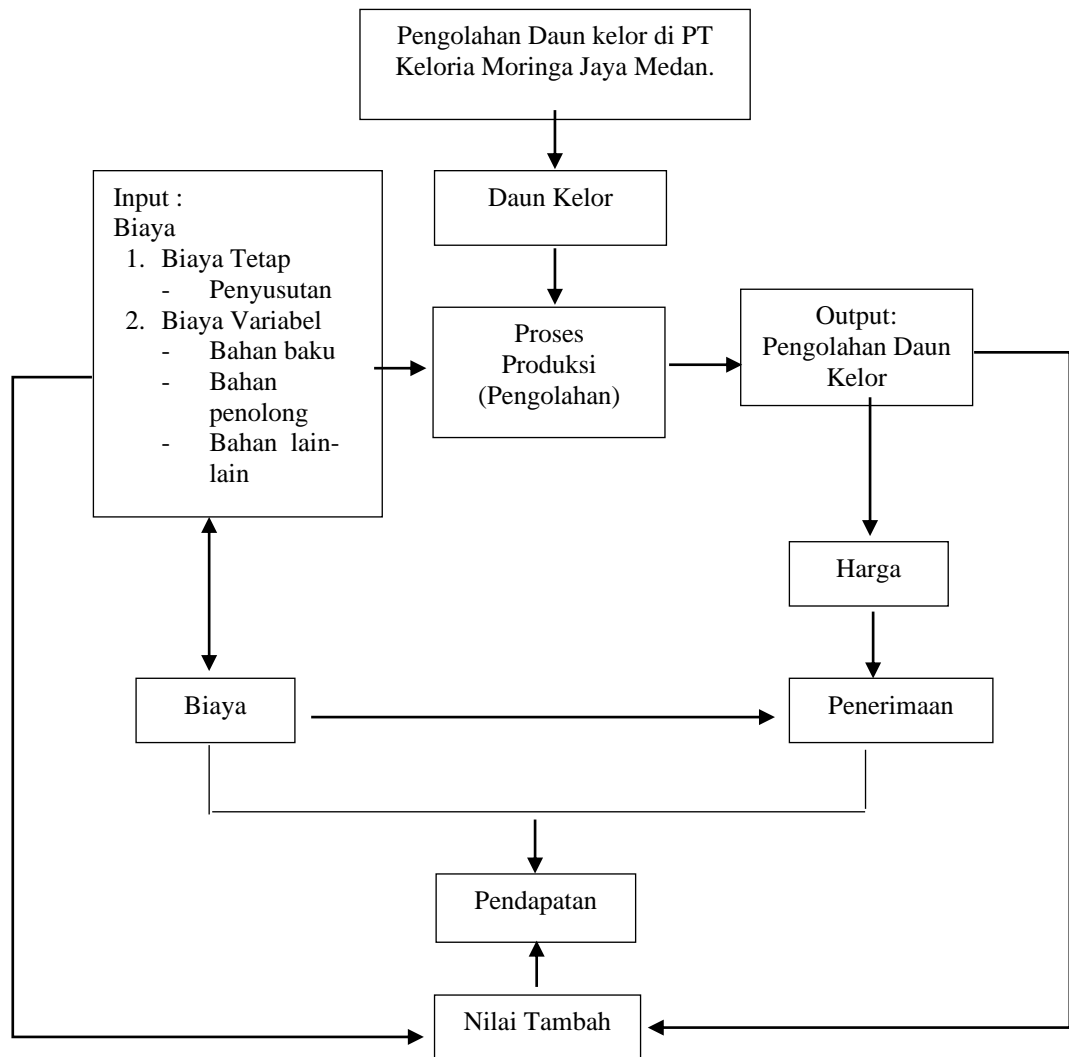
yang berada di Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Tujuan dari penelitian adalah untuk menguraikan aktivitas utama dan aktivitas pendukung pada sistem rantai dari Torakur Bandungan serta menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah terhadap pemilik faktor-faktor produksi yang dihasilkan 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.

Kerangka Pemikiran

Usaha pengolahan daun kelor menjadi teh herbal adalah salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan Daun Kelor sebagai bahan baku utama dalam proses produksi olahan. Dalam penelitian ini penulis akan mengambil produk olahan daun kelor yang akan dijadikan produk olahan teh herbal. 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 teh daun kelor dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti bahan baku, tenaga kerja serta alat. Adanya penggunaan input tersebut terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan oleh produsen, biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit.

Dari faktot-faktor produksi yang ada, pengolahan produk daun kelor menjadi teh herbal 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 daun kelor dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Selanjutnya, perhitungan pendapatan serta perhitungan nilai tambah teh daun kelor dapat dianalisis dengan menggunakan rumus tertentu sehingga peneliti dapat mengetahui hasil yang didapatkan secara rinci:



Gambar 2. Skema Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Pada penelitian ini metode yang dipakai adalah metode Kuantitatif yang dimana penelitian ini bersifat *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

Penelitian yang dilaksanakan tepatnya berada di PT Keloria Moringa Jaya Medan di jalan M.Basir Gang Keluarga Nomor 19, Kecamatan Medan Johor. Dalam pemilihan lokasi penelitian yang dilakukan menggunakan metode Purposive atau secara sengaja dengan pertimbangan bahwasanya di PT Keloria Moringa Jaya Medan merupakan salah satu yang mengusahakan produk olahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal sekaligus merupakan lokasi yang digunakan menjadi pasar dalam menjajakan produk olahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal 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 PT Keloria Moringa Jaya Medan Pengolahan Daun Kelor menjadi Teh Herbal yang berada di Medan Johor sebanyak 1 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 1 orang responden yang relatif kecil maka seluruh jumlah populasi akan dijadikan sampel.

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 1 responden yang diambil dari seluruh jumlah sampel pengusaha Daun Kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan Adapun data primer yang diambil berupa data biaya-biaya, penerimaan, pendapatan, produksi serta latar belakang usaha dari Teh Herbal.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data atau informasi yang berasal dari dokumentasi tempat, 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 PT Keloria Moringa Jaya Medan 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 Daun Kelor menjadi Teh Herbal yang berada di lokasi yang menjadi tempat penelitian. Pendapatan juga dapat diartikan sebagai selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit. Adapun untuk mencari besarnya pendapatan dapat digunakan rumus:

$$I = TR - TC$$

Dimana:

I = Pendapatan (Rp)

TR = Penerimaan (Rp)

TC = Biaya Total (Rp)

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).

Pada perumusan masalah kedua penelitian mengenai perhitungan dan analisis nilai tambah. 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%.

Untuk menghitung besar nilai tambah pada hasil produk Teh herbal dapat menggunakan Metode Hayami tahun 1987 dengan tabel sebagai berikut :

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	A
2. Input Bahan Baku (Kg/hari)	B
3. Input Tenaga Kerja (HKO)	C
4. Faktor Konversi	$D=A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKO)	$E=C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Rata – Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	G
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J= D \times F$
11. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J-H-I$
- Rasio Nilai Tambah (%)	$1\% = K/J \times 100$
12. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
- Bagian Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$
13. Keuntungan (Rp/Kg)	$O=K-M$
- Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = O/J \times 100$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$Q=J-H$
- Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
- Sumbangan Input Lain (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
- Keuntungan Pengusaha (%)	$T\% = O/Q \times 100$

Sumber : Metode Hayami, 1987 dalam Arianti, 2019

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 kuisioner 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. PT Keloria Moringa Jaya Medan adalah kegiatan yang mengolah hasil pertanian menjadi barang jadi.
2. Kelor merupakan salah satu dari sekian tanaman yang mengandung banyak nutrisi penting terlebih lagi dalam jumlah yang tinggi hanya pada satu tanaman saja, Penggunaan kelor sebagai obat herbal alami yang sudah diklaim oleh banyak budaya dan komunitas berdasarkan pengalaman kehidupan nyata sekarang mulai perlahan dikonfirmasi oleh sains.
3. Bahan baku pokok merupakan bahan pokok atau utama yang digunakan dalam suatu proses produksi. Bahan baku yang digunakan yaitu daun kelor.
4. Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pengolahan daun Kelor menjadi teh herbal, 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 Daun Kelor menjadi teh Herbal 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 Daun Kelor menjadi Teh Herbal 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. 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.
9. Biaya bahan baku merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku.
10. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi.
11. Penerimaan dapat diperoleh dari perkalian jumlah output yang telah terjual.
12. Pendapatan (income) merupakan penerimaan dari penjualan hasil produksi.

13. 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 PT Keloria Moringa Jaya Medan yang mengolah Daun Kelor menjadi Teh Herbal 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.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

PT.Keloria Moringa Jaya Medan terletak di Jalan. M,Basir Nomor.19 kelurahan pangkalan masyur kecamatan medan johor.letak lokasi penelitian yang saya teliti ini dilintasi atau berdekatan dengan jalan nasional dan termasuk jalan kota. adapun aparat daerah di tempat lokasi penelitian ini yaitu kepling atau kepala lingkungan Kelurahan pangkalan masyur nomor 5.

Gambaran Umum PT.Keloria Moringa Jaya Medan

PT.Keloria Moringa Jaya Medan berdiri sejak tahun 2018 tepatnya pada tanggal 18 Agustus 2018. yaitu dengan dipimpin oleh pemilik sekaligus direktur dari PT.Keloria Moringa Jaya Medan yaitu bapak Fachrul Rozi Lubis. awal mula berdiri PT.Keloria Moringa Jaya Medan ini bermula dari pengalaman pribadi istri dari pemilik PT.Keloria Moringa Jaya Medan yaitu ibu Syahrani Devi berupa terkena penyakit kolestrol tinggi dan penyakit Spasmofilia atau kram otot yang beliau alami akibat kecelakaan dan harus keluar masuk rumah sakit. namun beliau sembuh berkat daun kelor yang mulanya diolah atau dimasak menjadi sayur bening dan rutin dikonsumsi setiap hari.

Namun melihat besarnya khasiat dari daun kelor ini yang selama ini beliau rasakan akhirnya beliau dan suami membuat inovasi produk kesehatan dari daun kelor bernama keloria yang mulanya produk kapsul dari daun kelor dan berlanjut ke produk teh daun kelor. PT.Keloria Moringa Jaya Medan ini dibantu oleh 7 tenaga kerja yang bertugas untuk memproduksi daun kelor dan untuk daun kelor ini sendiri di dapatkan langsung dari petani yang ada di Tanjung Morawa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Teh Daun Kelor

Daun kelor merupakan bahan utama dalam proses pembuatan teh daun kelor yang memiliki kandungan cukup tinggi sehingga mampu menjadi minuman herbal memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan daya simpan yang lebih lama untuk dikonsumsi bersama keluarga. Adapun pada proses produksi teh daun kelor sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat teh daun kelor dibeli langsung dari petani yang ada di Tanjung Morawa dengan harga Rp3.000/kg. Daun kelor yang bagus untuk dijadikan teh adalah daun yang berwarna hijau tua. dan untuk lahan daun kelor yang ada di PT Keloria Moringa Jaya Medan ada tapi lahan untuk menanamnya sangatlah kecil.

2. Pencucian Bahan Baku

Setelah mendapatkan bahan baku, kemudian dilakukan pencucian daun kelor. Daun kelor segar dicuci di sink (tempat pencucian) Pencucian daun kelor ini menggunakan alat yang bernama ozonizer yang dimana cara kerjanya memasukkan gelembung ozon kedalam air yang akan membunuh bakteri yang melekat pada daun kelor.

3. Sortasi Daun Kelor

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

tidak baik.

4. Pengeringan Daun Kelor

Pengeringan daun kelor dilakukan di suatu ruangan ber Ac dengan suhu ruangan 16° celcius. Pengeringan ini diberi nama pengeringan hidro. Pengeringan daun kelor dilakukan selama 3-4 hari. sembari dijemur daun kelor diremas-remas agar daun kelor terpecah-pecah menjadi bagian-bagian kecil.

5. Proses Uv

Proses uv ini adalah proses menyinari daun kelor menggunakan lampu selama kurang lebih 30 menit sampai 1 jam dalam 1 hari pada proses pengeringan daun kelor. Selama proses uv ini berlangsung tidak boleh ada orang yang masuk ke ruangan tersebut.

6. Pengemasan

Tahap akhir dari proses produksi teh daun kelor ini adalah pengemasan.tahap pertama yaitu memasukkan serbuk teh ke dalam kantong tea (*tea bag*) dengan , kemudian setelah selesai diisi ke kantong dimasukkan ke kotak kemasan yang dimana dalam 1 kotak kemasan berisi 25 kantong teh daun kelor dengan berat 1 gr dalam 1 kotak kemasan.

Pendapatan Hasil Produksi Teh Daun Kelor

Untuk dapat melihat pendapatan yang diperoleh dari usaha pembuatan teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan, 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 herbal daun kelor sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi

No	Jenis	Total Biaya (Rp)	Penyusutan (Rp)
1	Pompa Air	350.000	9.722
2	Ozonizer	2.500.000	41.666
3	Ember	50.000	4.166
4	Keranjang Plastik	40.000	3.333
5	Sealer	180.000	3.000
6	Timbangan	100.000	2.083
7	Rak stainless	500.000	8.333
8	Listrik	300.000	5.000
Total			77.303

Sumber : Data primer diolah, 2023

Berdasarkan data pada Tabel 3, dapat dilihat jenis dan besarnya biaya penyusutan yang digunakan untuk satu bulan produksi teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan. Adapun total biaya penyusutan sebesar Rp77.303,-. Dengan biaya terbesar setelah disusutkan dikeluarkan untuk ozonizer sebesar Rp 41.666 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 herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan sebagai berikut :

Tabel 4. Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	15	Kg	3.000	45.000
Kantong Teh	13.500	Pcs	130	1.755.000
Kotak Teh	540	Pcs	1.500	810.000
Plastik	540	Pcs	1.000	540.000
Tenaga Kerja	45	HK	50.000	2.250.000
Total Biaya Tidak Tetap				5.400.000

Sumber : Data primer diolah, 2023

Berdasarkan data dari Tabel 4, total biaya tidak tetap yang dikeluarkan untuk satu bulan produksi teh herbal daun kelor adalah Rp5.400.000,-. Biaya tidak tetap terbesar dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja sebesar Rp2.250.000,-, dimana upah tenaga kerja per HK sebesar Rp50.000,-. Biaya tidak tetap terbesar selanjutnya dikeluarkan untuk pembelian kantong teh sebesar Rp1.755.000,-

3. Pendapatan

Sebelum mencari pendapatan yang diperoleh pengusaha, terlebih dahulu harus mencari penerimaan dari hasil penjualan dari usaha teh herbal 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 herbal daun kelor selama satu bulan produksi sebagai berikut :

Tabel 5. Penerimaan per Satu Bulan Produksi Secara Offline

Jenis	Produksi	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Penerimaan (Rp)
Teh herbal celup Daun Kelor	540	Kotak	25.000	13.500.000
Total Penerimaan				13.500.000

Sumber : Data primer diolah, 2023

Tabel 5 menjelaskan penerimaan yang diperoleh pengusaha dari hasil penjualan teh herbal daun kelor jadi hasil ini sebesar Rp 13.500.000. Harga untuk satu kotak teh herbal celup daun kelor adalah Rp25.000,-/kotak dengan isi 25 pcs untuk satu kotak dengan berat per kotak 1 gr.

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

Total Penerimaan = Rp13.500.000,-/Bulan

Total Biaya = Biaya tetap + Biaya tidak tetap

= Rp77.303+ Rp 5.400.000

= Rp5.477.303,-/Bulan

Tabel 6. Pendapatan per Satu Bulan Produksi

Uraian	Jumlah
Total penerimaan(TR)	Rp13.500.000
Total biaya(TC)	Rp5.477.303
Total Pendapatan	Rp 8.022.697

Sumber : Data primer diolah, 2023

Tabel 6 menjelaskan dari perhitungan di atas, diperoleh penerimaan sebesar Rp13.500.000 dan total biaya sebesar Rp5.477.303,-. Sehingga dari pengurangan antara penerimaan dan total biaya diperoleh pendapatan sebesar Rp8.022.697,- yang didapatkan dari usaha teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan. Jika dilihat dari hasil perhitungan tersebut nilai penerimaan (TR) > 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 herbal daun kelor. Adapun nilai tambah untuk satu kali proses produksi teh herbal daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan sebagaimana model Hayami adalah :

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Teh Herbal Daun Kelor Satu Kali Produksi

Variabel (Output, Input, Harga)		Teh herbal celup
1	Output (Kg)	1
2	Input (Kg)	15
3	Tenaga kerja (HK)	3
4	Faktor konversi	0,06
5	Koefesien tenaga kerja	0,2
6	Harga output (Rp/Kg)	900.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HK)	50.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	3.000
9	Sumbangan input lain (Rp)	18.953
10	Nilai output (Rp/Kg)	54.000
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	32.047
	b. Rasio nilai tambah (%)	59%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	10.000
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	31%
13	a. Keuntungan (Rp)	22.047
	b. Tingkat keuntungan (%)	68%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	51.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	19%
	b. Sumbangan input lain (%)	37%
	c. Keuntungan pengusaha (%)	43%

Sumber : Data primer diolah, 2023

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa *output* atau hasil produksi untuk satu kali proses produksi teh herbal celup daun kelor sebesar 1 kg dengan penggunaan *input* atau bahan baku utama sebesar 15 kg. Bahan baku yang digunakan merupakan daun kelor yang diukur dalam satuan kg, sedangkan setelah diolah menjadi teh herbal celup daun kelor di ukur perkotak yaitu 36 kotak untuk

satu kali proses produksi atau jika di konversikan ke kilogram menjadi 1 kg untuk satu kali proses produksi. Adapun untuk teh herbal celup daun kelor per kotaknya berisi 25 kantung teh herbal celup dengan berat per kotak 1 gr.

Tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali proses produksi teh herbal daun kelor sebanyak 3 HK bekerja untuk memproduksi teh herbal celup daun kelor. Adapun upah per HK yang dibayarkan adalah Rp50.000,-/HK. Harga bahan baku (daun kelor) pada pembuatan teh herbal daun kelor ini adalah Rp3.000,-/kg dengan jumlah yang digunakan untuk membuat teh herbal celup daun kelor 15 kg. Sumbangan *input* lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp284.303,- untuk teh herbal celup daun kelor. Adapun perhitungan total sumbangan *input* lain pada usaha teh herbal daun kelor ini sebagai berikut :

Tabel 8. Sumbangan *Input* Lain per Satu Kali Produksi Teh herbal celup Daun Kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Kantong Teh	900	Pcs	130	117.000
Kotak Teh herbal celup Plastik	36	Pcs	1.500	54.000
Biaya Tetap	36	Pcs	1.000	36.000
Total				77.303
				284.303

Sumber : Data primer diolah, 2023

Dari Tabel 7 dan Tabel 8 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 :

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

$$\text{Sumbangan } input \text{ lain teh herbal celup daun kelor} = \frac{284.303}{15\text{Kg}}$$

Rp18.953,-/kg Untuk teh herbal celup daun kelor biaya sumbangan *input* lain per kg sebesar Rp18.953,-/kg.

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat besarnya nilai *ouput* yang diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah Rp54.000,-/kg untuk teh herbal celup daun kelor. Adapun nilai tambah yang diperoleh adalah Rp32,047-/kg dengan rasio nilai tambah 58% untuk teh herbal celup daun kelor. dan berdasarkan rasio nilai tambah dapat dilihat bahwa nilai tambah untuk teh herbal celup daun kelor dikatakan tinggi karena berkisar diantara >40%.

Berdasarkan Tabel 7 juga diperoleh pendapatan tenaga kerja per kg, untuk satu kali proses produksi teh herbal celup daun kelor adalah Rp10.000,-/kg. Analisa lebih lanjut menunjukkan keuntungan yang diperoleh ketika teh herbal daun kelor sudah terjual di pasaran adalah sebesar Rp22,047-/kg bahan baku untuk teh herbal celup daun kelor. Hal tersebut menunjukkan bahwa dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pemanfaatan daun kelor dalam pembuatan teh herbal daun kelor memiliki keuntungan.

Berdasarkan analisis nilai tambah, diperoleh margin dari pengolahan teh herbal celup daun kelor sebesar Rp51.000,-/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 19% atau Rp10.000,-/kg untuk teh herbal celup daun kelor. Margin untuk sumbangan *input* lain sebesar 37% atau Rp18.953,-/kg untuk teh herbal celup daun kelor. Sedangkan margin untuk keuntungan pengusaha sebesar 43% atau Rp22,047,-/kg untuk teh herbal celup daun kelor.

Berdasarkan distribusi margin keuntungan pengusaha, dapat dilihat bahwa margin keuntungan pengusaha lebih besar dibandingkan margin pendapatan tenaga kerja.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp5.477.303,- untuk satu bulan produksi.
Hasil produksi untuk satu bulan proses produksi 540 kotak teh herbal celup daun kelor dengan harga jual Rp25.000,-/kotak untuk teh herbal celup daun kelor. Penerimaan yang diterima pengusaha adalah Rp13.500.000,- dan pendapatan selama satu bulan sebesar Rp8.022.697 ,-
2. Satu kali proses produksi diperoleh rasio nilai tambah sebesar 59% (kategori tinggi) untuk teh herbal celup daun kelor. Margin untuk tenaga kerja adalah 19% untuk teh herbal celup daun kelor. Margin untuk sumbangan *input* lain adalah 37% untuk teh herbal celup daun kelor. Sedangkan margin untuk keuntungan pengusaha sebesar 43% untuk teh herbal celup daun kelor..

Saran

1. Sebaiknya pengusaha menambah lahan daun kelor di PT Keloria Moringa Jaya Medan, sehingga memiliki kualitas yang lebih baik lagi karena hasil budidaya sendiri disekitar tempat usaha pengolahan teh herbal daun kelor.
2. Kedepannya PT Keloria Moringa Jaya Medan harus bekerja sama dengan masyarakat di sekitar perusahaan menjadi produsen untuk membuat teh herbal daun kelor sehingga masyarakat di sekitar PT Keloria Moringa Jaya Medan dapat lebih mandiri dengan unit usaha yang mereka bangun sendiri dengan cara memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang bagaimana cara pengolahan teh herbal 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

- Anwar, F., S. Latif., M. Ashraf dan A. H. Gilani. 2006, *Moringa oleifera* : A Food Plant with Multiple Medicinal Uses, Journal Phytother. Res. 21, 17–25 (2007)DOI: 10.1002/pt
- Arianti, S. Y dan R. Waluyati. 2019. Analisis Nilai Tambah dan strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA). Vol 3 : Hal 256-266.
- Assauri, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Damayanthi, E., C. M. Kusharto., R. Suprihatini dan D. Rohdiana. 2008. Studi Kandungan Katekin dan Turunannya sbagai Anti Oksidan Alami serta Karakteristik Organoleptik Produk Teh Murbei dan Teh Camellia-Murbei. Jurusan Gizi Masyarakat. FEMA. IPB. Bogor. Jurnal
- Dwi, R. 2015 Analisis Pengaruh Pemeriksaan Pajak terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Pada Kantor Pelayanan Pajakpratama Semarang Selatan. Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi.
- Fahey, J. W. 2005. *Moringa oleifera*: A Review of The Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties. Part 1. Trees Life J., 1: 5
- Floperda, F dan A. Wanda. 2015. Analisis Pendapatan Usahatani Bunga Studi Kasus di Desa Padang Pangrapat Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Paser. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawaman
- Hambal, E., M. Z. Nasution dan E. Herliana. 2005. Membuat Aneka Herbal Tea. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hayami, Y., T. Kawagoe., Y. Morooka dan M. Siregar. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. The CPGRT Centre. Bogor
- Julia. 2014 Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Studi Kasus UD. Tohari di Kelurahan Tompobalang Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Kencana, E. D. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus* L. Merr). Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kompasiana. 2009. Semua Tentang Teh. http://www.kompasiana.com/sha/semua-tentang-teh_54ff213ba333111f4550f985. Diakses pada Tanggal 28 Februari 2020.

- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Pertama, Andy, Yogyakarta
- Muhammad, B. A. 2015. Analisa Nilai Tambah Tomat Rasa Kurma pada Torakur Bandung, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Menejemen. Institut Pertanian Bogor.
- Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Rahayu, S. E dan M. Pohan. 2015. Ekonomi Internasional, Perdana Publishing, Medan.
- Rohman, S. 2008. Teknologi Pengeringan Bahan
- Simbolon, J. M., M. Sitorus dan N. Katharina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius
- Soekartawi, 1995. Analisis Usahatani. Jakarta: UI-PRESS.
- Soekartawi, 1999. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Somantri, R dan K. Tantri. 2011. Kisah dan Khasiat Teh. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Syamsuhidayat, S. S dan J. R. Hutapea. 1991, Inventaris Tanaman Obat Indonesia, 305-306, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta.
- Tilong, A. D. 2012. Ternyata Kelor Penakluk Diabetes. Yogyakarta: DIVA Press.
- Waryat, W., Y. Muflihani dan M. Kartika. 2016. Analisis Nilai Tambah dan Usaha
- Wulandari. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Seduhan Teh Herbal Daun Pacar Air (*Impatiens balsamina* L.) dengan Variasi Metode Pengeringan dan Konsentrasi, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biaya Tetap per Satu Bulan Produksi Teh herbal 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
Ozonizer	1	2.500.000	2.500.000	5	41.666
Ember	1	50.000	50.000	1	4.166
Keranjang Plastik	1	40.000	40.000	1	3.333
Sealer	1	180.000	180.000	5	3.000
Timbangan	1	100.000	100.000	4	2.083
Rak Stainles	1	500.000	500.000	5	8.333
Listrik	1	300.000	300.000	5	5.000
Total					77.303

Lampiran 2. Biaya Tidak Tetap per Satu Bulan Produksi Teh herbal daun kelor

Jenis	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Biaya (Rp)
Daun Kelor	15	Kg	3.000	45.000
Kantong Teh herbal celup	13.500	Pcs	130	1.755.000
Kotak Teh herbal celup	540	Pcs	1.500	810.000
Plastik	540	Pcs	1.000	540.000
Tenaga Kerja	45	HK	50.000	2.250.000
Total Biaya Tidak Tetap				5.400.000

Sumber : Data primer diolah, 2023

Penjelasan :

1 kotak teh herbal celup = isi 25 teh herbal celup

1 kali produksi = 36 kotak

= 900 teh herbal celup/produksi

1 bulan = 15 kali produksi

Kebutuhan tali dan kantong teh = 900 teh herbal celup/produksi x 15 produksi

= 13.500 tali dan kantong teh herbal celup/bulan

Kotak dan Plastik Teh herbal celup

1 kali produksi = 36 kotak

1 bulan = 15 kali produksi

Kebutuhan kotak dan plastik teh = 36 kotak/produksi x 15 produksi/bulan

= 540 kotak dan plastik teh herbal celup/bulan

Tenaga Kerja

1 kali produksi = 3 HK

1 bulan = 15 kali produksi

Kebutuhan tenaga kerja = 3 HK/produksi x 15 produksi/bulan

= 45 HK/bulan

Lampiran 3. Analisis Nilai Tambah per Satu Bulan Produksi

Variabel (Output, Input, Harga)		Teh Herbal Celup
1	Output (Kg)	1
2	Input (Kg)	15
3	Tenaga kerja (HK)	3
4	Faktor konversi	0,06
5	Koefesien tenaga kerja	0,2
6	Harga output (Rp/Kg)	13.500.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HK)	750.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	45.000
9	Sumbangan input lain (Rp)	284.303
10	Nilai output (Rp/Kg)	810.000
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	480.697
	b. Rasio nilai tambah (%)	59%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	150.000
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	31%
13	a. Keuntungan (Rp)	330.697
	b. Tingkat keuntungan (%)	68%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	765.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	19%
	b. Sumbangan input lain (%)	37%
	c. Keuntungan pengusaha (%)	43%

Lampiran 4. Surat Balasan Riset



PT. KELORIA MORINGA JAYA

Jl. M. Basir No. 19 Kel. Pangkalan Masyhur Kec. Medan Johor
Kota Medan 20143 – Provinsi Sumatera Utara

Medan, 24 Rabiul Awal 1444 H
20 Oktober 2022 M

Nomor : 055/ PTKMJ/ SIL-PSM/ UMSU/ X/ 2022
Lampiran : -
Hal : Balasan Surat Permohonan Izin

Kepada Yth:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU)
Di –
Tempat

Assalamu'alaikum Warohmatulloohi Wabarokatuh

Dengan hormat,

Berdasarkan surat Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU) Nomor 1321/ II.3.AU/ UMSU-04/ F/ 2022 tanggal 26 Shafar 1444 H/ 23 September 2022 M dengan hal Permohonan Izin Melakukan Praktik Skripsi Mahasiswa di Perusahaan PT (Perseorangan) Keloria Moringa Jaya dengan data Mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Hulki Syahjudin Purba
NPM : 1804300020
Semester / Jurusan : Ex. VIII (Ex. Delapan) / Agribisnis
Dibimbing Oleh : Assoc.Prof.Ir. Gustina Siregar, M.Si dan Muhammad Thamrin, S.P.,M.Si.

Telah mengizinkan mahasiswa tersebut untuk melakukan Praktik Skripsi dengan judul **"Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Menjadi Teh Herbal di PT. Keloria Moringa Jaya"**.

Dengan balasan surat permohonan ini kami perbuat dan dipergunakan sesuai dengan peruntukannya. Kami ucapkan terima kasih kembali atas kerjasama dan kepercayaan yang terjalin selama ini.

Wassalamu'alaikum Warohmatulloohi Wabarokatuh

Hormat kami,

Fachrul Rozi Lubis, S.Kom., M.Kom.
Direktur

KUESIONER PENELITIAN ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN
DAUN KELOR (*Moringa Oliefera L*) MENJADI TEH HERBAL DI PT
KELORIA MORINGA JAYA MEDAN

Kepada Yth :

Bapak /Ibu/ Saudara/i

Di

Tempat

Asslamualaikum Warahmatullahi

Wabarakatuh Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : HULKI SYAHJUDIN PURBA

NPM : 1804300020

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 Agustus 2022

Hormat Saya,

(Hulki Syahjudin Purba)

RESPONDEN : PEMILIK PT KELORIA MORINGA JAYA MEDAN

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
 - c. Punya lahan sendiri
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 teh herbal daun kelor?Jawaban : Rp.....
5. Berapa jumlah tenaga kerja dalam sekali proses pengolahan daun kelor menjadi teh herbal?
 - 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 teh herbal daun kelor? Jawaban :
9. Berapa banyak yang diperoleh dalam 1 kg daun kelor dalam pengolahan teh herbal daun kelor?
Jawaban:.....
10. Berapakah berat bersih / Netto dalam satu kemasan teh herbal daun kelor?
Jawaban :
11. Bagaimana perkembangan usaha sampai saat ini?
Jawaban :
12. 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 teh herbal daun kelor? Jawaban /hari/bulan
14. Apakah usaha teh herbal daun kelor sudah memiliki izin usaha?
 - a. Sudah
 - b. Belum
15. Bagaimana cara pemasaran teh herbal daun kelor selama ini ?
 - a. Jual sendiri
 - b. Pedagang
 - c. Konsumen
 - d. Dan lain-lain
16. Bagaimana cara anda dalam mempromosikan produk teh herbal daun kelor 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 :

.....

Biaya Tetap

No	Uraian	Satuan (unit)	Jumlah (unit)	Harga(per/kg)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Biaya Variabel

No	Uraian	Satuan (unit)	Jumlah (unit)	Harga(per/kg)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Biaya Penyusutan

No	Uraian	Satuan (unit)	Jumlah (unit)	Umur ekonomis
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Lampiran 6. Dokumentasi











