

**ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) BUAH  
MARKISA (*Passiflora edulis* Sims) MENJADI SIRUP MARKISA  
PADA USAHA AGROWISATA HOME INDUSTRY NOERLEN**

**(Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura,  
Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)**

**S K R I P S I**

Oleh :

**NIDA UDZRI**

**NPM : 1604300124**

**Program Studi : AGRIBISNIS**



**UMSU**

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA  
MEDAN  
2021**

**ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) BUAH  
MARKISA (*Passiflora edulis* Sims) MENJADI SIRUP MARKISA  
PADA USAHA AGROWISATA HOME INDUSTRY NOERLEN**

(Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura,  
Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)


**SKRIPSI**

Oleh:

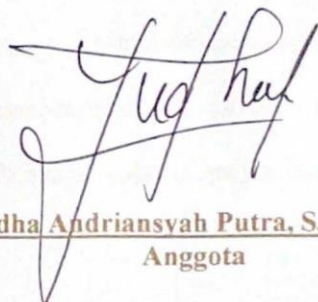
**NIDA UDZRI**  
1604300124  
AGRIBISNIS

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

**Komisi Pembimbing**



Ainul Mardiyah, S.P., M.Si.  
Ketua



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

Disahkan Oleh:

Dekan



Assoc. Prof. Dr. Ir. Asritanarni Munar, M.P.

Tanggal Lulus : 10-02-2021

## PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Nida Udzri

NPM : 1604300124

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan Judul “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Markisa (*Passiflora Edulis Sims*) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)” 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 dikemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (*plagiarisme*), maka saya akan menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Februari 2021

Yang menyatakan



NIDA UZRI

## RINGKASAN

Nida Udzri “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Markisa (*Passiflora Edulis* Sims) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)”. Dibimbing oleh: Ainul Mardiyah, S.P.,M.Si. sebagai Ketua Komisi Pembimbing dan Yudha Andriansyah Putra, S.P.,M.P. sebagai Anggota Komisi Pembimbing. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2020 sampai November 2020 di Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara.

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis* Sims) menjadi sirup markisa di home industry noerlen dan untuk menganalisis pendapatan dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis* Sims) menjadi sirup markisa di home industry noerlen. Dengan menggunakan metode hayami serta menggunakan kuisisioner panduannya.

Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa memberikan nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp. 18.541,26 per sekali produksi, dengan rasio nilai tambah sebesar 26,48% yang dimana dapat diartikan bahwa rasio nilai tambah pada proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dapat dikategorikan sedang dan pendapatan yang diperoleh dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa pada home industry Noerlen yaitu sebesar Rp. 23.861.216.

## **RIWAYAT HIDUP**

Nida Udzri, lahir di Medan 10 Juli 1998 anak ketiga dari empat bersaudara anak dari Bapak Hidayat Munzir dan Ibu Elly Endina.

Jenjang pendidikan yang ditempuh penulis:

1. Tahun 2003, masuk Sekolah Taman Kanak-Kanak di TK Aisyiyah Bustanul Athfal menyelesaikan Pendidikan Tahun 2004.
2. Tahun 2004, masuk Sekolah Dasar di SD Muhammadiyah 07 Medan dan menyelesaikan Pendidikan Tahun 2010.
3. Tahun 2010, masuk Sekolah Menengah Pertama di SMP Muhammadiyah 01 Medan dan menyelesaikan Pendidikan Tahun 2013.
4. Tahun 2013, masuk Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 6 Medan menyelesaikan Pendidikan Tahun 2016.
5. Tahun 2016, masuk Perguruan Tinggi di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU) Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.
6. Tahun 2020 penulis melakukan penelitian skripsi di Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara.

Adapun kegiatan dan pengalaman penulis yang pernah diikuti selama menjadi mahasiswa:

1. Tahun 2016, penulis mengikuti Pengenalan Kehidupan Kampus bagi Mahasiswa Baru (PKKMB).
2. Tahun 2016, penulis mengikuti kegiatan MASTA (Masa Ta'aruf) PK IMM di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Tahun 2019, melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Bagan Serdang kecamatan Pantai Labu Deli Serdang.

4. Tahun 2019, melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Perkebunan Nusantara III Unit Kebun Sei Silau pada tahun 2019.
5. Mengikuti Ujian Komprehensif mata kuliah Al-Islam dan Kemuhammadiyahahan pada tahun 2019.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah, segala puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Markisa (*Passiflora Edulis* Sims) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara’’. Skripsi ini digunakan untuk memenuhi syarat dalam rangka menyelesaikan program Sarjana Agribisnis di Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tanpa dukungan dari berbagai pihak skripsi ini tidak akan terselesaikan. Dalam penulisan ini penulis menyampaikan penghargaan yang tulus dan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini kepada :

1. Ayahanda Hidayat Munzir dan Ibunda Elly Endina yang selalu memberikan dukungan baik moral maupun material dan selalu mendoakan penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir. Asritanarni Munar, M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
3. Ibu Ainul Mardiyah, S.P.,M.Si. Selaku Dosen Ketua Pembimbing yang telah banyak membimbing dan membantu penulis sehingga terselesaikannya penulisan skripsi ini.
4. Bapak Yudha Andriansyah Putra S.P.,M.P. Selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah banyak membimbing dan membantu penulis sehingga terselesaikannya penulisan skripsi ini.

5. Ibu Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si. selaku Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Bapak Muhammad Thamrin, S.P., M.Si. selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Ibu Khairunnisa Rangkuti, S.P., M.Si. selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
8. Seluruh staf pengajar dan pegawai Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
9. kakak dan adik saya yang telah banyak memberi materi beserta dukungan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.
10. Sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat tanpa henti dalam penulisan tugas akhir skripsi Ryan Fahridho, S.sos.
11. Sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dalam penulisan tugas akhir skripsi Nasya Fadhilah, S.KPm., dan Renny Rachma Yuliati, S.Kom.
12. Sahabat seperjuangan Dewani Nasution, S.P., Fransisca Deviana, Pino Gumantri, S.P., Rizky Azhari, Daud Pratama.
13. Teman-teman seperjuangan di Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian.



## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang memberi ilmu dan inspirasi atas kehendak-Nya, sehingga penulis mampu dan tetap semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Skripsi ini berjudul : “Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) Buah Markisa (*Passiflora Edulis Sims*) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus : Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Akhirnya penulis menyadari masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan baik karena keterbatasan buku maupun kemampuan penulis sendiri dalam mencari dan mengolah data yang ada, maka dari itu penulis menerima kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya. Atas segala bantuan, bimbingan dan pengarahan yang telah diberikan kepada penulis sekali lagi penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Semoga Allah SWT dapat membalas semua kebaikan ini amin.

Medan, Februari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN.....	iii
RINGKASAN .....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	5
Tujuan Penelitian .....	5
Kegunaan Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Agroindustri .....	7
Markisa .....	8
Proses Pengolahan Buah Markisa .....	8
Analisis Nilai Tambah .....	9
Biaya .....	11
Pendapatan .....	12
Kerangka Pemikiran .....	13
Penelitian Terdahulu .....	14

METODE PENELITIAN .....	18
Metode Penentuan Lokasi Penelitian .....	18
Metode Penentuan Sampel .....	18
Metode Pengumpulan Data.....	18
Metode Analisi Data .....	19
Defenisi Batasan Operasional .....	24
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN .....	26
Letak dan Luas Daerah .....	26
Home Industry Noerlen .....	26
Karakteristik Sampel.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Proses Pembuatan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa.....	30
Nilai Tambah Buah Markisa .....	31
Pendapatan Home Industry Noerlen .....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan .....	38
Saran .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	42

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Prosedur perhitungan nilai tambah untuk pengolahan buah markisa menggunakan metode hayami.....	21
2.	Letak dan Luas Geografis Kecamatan Medan Baru Tahun 2018.....	26
3.	Karakteristik Sampel.....	28
4.	Hasil Perhitungan Nilai Tambah dari Olahan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa.....	33
5.	Perhitungan Pendapatan Hasil Olahan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa Per Tahun.....	36

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran.....	14
2.	Skema Diagram Prses Pembuatan Sirup Markisa Pada Usaha Noerlen.....	30
3.	Buah Markisa.....	45
4.	Buah Markisa Yang Sudah Dipotong.....	45
5.	Proses Pemisahan Sari Buah Markisa Dengan Biji Markisa.....	45
6.	Proses Pemasakan Sari Buah Markisa Dengan Gula.....	46
7.	Alat Penyegelan Produk Kemasan.....	46
8.	Sirup Markisa .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Tetap Home Industri Noerlen Per Tahun.....	42
2.	Biaya Variabel Pertahun Pada Home Industry Noerlen Per Tahun.....	43
3.	Biaya Penyusutan Peralatan Home Industri Noerlen Per Tahun .....	44
4.	Dokumentasi.....	45

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Sektor Industri Pertanian merupakan suatu sistem pengelolaan secara terpadu antara Sektor Pertanian dengan Sektor Industri guna mendapatkan nilai tambah produk hasil pertanian. Agroindustri merupakan suatu usaha untuk meningkatkan efisiensi sektor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian (Saragih, 2004). Sektor industri pengolahan merupakan salah satu sektor yang kontribusinya cukup besar dalam pembentukan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Industri pengolahan tersusun atas industri berskala besar, sedang, dan kecil, di mana antar pelaku skala industri memiliki potensi untuk saling mendukung keberlangsungan industri lainnya (Bank Indonesia 2012). Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan usaha yang memiliki peran yang cukup tinggi di Indonesia. Peran UMKM menciptakan kesempatan kerja bagi para pengangguran. UMKM sebagai sumber pendapatan khususnya di daerah pedesaan dan rumah tangga berpendapatan rendah. Menurut Badan Pusat Statistik (2003), usaha kecil adalah usaha yang mempunyai tenaga kerja sebanyak 5 sampai 9 orang tenaga kerja. Industri rumah tangga ialah industri yang memperkerjakan kurang dari 5 orang (Sari dkk, 2015).

Kegiatan agroindustri dinilai dapat meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai pengorbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Selanjutnya, nilai tambah menunjukkan belas jasa untuk modal, tenaga kerja, manajemen perusahaan. Menurut (Langitan, 1994)

salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. Hakikatnya nilai tambah merupakan nilai produksi dengan bahan baku dan bahan penunjang yang berguna bagi proses produksi. (Rahman, 2015).

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari Negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industry pertanian (agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industry hulu yang memasok bahan baku dan sektor industry pertanian sebagai industry yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Fenny, 2009). Munculnya garoindustri dapat memberikan ruang baru bagi produsen untuk menggali kemampuannya dalam memproduksi produk pertanian agar lebih menarik dan disukai oleh konsumen (Herdiyandi dkk, 2016).

Markisa merupakan salah satu komoditas hortikultura yang berpotensi besar diusahakan secara komersial. Daerah sentra produksi markisa di Indonesia masih terbatas yaitu, Sulawesi Selatan, Sumatera Utara, dan Jawa Barat. Jenis buah markisa yang dibudidayakan antara lain, markisa ungu atau siuh (*Passiflora edulis f. edulis Sims*), markisa kuning (*Passiflora edulis f. flavicarpa Degner*), markisa konya (*Passiflora linguaris*), dan markisa sayur atau erbis (*Passiflora quadrangularis*). Akan tetapi dari keempat jenis tersebut hanya dua jenis yang banyak dibudidayakan secara komersial, yaitu markisa ungu dan markisa kuning. Tanaman markisa sudah menjadi tanaman unggulan dan kebanggaan masyarakat



Sumatera utara. Markisa sudah menjadi buah yang paling digemari masyarakat karena kesegaraan rasa, dan manfaatnya. Buah markisa dapat dikonsumsi langsung dan diolah menjadi sirup atau minuman ringan. Buah markisa merupakan salah satu bahan makanan berserat yang baik bagi kesehatan tubuh karena dapat melancarkan pencernaan. Selain itu, buah markisa juga dapat berfungsi sebagai antioksidan (berupa vitamin) yang bermanfaat untuk mencegah dan menanggulangi berbagai penyakit serta meningkatkan daya tahan tubuh (Rukmana, 2007). Peluang usaha komoditas markisa masih terbuka cukup lebar karena adalah perluasan areal penanaman di dataran rendah dan peluang pemasaran keluar negeri. Akan tetapi salah satu faktor yang menjadi kendala dalam pengembangan markisa adalah terbatasnya informasi dan penerapan teknologi budaya yang belum tepat sehingga tidak mengherankan apabila produksi dan kualitas buah yang dihasilkan masih rendah dan belum sesuai dengan yang diharapkan (Nurfaida dkk, 2018)

Markisa merupakan buah yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar juga dapat dalam bentuk juice, sirup maupun dalam bentuk jelly. Bagi kebanyakan masyarakat Sumatera Utara, mengkonsumsi markisa dalam bentuk sirup umumnya dilakukan pada hari-hari besar tertentu, sementara untuk mengkonsumsi sehari-hari umumnya lebih memilih markisa dalam bentuk buah segar. Sementara bagi masyarakat di luar wilayah Sumatera Utara, markisa adalah merupakan souvenir khas berupa sirup yang berasal dari wilayah tersebut yang dapat dijadikan buah tangan, manakala berkunjung ke wilayah tersebut. Hal ini yang menjadikan markisa merupakan salah satu komoditas yang sebenarnya memiliki kekhususan bagi konsumen (Siregar dan Tumir, 2018).

Pada umumnya buah-buahan dipasarkan secara langsung dalam bentuk buah segar yang mana ketika panen produksi buah-buahan menjadi berlimpah sehingga harga jualnya menjadi rendah. Ketersediaan buah yang tinggi jika tidak dimanfaatkan dengan segera akan terbuang secara percuma karena sifat alaminya yang mudah rusak. Sebagaimana produk hortikultura lainnya, buah markisa merupakan buah yang cepat mengalami kerusakan setelah dipanen, sehingga masa simpannya relatif rendah, buah-buahan biasanya dapat diolah menjadi pure, sirup, dan selai. Adanya fluktuasi harga dan sifat buah yang mudah rusak menjadikan manajemen bahan baku menjadi sulit. Buah yang diperoleh setelah di panen dengan harga relative rendah tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Noerlen adalah sebuah unit usaha pengolahan buah yang berada di kota Medan. Noerlen memproduksi sirup markisa dengan ukuran kemasan botol yaitu 1000 ml dengan harga Rp. 140.000 perbotol. Pengolahan suatu komoditi menjadi produk turunan mengindikasikan nilai ekonomi yang lebih tinggi akan tercipta dari menganalisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Selain itu, dengan melakukan pengolahan terhadap buah markisa maka harga jual dapat meningkat, masa simpan menjadi lama dan jangkauan pemasaran akan menjadi luas. Adapun besarnya nilai tambah pada usaha pengolahan buah-buahan menjadi pure atau sirup karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan.

Peningkatan nilai tambah pada produk ini dapat mengoptimalkan setiap tahapan proses dan pemanfaatan hasil sehingga dapat menambah pendapatan pelaku usaha. Besar kecilnya pendapatan yang akan diperoleh dari suatu kegiatan pengolahan produk buah markisa tergantung dari beberapa faktor yang

mempengaruhinya seperti tingkat produksi, dan efisiensi penggunaan tenaga kerja. Dalam pengolahan buah markisa diharapkan produsen dan pengolahan dapat meminimumkan biaya agar mendapatkan keuntungan yang maksimum. Dalam satu kali proses produksi banyak sekali biaya-biaya yang harus dikeluarkan, demikian halnya dengan home industry Noerlen juga memerlukan berbagai biaya dalam proses produksinya, yang mana biaya-biaya ini dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variable. Berdasarkan uraian tersebut, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah :

### **Rumusan Masalah**

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

1. Berapa besarnya nilai tambah dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis*) menjadi sirup markisa di home industry noerlen ?
2. Berapa besarnya pendapatan dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis*) menjadi sirup markisa di home industry noerlen ?

### **Tujuan Penelitian**

1. Menganalisis besarnya nilai tambah dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis*) menjadi sirup markisa di home industry noerlen.
2. Menganalisis pendapatan dari pengolahan buah markisa (*Passiflora edulis*) menjadi sirup markisa di home industry noerlen.

### **Kegunaan Penelitian**

1. Bagi produsen, khususnya sebagai bahan informasi, pedoman, dan bahan belajar mengenai nilai tambah yang diperoleh dalam meningkatkan pengembangan dari usaha home industry noerlen.

2. Bagi pemerintah, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan salah satu sumber agar pemerintah dapat membina, memberdayakan, dan mengembangkan UMKM masyarakat sehingga lebih maju dan memiliki potensi untuk bersaing.
3. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan pengalaman Penelitian ini sebagai langkah awal dalam penerapan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh selama perkuliahan, serta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana (S1) di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

## TINJAUAN PUSTAKA

### **Agroindustri**

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut.

Secara umum agroindustri adalah sebuah ilmu yang akan mempelajari bagaimana pengembangan industrialisasi pada dasarnya akan banyak mempelajari tentang *industry* dan teknologi yang digunakan untuk mengolah hasil pertanian atau istilahnya pasca panen. Produk-produk yang dihasilkan dari sektor agroindustri yaitu merupakan produk jadi yang siap digunakan sehari-hari maupun produk yang setengah jadi yang dikembangkan dari berbagai hasil pertanian.

Agroindustri merupakan bagian dari kompleks *industry* pertanian sejak produksi bahan pertanian primer, *industry* pengolahan atau transformasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Pengolahan tersebut meliputi proses bahan nabati yang berasal dari tanaman, atau hewani yang dihasilkan oleh hewan. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi. Dengan demikian dari uraian diatas menunjukkan bahwa Agroindustri pengolahan hasil pertanian, mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Dapat meningkatkan nilai tambah
- b. Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan atau digunakan atau dimakan

- c. Meningkatkan daya saing
- d. Menambah pendapatan dan keuntungan produsen

### **Markisa**

Tanaman markisa *Passiflora edulis* Sims. merupakan salah satu diantara banyak jenis buah markisa di Indonesia. Markisa berasal dari daerah tropis dan sub tropis. Di Indoneisa terdapat dua jenis markisa yaitu markisa ungu (*Passiflora edulis* Sims.) yang tumbuh di dataran tinggi dan markisa kuning (*Passiflora flavicarva*) yang tumbuh di dataran rendah. Beberapa yang menjadi sentra produksi markisa ini antara lain Sumatera Utara dan Sulawesi Selatan. Buah markisa tumbuh dengan merambat dan menjalar hingga 20 meter atau lebih. Dalam memproduksi hasil olahannya untuk dijadikan produk olahan sirup markisa bahan baku utama yang dibutuhkan adalah buah markisa ungu.

Pada umumnya diketahui bahwa buah markisa segar memiliki kelemahan yaitu mudah rusak yang akan mengakibatkan penurunan kualitas apabila tidak segera dijual atau diolah setelah pemanenan. Peningkatan nilai ekonomi buah markisa dapat dilakukan dengan cara mengolah buah markisa tersebut menjadi beberapa macam produk olahan dari buah itu sendiri seperti pada daging buah markisa dapat diolah menjadi sirup markisa ataupun selai markisa sedangkan limbah dari buah markisa yaitu kulit buah markisa itu sendiri dapat dijadikan campuran pakan untuk konsumsi oleh kambing kacang.

### **Pengolahan Buah Markisa**

Buah markisa dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti pure, sirup, selai dan limbah dari buah markisa yaitu kulit buah markisa itu sendiri dapat dijadikan kerajinan tangan. Buah markisa yang sudah masak, selain bisa

dimakan langsung atau dibuat jus, ternyata bisa dimanfaatkan menjadi olahan bervariasi dan meningkatkan harga jual. Proses pembuatan olahan buah markisa cukup sederhana. Untuk sirup, buah markisa diambil isi buahnya lalu diblender dan disaring kemudian sari buahnya dicampur dengan takaran gula dan direbus hingga mendidih. Biasanya buah markisa ungu (*Passiflora edulis* Sims.) adalah bahan baku utama dalam pembuatan sirup markisa.

### **Analisis Nilai Tambah**

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi tersebut. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Kementrian Keuangan Republik Indonesia, 2012). Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input yang diperlukan pada suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas dapat dilihat dari adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut, yaitu perubahan bentuk, tempat, dan waktu.

Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolahan) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produksi, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsure tenaga kerja. Faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain. Komponen pendukung dalam analisis nilai tambah, yaitu faktor konversi,

faktor koefisien tenaga kerja, dan nilai produk. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input. Faktor koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input. Nilai produk menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan sampel (Santosa dan Agni, 2014).

Metode yang umum digunakan dalam mengukur nilai tambah adalah Metode Hayami. Hayami menerapkan analisis nilai tambah pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder merupakan kegiatan produksi yang mengubah bentuk produk primer menjadi produk turunan. Kelebihan dari analisis metode nilai tambah Hayami adalah: (1) lebih tepat digunakan untuk proses pengolahan produk-produk pertanian, (2) dapat diketahui produktivitas produksi (rendemen dan efisiensi tenaga kerja), (3) dapat mengetahui balas jasa bagi pemilik-pemilik faktor produksi, (4) dapat dimodifikasi untuk nilai tambah selain subsistem pengolahan.

Sedangkan kelemahan dari metode Hayami yaitu : (1) pendekatan rata-rata tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku, (2) tidak dapat menjelaskan nilai output atau produk sampingan, (3) sulit menentukan pembanding yang dapat digunakan untuk mengatakan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak. Selain itu, analisis nilai tambah dengan metode Hayami juga menghasilkan beberapa informasi penting yaitu :

1. Perkiraan nilai tambah (dalam rupiah)
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi (dalam persen)
3. Imbalan jasa tenaga kerja (dalam rupiah)



4. Bagian tenaga kerja (dalam persen)
5. Keuntungan yang diterima perusahaan (dalam rupiah)
6. Tingkat keuntungan perusahaan (dalam persen)

Analisis nilai tambah menunjukkan bagaimana kekayaan perusahaan diciptakan melalui proses produksi, dan bagaimana distribusi dari kekayaan tersebut dilakukan. Melalui informasi ini dapat dianalisis unit atau faktor mana dari proses produksi tersebut yang menghasilkan atau menaikkan nilai tambah, atau sebaliknya. Di samping itu, analisis nilai tambah bermanfaat untuk merencanakan peningkatan produktivitas melalui pengalokasian sumber-sumber daya, perbaikan metode kerja, serta lebih mengefesienkan penggunaan masukan. Hasil analisis ini dapat juga digunakan untuk melihat tingkat efisiensi yang dicapai dan penggunaan atau pemanfaatan investasi perusahaan. Dengan analisis nilai tambah dapat pula dilihat hubungan antara produktivitas tenaga kerja, modal, profitabilitas perusahaan (Manulang, 1990).

### **Biaya**

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk yang siap dipasarkan. Ada juga yang menyebutkan biaya produksi adalah akumulasi biaya yang diperlukan dalam proses produksi, mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya dalam usaha agroindustri terdiri dari biaya variable dan biaya tetap,

- a. Biaya tetap (*fixed costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input- input tetap dalam proses produksi jangka pendek. Perlu dicatat bahwa penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas

output yang diproduksi. Dalam jangka panjang yang termasuk biaya tetap adalah biaya untuk membeli mesin dan peralatan, pembayaran upah dan gaji tetap untuk tenaga kerja.

- b. Biaya variabel (*variable costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input–input variabel dalam proses produksi jangka pendek perlu diketahui yang bahwa penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang di produksi dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi, pada umumnya semakin besar pula biaya variabel yang digunakan. Dalam jangka panjang, yang termasuk biaya variabel adalah biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain – lain sebagainya.

### **Pendapatan**

Dalam pengertian umum pendapatan adalah hasil dari penjualan faktor-faktor produksi yang dimilikinya kepada sektor produksi. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pendapatan merupakan nilai dari seluruh barang dan jasa yang dihasilkan oleh suatu badan usaha dalam suatu periode tertentu.

Dengan demikian maka yang dimaksudkan dengan pendapatan jasa adalah nilai dari seluruh jasa yang dihasilkan suatu badan usaha dalam suatu periode tertentu.

Pendapatan dalam ilmu ekonomi didefinisikan sebagai hasil berupa uang atau hal materi lainnya yang dicapai dari penggunaan kekayaan atau jasa manusia bebas.

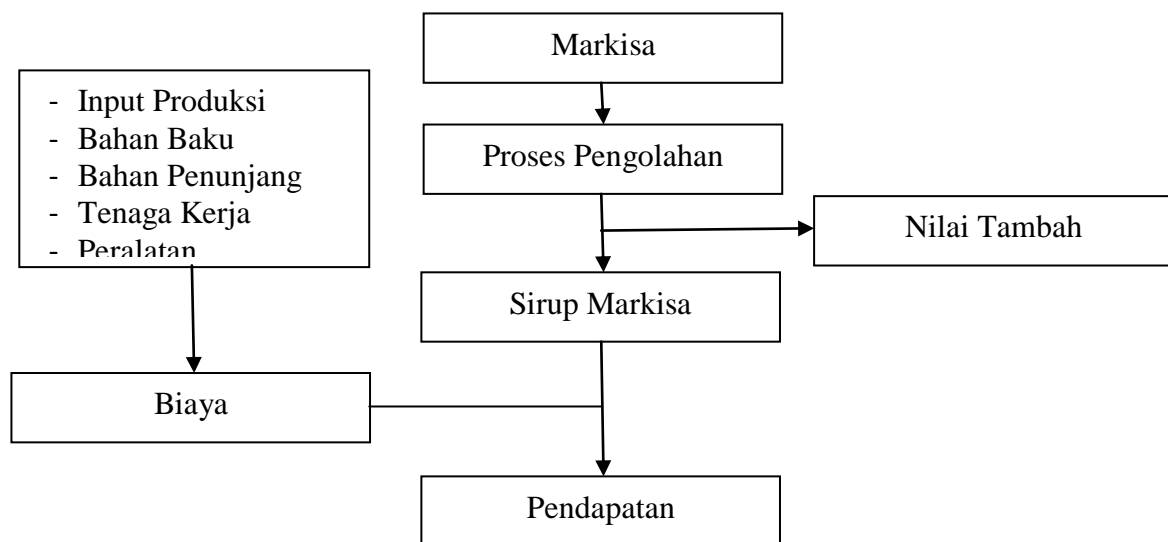
Sedangkan pedapatan rumah tangga adalah total pendapatan dari setiap rumah tangga atau sumber lain. Kondisi seseorang dapat diukur dengan menggunakan konsep pendapatan yang menunjukkan jumlah seluruh uang yang diterima oleh seseorang atau rumah tangga selama jangka waktu tertentu.

## **Kerangka Pemikiran**

Agroindustri merupakan salah satu pengolahan bahan baku pertanian, proses yang digunakan mencakup perubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi. Buah-buahan memiliki sifat mudah rusak sehingga umur simpan relatif pendek. Masa simpan buah harus diperpanjang dengan cara mengolah buah segar menjadi produk turunan dengan melalui proses pengolahan dan pengawetan sehingga buah tersebut menjadi tahan lama. Pada umumnya diketahui bahwa buah markisa segar memiliki kelemahan yaitu mudah rusak yang akan mengakibatkan penurunan kualitas apabila tidak segera dijual atau dioalah setelah pemanenan. Peningkatan nilai ekonomi buah markisa dapat dilakukan dengan cara mengolah buah markisa tersebut menjadi beberapa macam produk olahan dari buah itu sendiri.

Salah satu daerah di Sumatera Utara yang mengembangkan industry pengolahan buah markisa yaitu berada di Wilayah Kota Medan. Usaha pengolahan sirup markisa ini memiliki karakteristik usaha tersendiri karena memiliki proses pengolahan dan penggunaan faktor produksi yang berbeda. Faktor-faktor produksi yang digunakan mulai dari tenaga kerja, peralatan produksi, bahan-bahan tambahan dan lain-lain yang merupakan bagian dari proses pembuatan sirup. Usaha ini juga memiliki kapasitas produksi tersendiri berdasarkan penggunaan bahan baku, yang diolah selama prose produksi. Karakteristik tersebut dapat menimbulkan struktur biaya dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah markisa tersebut sehingga dapat menambah pendapatan produsen.

Dari hasil pengolahan buah markisa tersebut kemudian dihitung besarnya nilai tambah dari output dengan memperhatikan berbagai komponen penting dalam pengolahan yaitu : nilai output, biaya bahan baku, dan biaya penunjang lainnya yang menjadi penentu besarnya nilai tambah yang dihasilkan yang dapat dianalisis dengan menggunakan metode Hayami. Dalam penelitian ini, penulis ingin mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dan besarnya pendapatan dari pengolahan buah markisa tersebut. Secara umum berikut adalah kerangka pemikiran masalah pada penelitian ini :



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

### Penelitian Terdahulu

Hamidi (2016) melakukan penelitian dengan judul analisis nilai tambah agroindustri abon ikan patin di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (studi kasus pada CV. Graham pratama fish). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh setelah patin segar diolah menjadi abon ikan patin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan abon ikan patin sebesar Rp. 12.121,83/kg. Bagian tenaga kerja pada agroindustri abon sebesar 12,37%.

Keuntungan yang didapat sebesar Rp. 10.621,63 dengan tingkat keuntungan sebesar 27,71%.

Soehyono dkk (2014) melakukan penelitian dengan judul analisis usaha dan nilai tambah agroindustri tempe (studi kasus di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan R/C agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar, dan besarnya nilai tambah agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, rata-rata besarnya biaya agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 492.425,58; rata-rata besarnya penerimaan agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 703.294,12; rata-rata besarnya pendapatan agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 210.868,54 dan rata-rata besarnya R/C agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar adalah sebesar 1,43. Rata-rata besarnya nilai tambah agroindustri tempe di Kelurahan Banjar Kecamatan Banjar Kota Banjar adalah sebesar Rp 5.331,64 per kilogram.

Arum dkk (2017) melakukan penelitian dengan judul kelayakan usaha dan nilai tambah agroindustri tempe. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kelayakan agroindustri tempe dan menganalisis nilai tambah agroindustri tempe untuk melihat seberapa besar keuntungan yang diperoleh. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa agroindustri tempe di PT berbagai skala produksi (besar, sedang, kecil) secara umum menguntungkan dan layak untuk

dikembangkan. Agroindustri tempe dalam penelitian ini memberikan nilai tambah yang cukup tinggi, meski masih menggunakan relatif sederhana teknologi dan modal terbatas.

Noviantri dkk (2015) melakukan penelitian dengan judul analisis rantai pasok dan nilai tambah agroindustri kopi luwak di Provinsi Lampung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola alir rantai pasok pada agroindustri kopi luwak, efisiensi pemasaran kopi luwak, dan nilai tambah pada agroindustri kopi luwak di Provinsi Lampung. Hasil penelitian ini membuktikan bahwa stakeholder yang terlibat dalam pasokan rantai agroindustri Kopi Luwak di Provinsi Lampung ini terdiri dari petani kopi, pedagang, penjual biji kopi mentah, industri agro Kopi Luwak, pedagang grosir, pengecer, eksportir, dan konsumen. Distribusi yang paling efisien adalah distribusi Kopi Luwak ke konsumen, dengan persentase efisiensi pemasaran sebesar 31,62 persen. Nilai tambah dari pengolahan satu kilogram biji kopi mentah menjadi biji kopi luwak, biji kopi luwak menjadi bubuk kopi luwak, kopi kacang menjadi bubuk kopi luwak adalah Rp 67.123,95, Rp 78.887,87, dan Rp 42.666,01 nilai tersebut menunjukkan bahwa agroindustri kopi luwak tersebut menguntungkan.

Imran dkk (2014) melakukan penelitian dengan judul analisis nilai tambah keripik ubi kayu di UKM Barokah kabupaten Bone Bolango. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan, efisiensi dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu dan menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu di UKM keripik barokah. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada agroindustri tersebut maka dapat diperoleh kesimpulan yaitu agroindustri pengolahan keripik ubi kayu

membrikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp. 6.115.500 per lima kali proses produksi selama satu bulan. Efisiensi usaha pengolahan ubi kayu mentah menjadi keripik ubi kayu adalah sebesar 2,20. Hal ini berarti pengolahan ubi kayu menunjukan sudah efisien. Pengolahan ubi kayu tersebut memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp. 37.555,55/Kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp. 33.800/JKO.

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penentuan Lokasi Penelitian**

Pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan memilih tempat penelitian yaitu Toko Noerlen Medan, secara sengaja (*purposive sampling*). Seperti yang telah diketahui *purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2015). Toko Noerlen berada di jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara. Dengan pertimbangan bahwa Noerlen merupakan sentra produsen produk olahan sirup markisa dan selai markisa di Kota Medan.

### **Metode Penentuan Sampel**

Metode penentuan sampel dilakukan dengan menggunakan *Purposive Sampling Method* yaitu teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu, dimana pemilihan sampel berdasarkan kriteria yang telah ditentukan untuk mendapatkan data yang sesuai. Dalam penelitian ini yang dijadikan responden adalah pemilik usaha Noerlen, usaha ini mengelolah buah markisa menjadi sirup markisa, usaha ini sudah cukup lama melakukan kegiatan produksi pengolahan yang cukup rutin, usaha ini berada di Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara.

### **Metode Pengumpulan Data**

Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pengumpulan data primer. Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, observasi dari suatu obyek dan kuesioner.



- a. Wawancara, dalam penelitian survey dilakukan oleh peneliti dengan cara merekam jawaban atas pertanyaan yang telah diberikan ke responden. Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur dan dapat dilakukan dengan melalui tatap muka (*face to face*) maupun dengan menggunakan telpon, atau internet.
- b. Observasi, dapat diartikan sebagai pengamatan terhadap pola perilaku manusia dalam situasi tertentu, untuk mendapatkan informasi tentang fenomena yang diinginkan. Observasi merupakan proses untuk memperoleh data dari tangan pertama dengan mengamati orang, atau proses kerja suatu produk di tempat pada saat dilakukan penelitian.
- c. Kuesioner, teknik pengumpulan data dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Teknik ini merupakan teknik yang efisien bila penelitian tahu dengan pasti variable yang akan diukur dan apa yang harus diharapkan kepada responden.

Metode data primer yang dilakukan dengan pencarian fakta dan interpretasi yang tepat terhadap usaha Noerlen di kota Medan. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik usaha dengan menggunakan kuisisioner panduannya.

### **Metode Analisis Data**

Untuk menjawab permasalahan 1 dalam penelitian ini dengan menggunakan metode hayami, dimana pada masalah 1 untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan. Sedangkan pada masalah 2 untuk mengetahui pendapatan pengusaha dalam pembuatan sirup markisa.

### **Analisis Nilai Tambah**

Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode Hayami.

Metode Hayami digunakan karena merupakan metode terbaik untuk menghitung nilai tambah berdasarkan penelitian-penelitian mengenai nilai tambah yang sudah dilakukan. Metode Hayami memberikan informasi mengenai nilai output, nilai tambah, Dalam menghitung nilai tambah semua komponen yang diperlukan harus dikonversikan per jumlah bahan baku yang diolah dalam satu kali produksi.

mengetahui besar nilai tambah dari proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa maka digunakan rumus perhitungan dengan menggunakan rumus yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

$$NT = f(K, B, T, H, U, h, L)$$

Keterangan :

K = kapasitas produksi (Kg)

B = jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

T = jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan (Orang)

H = harga output (Rp/Kg)

U = upah kerja (Rp)

h = harga bahan baku (Rp/Kg)

L = nilai input lain (Rp)

Table 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Untuk Pengolahan Buah Markisa Menggunakan Metode Hayami

No	Variable Output, input, harga	Nilai
1.	Output (Kg)	(1)
2.	Input (Kg)	(2)
3.	Input tenaga kerja (HOK)	(3)
4.	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK)	$(5) = (3) / (2)$
6.	Harga output (Rp/Kg)	(6)
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)
<b>Pendapatan dan keuntungan</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)
10.	Nilai output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11.	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$
<b>Balas jasa untuk faktor produksi</b>		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
	c. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$

Sumber : Metode Hayami, 1987 dalam Febriyanti dkk, 2017

Kriteria penilaian nilai tambah menurut Mumpuningsih dalam (Rahmi, 2019) sebagai berikut :

1. Jika nilai tambah  $>0$  dapat diartikan agroindustri tersebut memberikan nilai tambah yang positif.
2. Jika nilai tambah  $<0$  dapat diartikan agroindustri tersebut memberikan nilai tambah yang negatif.

Rasio nilai tambah merupakan dasar nilai produktifitas. Rasio dapat digunakan untuk mengukur kemajuan yang dicapai dalam produktifitas. Menurut Kipdiyah dalam (Arianti, 2019) Kategori nilai tambah sebagai berikut :

1. Nilai tambah dapat dikatakan rendah jika rasio nilai tambah  $< 15\%$ .
2. Nilai tambah dapat dikatakan sedang jika rasio nilai tambah  $15-40\%$ .

### **Pendapatan**

Tingkat pendapatan pada agroindustri berbahan baku buah markisa di Kota Medan, khususnya sirup markisa dapat dianalisis menggunakan analisis pendapatan. Pendapatan dapat ditentukan dengan cara mengurangi penerimaan total dengan biaya total. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

- a. TR (*total revenue*) : Penerimaan total
- b. Q (*quantity*) : jumlah unit yang dijual
- c. P (*price*) : harga jual

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

- a. TC (*total cost*) :keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan
- b. TFC (*total fixed cost*) : total biaya tetap
- c. TVC (*total variable cost*) : total biaya variable

Sehingga untuk menghitung pendapatan dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

- $\Pi$  : pendapatan
- TR : penerimaan total
- TC : biaya total

Melalui analisis tersebut dapat diketahui berapa tingkat pendapatan yang diperoleh dari usaha agroindustri berbahan baku buah markisa di Kota Medan. Apabila penerimaan total lebih besar dibandingkan biaya total maka agroindustri berbahan baku markisa tersebut menguntungkan. Namun apabila penerimaan total lebih kecil dibandingkan biaya total maka usaha agroindustri tersebut mengalami kerugian. Analisis pendapatan ini juga dapat mengukur serta menganalisa nilai efisinesi dari pendapatan usaha tersebut. Ada beberapa kriteria cara untuk mengukur dan melihat apakah usaha tersebut layak atau tidak, apabila nilai R/C rasio  $>1$  dapat diartikan usaha tersebut menguntungkan, dan jika R/C rasio  $<1$  maka dapat diartikan usaha tersebut tidak menguntungkan.

## Defenisi dan Batasan Operasional

### Defenisi

1. Buah markisa yang diolah adalah buah markisa ungu (*Passiflora edulis* Sims.)
2. Sirup markisa merupakan produk olahan dari buah markisa
3. Produksi sirup markisa adalah produk olahan dari buah markisa menjadi sirup markisa yang dihitung dalam ukuran Kg dan jumlah sirup yang dihasilkan dalam satu kali proses.
4. Agroindustri adalah industry yang mengelola komoditas pertanian primer menjadi produk olahan.
5. Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi tersebut.
6. Metode yang umum digunakan dalam mengukur nilai tambah adalah Metode Hayami. Hayami menerapkan analisis nilai tambah pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder merupakan kegiatan produksi yang mengubah bentuk produk primer menjadi produk turunan.
7. Biaya adalah nilai ekonomis yang dikeluarkan oleh produsen untuk mengadakan proses pengolahan mulai dari pembelian bahan baku dan penunjang, upah tenaga kerja, dan biaya-biaya lain sampai menghasilkan produk baru yang siap dipasarkan.
8. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung dalam satuan rupiah per produksi.

9. Tenaga kerja adalah orang yang berkerja untuk membantu kegiatan dalam proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa.

#### Batasan

1. Penelitian ini dilakukan di UMKM Noerlen
2. Bahan penunjang yang digunakan untuk membantu proses pembuatan sirup markisa adalah pemotong, pengorek, blender, penyaringan, panci dan lainnya.
3. Perhitungan pendapatan yang dilakukan pada home industri Noerlen adalah perhitungan pendapatan dalam satu tahun produksi.
4. Daerah penelitian dilaksanakan di jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara.
5. Sampel dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Noerlen sirup markisa yang berada di jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara.
6. Jumlah populasi yang dijadikan sampel penelitian sebanyak 1 orang melainkan hanya produsennya saja.
7. Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah markisa segar menjadi sirup markisa.

## DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

### Letak dan Luas Daerah

Kecamatan Medan Baru merupakan salah satu Kecamatan di Kota Medan yang mempunyai luas sekitar 5,41 km<sup>2</sup>. Dari 6 kelurahan di Kecamatan Medan Baru, kelurahan Padang Bulan memiliki luas wilayah yang terluas yaitu sebesar 1,68 km<sup>2</sup> sedangkan kelurahan Darat mempunyai luas terkecil yaitu 0,28 km<sup>2</sup>. Adapun batas-batas wilayah di Kecamatan Medan Baru dan luas wilayah setiap kelurahan di Kecamatan Medan Baru yaitu sebagai berikut :

Table 2. Letak dan Luas Geografis Kecamatan Medan Baru Tahun 2018

	Luas Wilayah	5.41 Km <sup>2</sup>
1	Letak diatas Permukaan Laut	31 Meter
2	Terletak antara :	
	Lintang Utara	03,5534
	Lintang Selatan	
	Bujur Timur	98,6584
3	Perbatasan dengan :	
	Sebelah Utara	Kec. Medan Petisah
	Sebelah Selatan	Kec. Medan Selayang
	Sebelah Barat	Kec. Medan Sunggal
	Sebelah Timur	Kec. Medan Polonia
4	Jarak kantor camat ke kantor walikota medan	6,1 Km

Sumber : Kantor Camat Medan Baru Tahun 2019

### Home Industri Noerlen

Usaha sirup markisa Noerlen didirikan pada tahun 1985 pertama kali oleh ibu Hj. Noerlen, yang diberi nama “Markisa Asli Family”. Ibu Hj. Noerlen memiliki hobi yaitu memasak, membuat kue, serta membuat minuman. Pada tahun 1985 beliau memulai merintis usaha industry rumahan ini hanya untuk



pengisi waktu luang serta menambah pemasukan keluarga. Ibu Hj. Noerlen mencoba membuat sirup markisa asli dan belajar secara otodidak dengan banyak membaca serta berusaha sampai mendapatkan hasil yang sempurna.

Ibu Hj. Noerlen memasarkan produknya dengan cara memebawa produk tersebut ke pengajian, arisan, serta menjual langsung ke kerabat dan teman-teman. Usaha ini berkembang dari mulut kemulut sejalan dengan meningkatnya permintaan pasar dan penangannya dari usaha sambilan menjadi usaha yang ditangani dengan penuh perhatian. Berbagai macam suka duka yang dilalui sampai akhirnya usaha ini mengalami kemunduran, tetapi semangat, keyakinan dan cita-cita beliau tidak pernah luntur sampai akhir hayatnya diusia 77 tahun.

Dipenghujung tahun 2007 Ibu Hj. Noerlen memutuskan untuk beristirahat dan mewariskan usaha kepada anak permpuannya yang bernama Rachmi Novianti atau lebih dikenal dengan Ibu Mimi. Ditangan belia usaha ini mengalami banyak perubahan dari pemikiran usaha tradisional hingga menjadi kewirausahaan. Berbagai hal dilakukan oleh Ibu Mimi untuk mempertahankan dan meningkatkan eksistensi markisa asli family dengan merk Noerlen. Perubahan nyata yang dilakukan ibu Mimi yaitu pengembangan produk dan ekspansi pasar hingga kepulau jawa serta menjadikan media online sabagai wadah pemasarnnya. Perjuangan ibu Mimi membuahkan hasil yang memuaskan terbukti dengan tembusnya markisa Noerlen dipasaran kota-kota besar seperti Ja Bandung, Surabaya, Yogyakarta, Padang dan kota lainnya.

### **Karakteristik Sampel**

Karakteristik sampel dalam penelitian ini yaitu sampel tersebut sebagai sumber data atau sebagai informan yang memenuhi kriteria yang menguasai,

memahami, berkecimpung atau terlibat dalam objek yang diteliti. Dalam penelitian ini yang dijadikan sampel yaitu pemilik usaha Noerlen, yang mengolah buah markisa menjadi sirup markisa ini menjadi pencaharian utamanya.

Tabel 3. Karakteristik Sampel

No.	Karakteristik	Keterangan
1.	Usia Responden (Tahun)	50
2.	Tingkat Pendidikan (Tahun)	12
3.	Jumlah Tanggungan (Jiwa)	3
4.	Lama Berusaha (Tahun)	35

*Sumber : Data Primer 2020*

Dari Table 3 diatas dapat dikemukakan bahwa :

1. Usia Responden (Tahun)

pemilik usaha sirup markisa noerlen yaitu 50 tahun. Umur atau usia merupakan salah satu karakteristik yang dapat menunjukkan tingkat produktivitas maupun kemampuan fisik dalam berusaha, sehingga usia dapat mempengaruhi penurunan atau peningkatan kemampuan fisik, pikiran, atau mental seseorang. Menurut departemen tenaga kerja menyatakan umur produktif adalah umur antara 17-55 tahun (Hamidah dkk, 2015). Dari table diatas dapat dilihat bahwa pemilik usaha sirup markisa noerlen berumur 50 tahun dan dapat disimpulkan bahwa responden tersebut masih tergolong produktif dalam menjalankan usahanya.

2. Tingkat Pendidikan (Tahun)

Dilihat dari tingkat pendidikan yang dijalani oleh pemilik usaha yaitu 12 tahun, ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan dari responden yaitu tingkat SMA. Pendidikan merupakan salah satu faktor penting, hal tersebut dapat mempengaruhi pengembangan usaha yang telah mereka jalani karena semakin

tinggi jenjang pendidikan maka semakin tinggi pula cara berfikir didalam setiap pengambilan keputusan.

### 3. Jumlah Tanggungan (Jiwa)

Pemilik usaha Noerlen yang sekaligus menjadi sampel dalam penelitian ini memiliki jumlah tanggungan sebanyak 3 orang yang dapat dilihat pada Tabel 4 diatas. Yang termasuk kedalam tanggungan tersebut meliputi Ayah, Ibu, dan Anak.

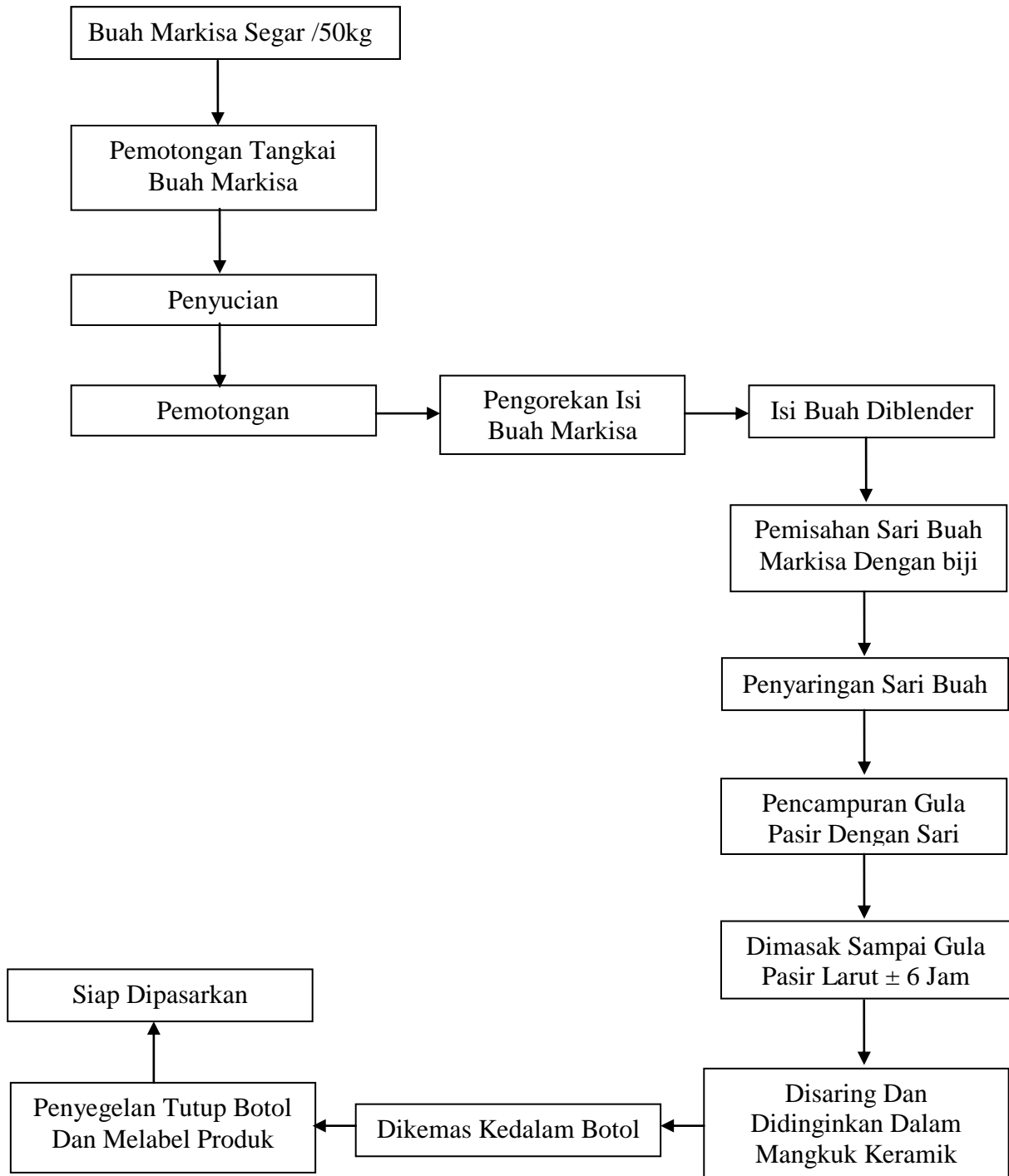
### 4. Lama Berusaha (Tahun)

Pengalaman berusaha dalam penelitian ini yaitu lamanya pengusaha noerlen menjalankan usahanya. Semakin lama pengalaman usahanya, maka akan semakin baik pula dlam membuat keputusan untuk meningkatkan pendapatan bagi responden. Pada table diatas dapat dilihat bahwa pengalaman lama berusaha responden yaitu 35 tahun artinya usaha sirup markisa noerlen ini sudah cukup lama diusahakan, bahkan sudah menjadi usaha turun-temurun dalam keluarga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pembuatan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa

Langkah-langkah proses pembuatan buah markisa menjadi sirup markisa adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Skema Diagram Proses Pembuatan Sirup Markisa Pada Usaha Noerlen

1. Pemotongan tangkai buah markisa segar sebanyak 50 Kg.
2. Buah markisa yang telah dipotong tangkainya lalu dicuci sebanyak 3 (tiga) kali hingga tidak ada lagi kotoran dibuah markisa tersebut.
3. Setelah dicuci sebanyak 3 kali, lalu buah markisa tersebut ditiriskan selama 1 (satu) jam.
4. Setelah buah markis ditiriskan, lalu potong ujung buah markisa tersebut untuk dikeluarkan isi buah markisa.
5. Setelah dilakukan pemotongan ujung dari buah markisa tersebut, lalu di lakukanlah pengorekan buah markisa dengan menggunakan mesin pengorek buah yang ada di Noerlen.
6. Isi buah markisa yang telah melalui mesin pengorekan selanjutnya akan di blender dan dilanjutkan dengan pemisahan sari buah markisa dengan biji markisa dengan menggunakan mesin.
7. Sari buah yang telah dipisahkan dari biji markisa selanjutnya akan dimasak dengan cara disteam selama 6 jam dan ditambahkan gula dengan perbandingan 1 liter sari buah markisa yang didapat maka 2 Kg gula yang akan dicampurkan kedalam sari buah markisa tersebut.
8. Setelah dimasak selama 6 jam lalu didinginkan didalam mangkuk keramik minimal 8 jam.
9. Setelah dilakukan pendinginan selama 8 jam, lalu dikemas kedalam botol dan dilakukan penyegelan serta diberikan lebel produk.

### **Nilai Tambah Buah Markisa**

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu barang atau komoditas yang sudah melewati proses pengangkutan, penyimpanan dan juga pengolahan

yang merupakan tahapan dalam proses produksi. Noerlen membeli bahan baku buah markisa Brastagi melalui pedagang pengumpul yang membawakan buah markisa segar tersebut ke toko Noerlen. Pembelian bahan baku ini hanya dilakukan pada saat stock sirup sudah menipis, maka bahan baku yang dibeli hanya untuk sekali produksi saja. Setelah pembelian bahan baku selesai maka buah markisa tersebut akan langsung di bawakan ke tempat proses produksi agar buah markisa tersebut dapat langsung di olah menjadi sirup markisa.

Proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Perhitungan nilai tambah dapat menggunakan Metode Hayami untuk mengetahui dan memperkirakan sejauh mana bahan baku mengalami perubahan menjadi input yang memiliki nilai dari proses pengolahan tersebut. Nilai tambah dilakukan dengan melihat berbagai komponen utama yang berpengaruh dalam perhitungan antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan dapat dilihat pada Table 4 berikut :

Tabel 4. Hasil Perhitungan Nilai Tambah dari Olahan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa

No	Variable Output, input, harga	Nilai
1.	Output (L)	25
2.	Input (Kg)	50
3.	Input tenaga kerja (HOK)	5
4.	Faktor konversi	0,5
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,1
6.	Harga output (Rp/L)	140.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	90.000
<b>Pendapatan dan keuntungan</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	25.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	26.548,74
10.	Nilai output (Rp/L)	70.000
11.	c. Nilai tambah (Rp/L)	18.541,26
	d. Rasio nilai tambah (%)	26,48
12.	c. Pendapatan tenaga kerja (Rp/L)	9000
	d. Pangsa tenaga kerja (%)	48,54
13.	c. Keuntungan (Rp/Kg)	9.541,26
	d. Tingkat keuntungan (%)	51,45
<b>Balas jasa untuk faktor produksi</b>		
14.	Marjin (Rp/Kg)	45.000
	d. Pendapatan tenaga kerja (%)	20
	e. Sumbangan input lain (%)	58,99
	f. Keuntungan pemilik perusahaan (%)	21,20

*Sumber: Data Primer 2020*

Dari hasil perhitungan nilai tambah yang terdapat pada Tabel 4, diketahui bahwa hasil produksi atau output untuk satu kali produksi sirup markisa noerlen adalah sebanyak 25 kg dengan penggunaan bahan baku sebesar 50 kg buah markisa untuk satu kali produksi. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini

adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi buah markisa menjadi sirup markisa sebanyak 5 orang dimana tenaga kerja tersebut terbagi 2 orang tenaga kerja laki-laki dan 3 orang tenaga kerja perempuan. Selanjutnya faktor konversi merupakan hasil yang didapat dari pembagian hasil produksi (output), perhitungan ini bertujuan untuk membandingkan kandungan bahan baku dan bahan penunjang lainnya sehingga didapatkan hasil sebesar 0,5. Untuk koefisien tenaga kerja pada penelitian ini didapat sebesar 0,1. Koefisien tenaga kerja mencerminkan berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mengolah bahan baku serta menggambarkan produktivitas tenaga kerja pada suatu usaha. Dan harga output yang didapat dari produk buah markisa noerlen menjadi sirup markisa noerlen yaitu Rp. 140.000/L. Dengan upah tenaga kerja pengolah buah markisa menjadi sirup markisa adalah sebesar Rp. 90.000 perhari nya.

Adapun harga bahan baku buah markisa adalah Rp. 25.000/kg, dengan sumbangan input lain buah markisa yaitu sebesar Rp. 26.548,74, sumbangan input lain pada pengolahan buah markisa ini terdiri dari biaya penyusutan peralatan, biaya bahan baku pendukung, biaya listrik dan air, serta biaya lainnya kecuali biaya bahan baku serta biaya tenaga kerja . Nilai output yang didapat dari hasil kalian antara faktor konversi dan harga output maka nilai output yang didapat adalah Rp. 70.000, selanjutnya nilai tambah dari buah markisa menjadi sirup markisa, berdasarkan pengolahan satu kilogram buah markisa dengan unsur sumbangan input lain maka menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 18.541,26 perkilogram bahan baku. Jika nilai tambah  $>0$  maka dapat diartikan agroindustri tersebut memberikan nilai tambah yang positif.



Rasio nilai tambah yang didapat dari pembagian antara hasil nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam hasil persen (%) yaitu sebesar 26,48%. Jika rasio nilai tambah yang didapat berkisaran antara 15-40% maka nilai tambah pada suatu produk dapat dikategorikan sedang. Hal ini dikarenakan home industry Noerlen masih menggunakan teknologi yang sederhana, adapun beberapa peralatan yang meruapakan teknologi modern tetapi hanya beberapa saja, dan lebih cenderung masih menggunakan tenaga kerja manusia.

Selanjutnya pendapatan tenaga kerja pada Tabel 5 sebesar Rp. 9000, pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap pengolahan satu kilogram bahan baku dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh 48,54%. Selanjutnya keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dan pendapatan tenaga kerja, home industri sirup markisa noerlen ini memperoleh keuntungan sebesar Rp. 9.541,26, dengan tingkat keuntungan sebesar 51,45%. Jika tingkat keuntungan >50% berarti pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa mendapatkan keuntungan yang tinggi.

Pengelolaan buah markisa menjadi sirup markisa akan menghasilkan margin adalah sebesar Rp. 45.000/kg. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa sebesar 20%. Adapun pada pengolahan buah markisa ini diperlukan sumbangan input lain sebesar 58,99%. Pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa akan mengasilkan keuntungan perusahaan, keuntungan tersebut diperoleh dari hasil perbandingan keuntungan dibagikan dengan marjin lalu dikalikan 100%, maka keuntungan yang diperoleh sebesar 21,20%.

### Pendapatan Home Industri Noerlen

Pendapatan merupakan selisih antara jumlah penerimaan yang diterima dengan jumlah biaya yang dikeluarkan. Pendapatan yang diukur adalah pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa. Dalam satu kali proses produksi ada beberapa biaya-biaya yang harus dikeluarkan, demikian halnya dengan agroindustri sirup markisa noerlen ini. Noerlen memerlukan berbagai biaya dalam proses produksi yang dapat dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Besar biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh home industri noerlen terdapat pada Tabel 6 di bawah ini :

Tabel 5. Perhitungan Pendapatan Hasil Olahan Buah Markisa Menjadi Sirup Markisa Per Tahun

Biaya	Nilai satuan (Rp)
Biaya Tetap	Rp. 12.951.000
Biaya Variabel	Rp. 87.696.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp. 1.491.784
Total Biaya (TC)	Rp. 102.138.784
Penerimaan (TR)	Rp. 126.000.000
Pendapatan $\pi$	Rp. 23.861.216

*Sumber: Data Primer 2020*

Pada Tabel 5 dapat diketahui besar biaya tetap yang terdapat pada home industry noerlen yaitu sebesar Rp. 12.951.000. Dan besar biaya variabel yang tertera pada tabel diatas yaitu biaya variabel yang dikeluarkan oleh home industry Noerlen dalam 1 tahun produksi yaitu sebesar Rp. 87.696.000. Dalam penelitian ini besar pendapatan yang dihitung adalah besar pendapatan selama satu tahun produksi, pendapatan tersebut diperoleh dari pengurangan Total Penerimaan (TR) dengan Total Biaya (TC) maka dapat dihitung penerimaan pada usaha Noerlen dalam satu tahun produksi sebesar Rp. 23.861.216. Pada Tabel 8 dapat diketahui

bahwa nilai R/C rasio diperoleh sebesar 1,23 yang berarti nilai rasio yang didapat pada usaha Noerlen ini  $>1$ , maka usaha yang dijalankan tersebut menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan perhitungan nilai tambah dan pendapatan pada penelitian yang dilakukan di Home Industri Noerlen yang terletak di Jalan Sei Tuan No. 8 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa memberikan nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp. 18.541,26 per sekali produksi, dengan rasio nilai tambah sebesar 26,48% yang dimana dapat diartikan bahwa rasio nilai tambah pada proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dapat dikategorikan sedang.
2. Pendapatan yang diperoleh dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa pada home industry Noerlen yaitu sebesar Rp. 23.861.216.

### **Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan dari kesimpulan maka saran yang dapat disampaikan dalam penelitian ini, yaitu :

1. Untuk memperoleh nilai tambah yang efisien terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku, sebaiknya responden melakukan proses yang lebih efisien agar nilai tambah dan pendapatan semakin meningkat
2. Untuk meningkatkan pendapatan pada usaha sirup Noerlen maka pemilik usaha harus meningkatkan skala produksi dengan tetap memperhatikan kualitas produk yang dikelola.

3. Bagi peneliti selanjutnya agar meneliti lebih lanjut mengenai nilai tambah sirup markisa Noerlen dan membahas tentang masalah lain seperti analisis pemasara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andi, dan Nuhung, I. 2006. Membangun Pertanian Masa Depan Suatu Gagasan Pembaharuan. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Arianti, Y.S., dan Lestari, R.W. 2019. Analisis Nilai Tambah Dan Startegi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun. *Jurnal Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*. Vol.3, No.2 (2019). ISSN-P : 2614-4670 ISSN-E: 2598-8174.
- Arum, W.P. dkk. 2017. Kelayakan Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe. Vol. 5, No. 2, Mei 2017.
- Bank Indonesia. 2012. Laporan Pengembangan Komoditas Produk Jenis Usaha Unggulan UMKM 2012 Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. 2003. Profil Industry Mikro Dan Kecil. Badan Pusat Statistic Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Febriyanti. dkk. 2017 analisis financial dan nilai tambah agroindustri keripik pisang skala UMKM di kota metro. *Jurnal agribisnis* Vol. 5 No. 1. Februari 2017.
- Fenny, K. 2009. Optimalisasi Output dan Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Studi Kasus di Perusahaan Cemara Sari Kelurahan Karang Sari Kecamatan Sukerejo Kotamadya Blitar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Hamidah. dkk. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Of Social Economic Of Agriculture*. Vol.4, No. 2, Desember 2014.
- Hamidi, W. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis* Vol. 18, No. 1, Juni 2016. ISSN-P: 1412-4807 ISSN O: 2503-4375.
- Herdiyandi. dkk. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioca Di Desa Negara Tengah Kecamatan Cinema Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol. 2, No. 2, Januari 2016.
- Imran, S. dkk. 2014. Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah* Vol. 1 No. 4, April-Juni 2014 ISSN: 2338- 4603.
- Kementrian Keuangan Republic Indonesia. 2012. Laporan Kajian Produk Nilai Tambah. Jakarta.

- Langitan. 1994. Analisis Nilai Tambah Produk Minuman Segar Susu Kedelai. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian IPB Bogor.
- Manulang, K. 1990. Pengukuran Produktivitas Dengan Metode Nilai Tambah . Pusat Produktivitas Nasional. Jakarta.
- Noviantri, K. dkk. 2015. Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Di Provinsi Lampung. Vol. 3, No. 1, Januari 2015.
- Nurfaida. dkk. 2018. Peningkatan Produksi Markisa Melalui Perbaikan Teknik Budidaya Tenaman Di Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto. Jurnal Pengabdian Sriwijaya 6 (1), 463-468.
- Rahman, S. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (3) 2015.
- Rahmi, I., dan Lucyana, T. 2019. Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumadeng). Vol.3 (1):17. ISSN-P : 2654-5853 ISSN-E: 2597-9426.
- Rukmana, R. 2007. Usaha Tani Markisa. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Santosa, P.B., dan Agni, K. 2014. Nilai Tambah Usaha Agroindustri Labu Menjadi Kuaci Dan Pia (Studi Kasus Industry Rumah Tangga Mugi Rahayu, Desa Getasan, Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang). Vol. 11, No. 2, Oktober 2014.
- Saragih, B. 2004. Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis dalam Pertanian Mandiri. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sari, R.M. dkk 2015. Kinerja Produksi Dan Nilai Tambah Agroindustri Emping Melinjo Di Kota Bandar Lampung. Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Vol. 3, No. 1, 2015.
- Siregar, A.E.H., dan Tumir, G. 2018. Karakteristik Morfologi Markisa (Passiflora) Di Kabupaten Karo Sumatera Utara. Universitas Negeri medan, 12 Oktober 2018. ISSN 2656-1670.
- Soehyono, F. dkk. 2014. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe (Suatu Kasus Di Kelurahan Banja R Kecamatan Banjar Kota Banjar). Jurnal Mahasiswa Agroinfo Galuh. Vol. 1, No. 1, September 2014.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian dan Pengembangan. Penerbit Alfabeta. Yogyakarta.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biaya Tetap Home Industri Noerlen Per Tahun

Biaya Tetap	Unit	Harga/Unit	Jumlah
1. Pisau	2	Rp. 10.000	Rp. 20.000
2. Telenan	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000
3. Ember	1	Rp. 28.000	Rp. 28.000
4. Centong Stainless	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
5. Panci 25 L	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000
6. Gelas Ukur Plastik	1	Rp. 28.000	Rp. 28.000
7. Blender	1	Rp. 110.000	Rp. 110.000
8. Kompor Gas	1	Rp. 250.000	Rp. 250.000
9. Mangkok Keramik	2	Rp. 50.000	Rp. 50.000
10. Mesin Korek Buah	1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
11. Mesin Pulper	1	Rp. 10.500.000	Rp. 10.500.000
12. Listrik dan Air	1 bulan	Rp. 550.000	Rp. 550.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 12.916.000</b>	<b>Rp. 12.951.000</b>

*Sumber : Data Primer 2020*



**Lampiran 2. Biaya Variabel Pertahun Pada Home Industry Noerlen Per Tahun**

<b>Biaya Variabel</b>	<b>Satuan</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga/Satuan</b>	<b>Jumlah</b>
1. Buah Markisa	Kg	1.800 kg	Rp. 25.000	Rp. 45.000.000
2. Gula	Kg	1.800 kg	Rp. 13.000	Rp. 23.400.000
3. Botol / Kemasan	Pcs	900 pcs	Rp. 1.400	Rp. 1.260.000
4. Label / Stiker	Pcs	900 pcs	Rp. 600	Rp. 540.000
5. Kantong Plastik	Kg	36 kg	Rp. 18.000	Rp. 648.000
6. Gas Elpiji	Pcs	36 Pcs	Rp. 18.000	Rp. 648.000
7. Biaya Tenaga Kerja	HOK	5 orang	Rp. 90.000	Rp. 16.200.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 148.000</b>	<b>Rp. 87.696.000</b>

*Sumber : Data Primer 2020*

**Lampiran 3. Biaya Penyusutan Peralatan Home Industry Noerlen Per Tahun**

<b>No.</b>	<b>Nama Peralatan</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Umur Ekonomis</b>	<b>Biaya Penyusutan</b>
1.	Kompor Gas	1	Rp. 250.000	Rp. 250.000	6 Tahun	Rp. 41.666
2.	Panci 25 L	1	Rp. 350.000	Rp. 350.000	6 Tahun	Rp. 58.333
3.	Mangkuk Keramik	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000	5 Tahun	Rp. 10.000
4.	Centong Stainless	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000	5 Tahun	Rp. 3.000
5.	Pisau	2	Rp.10.000	Rp. 20.000	2 Tahun	Rp. 5.000
6.	Ember	1	Rp. 28.000	Rp. 28.000	2 Tahun	Rp. 14.000
7.	Telenan	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000	2 Tahun	Rp. 12.500
8.	Mesin Korek Buah	1	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000	7 Tahun	Rp. 214.285
9.	Mesin Pulper	1	Rp. 10.500.000	Rp. 10.500.000	10 Tahun	Rp. 1.050.000
10.	Gelas Ukur Plastik	1	Rp. 28.000	Rp. 28.000	5 Tahun	Rp. 28.000
11.	Blender	1	Rp. 110.000	Rp. 110.000	2 Tahun	Rp. 55.000
	Jumlah	14	Rp. 12.384.000	Rp. 12.969.000	52 Tahun	Rp. 1.491.784

*Sumber : Data Primer 2020*

#### Lampiran 4. Dokumentasi



*Gambar 3. Buah Markisa*



*Gambar 4. Buah Markisa Yang Sudah Dipotong*



*Gambar 5. Proses Pemisahan Sari Buah Markisa Dengan Biji Markisa*



*Gambar 6. Proses Pemasakan Sari Buah Markisa Dengan Gula*



*Gambar 7. Alat Penyegehan Produk Kemasan*



*Gambar 8. Sirup markisa*