

**ANALISIS NILAI TAMBAH KENTANG SEBAGAI BAHAN BAKU  
KRIPIK KENTANG KEJU  
(Studi kasus : Umkm Snack Buenda, Jln. Jawa gg. Buntu I, Kecamatan  
Medan Helvetia, Kota Medan)**

**SKRIPSI**

**Oleh:  
DIMAS PRASIDI  
1504300151  
AGRIBISNIS**



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

**ANALISIS NILAI TAMBAH KENTANG SEBAGAI BAHAN BAKU KRIPIK  
KENTANG KEJU**  
(Studi kasus : Umkm Snack Buenda, Jln. Jawa gg. Buntu I, Kecamatan Medan  
Helvetia, Kota Medan)

**SKRIPSI**

Oleh:  
**DIMAS PRASIDI**  
**1504200151**

**AGRIKULTUR**

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

Korosi Pembimbing

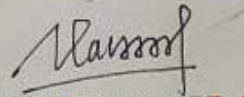
Ketua

Anggota



Ainal Mardiyah, S.P., M.Si.

Ketua



Maulina Harahap, S.P., M.Si.

Anggota

Disahkan Oleh :

Dekan



**Ir. Asritanarni Munar, M.P.**

Tanggal Lulus : 17 Juli 2020

## SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya :

Nama : Dimas Prasidi

NPM : 1504300151

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah kentang Sebagai Bahan Baku Keripik Kentang Keju di UMKM Snack Buenda jalan jawa gg buntu 1, kecamatan Medan Helvetia, kota medan adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

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

Medan, Juli 2020

Yang menyatakan



Dimas Prasidi

## **ABSTRACT**

*Dimas Prasidi, "Analysis of Added Value of Potatoes as Raw Material for Cheese Potato Chips (Case study: Umkm Snack Buenda, Jln. Jawa gg. Buntu I, Medan Helvetia District, Medan City), supervised by Ainul Mardiyah, S.P., M.Si. as chairman of the supervisory commission and Mailina Harahap, S.P., M.Si as a member of the supervisory commission.*

*Potato plants (*Solanum Tuberosum* .L) produce tubers as a vegetable commodity that is developed and has the potential to be marketed domestically and for export. Potato plants are one of the supporting crops for the food diversification program to meet the nutritional needs of the community. Agribusiness development in Indonesia can be achieved through various subsectors in the agricultural sector. One of the sub-sectors that has the potential to be developed is horticultural crops with the main commodity, namely potatoes. Potential potato commodity is developed because it has a high economic value compared to other horticultural commodities. This economic value is reflected in the relatively stable price of potatoes, high business potential, business segments that can be selected according to capital, guaranteed and certain markets, besides that potatoes have a longer shelf life than other horticultural crops. Potato chips are a snack food that prioritizes appearance (appearance), texture and color over nutritional content, so improving the quality of potato chips should be directed at increasing crunchiness or texture and improving color to make it more attractive. Each investment unit in the UMKM sector can create more job opportunities compared to the same investment in large businesses, namely in 2016 as many as 5,370, businesses with employment of 3,44,746, in 2017 as many as 5,460 businesses with employment of 3,586 .769. This study aims to analyze the added value of potato plants and the contribution of potatoes processed into cheese potato chips, knowing the added value can be used as a basis for the cheese potato chips business so that you can find out how many raw materials are used for the cheese potato chips business*

**Keywords:** *Value Added Analysis, Potato Plants , Cheese Potato Chips , Hayami Method*

## ABSTRAK

Dimas Prasidi, “Analisis Nilai Tambah Kentang Sebagai Bahan Baku Kripik Kentang Keju (Studi kasus : Umkm Snack Buenda, Jln. Jawa gg. Buntu I, Kecamatan Medan Helvetia, Kota Medan), dibimbing oleh Ainul Mardiyah,S.P., M.Si. selaku ketua komisi pembimbing dan Mailina Harahap, S.P., M.Si selaku anggota komisi pembimbing.

Tanaman kentang (*Solanum Tuberosum .L*) menghasilkan umbi sebagai komoditas sayuran yang dikembangkan dan berpotensi untuk dipasarkan di dalam negeri maupun diekspor. Tanaman kentang merupakan salah satu tanaman penunjang program diversifikasi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pengembangan agribisnis di Indonesia dapat melalui berbagai subsektor di dalam sektor pertanian. Salah satu sub sektor yang potensial dikembangkan adalah tanaman hortikultura dengan komoditas unggulannya yaitu kentang. Komoditas kentang potensial dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan komoditas hortikultura lainnya. Nilai ekonomis tersebut tercermin dari harga kentang yang relatif stabil, potensi bisnisnya tinggi, segmen usaha dapat dipilih sesuai dengan modal, pasar terjamin dan pasti, selain itu kentang memiliki sifat daya simpan lebih lama daripada tanaman hortikultura lain. Keripik kentang merupakan makanan ringan (*snack food*) yang lebih mengutamakan kenampakan (*appearance*), tekstur dan warna dibandingkan kandungan gizinya, sehingga peningkatan kualitas keripik kentang sebaiknya diarahkan pada peningkatan kerenyahan atau tekstur dan perbaikan warna agar lebih menarik. Setiap unit investasi pada sektor UMKM dapat menciptakan lebih banyak kesempatan kerja bila dibandingkan dengan investasi yang sama pada usaha besar yaitu pada tahun 2016 sebanyak 5.370, usaha dengan penyerapan tenaga kerja sebesar 3.44.746, pada tahun 2017 sebanyak 5.460 usaha dengan penyerapan tenaga kerja sebesar 3.586.769. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari tanaman kentang dan kontribusi kentang yang diolah menjadi kripik kentang keju, dengan mengetahui nilai tambah maka dapat dijadikan sebagai dasar dalam usaha kripik kentang keju sehingga dapat diketahuin berapa bahan baku yang digunakan untuk usaha kripik kentang keju tersebut.

**Kata Kunci : Analisis Nilai Tambah, Tanaman Kentang, Keripik Kentak Keju, Metode Hayami**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah Subhanallahtaala karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan proposal yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Kentang Sebagai Bahan Baku Kripik Kentang Keju (Studi Kasus : Umkm Snack Buenda, Jln. Jawa Gg. Buntu I, Kecamatan Medan Helvetia, Kota Medan)”. Proposal ini digunakan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan pendidikan S1 di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU).

Dalam penulisan proposal ini penulis mendapat banyak bantuan dari pihak lain, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moril maupun materil kepada penulis.
2. Ir. Asritanarni Munar, M.P. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Khairunnisa Rangkuti, S.P.,M.Si. Selaku ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ainul Mardiyah,S.P., M.Si. Selaku ketua pembimbing dalam menyusun skripsi.
5. Mailina Harahap, S.P., M.Si Selaku anggota pembimbing dalam menyusun skripsi.
6. Biro Administrasi yang ada di Fakultas Pertanian terkhusus program studi agribisnis yang telah banyak memberikan bantuan kepada penulis.
7. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan moril maupun materil kepada penulis.

8. Teman-teman seperjuangan agribisnis 3 yang sama-sama sedang berjuang menyelesaikan strata 1, serta seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak.

Medan, Juni 2020

**Dimas Rasidi**

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	vii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang.....	1
Perumusan Masalah .....	4
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
Agronomi Kentang .....	6
Keripik Kentang.....	9
Pengertian Produksi .....	11
Biaya Produksi .....	12
Klasifikasi Biaya.....	13
Teori Pendapatan .....	13
Harga.....	15
Teori Nilai Tambah.....	15
Penelitian Terdahulu .....	17
Kerangka Berfikir .....	17
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	20



Metode Penentuan Lokasi.....	20
Metode Penarikan Sampel .....	20
Metode Pengumpulan Data.....	20
Metode Analisis Data.....	20
Definisi dan Batasan Operasional.....	24
<b>DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
Deksripsi Daerah Penelitian.....	27
Keadaan Penduduk .....	27
Pembagian Wilayah .....	28
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
Proses Pembuatan Kripik Kentang Keju .....	29
Pendapatan UMKM Snack Buenda Keripik Kentang Keju.....	30
Nilai Tambah Produk Keripik Kentang Keju .....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>38</b>
Kesimpulan .....	38
Saran .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran.....	17
2.	Proses Pembuatan Kripik Kentang Keju.....	27

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	20
2.	Deskripsi Daerah Penelitian.....	25
3.	<b>Luas Wilayah Dan Persentase Terhadap Luas Kecamatan.....</b>	<b>26</b>
4.	Perhitungan Pendapatan UMKM Snack Buenda .....	29
5.	Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Biaya Produksi (FC/VC).....	38
2.	Karakteristik Sampel.....	39
3.	<b>Tenaga Kerja UMKM Snack Buenda</b> .....	40
4.	Biaya Bahan Baku UMKM Snack Buenda .....	41
5.	Biaya Penyusutan Peralatan .....	42

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Tanaman kentang (*Solanum Tuberosum .L*) menghasilkan umbi sebagai komoditas sayuran yang dikembangkan dan berpotensi untuk dipasarkan di dalam negeri maupun diekspor. Tanaman kentang merupakan salah satu tanaman penunjang program diversifikasi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Sebagai bahan makanan, kandungan nutrisi umbi kentang dinilai cukup baik, yaitu mengandung protein berkualitas tinggi, asam amino esensial, mineral, dan elemen–elemen mikro, disamping juga merupakan sumber vitamin C (asam askorbat), beberapa vitamin B (tiamin, niasin, vitamin B6) dan mineral P, Mg dan K (Andry,2010).

Pengembangan agribisnis di Indonesia dapat melalui berbagai subsektor di dalam sektor pertanian. Salah satu sub sektor yang potensial dikembangkan adalah tanaman hortikultura dengan komoditas unggulannya yaitu kentang. Komoditas kentang potensial dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan komoditas hortikultura lainnya. Nilai ekonomis tersebut tercermin dari harga kentang yang relatif stabil, potensi bisnisnya tinggi, segmen usaha dapat dipilih sesuai dengan modal, pasar terjamin dan pasti, selain itu kentang memiliki sifat daya simpan lebih lama daripada tanaman hortikultura lain (Pratiwi, Hardyastuti, & Waluyati, 2016)

Pengembangan agribisnis di Indonesia dapat melalui berbagai subsektor di dalam sektor pertanian. Salah satu sub sektor yang potensial dikembangkan adalah tanaman hortikultura dengan komoditas unggulannya yaitu kentang. Komoditas kentang potensial dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang

tinggi dibandingkan komoditas hortikultura lainnya. Nilai ekonomis tersebut tercermin dari harga kentang yang relatif stabil, potensi bisnisnya tinggi, segmen usaha dapat dipilih sesuai dengan modal, pasar terjamin dan pasti, selain itu kentang memiliki sifat daya simpan lebih lama daripada tanaman hortikultura lain (Pratiwi, Hardyastuti, & Waluyati, 2016).

Keripik kentang merupakan makanan ringan (*snack food*) yang lebih mengutamakan kenampakan (*appearance*), tekstur dan warna dibandingkan kandungan gizinya, sehingga peningkatan kualitas keripik kentang sebaiknya diarahkan pada peningkatan kerenyahan atau tekstur dan perbaikan warna agar lebih menarik (Wibowo et al., 2006). Salah satu cara untuk mengatasi masalah tekstur yaitu dengan melakukan perendaman dalam kalsium (Ca).

Jumlah yang cukup besar dan terdapat dalam setiap sektor ekonomi, dimana pada tahun 2016 tercatat jumlah UMKM adalah 61.656.547 unit, pada tahun 2017 tercatat jumlah UMKM adalah 62.928.077. Potensi yang cukup besar dalam penyerapan tenaga kerja. Setiap unit investasi pada sektor UMKM dapat menciptakan lebih banyak kesempatan kerja bila dibandingkan dengan investasi yang sama pada usaha besar yaitu pada tahun 2016 sebanyak 5.370, usaha dengan penyerapan tenaga kerja sebesar 3.44.746, pada tahun 2017 sebanyak 5.460 usaha dengan penyerapan tenaga kerja sebesar 3.586.769.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari tanaman kentang dan kontribusi kentang yang diolah menjadi kripik kentang keju, dengan mengetahui nilai tambah maka dapat dijadikan sebagai dasar dalam usaha kripik kentang keju sehingga dapat diketahuin berapa bahan baku yang digunakan untuk usaha kripik kentang keju tersebut.

## **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat di bahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapatan kripik kentang keju di UMKMSnack Buenda.
2. Bagaimana nilai tambah kentang sebagai bahan baku kripik kentang keju di UMKMSnack Buenda.

## **Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pendapatankripik kentang keju di UMKM Snack Buenda.
2. Untuk mengetahui nilai tambah kentang di UMKM Snack Buenda.

## **Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Bagi pelaku usaha, penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian dalam peningkatan usaha dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal.
2. Bagi pemerintah, diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam pengembangan industri rumah tangga kripik kentang keju di kota Medan
3. Bagi peneliti, penelitian ini untuk menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih luas mengenai usaha industry kripik kentang keju

## TINJAUAN PUSTAKA

### **Agronomi Kentang**

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau pangan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung dan beras (Asgar, 2013). Di Indonesia, pengolahan dan peningkatan produksi kentang dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Konsumsi kentang dilakukan dalam bentuk sayur-mayur dan keripik kentang. Pengolahan kentang menjadi keripik merupakan tahapan pascapanen yang ditempuh untuk pengembangan diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah.

Industri keripik kentang di Indonesia menunjukkan perkembangan yang cukup tajam. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan permintaan kebutuhan bahan baku kentang untuk industri keripik (Asgar,2013). Kebutuhan kentang sebagai bahan baku industri keripik kentang di dalam negeri mencapai 3.000 ton. Permintaan ini akan terus meningkat sampai dengan 6.000 ton/tahun seiring dengan mulai berproduksinya perusahaan Amerika di bidang agroindustri (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta,2004). Produksi kentang dalam negeri untuk industri keripik hanya mampu memenuhi 25 persen dari kebutuhan, sehingga sisanya harus diimpor (Wibowo,2006). Saat ini, varietas yang dikembangkan oleh masyarakat dengan penanamannya mencapai 80–90 persen didominasi oleh varietas Granola. Namun, varietas ini mempunyai kandungan bahan kering berkisar antara 14–17,5 persen (Purwanto,dkk,2018).

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara ataupun daerah. Peran penting tersebut



telah mendorong banyak negara termasuk Indonesia untuk terus berupaya mengembangkan UMKM. Walaupun kecil dalam skala jumlah pekerja, aset dan *omzet*, namun karena jumlahnya cukup besar, maka peranan UMKM cukup penting dalam menunjang perekonomian. Setidaknya terdapat 3 (tiga) alasan yang mendasari negara berkembang memandang pentingnya keberadaan UMKM, yaitu

- (1) kinerja UMKM cenderung lebih baik dalam hal menghasilkan tenaga kerja yang produktif;
- (2) sebagai bagian dari dinamikanya, UMKM sering mencapai peningkatan produktivitasnya melalui investasi dan perubahan teknologi;
- (3) karena sering diyakini bahwa UMKM memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas dari pada usaha besar (Berry 2001 dalam Rahayu 2005).

Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), definisi dan kriteria UMKM adalah sebagai berikut:

#### **1. Usaha Mikro**

Usaha produktif milik orang perorangan berskala mikro dan bersifat tradisional yang memenuhi kriteria kekayaan bersih, atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang sebagai berikut:

- kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan dengan penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000 (Tiga ratus jutarupiah)
- memiliki jumlah tenaga kerja dibawah 5 (lima)orang.

## **2. Usaha Kecil**

Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang memiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar dengan kriteria menurut undang-undang sebagai berikut:

- kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) ) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempatusaha.
- memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus jutarupiah).
- memiliki jumlah tenaga kerja 5 (lima) sampai 19 (Sembilan belas)orang.

## **3. Usaha Menengah**

Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar.

- memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling Rp.10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunanusaha.

- memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.2.500.000.000,00 (dua milyar ratus jutarupiah).
- memiliki jumlah tenaga kerja 20 (dua puluh) sampai 99 (Sembilan puluh sembilan)orang.

#### 4. **Keripik kentang**

Keripik kentang adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian yang mengandung pati. Biasanya keripik kentang melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula yang hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik singkong dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semuanya. Proses pembuatan keripik kentang mulai bahan baku mentah sampai siap dijual melalui beberapa tahapan sebagai berikut

##### 1. Pengupasan

Kulit kentang mentega yang telah dipilih dikupas tetapi sebelumnya dipotong terlebih dahulu masing-masing ujungnya. Pengupasan kulit kentang mentega dilakukan digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai dikelupas sampai bersih.

##### 2. Pencucian

Kentang mentega yang telah dikuliti dicuci dengan air hingga seluruh kotoran bersih. Kemudian, dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat pada kentang mentega benar-benar bersih.

##### 3. Perajangan / pengirisan

Kentang mentega yang telah dicuci diiris (dirajang) tipis dengan memakai pisau atau alat pasah sehingga diperoleh irisan yang sama tebalnya.

#### 4. Penggorengan

Kentang mentega yang telah dirajang langsung bisa dilakukan penggorengan, tetapi minyak gorengnya harus benar-benar sudah panas ( $\pm 160 - 200^\circ$ ). Penggorengan dilakukan sampai irisan kentang mentega berwarna kuning atau selama 10 menit . Jika keripik kentang yang diinginkan mempunyai beberapa rasa, maka keripik kentang sebelum diangkat dari penggorengan terlebih dahulu diberi bumbu seperti garam, gula dan lain-lain. Minyak goreng yang digunakan sangat berpengaruh pada hasil keripik singkong yang bermutu baik dan tahan lama disimpan. Minyak goreng yang sudah hitam dan berbau tidak bisa digunakan lagi.

#### 5. Pengemasan

Sebelum dikemas keripik singkong diangin-anginkan sampai dingin, lalu dimasukkan dalam plastik polytilene dengan ketebalan 0.05 mm. Keripik singkong dengan berat 200 gram dapat dikemas dalam plastik ukuran 20 x 25 cm. Selain menggunakan plastik dapat juga digunakan kaleng. Pada kemasan dicantumkan label (nama perusahaan, berat netto, merk dagang, ijin depkes dan lain-lain yang diperlukan). Keripik Singkong yang dikemas dalam plastik dapat tahan simpan selama 4 – 6 bulan, sedangkan yang dalam kaleng tahan disimpan 6 bulan. (Valentina,2009)

Menurut Aristanto (2010), sektor industri di Indonesia dibagi menjadi empat kelompok yaitu :

- a. Industri besar yaitu industri yang proses produksinya secara keseluruhan sudah menggunakan mesin dengan tenaga kerja lebih dari 100 orang.

- b. Industri sedang yaitu industri yang proses produksinya menggunakan mesin sebagian dan tenaga kerja yang digunakan berkisar 20-99 orang.
- c. Industri kecil yaitu umumnya memakai sistem pekerja upahan, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang.
- d. Industri rumah tangga yaitu industri yang mempunyai tenaga kerja kurang dari 5 orang dan terdapat dipedesaan.

Kegiatan industri kecil lebih-lebih rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan, serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasil tambahan dan musiman (Rahardjo, 1986).

Menurut Soekartawi (1987) dalam Hidayat (2014), industri skala rumah tangga dan industri kecil yang mengolah hasil pertanian mempunyai peranan penting yaitu :

- a. Meningkatkan nilai tambah
- b. Meningkatkan kualitas hasil
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
- d. Meningkatkan ketrampilan produsen
- e. Meningkatkan pendapatan produsen

### **Pengertian Produksi**

Menurut Abdul Halim (2010:4), biaya merupakan pengeluaran yang sudah terjadi (*expired*) yang digunakan dalam memproses produk yang dihasilkan. Sedangkan menurut Mulyadi (1999:8), biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang

kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti sempit, biaya merupakan sumber ekonomi untuk memperoleh harga pokok. Biaya dalam perspektif konsumen adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan untuk mengkonsumsi sejumlah produk baik barang ataupun jasa. Sedangkan, biaya dalam perspektif produsen atau *supplier* adalah semua beban yang harus ditanggung oleh produsen untuk menghasilkan suatu produksi

Dalam ekonomi mikro, produksi adalah mengubah input menjadi output atau bisa didefinisikan sebagai proses ekonomi yang menggunakan sumber daya untuk menciptakan sebuah komoditas yang cocok untuk pertukaran. Produksi juga merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan.

### **Biaya Produksi**

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Menurut Carter (2009:30), mendefinisikan “biaya sebagai suatu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat”. Dunia dan Abdullah (2012:4) menyatakan bahwa, Akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen dimana merupakan salah satu dari bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya. Sedangkan dalam pengelolaan perusahaan, akuntansi biaya merupakan bagian penting dari ilmu akuntansi dan telah berkembang menjadi tools of management, yang berfungsi menyediakan informasi biaya bagi kepentingan manajemen agar dapat

menjalankan fungsinya dengan baik. Menurut Siregar dkk (2013:23) “biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat sekarang atau masa yang akan datang”. Berdasarkan definisi biaya diatas dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dengan satuan uang, untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini maupun akan datang.

### **Klasifikasi Biaya**

Menurut Soekartawi (1987), biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam usahatani. Biaya usahatani diklasifikasi menjadi dua, yaitu :

#### a) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang relative tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan dan sebaliknya jika volume kegiatan semakin rendah maka biaya satuan semakin tinggi. Contoh : sewa tanah, sewa pajak, alat pertanian dan angsuran.

#### b) Biaya Tidak Tetap (Variabel)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Semakin besar volume kegiatan, maka semakin tinggi jumlah total biaya variabel dan sebaliknya semakin rendah volume kegiatan, maka semakin rendah jumlah total biaya variabel. Biaya satuan pada biaya variabel bersifat konstan karena tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan. Contohnya biaya untuk sarana produksi.

## **Teori Pendapatan**

Menurut Gustiyana (2004), pendapatan dapat dibedakan menjadi dua yaitu pendapatan usahatani dan pendapatan rumah tangga. Pendapatan merupakan pengurangan dari penerimaan dengan biaya total. Pendapatan rumah tangga yaitu pendapatan yang diperoleh dari kegiatan usahatani ditambah dengan pendapatan yang berasal dari kegiatan diluar usahatani. Pendapatan usahatani adalah selisih antara pendapatan kotor (output) dan biaya produksi (input) yang dihitung dalam perbulan, pertahun, permusim tanam. Pendapatan luar usahatani adalah pendapatan yang diperoleh sebagai akibat melakukan kegiatan di luar usahatani seperti berdagang, mengojek, buruh bangunan, pembantu rumah tangga.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usaha. Ada beberapa pengertian yang perlu diperhatikan dalam menganalisis pendapatan antara lain (Sukartawi, 1995) :

1. Penerimaan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga jual yang berlaku di pasar.
2. Pendapatan bersih adalah penerimaan kotor yang dikurangi dengan total biaya produksi atau penerimaan kotor di kurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap.
3. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dinyatakan dengan uang yang diperlukan untuk menghasilkan produksi. Pendapatan kotor usahatani didefinisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun tidak dijual. Jangka waktu pembukuan umumnya satu tahun yang mencakup :



- a) dijual,
- b) dikonsumsi rumah tangga petani,
- c) digunakan dalam usahatani,
- d) digunakan untuk pembayaran, dan
- e) disimpan atau ada di gudang pada akhir tahun (Soekartawi, 1987)

## **Harga**

Harga merupakan suatu nilai yang dibuat untuk menjadi patokan nilai suatu barang atau jasa. Sejumlah nilai yang ditukarkan konsumen dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan produk atau jasa yang nilainya ditetapkan oleh pembeli dan penjual melalui tawar menawar, atau ditetapkan oleh penjual untuk satu harga yang sama terhadap semua pembeli. Harga berkaitan langsung dengan pendapatan dan laba. Harga berarti unsur bauran pemasaran yang mendatangkan pemasukan bagi perusahaan, yang pada gilirannya berpengaruh pada besar kecilnya laba dan pangsa pasar yang diperoleh (Kotler dan Armstrong, 2014:76)

Harga merupakan sesuatu kesepakatan mengenai transaksi jual beli barang atau jasa dimana kesepakatan tersebut diridhai oleh kedua belah pihak. Harga tersebut haruslah direlakan oleh kedua belah pihak dalam akad.

## **Teori Nilai Tambah**

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen

faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan. Berdasarkan pengertian tersebut, perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Dengan demikian, atas dasar nilai tambah yang diperoleh, marjin dapat dihitung dan selanjutnya imbalan bagi faktor produksi dapat diketahui. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian khususnya kelapa sawit dan karet tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Akan tetapi kondisi yang terus berlangsung saat ini produk kelapa sawit dan karet dalam jumlah yang signifikan

diekspor tanpa mengalami pengolahan lebih lanjut di dalam negeri. Akhirnya keuntungan nilai tambah atas kedua produk pertanian tersebut hanya dinikmati oleh pihak asing. (Kementerian Keuangan Republik Indonesia, 2014)

Nilai tambah merupakan sumbangan perusahaan kepada produksi seluruh negara yang berasal dari sumbangan faktor-faktor produksi yaitu tenaga kerja, modal dan tanah. Nilai tambah berbeda dengan keuntungan. Nilai tambah adalah nilai produksi barang akhir dikurangi biaya bahan mentah sedangkan keuntungan adalah nilai produksi barang akhir atau disebut juga hasil penjualan barang akhir dikurangi biaya produksi, baik bahan mentah maupun sewa, upah, bunga, dll (Zakaria, 2006).

Indikator untuk menilai keberhasilan pengembangan sistem agribisnis yaitu dengan menggunakan analisis nilai tambah. Kegunaan menganalisis nilai tambah adalah untuk mengetahui: (a) besarnya nilai tambah yang terjadi akibat

perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditas pertanian, (b) distribusi imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja, (c) besarnya kesempatan kerja yang diciptakan dari kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, dan (d) besarnya peluang serta potensi yang dapat diperoleh dari suatu sistem komoditas di suatu wilayah tertentu dari penerapan teknologi pada satu atau beberapa subsistem di dalam agribisnis (Zakaria,2007)

### **Penelitian Terdahulu**

Perdana Alva Cino (2018) Analisis nilai tambah kentangmelinjo (Studi Kasus: Desa Bandar Jawa, Kecamatan Bandar, Kabupaten Simalungun), menjelaskan bahwa hasil analisis pendapatan perbulan rata-rata pengrajin kentangmelinjo Rp 2.320.313 dengan biaya total yang dikeluarkan adalah Rp 313.672 sehingga pendapatan rata rata pengrajin keripik kentang keju perbulan yaitu Rp 2.006.641 dengan rata rata produksi kentang sebesar 77,334 Kg.

Nilai tambah yang diperoleh dari melinjo menjadi kentangadalah sebesar Rp 10.213 /kg.Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 68,08% nilai ini menunjukkan bahwa proses pengolahan kentang menjadi keripik kentang keju memberikan nilai tambah sebesar 68,08% dari nilai produk. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari hasil pengolahan keripik kentang keju adalah rata rata Rp 1.663/kg, dimana setiap mengolah 1 kg keripik kentang keju tenaga kerja akan mendapatkan penambahan sebesar Rp 1.633.

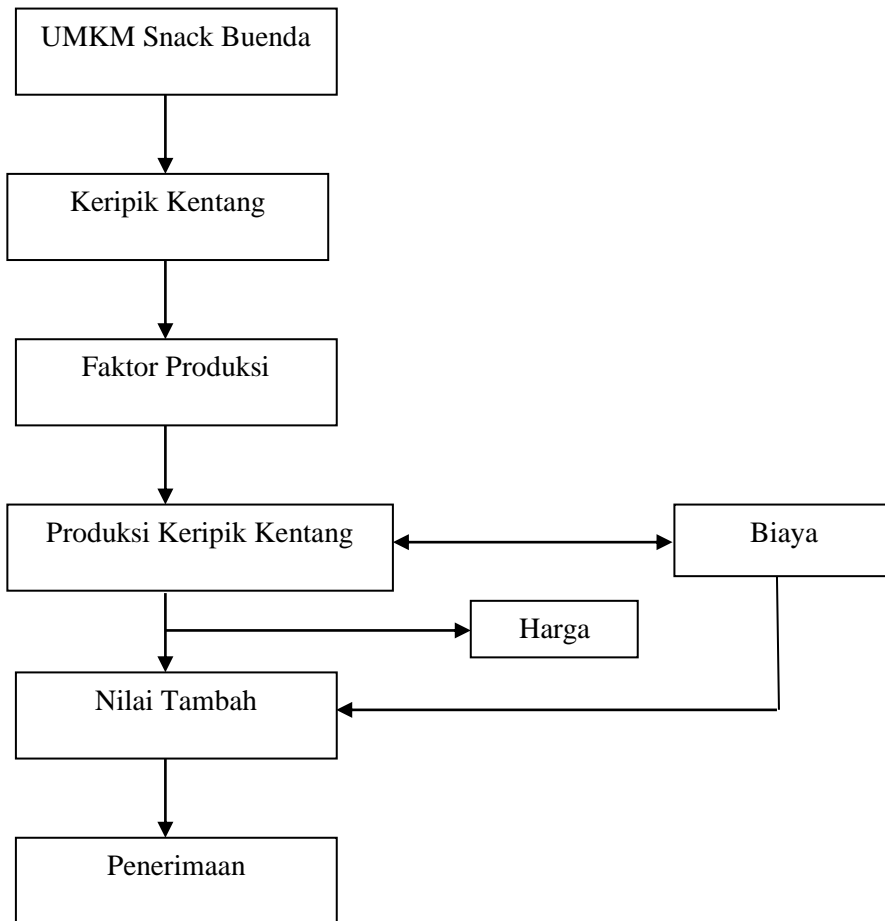
Ika Puspita (2008), Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Industri Rumah Tangga Keripik Kentang (Studi Kasus Di Agronas/Gizifood Kota Batu), menjelaskan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kentang mentah menjadi keripik kentang ini yaitu Rp 7.083,69,-. dengan ratio nilai tambah

sebesar 50,03%. Dan keuntungan yang diperoleh pengusaha Agroindustri keripik kentang Agronas/gizifood rata-rata sebesar Rp 2.405.560,- dalam satu kali proses produksi. yang diperoleh dari penerimaan rata-rata sebesar Rp 4.194.933,- (diperoleh dari hasil produksi keripik kentang rata-rata per sekali proses produksi sebesar 39,8 bungkus dengan harga Rp.105.000/bungkus) dikurangi biaya pengolahan rata-rata persatu kali proses produksi.

### **Kerangka Berfikir**

Usaha atau industry Keripik Kentang Keju merupakan usaha usaha micro, kecil dan menengah (UMKM) yang pada proses pembuatan keripik kentang keju terdapat di jalan Jawa, gg buntu I, kecamatan Medan helvetia, kota Medan. Dari usaha tersebut kan mendapatkan hasil pendapatan. Untuk menghasilkan keripik kentang keju tersebut di perlukan factor- factor produksi lain dari tenaga kerja, bahan – bahan tambahan, dan lain – lain yang merupakan proses pembuatan keripik kentang.

Nilai tambah didapatkan dari nilai dikurangi biaya antara (intermediate cost) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi. Secara umum konsep nilai tambah yang digunakan adalah nilai tambah bruto, dimana komponen biaya antara yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong. Untuk lebih jelasnya mengenai gambaran dari penelitian yang akan dilakukan dapat dilihat dari gambar 1.



**Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran**

—————> : Menunjukkan Hubungan

←—————> : Menunjukkan Saling Berhubungan

## **METODE PENELITIAN**

### **Metode Penentuan Lokasi**

Penelitian dilakukan di jalan Jawa Gg Buntu I Kecamatan Medan Helvetian, Kota Medan. Penentuan daerah dilakukan secara *purposive* (sengaja) karena daerah tersebut terdapat UMKM penghasil kripik kentang keju.

### **Metode Penarikan Sampel**

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *purposive* (sampel yang dipilih secara sengaja dan tidak acak), pengambilan sampel ini dipilih dengan pertimbangan tertentu. UMKMSnack Buendadi dipilih sebagai tempat penelitian yang telah berjualan selama 7 tahun dan memiliki izin usaha yang lengkap dari dinas terkait (Gozali, 2012).

### **Metode Pengumpulan Data**

Data yang diambil terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan kuisioner dengan pelaku usaha kripik kentang keju di daerah penelitian sedangkan data sekunder diperoleh dari data dan laporan yang dimiliki instansi serta berbagai laporan yang terkait dan buku-buku pendukung penelitian lainnya.

### **Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: Untuk menyelesaikan permasalahan pertama digunakan perhitungan analisis pendapatan. Menurut Kasim dalam Soekartawi, (2002) untuk menghitung biaya digunakan rumus:

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengrajin kripik kentang keju (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengrajin kripik kentang keju (Rp)

TVC = Biaya variable usaha pengrajin kripik kentang keju (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\mathbf{TR = Q \times P}$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha kripik kentang keju (Rp)

Q = Jumlah produk usaha kripik kentang keju (kripik/Kg)

P = Harga produk kripik kentang keju (Rp)

Untuk menghitung keuntungan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\mathbf{I = TR - TC}$$

Keterangan :

I = Keuntungan usaha kripik kentang keju (Rp)

TR = Penerimaan usaha kripik kentang keju (Rp)

TC = Biaya total usaha kripik kentang keju (Rp)

Untuk menyelesaikan permasalahan kedua digunakan perhitungan analisis nilai tambah. Menurut Kasim dalam Hayami, (1987) untuk menghitung biaya digunakan Tabel di bawah ini

**Tabel 1. Kerangka Perhitungan nilai Tambah Metode Hayami dalam  
(Hidayat, 2014)**

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

Sumber : *Metode Hayami 1987 dalam hidayat 2014.*



Keterangan :

- a. Output adalah jumlah kripik kentang keju yang dihasilkan dalam 1 bulan (Kg)
- b. Input adalah jumlah kentang yang digunakan dalam 1 bulan (Kg)
- c. Tenaga kerja adalah hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi
- d. Faktor konveksi adalah banyaknya output (kripik kentang keju) yang dihasilkan dalam satu satuan input (kentang/Kg)
- e. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu (Kg) satuan input (kentang)
- f. Harga output adalah harga jual produk per Kg (Rp)
- g. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk (Rp/HOK)
- h. Harga bahan baku adalah harga beli bahan baku kentang (Rp/Kg)
- i. Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per kg produk (Rp)
- j. Nilai output adalah harga kripik kentang keju yang dihasilkan per satu (Kg)
- k. Nilai tambah adalah selisih nilai output kripik kentang keju dengan bahan baku utama dan sumbangan input lain (Kg)
- l. Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai produk (kripik kentang keju)
- m. Pendapatan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung (Rp/Kg)
- n. Bagian tenaga kerja adalah presentase tenaga kerja dari nilai tambah
- o. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja
- p. Tingkat keuntungan adalah presentase terhadap nilai tambah

## **Definisi dan Batasan Operasional**

### **a. Definisi**

1. Agroindustri adalah kegiatan yang mengolah hasil pertanian menjadi barang jadi atau barang setengah jadi.
2. Keripik kentang keju adalah produk makanan ringan, dibuat dari adonan yang di tambah kentang yang sudah di tumbuk halus dan digoreng dengan beberapa bahan tambahan
3. Bahan baku pokok merupakan bahan pokok atau utama yang digunakan dalam suatu proses produksi. Bahan baku yang digunakan yaitu kentang
4. Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pengolahan keripik kentang keju, yakni jumlah biaya tetap ditambah biaya variabel.
5. Biaya tetap merupakan biaya yang dipakai selama proses produksi yang besar nya tidak dipengaruhi oleh total output yang diperoleh. Biaya tetap dalam produksi keripik kentang keju termasuk biaya penyusutan dengan satuan rupiah dimana biaya penyusutan merupakan biaya implisit yaitu biaya yang berasal dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan dalam proses produksi dalam menghasilkan output.
6. Biaya variabel merupakan biaya yang digunakan pada proses produksi yang besar maupun kecilnya dipengaruhi oleh hasil perolehan output. Biaya variabel dalam produksi keripik kentang meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya pembebanan input lain seperti biaya tenaga kerja yang dinyatakan dalam rupiah, dimana biaya tenaga kerja termasuk dalam biaya eksplisit yaitu biaya yang secara nyata

dibayarkan selama proses produksi oleh produsen untuk masukan (input) yang berasal dari luar.

7. Biaya penyusutan merupakan hasil pengurangan dari nilai barang modal karena barang modal tersebut telah terpakai pada proses produksi atau berdasarkan faktor waktu.
8. Bahan penunjang atau bahan penolong merupakan bahan yang digunakan dalam proses produksi yang termasuk kepada input selain bahan baku, misalnya yaitu garam, bawang putih dan minyak goreng.
9. Biaya antara merupakan biaya yang telah habis dipakai untuk satu kali proses produksi dan jasa, meliputi biaya bahan baku dan biaya bahan penolong serta biaya transportasi.
10. Biaya bahan baku merupakan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku.
11. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi.
12. Penerimaan dapat diperoleh dari perkalian jumlah output yang telah terjual.
13. Pendapatan (*income*) merupakan penerimaan dari penjualan hasil produksi.
14. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

## b. Batasan Operasional

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

## DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

### Deskripsi Daerah Penelitian

Kecamatan Medan Helvetia adalah salah satu dari 21 kecamatan di kota Medan, Sumatra Utara, Indonesia. Dengan luas daerah 11,55 km<sup>2</sup>, adapun batas – batas wilayah kecamatan Helvetia :

- Sebelah barat Medan Sunggal
- Sebelah Timur Medan Barat
- Sebelah Selatan Medan Petisah
- Sebelah Utara Medan Marelan

**Tabel 2. Deskripsi Daerah Penelitian**

No	Data umum	Keterangan
1	Luas	15,44 km <sup>2</sup>
2	Jumlah kelurahan	7 kelurahan
3	Jumlah penduduk	144,257 jiwa
4	Panjang jalan aspal	-

*Sumber : Kantor Kelurahan Sei Sekambing C*

### Keadaan Penduduk

**Jumlah Penduduk Kecamatan Medan Helvetia sebanyak 144.257 penduduk terdiri dari 70.705 orang laki-laki serta 73.552 orang perempuan. Berdasarkan kelompok umur, distribusi penduduk Kecamatan Medan Helvetia lebih relatif lebih banyak penduduk usia produktif. Tahun 2011 di Kecamatan Medan Helvetia, ternyata tingkat penduduk usia 7-12 tahun yang bersekolah sudah cukup banyak. Tercatat ada sekitar 15.070 penduduk usia 7-12 tahun Kecamatan Medan Helvetia yang bersekolah pada tahun 2016.**

## Pembagian Wilayah

### Pembagian wilayah persentase terhadap Luas Kecamatan Menurut

Kelurahan dapat dilihat dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

**Table 3.Luas Wilayah Dan Persentase Terhadap Luas Kecamatan Menurut Kelurahan Tahun 2016**

No	Kelurahan	Luas (km <sup>2</sup> )	Persentase terhadap luas kecamatan
1	Cinta damai	1.80	15.58
2	Sei sikambang c	0.98	8.48
3	Dwikora	2.00	17.32
4	Hevetia timur	1.82	15.76
5	Helvetia tengah	1.50	12.99
6	Helvetia	1.25	10.82
7	Tanjung gusta	2.50	19.05
	<b>Jumlah</b>	<b>11.55</b>	<b>100</b>

*Sumber: kantor camat Medan Helvetia*

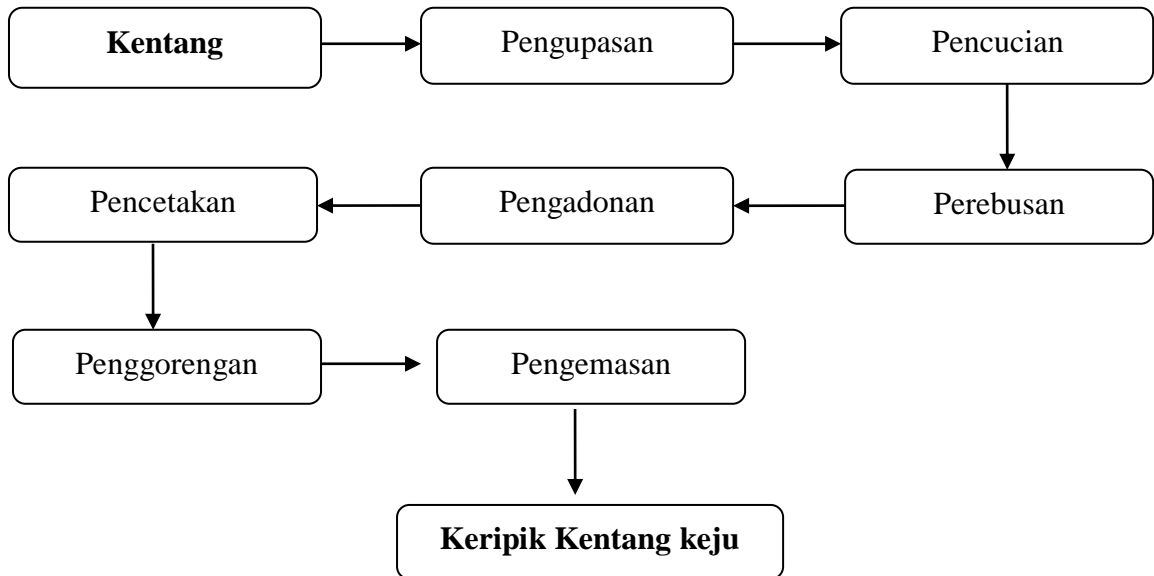
Berdasarkan dari table di atas terlihat bahwa penduduk kecamatan tanjung gusta 2.50 km<sup>2</sup> dan persentase terhadap luas kecamatan 19.05%, dan kecamatan sei sikambang c 0.98 km<sup>2</sup> dengan persentase 8.48%, dengan total luas lahan 11.55 km<sup>2</sup>.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pembuatan Kripik Kentang Keju

Langkah-langkah pembuatan keripik kentang keju terdapat dalam Gambar

2.berikut :



**Gambar 2.Langkah-Langkah Pembuatan Keripik Kentang Keju**

Penjelasan pembuatan keripik kentang keju :

1. Kentang segar di kupas kulit nya hingga bersih lalu letak dalam wadah yang berukuran besar
2. Setelah itu wadah di isi air bersih lalu di cuci hingga tidak ada kotoran di kentang
3. Setelah di cuci kentang kemudian di rebus hingga lembek dengan perkiraan waktu 15-20 menit. Hal ini bertujuan untuk memudahkan kentang menjadi adonan.

4. Kemudian setelah kentang di rebus saat panas kentang di letak dalam wadah bersih lalu di tumbuk hingga hancur dan berbentuk adonan.
5. Kentang yang sudah di tumbuk di masukan ke dalam mesin pengadon ukuran besar, lalu di campur tepung terigu dan tepung maizena
6. Di dalam adonan di masukan keju yang sudah di blender dengan garam, gula, dan telur. Di aduk hingga rata sekitar 5-7 menit.
7. Adonan yang sudah di siap di cetak dengan menggunakan ampia dan di potong persegi.
8. Lalu adonan yang sudah di cetak di goreng hingga berwarna kecoklatan, keripik ditiriskan lalu di letak di dalam tong besar.
9. Keripik yang sudah di goreng di diamkan dalam tong selama ½ jam dengan keadaan tertutup.
10. Lalu keripik siap di kemas dalam plastik packing berukuran 1 kg.

### **1. Pendapatan UMKMSnack Buenda keripik kentang keju**

Pendapatan merupakan balas jasa yang akan di peroleh dari pekerjaan yang dilakukan dalam jangka waktu tertentu. Pendapatan yang di maksud dalam penelitian ini adalah pendapatan bersih UMKMSnack Buenda. Pendapatan di peroleh dari pengurangan Total Penerimaan (TR) dengan Total Biaya (TC).

Hasil produksi UMKMSnack Buenda dalam seminggu adalah 128 Kg dengan harga keripik kentang keju Rp 60.000/Kg. Maka dapat di hitung penerimaan UMKMSnack Buenda perbulan adalah Rp 7.680.000.



UMKMSnack Buenda memproduksi kripik kentang keju hanya 4 kali dalam seminggu, dalam sebulan  $\pm$  16 kali produksi, setiap minggu nya UMKMSnack Buenda menggunakan 16 kg kentang yang dapat menghasilkan 128 Kg kripik kentang keju.

**Perhitungan pendapatan UMKMSnack Buenda :**

Adapun tabel perhitungan sebagai berikut :

**Tabel 4. Perhitungan Pendapatan UMKMSnack Buenda**

<b>Biaya</b>	<b>Nilai satuan (Rp)</b>
Biaya penyusutan peralatan	Rp 1,893,033
Tenaga kerja	Rp 187,500
Biaya operasional	Rp 50,000
Biaya sumbangan Input	Rp 2,232,000
Total biaya (TC) { <b>TFC+TVC</b> }	Rp 4,362,533
Penerimaan (TR) { <b>P×Q</b> }	Rp 7,680,000
Pendapatan (I) { <b>TR-TC</b> }	Rp 3,317,467

*Sumber : Data Primer diolah tahun 2019*

**Nilai Tambah Produk Kripik Kentang Keju**

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kentang menjadi kripik kentang keju. Nilai tambah kentang menjadi kripik kentang keju dihitung menggunakan metode hayami. Metode hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan, nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya,

Dengan adanya proses pengolahan maka akan dapat meningkatkan pendapatan UMKMSnack Buenda dimana dengan adanya nilai tambah yang dihasilkan pada setiap prosesnya. Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input. Dalam melakukan pengolahan keripik kentang keju bahan baku utama yang digunakan adalah kentang. Bahan penolong yang digunakan dalam proses pengolahan adalah tepung terigu, maizena, telur, dan keju.

Selain nilai tambah, metode perhitungan hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan serta dapat juga melihat nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kentang menjadi keripik kentang keju. Secara keseluruhan, perhitungan nilai tambah dengan metode hayami dapat dilihat di table berikut :

**Tabel 5 .Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No.	Variabel	Satuan	Nilai
1.	Harga beli bahan (1)	Rp/Kg	10,000
2.	Harga jual produk (2)	Rp/Kg	60,000
3.	Total nilai tambah per Kg output	Rp/Kg	50,000
			(3) = (2) – (1)
<b>I. Output, Input dan Harga</b>			
4.	a. Output (volume penjualan)	Kg	128(4a)
	b. Input (nilai penjualan)	Rp	7,680,000(4b)
5.	Bahan Baku Pokok	Rp	480,000(5)
6.	Tenaga kerja langsung	HOK	6(6)
7.	Faktor Konversi		16(7) = (4b) / (5)
8.	Koefisien tenaga kerja langsung	Rp/HOK	1,280,000 (8) = (4b) / (6)
9.	Upah tenaga kerja langsung	Rp	187,500 (9)
<b>II. Penerimaan dan Nilai Tambah</b>			
10.	a. Biaya produksi	Rp	4,312,176(10a)
	b. Biaya operasional	Rp	50,000(10b)

**Tabel 5 . Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami( Lanjutan)**

No.	Variabel	Satuan	Nilai
11.	a. Nilai tambah	Rp	2,837,824(11a)= (4b)- [(5)+(10a)+(10b)]
	b. Rasio nilai tambah	%	0.37
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
12.	Marjin	Rp	7,200,000
	a. Sumbangan biaya input lain	%	0.60
	b. Keuntungan	%	0.39

Sumber : Data Primer diolah Tahun 2019.

Dari hasil perhitungan di atas diketahui bahwa hasil rata-rata produksi untuk Kg/bulannya adalah sebesar 48 Kg kentang dengan tenaga kerja yang dihitung adalah tenaga kerja selama poses pengolahan sebanyak 6 orang. Factor konversi merupakan hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, dengan perhitungan adalah sebesar 16. Harga input bahan baku yaitu dengan harga Rp 60.000/Kg. dengan sumbangan input lain yaitu Rp 2,232,000. Sumbangan input lain diperoleh dari jumlah keseluruhan bahan dibagi dengan jumlah input bahan baku.

Dari hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada tabel 15 diketahui bahwa UMKM Snack Buenda industri rumah tangga yang memproduksi keripik kentang keju. Diawali dengan membeli bahan baku yang diperoleh dari pasar dengan harga beli sebesar Rp.10,000.-/Kg. Dengan sekali produksi sebesar 3 Kg kentang dan menghasilkan 7-8 Kg keripik kentang keju. Kemudian produk olahan menjadi keripik kentang keju yang telah dikemas dengan harga jual produk rata-rata sebesar Rp.60,000.-/Kg dan total nilai tambah per Kg setiap output sebesar Rp.50,000.-.

Pada bagian perhitungan output, input dan harga diuraikan dengan hasil berikut : Hasil rata-rata produksi untuk satu kali proses produksi keripik kentang

keju dengan volume penjualan rata-rata sebesar 128 Kg dengan penggunaan input bahan baku sebesar 48 Kg kentang atau sebesar Rp.480,000.- maka hasil output untuk nilai penjualan keripik kentang keju sebesar Rp.7,680,000.-. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi keripik kentang keju dengan jumlah rata-rata tenaga kerja 6 orang/HOK setiap tenaga kerja melakukan kegiatan seperti: pengupasan, pencucian, perebusan, pengadonan, pencetakan, pemasakan/penggorengan, dan pengemasan. Faktor konversi merupakan hasil pembagian antara output (nilai penjualan) dengan jumlah input (bahan baku) yang digunakan dalam artian bahwa faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input. Faktor konversi menunjukkan besar perolehan produk jadi dari 1 Kg bahan baku, dengan rata-rata faktor konversi sebesar 16. Faktor konversi dapat bernilai kurang dari 1 atau lebih dari satu. Apabila faktor konversi lebih dari 1 maka pada proses produksi terjadi peningkatan volume output agroindustri lebih besar dari volume bahan baku dan sebaliknya. Dengan demikian faktor konversi yang didapatkan oleh usaha keripik kentang keju meningkatkan volume output sebesar 16. Rata-rata koefisien tenaga kerja langsung yang dipakai baik tenaga dalam keluarga maupun diluar, dari analisa nilai penjualan dibagi dengan tenaga kerja untuk sekali proses produksi sebesar Rp1.280,000.-/HOK, artinya jumlah banyaknya bahan maupun tenaga kerja diperlukan untuk mengerjakan suatu pekerjaan dengan satu satuan, berfungsi sebagai pedoman awal untuk memperhitungkan anggaran biaya untuk tenaga kerja. Dengan upah yang dibayarkan langsung kepada tenaga kerja rataannya sebesar Rp.187,500/ sekali produksi

Dalam penerimaan, biaya yang harus dikeluarkan dalam proses produksi keripik kentang keju dapat diketahui berdasarkan penjumlahan input (bahan baku), biaya tenaga kerja, sumbangan input / penolong dan biaya penyusutan sebesar Rp. 4,312,533,- serta biaya operasional yang terdiri dari biaya pemakaian listrik maupun biaya tak terduga lainnya yang dikeluarkan sebesar Rp.50,000.-.

Nilai tambah merupakan hasil yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai penjualan dengan seluruh jumlah biaya yang dikeluarkan maka dapat diketahui nilai tambah keripik kentang keju sebesar Rp. 2,837,467.00.- dengan rasio nilai tambah sebesar 0.37%.

Berdasarkan balas jasa untuk pemilik faktor produksi, margin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor – faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Pada tabel diketahui besar margin yang diperoleh untuk proses pengolahan keripik kentang keju sebesar Rp.7,200,000.- margin yang didapat berasal dari perhitungan nilai penjualan dikurangi dengan banyaknya bahan baku yang digunakan, dengan jumlah persenan untuk sumbangan biaya input lain sebesar 0.61% atau sebesar Rp. 43,920.- pada sumbangan biaya input diperoleh dari penjumlahan seluruh biaya dibagi dengan nilai margin kemudian dikalikan dengan 100%. Keuntungan yang didapatkan berasal dari pembagian antara nilai tambah dengan margin. Keuntungan yang diperoleh industri pengolahan keripik kentang keju sebesar 0.38% artinya untuk sebulan produksi industri rumah tambah keripik kentang keju akan menghasilkan keuntungan sebesar 0.38% atau sebesar Rp.3,317,467.- dari jumlah besar keuntungan yang diperoleh menunjukkan bahwa usaha pengolahan

kentang menjadi keripik kentang keju menguntungkan bagi pemilik usaha pengolahan keripik kentang.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di UMKMSnack Buenda jalan jawa gg buntu I kecamatan Medan Helvetia kota Medan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapatan hasil produk keripik kentang keju sebesar Rp.3,317,467..- /produksi

2. Output (volume penjualan) rata-rata sebesar 128 Kg dan menghasilkan nilai penjualan sebesar Rp.7,680,000.-/produksi

Nilai tambah produk keripik kentang keju sebesar Rp.2,772.824.,- /produksidengan rasio nilai tambah sebesar 0.61%. Marjin yang diperoleh sebesar Rp.7,200,000.- dengan jumlah biaya sumbangan input lain sebesar 0.61% dan keuntungan yang diperoleh sebesar 0.38%

### **Saran**

Dalam pengembangan Industri kecil menengah, Instansi terkait serta pembaca, penulis memberikan beberapa saran yang kiranya dapat dipertimbangkan.

1. Dengan pertimbangan bahwa lokasi industri kecil menengah yang tidak lagi strategis mewajibkan kepada setiap industri rumah tangga harus lebih bijak dalam memasarkan produk dengan menggunakan berbagai media sebagai bahan promosi.

2. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk keripik kentang keju agar dapat di konsumsi banyak orang dan memperbaiki kemasan agar dapat berkembang di pasar modern.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andri, 2010. Budidaya tanaman kentang (*Solanum tuberosum. L*) Di luar musim tanam.pdf
- Asandhi, A. dkk, 2004. Waktu Panen Dan Penyimpanan Pasca Panen Untuk Mempertahankan Mutu Umbi Kentang Olahan. *Jurnal Ilmu Pertanian* 11(1) : 51-62.
- Asgar, A., S. T. Rahayu, M. Kusmana, dan E. Sofiari. Uji Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang untuk Keripik. *J. Hort.* 21(1):51-59, 2011.
- Hayami, 1987. *Agriculture Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village*, CGPRT. Bogor
- Ika puspita,. 2008. Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Industri Rumah Tangga Keripik Kentang (Studi Kasus Di Agronas/Gizifood Kota Batu).eprint umm
- Kementrian Keuangan Republik Indonesia. 2014. Laporan Kajian Produk Nilai Tambah. Jakarta
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 2015. “*Prinsip-Prinsip Pemasaran*”. Edisi 13. Jilid I. Erlangga. Jakarta
- Perdana Alva Cino, 2018. *Analisis Nilai Tambah Keripik kentang keju. Jurnal UMSU*
- Pratiwi, 2018. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usahatani kentang pada lahan marginal di kecamatan kejajar Kabupaten Wonosobo, *jurnal universitas gajahmada*
- Pratiwi, L. F. L., Hardyastuti, S., & Waluyati, L. R. (2016). Profitability and Farmers Conservation Efforts on Sustainable Potato Farming in Wonosobo Regency. *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, 1(1), 31–36.
- Rahayu, Sri Lestari, 2005, Analisis Peranan Perusahaan Modal Ventura Dalam Mengembangkan UKM di Indonesia. Repo.unand.ac.id
- Sudarsono. 1983. *Pengantar Ekonomi Mikro*. LP3ES. Yogyakarta
- Soekartawi, 1995. Analisis Usahatani Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soekartawi. 1990. Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. Rajawali. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ 1991. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Rajawali Press. Jakarta.
- UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM),



Wibowo, C., Dwiyantri, H. dan Haryanti, P. Peningkatan kualitas keripik kentang varietas Granola dengan metode pengolahan sederhana. *Jurnal Akta Agrosia* **9**(2): 102-109. 2006

Y, Aris, Purwanto 2018. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotip kentang ( *Solanum tuberosum. L*). *Artikel pasca sarjana IPB*

Zakaria, W.A. 2000. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Pada Beberapa Agroindustri Berbasis Ubi Kayu Di Propinsi Lampung. *Jurnal Ilmiah sosial ekonomi Pertanian. Vol 6 (2): 122-123.*

\

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Biaya Produksi (FC/VC)

Biaya Tetap	Satuan (Rp)	Satuan	Jumlah total
Kompor gas besi	Rp 300,000	4	Rp 117,000
Mesin aduk adonan	Rp 8,500,000	1	Rp 765,000
Sealer	Rp 400,000	2	Rp 253,333
Ampia	Rp 1,200,000	2	Rp 380,000
Kuali	Rp 210,000	3	Rp 101,500
Sudip	Rp 40,000	5	Rp 98,000
Saringan	Rp 20,000	2	Rp 19,000
Tong besar	Rp 80,000	20	Rp 159,200
Tenaga kerja	Rp 252,143	-	Rp 252,143
Operasional	Rp 50,000	-	Rp 50,000
Biaya listrik&air	Rp 300,000		Rp 300,000
Biaya PBB	Rp 12,500	12	Rp 150,000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp 2,507,676</b>

*Sumber : Data Primer diolah tahun 2019*

Biaya Variabel	Satuan (Rp)	Unit	jumlah Total
Kentang	Rp 10,000	48 kg	Rp 480,000
Keju	Rp 15,000	32 kotak	Rp 480,000
Garam	Rp 7,000	½ kg	Rp 105,000
Telur	Rp 1,400	80 butir	Rp 112,000
Tepung terigu	Rp 8,000	80 kg	Rp 640,000
Tepung Maizena	Rp 3,000	32 kotak	Rp 96,000
Minyak Makan	Rp 11,000	20 liter	Rp 220,000
Plastik	Rp 28,000	1 kg	Rp 28,000
kemasan (merk)	Rp 36,000	1 kg	Rp 36,000
sticker (merk)	Rp 35,000	1 rim	Rp 35,000
<b>Jumlah</b>	<b>Rp 154,400</b>	<b>592</b>	<b>Rp 2,232,000</b>

*Sumber : Data Prime diolah tahun 2019*

Lampiran 2. Karakteristik Sampel

No	Sampel	Dikelolah Oleh	Pekerja	Jenis Kelamain	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Tanggunggan Keluarga (Orang)	Lama Usaha (Tahun)
1		Sri Nur Aisya		Perempuan	46	SMA	1	10
2			Ibas	Perempuan	43	SMA	3	10
3			Lani	Perempuan	48	SMA	3	10
4	UMKMSnack Buenda		Nur	Perempuan	62	SMA	1	10
5			Farel	Laki-Laki	44	SMA	1	10
6			Lena	Perempuan	40	SMA	-	10
7			Arum	Perempuan	40	SMA	1	10
<b>Jumlah</b>					<b>323</b>		<b>10</b>	<b>70</b>
<b>Rataan</b>					<b>46.1428571</b>		<b>1.666666667</b>	<b>10</b>

Lampiran 3. Tenaga Kerja UMKMSnack Buenda

Sampel	Pengupasan dan pencucian		Penumbukan Adonan		Pencetakan		Pemasakan		Packing		Total	
	Jam	Total	Jam (menit)	Total	Jam (menit)	Total	Jam (menit)	Total	Harga / Bungkus (Rp/bks)	Bungkus		Total
1	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
2	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
3	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
4	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
5	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
6	2	Rp 4,000	30	Rp 3,250	30	Rp 3,000	30	Rp 3,000	Rp 3,000	6	Rp 18,000	Rp 31,250
<b>Jumlah</b>	<b>12</b>	<b>Rp 24,000</b>	<b>189</b>	<b>Rp 19,500</b>	<b>210</b>	<b>Rp 18,000</b>	<b>210</b>	<b>Rp 18,000</b>	<b>Rp 18,000</b>	<b>36</b>	<b>Rp 108,000</b>	<b>Rp 187,500</b>
<b>Rataan</b>	<b>2</b>	<b>Rp 4,000</b>	<b>30</b>	<b>Rp 3,250</b>	<b>30</b>	<b>Rp 3,000</b>	<b>30</b>	<b>Rp 3,000</b>	<b>Rp 30,000</b>	<b>6</b>	<b>Rp 18,000</b>	<b>Rp 31,250</b>

Lampiran 4. Biaya Bahan Baku UMKMSnack Buenda

No.	Nama Bahan Baku	Jumlah		Harga (Rp)	Jumlah (Rp/bulan)
		Stok (bulan)	Olahan / 1 minggu		
1	Kentang	48 kg	16 kg	Rp 10,000	Rp 480,000
2	Keju	32 kotak	8 kotak	Rp 15,000	Rp 480,000
3	Garam	½ kg	1 sdm	Rp 7,000	Rp 105,000
4	Telur	80 butir	5 butir	Rp 1,400	Rp 112,000
5	Tepung terigu	80 kg	5 kg	Rp 8,000	Rp 640,000
6	Tepung Maizena	32 kotak	2 kotak	Rp 3,000	Rp 96,000
7	Minyak Makan	20 liter	5 liter	Rp 11,000	Rp 220,000
8	Plastic	1 kg	2 lembar	Rp 28,000	Rp 28,000
9	kemasan (merk)	1 kg	16 lembar	Rp 36,000	Rp 36,000
10	sticker (merk)	1 rim	16 lembar	Rp 35,000	Rp 35,000
<b>Jumlah</b>		<b>592</b>	<b>76</b>	<b>Rp 154,400</b>	<b>Rp 2,232,000</b>
<b>Rataan</b>		<b>65.8</b>	<b>7.6</b>	<b>Rp 15,440</b>	<b>Rp 223,200</b>

Lampiran 5. Biaya Penyusutan Peralatan

No.	Nama Peralatan	Unit	Harga	Jumlah	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan
1	Kompore Gas Besi	4	Rp 300,000	Rp 1,200,000	Rp 30,000	10	Rp 117,000
2	Mesin Aduk Adonan	1	Rp 8,500,000	Rp 8,500,000	Rp 850,000	10	Rp 765,000
3	Sealer	2	Rp 400,000	Rp 800,000	Rp 40,000	3	Rp 253,333
4	Ampia	2	Rp 1,200,000	Rp 2,400,000	Rp 120,000	6	Rp 380,000
5	Kuali	3	Rp 210,000	Rp 630,000	Rp 21,000	6	Rp 101,500
6	Sudip	5	Rp 40,000	Rp 200,000	Rp 4,000	2	Rp 98,000
7	Saringan	2	Rp 20,000	Rp 40,000	Rp 2,000	2	Rp 19,000
8	Tong Besar	20	Rp 80,000	Rp 1,600,000	Rp 8,000	10	Rp 159,200
<b>Jumlah</b>		<b>39</b>	<b>Rp 10,750,000</b>	<b>Rp 15,370,000</b>	<b>Rp 1,075,000</b>	<b>49</b>	<b>Rp 1,893,033</b>
<b>Rataan</b>		<b>4.875</b>	<b>Rp 1,343,750</b>	<b>Rp 1,921,250</b>	<b>Rp 134,375</b>	<b>6.125</b>	<b>Rp 236,629</b>

## LAMPIRAN







