

Nilai Tambah Usaha Keripik Ubi Kayu (Studi Kasus : Usaha Keripik Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke)

Asthika Dwi Apriliani¹, Riza Fachrizal², Ferdinan C. Situmorang^{3*}

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

E-mail: ferdinandagri@gmail.com

Abstrak

Sejarah Artikel:
Diterima: 23 Maret 2023
Dipublikasi: 30 April 2023

Kata Kunci: BEP; keuntungan; keripik ubi kayu; nilai tambah; R/C Ratio

Ini adalah artikel Akses Terbuka:
<https://ejournal.unmus.ac.id/agri>

Penulis Korespondensi:
Ferdinan C. Situmorang

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu, besarnya penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha, dan nilai tambah pada usaha Keripik Alami. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, metode kuantitatif berupa biaya, pendapatan, penyusutan, keuntungan, analisis kelayakan, break event point, dan nilai tambah. Pemilihan sampel dilakukan dengan Purposive sampling dengan 1 sampel. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif. Hasil dalam penelitian ini adalah pengolahan ubi kayu menjadi keripik dimulai dengan pengadaan bahan baku, pengupasan, pencucian, penirisan I, penyekapan, penggorengan, penirisan II, pemberian bumbu, pendinginan, dan pengemasan. Keuntungan yang dihasilkan dalam setiap Kg ubi kayu dalam satu kali produksi sebesar Rp 760.085,96, revenue cost ratio 1,63, BEP harga sebesar Rp 4.285,41, BEP produk sebanyak 171 bungkus, dan nilai tambah sebesar Rp 10.057,1 atau 51,31%.

Abstract

Article History:
Accepted: 23th March 2023
Published: 30th April 2023

Keywords: added value; BEP; cassava chips; profit; R/C Ratio

This is an Open Access article
<https://ejournal.unmus.ac.id/agri>

Correspondence Author:
Ferdinan C. Situmorang

This study aims to determine the processing of cassava into cassava chips, the amount of revenue, profits, business feasibility, and added value in the Natural Chips business. The method used in this research is descriptive qualitative method, quantitative method in the form of costs, income, depreciation, profit, feasibility, break event point, and value-added. Sample selection was done by purposive sampling with 1 sample. The data obtained were analyzed using descriptive analysis. The results in this study were the processing of cassava into chips starting with the procurement of raw materials, peeling, washing, draining I, confining, frying, draining II, seasoning, cooling, and packaging. The profit generated in each Kg of cassava in one production is IDR 760.085.96, revenue cost ratio is 1.63, BEP price is IDR 4,285.41, product BEP is 171 packs, and added value is IDR 10,057.1 or 51,31%.

PENDAHULUAN

Agroindustri dalam arti luas adalah kegiatan industri yang mengolah hasil-hasil pertanian dengan pendekatan nilai tambah dan berorientasi mutu. Tujuannya untuk memberi nilai tambah dari hasil pertanian tersebut (Dwiyono, 2019). Beberapa keunggulan yang dimiliki sektor pertanian dalam wawasan agribisnis yaitu meningkatkan nilai tambah agroindustri tersebut melalui proses pengolahan agar siap untuk dikonsumsi dan tentunya lebih tahan lama. Agroindustri sangat diperlukan karena salah satu sifat produk pertanian yang mudah rusak. Salah satu tanaman pangan yang mempunyai banyak manfaatnya ialah ubi kayu, karena merupakan bahan pengganti cadangan makanan disaat padi mengalami

kekurangan persediaannya. Ubi kayu dapat tumbuh dilahan kritis dan cara penanamannya cukup mudah. Tujuan dari pengolahan hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas sehingga akan memperoleh hasil penerimaan yang lebih besar (Khairunnisa, 2019)

Usaha keripik Alami sudah berdiri sejak tahun 2006. Selain itu juga, tempat usaha ini memiliki izin P-IRT, memiliki sertifikat pelatihan, dan terdaftar di rumah kreatif BUMN Merauke. Pada tahun 2018, produksi keripik Alami sebanyak 57.600 bungkus. Pada tahun 2019, produksi keripik Alami masih dengan jumlah yang sama. Pada tahun 2020, produksi keripik Alami meningkat hingga mencapai 67.200 bungkus.

Peningkatan nilai tambah yang dilakukan adalah dengan pemberian label pada kemasan agar lebih menarik konsumen. Untuk penjualan, usaha keripik Alami sudah memiliki mitra usaha kerja yaitu pedagang yang berada di Merauke, Jagebob, Salor, Tanah Miring, Semangga, Muting, Bupul dan ada diluar kota seperti Tanah Merah, Mindip Tanah, dan Jayapura.

Dalam produksi keripik Alami tidak luput dari masalah yang dihadapi, yang pertama yaitu harga bahan penunjang mengalami kenaikan, contohnya minyak goreng dan plastik kemasan. Apabila harga bahan naik maka akan memerlukan modal yang lebih banyak. Yang kedua, langkanya plastik kemasan keripik. Plastik kemasan keripik yang sudah ditetapkan oleh Dinas Perindustrian ialah dengan ketebalan 0,05mm, sedangkan yang banyak beredar di pasaran ialah plastik dengan ketebalan 0,03 mm. Apabila menggunakan plastik kemasan dengan ukuran 0,03 mm, dampak yang ditimbulkan yaitu pasar tidak mau menerima produk tersebut. Yang ketiga, perbedaan harga antara ubi kayu dan keripik ubi kayu. Satu karung ubi kayu dihargai dengan Rp 100.000. Sedangkan dalam satu karung ubi kayu menghasilkan keripik sekitar 280 bungkus, dengan harga perbungkusnya Rp 7.000. Setelah melalui proses pengolahan yang mengubah ubi kayu menjadi keripik ubi kayu, maka memberikan nilai tambah karena mengeluarkan biaya sehingga harganya lebih tinggi dan keuntungan yang diperoleh pun lebih banyak, apabila dibandingkan ketika tidak mengalami proses pengolahan.

Adapun urgensi untuk mengetahui proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu, besarnya penerimaan, keuntungan, kelayakan usaha, dan nilai tambah pada usaha Keripik Alami. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif, metode kuantitatif berupa biaya, pendapatan, penyusutan, keuntungan, analisis kelayakan, break event point, dan nilai tambah.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar biaya, keuntungan, nilai tambah pengolahan keripik ubi kayu per satu kali produksi dan tujuan yang akan dicapai untuk mengetahui besar biaya, keuntungan, nilai tambah usaha pengolahan keripik ubi kayu Alami.

METODE

Penelitian ini dilakukan di usaha keripik Alami Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke bulan Maret 2022 sampai dengan Juni 2022. Metode yang digunakan dengan 1. Teknik Pengambilan data Primer; observasi, wawancara, kuisisioner. 2. Teknik Pengambilan data Sekunder; Pengumpulan data dari buku, jurnal, studi literatur, website, dan lembaga terkait. Jenis data kualitatif yang dikumpulkan mencakup 1) data primer dari hasil wawancara menggunakan daftar kuisisioner dan 2) data sekunder dari beberapa teori dan kutipan dari buku-buku, jurnal dan artikel internet. Analisis data meliputi: 1) Biaya produksi 2) Penerimaan 3) Keuntungan 4) Kelayakan 5) Break Event point 6) Analisis Nilai Tambah. Pengambilan keputusan: 1) $TC = FC + VC$, 2) $TR = P \times Q$, 3) $\pi = TR - TC$, 4) Jika R/C rasio > 1 , maka usaha dikatakan menguntungkan, Jika R/C rasio < 1 , maka usaha dikatakan tidak layak, Jika R/C rasio $= 1$, dikatakan nilai produksi dengan biaya adalah sama besar. 5) Jika BEP harga $<$ harga jual, maka usaha berada pada posisi menguntungkan, Jika BEP harga $=$

harga jual, maka usaha berada pada titik impas, Jika BEP harga > harga jual, maka usaha berada pada posisi tidak layak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun proses pembuatan kripik Alami memiliki tahapan, sebagai berikut:

1. Pengupasan; Setelah ubi kayu dicabut, kemudian dikupas. Tetapi sebelumnya di potongterlebih dahulu pada masing-masing ujungnya lalu digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai dikupas sampai bersih.
2. Pencucian; Pencucian dilakukan menggunakan air bersih bertujuan untuk menghilangkan kotoran pada ubi kayu. Tahap ini dilakukan secara berulang hingga ubi kayu benar-benar bersih.
3. Penirisan I; Penirisan dilakukan agar tidak licin saat penyekapan. Karena apabila dalam keadaan basah dilakukan penyekapan, maka jari tangan akan mengalami cedera.
4. Penyekapan; Ubi kayu yang telah ditiriskan di sekap tipis dengan memakai alat penyekapan sehingga diperoleh ukuran yang tebalnya sama.
5. Penggorengan; Ubi kayu yang telah disekap dapat langsung dilakukan penggorengan dengan menggunakan minyak goreng yang sudah panas dengan tujuan hasil penggorengan yang merata. Penggorengan dilakukan sampai ubi kayu berwarna kuning.
6. Penirisan II; Setelah proses penggorengan, ubi kayu ditiriskan diatas serok dan kemudian diletakkan diwadah. Penirisan memerlukan waktu kurang lebih 2 menit hingga kadar minyak berkurang.
7. Pemberian Bumbu; Ubi kayu yang telah digoreng tadi siap diberi bumbu agar kripik ubi kayu memiliki rasa.
8. Pendinginan; Sebelum dikemas, kripik ubi kayu yang telah diberi bumbu dianginkan sampai dingin. Proses pendinginan memerlukan waktu sekitar 15 menit.
9. Pengemasan; Pengemasan dilakukan saat kripik benar-benar dingin lalu dimasukkan dalam kemasan plastik dengan ketebalan 0,05 mm. Untuk kripik ubi kayu dengan berat 200 gr seharga Rp 7.000. sedangkan untuk kemasan kiloan seharga Rp 40.000/kg nya
10. Kegiatan produksi pada penelitian ini sama dengan hasil penelitian (Rahmayanti dan Howara 2019) yang menyatakan bahwa produksi kripik ubi kayu dimulai dengan persiapan bahan baku, pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan, pembumbuan, dan pengemasan.

Biaya Tetap

Tabel 1. Biaya Penyusutan Kripik Ubi Kayu Pada Usaha Kripik Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke

Alat	Jumlah	Harga	Jumlah Harga	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Produksi (Bulan)	Alat
Gentong Besar	7	100.000	700.000	5	11.666,67	1.458,33
Baskom Sedang	4	20.000	80.000	5	1.333,33	166,67
Pisau	3	20.000	60.000	10	500	63,5
Baskom Besar	2	50.000	100.000	5	1.666,67	208,33
Serok Besar	2	40.000	80.000	10	666,67	83,33
Keranjang Besar	1	30.000	30.000	5	500	62,5
Saringan	1	50.000	50.000	5	833,33	104,17
Dandang						
Keranjang Kecil	1	10.000	10.000	2	416,67	52,08
Nyiru	1	35.000	35.000	5	583,33	72,92

Blender	1	350.000	350.000	5	5.833,33	729,17
Timbangan	1	270.000	270.000	16	1.406,25	175,78
Wajan Besar	1	1.800.000	1.800.000	16	9.375	1.171,87
Serok Kecil	1	20.000	20.000	5	333,33	41,67
Sutil	1	20.000	20.000	10	166,67	20,83
Tungku	1	500.000	500.000	5	8.333,33	1.041,67
Sendok	1	2.500	2.500	5	41,67	5,21
Hekter	1	15.000	15.000	5	250	31,25
Sekap Besar	1	250.000	250.000	16	1.302,08	162,76
Total	31	3.582.500	4.375.500	135	45.208,33	5.652,04

Sumber: data primer diolah 2022

Tabel 1 menunjukkan biaya penyusutan peralatan yang terjadi selama proses produksi, penyusutan peralatan diperoleh dengan rumus harga perolehan dikurang nilai residu dan dibagi umur ekonomis. Dari perhitungan penyusutan diperoleh keseluruhan produksi perbulan Rp 45.208,33 dan dalam satu kali produksi diperoleh penyusutan sebesar Rp 5.652,04. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Nila Rosita Dwijayanti (2019) yang mengatakan dalam proses kegiatan, manusia menggunakan bahan-bahan karena dianggap sebagai alat dan sarana untuk mencapai tujuan.

Biaya Tidak Tetap (Biaya Variabel)

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja, biaya tersebut tertera pada Table 2.

Tabel 2. Rincian Pengeluaran Biaya Variabel Produksi Keripik Ubi Kayu Pada Usaha Keripik Alami di Kampung Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke dalam satu kali Produksi

Jenis Pengeluaran	Jumlah	Harga	Biaya Rata-Rata (Rp)
Bahan Baku Utama			
Minyak Goreng	20 L	30.000	600.000
Ubi Kayu	100 Kg	2.000	200.000
Cabe	3 ons	10.000	30.000
Royko	20 bungkus	500	10.000
Bawang Putih	2 Ons	4.000	8.000
Asam	1 Bungkus	2.000	2.000
Garam	2 Sdm	120	240
Jumlah			850.240
Bahan Penolong			
Plastik Kemasan	280 Lembar	200	56.000
Kayu Bakar	5 lembar	6.250	31.250
Label	280 Lembar	50	14.000
Isi Hekter	560 Pcs	5	2.800
Jumlah			104.050
Tenaga Kerja			
Tenaga kerja dalam keluarga (pria dan wanita)	2 Orang	80.000	160.000
Tenaga kerja luar keluarga (wanita)	1 Orang	80.000	80.000
Jumlah			240.000
Jumlah Biaya			1.119.290

Sumber: data primer diolah 2022

a. Biaya Bahan Baku Utama

Biaya bahan baku utama keripik ubi kayu yang digunakan oleh pengusaha Keripik Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke dengan rincian harga bahan baku ubi kayu Rp 2.000/Kg. Dalam satu kali produksi menghabiskan 100 Kg ubi kayu dengan harga rata-rata sebesar Rp 200.000. Dari Tabel 2 dapat dilihat bahwa biaya terbesar ialah minyak goreng senilai Rp 600.000 dan biaya terkecil ialah garam sebesar Rp 240 dalam satu kali produksi. Berbeda dengan (Ginting, 2020) yang menyatakan bahwa bahan baku utama terdiri dari ubi kayu sebanyak 10.666,67 kg dengan biaya sebesar Rp 25.267.133 pada minggu ke 1 dan ke 2. Perbedaan tersebut dikarenakan bahan baku utama yang digunakan pada usaha Keripik Alami lebih sedikit.

b. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong ialah biaya yang jumlah totalnya berubah sesuai dengan jumlah produksi. Biaya bahan penolong meliputi: plastik kemasan, kayu bakar, label dan isi heker. Biaya bahan penolong terbesar ialah plastik kemasan senilai Rp 56.000 dikarenakan plastik kemasan membutuhkan jumlah yang sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga yang cukup tinggi. Biaya terkecil ialah isi heker senilai Rp 2.800 karena isi heker membutuhkan jumlah dua kali lipat dengan jumlah produksi yang dihasilkan, tetapi dengan harga yang sangat rendah. Hal tersebut berbeda dengan (Ginting, 2020) yang menyatakan bahwa bahan penolong terdiri dari solar, kayu bakar, dan air. Bahan penolong terbesar adalah air senilai Rp 7.950.000 dan biaya bahan penolong terkecil adalah solar senilai Rp 117.133. Perbedaan tersebut karena dalam proses produksi pada usaha Keripik Alami masih menggunakan kayu bakar sehingga harganya lebih murah dan air yang digunakan tidak beli.

c. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi pada usaha pengolahan keripik ubi kayu tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Tenaga kerja dalam penelitian ini ialah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan keripik ubi kayu. Jumlah tenaga kerja yang digunakan oleh usaha Keripik Alami yaitu sebanyak 3 orang. 2 orang dari dalam keluarga dan 1 orang dari luar keluarga.

Usaha Keripik Alami menggunakan tenaga kerja pria dan wanita. Biaya tenaga kerja dihitung perhari dengan biaya Rp 80.000/orang. Dalam satu kali produksi memerlukan tenaga kerja 3 orang dengan bahan baku ubi kayu 100 kg. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja produksi keripik ubi kayu di Usaha Keripik Alami ialah sebesar Rp 240.000/hari nya untuk 3 orang. Sedangkan berbeda dengan (Ginting, 2020) yang menyatakan bahwa dalam satu kali produksi bahan baku ubi kayu sebanyak 10.666,67 kg memerlukan 14 orang tenaga kerja dengan biaya sebesar Rp 80.000/hari. Perbedaannya terdapat pada jumlah tenaga kerja karena bahan baku ubi kayu yang digunakan juga berbeda.

Total Biaya

Tabel 3. Total Biaya Rata-Rata Keripik Ubi Kayu Pada Usaha Keripik Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke

Uraian	Jumlah Rata-Rata
Biaya Penyusutan	5.625,04
Biaya Bahan Baku Utama	850.240
Biaya Bahan Penolong	104.050
Biaya Tenaga Kerja	240.000
Total Biaya Rata-Rata	1.199.915,04

Sumber: data primer diolah 2022

Total biaya yang dikeluarkan dari empat komponen diatas yaitu biaya penyusutan sebesar Rp 5.652,04 biaya bahan baku utama sebesar Rp 850.240 biaya bahan penolong sebesar Rp 104.050 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 240.000. Sehingga besarnya biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi sebesar Rp 1.199.915,04. Rincian total biaya tertera pada Tabel 3.

Penerimaan

Rincian dari produksi, penerimaan, total biaya, keuntungan dan R/C ratio yang telah dihitung menggunakan rumus dapat dilihat pada Tabel 4. Untuk menghitung penerimaan digunakan rumus $TR = P \times Q$ dimana TR = penerimaan, P= harga jual dan Q= jumlah produksi. $TR = Rp\ 7.000 \times 280 = Rp\ 1.960.000$ persatu kali produksi dan perbulan berarti Rp 15.680.000.

Tabel 4. Produksi, Penerimaan, Total Biaya, Keuntungan, R/C Ratio dan *Break Even Point* Produksi Keripik Ubi Kayu Pada Usaha Keripik Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke

Uraian	Jumlah Rata-Rata Per Produksi (Rp)	Jumlah Rata-Rata Per Bulan (Rp)
Produksi	280 Bungkus	2.240
Penerimaan	1.960.000	15.680.000
Total Biaya	1.199.915,04	9.599.320,32
Keuntungan	760.084,96	6.080.679,68
R/C		1,63
BEP Harga		4.285,41
BEP Produksi		171 Bungkus

Sumber: data primer diolah 2022

Keuntungan

Untuk menghitung keuntungan digunakan rumus $\pi = TR - TC$

Dimana: π = keuntungan usaha

TR = total penerimaan

TC = total biaya.

$\pi = Rp\ 1.960.000 - Rp\ 1.199.915,04$

= Rp 760.084,96 persatu kali produksi. Sehingga keuntungan dalam satu bulan sebesar Rp 6.080.679,68. Keuntungan ini termasuk sangat besar karena berada di atas UMR (Upah Minimum Regional).

Revenue Cost Rasio (R/C Rasio)

R/C Rasio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumus sebagai berikut:

$$R/C = TR/TC$$

Dimana: TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

$$R/C = 1.960.000/1.199.915,04$$

$$= 1,63$$

Dari perhitungan menggunakan R/C Rasio didapatkan bahwa R/C Rasio pada usaha keripik Alami adalah 1,63 maka usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik layak dijalankan. R/C Rasio sebesar 1,63 berarti bahwa setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan oleh usaha keripik Alami maka pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 0,63. Berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa usaha Keripik Alami layak dijalankan.

Break Even Point (BEP)

BEP adalah kondisi dimana perusahaan tidak mengalami kerugian dan tidak memperoleh keuntungan yaitu berada dititik impas. Untuk menentukan BEP pada usaha Keripik Alami menggunakan dua rumus yaitu:

$$\begin{aligned} \text{BEP Produksi (Kg)} &= \text{Total Biaya/Harga Jual} \\ &= 1.199.915,04/7.000 \\ &= 171 \text{ bungkus} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga (Rp)} &= \text{Total Biaya/Jumlah Produksi} \\ &= 1.199.915,04/280 \\ &= 4.285,41 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, diketahui bahwa agar tidak mengalami kerugian tetapi belum memperoleh keuntungan maka produksi keripik ubi kayu minimal sebanyak 171 bungkus dengan harga jual minimal Rp 4.285,41 per bungkus dalam satu kali produksi.

Analisis Nilai Tambah

Untuk menghitung nilai tambah per bahan baku digunakan rumus nilai tambah Bruto, nilai tambah bruto adalah nilai tambah yang tidak memperhitungkan penyusutan, yang diperoleh dengan cara mengurangkan nilai akhir produksi dengan biaya antara. Perhitungan analisis nilai tambah keripik ubi kayu dapat dilihat pada Table 5.

Tabel 5. Nilai Akhir Produksi, Nilai Bahan Baku, Jumlah Produksi, Biaya Bahan Penolong, Biaya Antara, Nilai Tambah Bruto dan Nilai Tambah Per Produk Pada Produksi Keripik Ubi Kayu Alami di Wenda Asri Distrik Jagebob Kabupaten Merauke.

No	Usaha Keripik Ubi Kayu Alami	
1.	Nilai Akhir Produksi (Rp)	1.960.000
2.	Nilai Bahan Baku (Rp)	850.240
3.	Jumlah Produksi (Bungkus)	280
4.	Biaya Bahan Penolong (Rp)	104.050
5.	Biaya Antara (Rp)	954.290
6.	Nilai Tambah Bruto (Rp)	1.005.710
7.	Nilai Tambah Per Bahan Baku (Rp/Kg)	10.057,1

Sumber: data primer diolah 2022

Tabel 5 menjelaskan analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto dan nilai tambah per bahan baku. Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah per bahan baku. Besarnya biaya antara yang dikeluarkan sebesar Rp 954.290 yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya bahan baku Rp 850.240 dan biaya bahan penolong Rp 104.050. Semakin besar biaya antara maka nilai tambah bruto yang diciptakan akan semakin kecil. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh dan juga sebaliknya.

Nilai tambah per bahan baku yaitu sebesar Rp 10.057,1/kg yang artinya untuk setiap kilogram ubi kayu memberikan nilai tambah sebesar Rp10.057,1. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 1.005.710 dibagi dengan jumlah bahan baku yaitu sebanyak 100 kg.

Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai produksi (Prihtanti, 2020).

$$\begin{aligned} \text{Rasio nilai tambah} &= \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Produksi}} \times 100 \% \\ &= \frac{1.005.710}{1.960.000} \times 100 \% \\ &= 51,31 \% \end{aligned}$$

Baihaqi (2020) mengatakan jika rasio nilai tambah < 15% maka nilai tambah rendah, jika nilai tambah antara 15% - 40% maka nilai tambah sedang, jika nilai tambah > 40 % maka nilai tambah tinggi.

Rasio 51,31 % maka nilai tambah tergolong tinggi yang berarti bahwa setiap Rp 100 nilai produk keripik ubi kayu, mengandung nilai tambah sebesar Rp51,31. Sedangkan berbeda dengan Natawidjaja (2018) yang menyatakan bahwa nilai tambah setiap kilogram ubi kayu sebesar Rp 5.232,18 dengan persentase sebesar 23,76 %. Perbedaannya terdapat pada perhitungan nilai tambah yang digunakan, penelitian tersebut menggunakan metode hayami serta perhitungan nilai tambahnya dihitung dari setiap kilogram keripik ubi kayu berkemasan sachet dan kemasan curah. Sedangkan penelitian ini menggunakan metode nilai tambah bruto dan menghitung nilai tambah per satu kali produksi serta perbulan, bukan menghitung nilai tambah dalam besar kecilnya kemasan.

KESIMPULAN

Dalam satu kali proses produksi membutuhkan 100kg ubi kayu. Dari ubi kayu tersebut menghasilkan keripik ubi kayu sebanyak 280 bungkus dengan harga Rp 7.000/bungkus. Sehingga diperoleh nilai akhir produksi sebesar Rp 1.960.000. setiap produksinya keripik ubi kayu tidak langsung terjual habis, namun apabila dilakukan penyimpanan dengan baik keripik ubi kayu dapat bertahan 2 bulan dan paling lama 3 bulan.

Biaya yang dikeluarkan untuk pengolahan Keripik Ubi Kayu Alami per satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 1.199.915,04. Keuntungan yang diperoleh usaha Keripik Ubi Kayu Alami per satu kali produksi adalah sebesar Rp 760.084,96. Dengan R/C Rasio yang diperoleh sebesar 1,63 artinya usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu layak untuk dijalankan. Nilai tambah per bahan baku yang dihasilkan dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu pada usaha Keripik Alami adalah sebesar Rp 10.057,1. Dengan persentase nilai tambah sebesar 51,31 %, maka nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu tergolong tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amni, A., D. Haryono, A. Nugraha. 2020. "Analisis Harga Pokok Produksi Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Keripik Tempe Di Kota Metro." *Journal Of Agribusiness Science* Vol 8, No.
- Ayun, A., Qurotu, S. Kurniawan, and W. A. Saputro. 2020. "Perkembangan Konversi Lahan Pertanian Di Bagian Negara Agraris." *Vigor: Jurnal Ilmu Pertanian Tropika Dan Subtropika* 5(2): 38–44.
- Doan, I.F., M.F.L. Sondakh, dan Y.P.I. Rori. 2019. "Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat." *Agri-SosioEkonomi* 14(3): 273.
- Dwiyono, K. 2019. *Agroindustri*. ed. Kisroh Dwiyono. Jakarta Selatan: LPU-UNAS.
- Khairunnisa. 2019. "Pengaruh Profitabilitas Leverage, Dan Ukuran Perusahaan Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Empiris Pada Sektor Pertanian Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Periode 2014-2017)." *Jurnal Eproceedings of Management* VOL 6(3).
- Maruta, H. 2018. "Analisis Break Event Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen." *Jurnal Akuntansi Syariah* 2(1): 9–28.
- Natawidjaja, N., S. Sulaiman, dan R. Susman. 2018. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas Di Kelurahan Setiamanah Kecamatan Cimahi Kota Cimahi." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* vol 5(01).

- Rahmayanti and D. Howara. 2019. "Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong Pada Industri "Keripik Pasundan" Jurnal Agrotekbis 7(5);529-36
- Ginting, R.A., M.L. Sipayung. 2020. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Utilissima) (Studi Kasus Desa Deli Tua Kecamatan Namorambe Kabupaten Deli Serdang)." Jurnal Agrilink 2(2).
- Savitri. 2018. "Perbaikan Stek Dan Cara Tanam Dalam Upaya Peningkatan Produksi Ubi Kayu (Manihot Utilissima)." Serambi Saintia 6(2): 18–25.
- Taena, W., F.K.O. Henakin. 2018. "Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Keripik Di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi." Jurnal Agribisnis Lahan Kering 3(2): 23–26.
- Wulandari, W., A.A. Fathony, dan Yulianti. 2020. "Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Pada PT.Perkebunan Nusantara VIII." Jurnal Ilmiah Akuntansi 11(1): 43–54.
- Yanti, Y., dan A. Fitri. 2020. "Pengaruh Beban Penyusutan Aktiva Tetap Terhadap PPH Pasal 29 Terutang Di PT. Berlian Limatama Merak." Jurnal Revenue: Jurnal Ilmiah Ilmu 01(01): 25–31.