

ANALISIS NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAGUNG (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga di Kota Kupang)

Ammie Aprilliani^{1&3)}, Maria Bano²⁾, Leta.R .Levis²⁾

1) Mahasiswa Minat Manajemen Agribisnis, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

3) Email: amieash7@gmail.com. Telp: 085253433377

ABSTRACT

This site of study were selected purposively at one of home industry at Kupang City. Data were collected by interviewing with the manager and employees, in March 2018. Data collected were analyzed descriptively, such as break event point (BEP), R/C Ratio and Hayami Method for added value analysis. The results show that the company earned profit and also added value from corn processing. This was indicated by the results of R / C ratio analysis of 1.60 for corn chips, 1.48 for marning corn, and 1.50 for dried-shrimp flavor corn. BEP of the three corn processing occurred at 262 kg of corn chips, 322 kg of marning corn, 800 kg of dried-shrimp flavor corn, while BEP price of Rp 23.170/kg of corn chips, Rp 18.809/kg of marning corn, Rp 17.330/kg of dried-shrimp flavor corn. The added-values of the output value for every Rp 100 from each product were Rp 53 for cornmeal, Rp 45 for marning corn, and Rp 39 for maize of shrimp flavor. Based on the added value analysis, home industry should maintain and increase the production for corn chips and dried-shrimp flavor corn which can be providing added value and benefit.

Keyword: home industry, corn added value

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan studi kasus yang bersifat deskriptif kuantitatif dengan unit analisis usaha pada salah satu industri rumah tangga di Kota Kupang. Penelitian dilakukan pada Bulan Maret 2018. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif, analisis *break event point*, analisis R/C rasio, analisis nilai tambah metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan usaha pengolahan jagung menghasilkan keuntungan dan memberikan nilai tambah. Hal ini ditunjukkan dengan hasil analisis R/C ratio sebesar 1,60 emping jagung, 1,48 marning jagung, 1,50 jagung rasa udang. BEP pada ketiga olahan jagung yaitu BEP produksi 262 kg emping jagung, 322 kg marning jagung, 800 kg jagung rasa udang, sedangkan BEP harga yaitu sebesar Rp 23.170/kg emping jagung, Rp 18.809/kg marning jagung, Rp 17.330/kg jagung rasa udang. Besar nilai tambah dari nilai output untuk setiap Rp 100 dari masing-masing produk sebesar Rp 53 emping jagung, Rp 45 marning jagung, dan Rp 39 jagung rasa udang. Berdasarkan analisis nilai tambah, maka sebaiknya industri rumah tangga mempertahankan dan meningkatkan produksi untuk produk emping jagung dan jagung rasa udang selain memberikan nilai tambah, kedua produk tersebut memberikan keuntungan lebih besar dibandingkan produk marning jagung.

Kata kunci: industri rumah tangga, jagung, nilai tambah

PENDAHULUAN

Subsektor tanaman pangan sebagai salah satu bagian dari sektor pertanian yang memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga ketahanan pangan nasional, mewujudkan pembangunan wilayah, pengentasan kemiskinan, penyerapan tenaga kerja, penerimaan devisa, penarik

bagi pertumbuhan industri hulu, dan pendorong pertumbuhan untuk industri hilir yang memberikan kontribusi cukup besar terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Sektor ini mencakup komoditas-komoditas bahan makanan seperti padi, jagung, gandum, sorghum, beraneka kacang, dan beraneka umbi.

Provinsi Nusa Tenggara Timur menjadi daerah produsen jagung yang mendukung program pemerintah nasional dalam swasembada pangan yang menjadikan jagung sebagai makanan pokok selain beras yang mana pada tahun 2016 produksi jagung di NTT mencapai 680.000 ton (BPS, 2016). Khususnya Kota Kupang yang merupakan salah satu penyumbang produksi jagung di Provinsi NTT, dimana pada tahun 2015 produksi jagung mencapai 1.808 ton (BPS, 2016)

Potensi produksi jagung diatas belum dimanfaatkan secara optimal. Mengingat bahwa hasil-hasil produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable*). Salah satu cara untuk lebih meningkatkan nilai tambah produk jagung dilakukan melalui kegiatan pascapanen dalam hal ini dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk olahan jagung (agroindustri).

Agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang memproses bahan baku pertanian menjadi bentuk lain yang lebih menarik dan memberikan nilai tambah serta dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Soekartawi, 1996). Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah suatu komoditi terutama saat produksi melimpah disertai harga produk rendah, produk rusak atau bermutu rendah, maka disinilah saat yang tepat untuk mengolahnya lebih lanjut dan dapat meningkatkan keuntungan, menyerap tenaga kerja, meningkatkan kesejahteraan baik pengolah dan petani.

Menurut data BPS Kota Kupang pada tahun 2016, kontribusi industri pengolahan terhadap pembentukan PDRB di Kota Kupang yang didominasi sektor industri makanan cukup signifikan. Dimana 1,47% PDRB Kota Kupang berasal dari sektor ini. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa industri pengolahan di Kota Kupang telah mampu memberikan kontribusi yang besar terhadap perekonomian dan telah terjadi pergeseran pola konsumsi masyarakat Kota Kupang yang lebih menyukai produk olahan.

IRT (Industri Rumah Tangga) Sima Indah merupakan salah satu industri rumah tangga yang mulai beroperasi di Kota Kupang pada Tahun 2000 dan beralamat di Jl. Air Lobang 3 RT.37 RW.15 Kelurahan Sikumana, Kecamatan Maulafa, Kota Kupang (Lampiran 1). IRT Sima Indah mengolah jagung menjadi camilan khas NTT yaitu emping jagung, marning jagung dan jagung rasa udang.

Bedasarkan survei awal yang dilakukan pada bulan Juli 2017 pada IRT Sima Indah bahwa penentuan keuntungan menggunakan sistem penentuan harga *cost-plus pricing* yaitu menetapkan harga jual dengan menambahkan keuntungan yang diinginkan dengan persentase tertentu pada setiap produk. Namun, IRT Sima Indah belum pernah menghitung keuntungan dan nilai tambah dari masing-masing produk. Oleh karena itu, keuntungan dan nilai tambah tersebut perlu dianalisis untuk mengetahui sejauh mana keuntungan yang diperoleh dan balas jasa terhadap faktor-faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja, manajemen usaha yang dinikmati oleh produsen, mengetahui produk apa yang mampu memberikan keuntungan tertinggi dan berkelanjutan (*sustainable*).

PENELITIAN TERDAHULU

Penelitian yang dilakukan oleh Hidayat dan Darsono pada tahun 2013 yang meneliti tentang analisis nilai tambah dengan pendekatan akuntansi pada usaha mete menjadi kacang mete ose. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan mete menjadi kacang mete ose dapat meningkatkan nilai tambah dan menghasilkan keuntungan. Dari hasil penelitian diperoleh nilai tambah kotor sebesar Rp 547.800, 00, sedangkan besarnya nilai tambah bersih sama dengan keuntungan yaitu sebesar Rp 547.544, 55, dimana dari rata-rata 200 kg bahan baku mete gelondong yang diolah menjadi 50 kg kacang mete ose dalam satu kali proses produksi sehari diperoleh nilai tambah sebesar Rp 547.800,00.

Berikutnya, penelitian yang dilakukan oleh Awami pada tahun 2013 di Kabupaten Grobogan yang meneliti tentang analisis usaha dan nilai tambah dari usaha pengolahan marning dan emping jagung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan jagung menjadi marning dan emping jagung meningkatkan nilai tambah dan menghasilkan keuntungan, dimana total penerimaan dari pengolahan jagung menjadi emping jagung adalah sebesar Rp.5.264.225, rata-rata keuntungan sebesar Rp. 732.692, sedangkan penerimaan dari pengolahan jagung menjadi marning adalah sebesar Rp. 5.583.888 keuntungan sebesar Rp 444.285. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jagung menjadi emping jagung adalah sebesar Rp. 4.574 per kilogram dan pengolahan jagung menjadi marning sebesar Rp 2.823 per kilogram.

Kemudian, penelitian yang dilakukan oleh Rahman pada tahun 2015 di Desa Kaloling, Kabupaten Bantaeng yang meneliti tentang analisis nilai tambah pengolahan jagung menjadi chips jagung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan jagung menjadi chips jagung dapat memberikan nilai tambah, margin bagi tenaga kerja, pengolah, dan input lain sebagai faktor produksi. Pengolahan jagung menjadi *chips* jagung memberikan keuntungan sebesar Rp 3.657.215. Sedangkan nilai tambah dari agroindustri chips jagung sebesar Rp 7.698 per kilogram, dengan imbalan tenaga kerja sebesar Rp 3.405 dan keuntungan sebesar Rp 4.294 dalam tiga kali proses produksi.

Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Agustina pada tahun 2015 di Kecamatan Gedong, Kabupaten Pesawaran tentang harga pokok produksi (HPP), nilai tambah dan pengembangan dari pengolahan jagung menjadi marning. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP agroindustri marning dengan analisis metode *variable costing* adalah Rp 9.634,76 dan metode *full costing* adalah sebesar Rp 9.809,55. Nilai tambah yang dihasilkan oleh agroindustri marning adalah Rp 3.715,88.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di salah satu industri rumah tangga di Kota Kupang pada bulan Maret 2018. Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) dengan pendekatan penelitian kuantitatif. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan studi dokumentasi data interen dan interview atau wawancara. Data yang akan dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yang diperoleh melalui studi dokumentasi berbagai data interen pada tempat yang menjadi objek penelitian dan wawancara terstruktur. Data primer berupa data kegiatan usaha pengolahan jagung pada bulan Maret 2018. Data sekunder berupa data dari BPS NTT dan Kota Kupang, serta Dinas Perdagangan Kota Kupang.

Analisis Data

Data hasil penelitian dianalisis untuk menjawab pertanyaan penelitian. Perhitungan keuntungan merujuk pada rumus Soekartawi (1995), dimana keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan biaya produksi (Persamaan 1). Sedangkan perhitungan titik Impas (*Break Even Point: BEP*) bertujuan untuk mengetahui batas nilai produksi atau volume produksi suatu usaha mencapai titik impas (tidak untung juga tidak rugi). Hasil perhitungan BEP dinyatakan dalam satuan unit (Wiryanta, 2002). Perhitungan BEP menggunakan rumus seperti pada Persamaan 2.

$$\pi = TR - TC \quad (1)$$

Keterangan:

π = Keuntungan

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

Analisis *Break Event Point*

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produk}} \quad (2)$$

$$BEP \text{ Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}} \dots\dots\dots (3)$$

Nilai BEP harga harus lebih kecil daripada harga yang berlaku saat ini. Hasil perhitungan BEP harga dinyatakan dalam satuan rupiah.

Analisis R/C Rasio

Penerimaan diuji dengan analisis R/C rasio. R/C rasio merupakan perbandingan penerimaan total yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan, yang dapat dihitung dengan rumus (Harmono dan Andoko, 2005):

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (4)$$

Keterangan :

R/C : Perbandingan antara penerimaan dengan biaya

TR : Total Revenue (Penerimaan total)

TC : Total Cost (Biaya total)

Kriteria pengukuran pada analisis ini adalah :

1. Jika $R/C > 1$, maka usaha yang dilakukan menguntungkan karena penerimaan lebih besar dari biaya total.

2. Jika $R/C = 1$, maka usaha yang dilakukan berada pada titik impas (break even point), yaitu keadaan dimana besarnya penerimaan sama dengan besarnya biaya total.

3. Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dilakukan tidak menguntungkan karena penerimaan lebih kecil dari biaya yang dikeluarkan.

4. Analisis Nilai Tambah

Dalam penelitian ini analisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Analisis nilai tambah metode Hayami merupakan metode yang menghitung perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat terlihat pengolahan mana yang memiliki nilai tambah yang lebih besar (Hayami, 1987). prosedur perhitungan analisis nilai tambah metode hayami untuk satu bulan proses produksi pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg/bulan)	1
2. Input (Kg/bulan)	2
3. Tenaga Kerja (HOK/bulan)	3
4. Faktor Konversi (Kg)	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	6
7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	7
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100%
12. a. Imbalan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Rasio Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a) / (11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
b. Rasio Keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a) / (14) x 100%
b. Sumbangan Input lain (%)	(14b) = (9) / (14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a) / (14) x 100%

Sumber: Hayami, et all 1987`

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Pengolahan Jagung

Proses pengolahan jagung menjadi emping jagung dan marning jagung memerlukan waktu 2 hari sehingga terdapat 12 kali proses produksi dalam 24 hari kerja atau dalam satu bulan. Sedangkan, proses pengolahan jagung menjadi jagung rasa udang terdapat 24 kali proses dalam satu bulan. Proses produksi pengolahan jagung menjadi emping jagung yaitu sebagai berikut: pembersihan, perebusan, pengukusan, pemipihan, penyaringan, penjemuran, pembubuan, penggorengan pengepakan. Proses produksi pengolahan jagung menjadi marning jagung yaitu sebagai berikut : pembersihan, perebusan, penyaringan, penjemuran, penggorengan, pembumbuan, pengepakan. Proses produksi pengolahan jagung menjadi jagung udang yaitu sebagai berikut : pembersihan, perebusan, penggorengan, pembubuan.

Biaya Tetap

Biaya tetap dalam penelitian ini yaitu biaya upah tenaga kerja, biaya penyusutan, biaya perawatan, biaya distribusi, biaya komunikasi, air, dan listrik bulan Maret 2018. Biaya upah tenaga kerja dalam penelitian ini dihitung berdasarkan HOK dengan pendekatan akuntansi (Hidayat dan Darsono, 2003). Upah tenaga kerja untuk pengolahan emping jagung sebesar sebesar Rp 2.093.824, marning jagung sebesar Rp 1.431.176, jagung rasa udang sebesar Rp 1.500.000

Biaya penyusutan yang dimaksud adalah biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 195.898, biaya penyusutan mesin pemipih sebesar Rp 50.000, dan biaya penyusutan investasi sebesar Rp 222.222. Biaya perawatan terdiri dari perawatan mesin pemipih sebesar Rp 50.000, perawatan kompor sebesar Rp 10.000, perawatan mesin press untuk kemasan sebesar Rp 12.000, dan perawatan kendaraan sebesar Rp 50.000. Biaya distribusi atau biaya pemasaran produk sebesar Rp 720.000. Biaya komunikasi sebesar Rp 50.000, biaya air sebesar Rp

800.000, dan biaya listrik sebesar Rp 200.000.

Biaya Tetap Bersama

Industri rumah tangga ini memproduksi 5 jenis produk olahan jagung dan kacang tanah yaitu emping jagung, marning jagung, jagung rasa udang, kacang bawang, kacang telur. Sehingga, pemakaian biaya tetap merupakan biaya tetap bersama. Biaya tetap bersama yang digunakan merupakan seluruh biaya tetap selain biaya upah tenaga kerja.

Penentuan biaya tetap bersama pada masing-masing produk bersama dalam penelitian ini menggunakan metode nilai jual relatif. Nilai jual relatif masing-masing produk diperoleh dengan cara membagi nilai jual masing-masing produk dengan nilai jualnya (Mulyadi, 1999). Nilai jual relatif emping jagung sebesar 16,75%, marning jagung sebesar 14,43%, dan jagung rasa udang sebesar 33,51%.

Setelah mengetahui nilai jual relatif masing-masing produk, maka sudah dapat diketahui besarnya biaya tetap bersama untuk masing-masing produk dengan cara mengalikan nilai jual relatif dari masing-masing produk dengan jumlah biaya tetap bersama. Total biaya tetap bersama (selain upah tenaga kerja) bulan Maret 2018 sebesar Rp 2.360.120 yang dialokasikan terhadap masing-masing produk olahan jagung, biaya tetap terbesar dialokasikan terhadap produk jagung rasa udang sebesar Rp 757.257, diikuti produk emping jagung sebesar Rp 478.628, dan marning jagung sebesar Rp 326.203.

Biaya Variabel

Biaya variabel dalam penelitian ini terdiri dari biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang. Bahan baku yang dimaksud yaitu jagung. Biaya bahan baku untuk emping jagung sebesar Rp 3.240.000/bulan, marning jagung sebesar Rp 2.400.000/bulan, jagung rasa sebesar Rp 6.000.000/bulan.

Bahan penunjang yang dimaksud adalah bahan-bahan di luar bahan baku

yang turut membentuk produk olahan jagung. Total biaya bahan penunjang bulan Maret 2018 yaitu untuk emping jagung sebesar Rp 3.918.947, marning jagung sebesar Rp 4.817.147, jagung rasa udang sebesar Rp 12.538.294

Total Produksi

Total produksi yang dimaksud adalah jumlah keseluruhan produksi hasil olahan jagung pada industri rumah tangga selama kurun waktu Maret 2018. Total produksi emping jagung sebanyak 420 kg dengan harga Rp 13.000/350 gr. Total produksi marning jagung sebanyak 480 kg dengan harga Rp 14.000/500 gr. Total produksi jagung rasa udang sebanyak 1.200 kg dengan harga Rp 13.000/500 gr.

Keuntungan

Keuntungan atau pendapatan dipengaruhi oleh penerimaan dan total biaya dalam kurun waktu tertentu (Soekartawi, 1995). Penerimaan untuk produk emping jagung sebesar Rp 15.600.000, produk marning jagung sebesar Rp 13.440.000, dan produk jagung rasa udang sebesar Rp 31.200.000. Maka, keuntungan yang diterima bulan Maret 2018 yaitu keuntungan emping jagung sebesar Rp 5.868.601, keuntungan marning jagung sebesar Rp 4.411.474, dan keuntungan jagung rasa udang sebesar Rp 10.404.449.

Analisis Break Event Point

Break Event Point (BEP) merupakan titik impas usaha. BEP diketahui pada tingkat produksi dan harga berapa suatu usaha tidak memberikan keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian (Wiryanta, 2002). Nilai BEP produksi untuk produk emping jagung sebesar 262 kg, BEP harga untuk emping jagung sebesar Rp 23.170. Nilai BEP produksi untuk produk marning jagung sebesar 322 kg, BEP harga untuk marning jagung sebesar Rp 18.809/kg. Nilai BEP produksi untuk produk jagung rasa udang sebesar 800 kg, BEP harga untuk jagung rasa udang sebesar Rp 17.330/kg.

Analisis R/C Rasio

Nilai R/C rasio dimaksudkan untuk mengetahui efisiensi suatu usaha, yaitu dengan cara perbandingan antara penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Nilai R/C rasio produk emping jagung sebesar 1,60, artinya bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan emping jagung memberikan penerimaan sebesar 1,60 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Nilai R/C rasio produk jagung rasa udang sebesar 1,50, artinya bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan emping jagung memberikan penerimaan sebesar 1,50 kali dari biaya yang telah dikeluarkan. Kemudian, nilai R/C rasio produk marning jagung sebesar 1,48, artinya bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan emping jagung memberikan penerimaan sebesar 1,48 kali dari biaya yang telah dikeluarkan.

Analisis Nilai Tambah

Metode yang dapat digunakan untuk melihat perkiraan sejauh mana perubahan nilai suatu input yang diubah menjadi suatu output berupa produk yang menimbulkan nilai tambah yang dipengaruhi oleh teknologi dalam proses pengolahan disebut juga analisis nilai tambah.

Dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami *et al.*(1987) dalam menganalisis nilai tambah. Analisis nilai tambah dari kegiatan pengolahan produk olahan jagung dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari masing-masing produk. Hasil perhitungan nilai tambah pengolahan dapat dilihat pada Tabel 2.

Faktor konversi pengolahan marning jagung sebesar 1. Artinya, dari pengolahan satu kilogram jagung akan menghasilkan sebanyak 1 kg marning jagung. Koefisien tenaga kerja pada pengolahan marning jagung sebesar 0,0596 HOK, artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jagung dibutuhkan waktu sebanyak 48 menit. Upah rata-rata tenaga kerja pengolahan marning jagung sebesar Rp 175.577/HOK.

Tabel 2. Output, Input, Upah Tenaga Kerja, dan Harga Produk Maret 2018

Uraian	Emping Jagung	Marning Jagung	Jagung Rasa Udang
1. Output (Kg/bulan)	420	480	1200
2. Input (Kg/bulan)	540	480	1200
3. Tenaga Kerja (HOK/bulan)	41,88	28,62	30
4. Faktor Konversi (Kg)	0,78	1	1
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,0776	0,0596	0,0250
6. Harga Output (Rp/Kg)	37.143	28.000	26.000
7. Upah Rata-Rata Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	119.986	175.577	167.500

Sumber: Data primer diolah 2018

Tabel 3. Nilai Tambah, Pendapatan, Keuntungan

Uraian	Emping Jagung	Marning Jagung	Jagung Rasa Udang
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	6.000	5.000	5.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	7.721	10.508	10.782
10. Nilai Output (Rp/Kg)	28.889	28.000	26.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	15.168	12.492	10.218
b. Rasio Nilai Tambah (%)	53	44,61	39,30
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	9.306	10.469	4.188
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	61,35	83,80	40,98
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	5.862	2.023	6.031
b. Rasio Keuntungan (%)	38,65	16,20	59,02

Sumber: Data primer diolah 2018

Faktor konversi pengolahan marning jagung sebesar 1. Artinya, dari pengolahan satu kilogram jagung akan menghasilkan sebanyak 1 kg jagung rasa udang. Koefisien tenaga kerja pada pengolahan marning jagung sebesar 0,025 HOK, artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jagung dibutuhkan

waktu sebanyak 20 menit. Upah rata-rata tenaga kerja pengolahan jagung rasa udang sebesar Rp 167.500/HOK. Nilai tambah, pendapatan, dan keuntungan masing-masing produk dapat dilihat pada Tabel 3.

Data dari Tabel 3 dapat dijelaskan bahwa sumbangan input lain diperoleh dengan membagi total input lain selain bahan baku utama (biaya bahan penunjang, biaya penyusutan, biaya listrik, biaya air) dengan jumlah input. Nilai tambah pengolahan emping jagung sebesar Rp 15.168/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 53%, artinya dengan mengolah jagung menjadi emping jagung untuk setiap 100 rupiah dari nilai output terdapat nilai tambah sebesar Rp 53, hasil ini mendukung penelitian Awami (2013) dan Rahman (2015) yang menyatakan bahwa pengolahan jagung menjadi emping jagung menghasilkan nilai tambah positif. Imbalan tenaga kerja pengolahan emping jagung sebesar Rp 9.306 dengan rasio tenaga kerja sebesar 61,35%, artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar Rp 61 merupakan bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Keuntungan pengolahan emping jagung berdasarkan perhitungan nilai tambah sebesar Rp 5.862, dengan tingkat keuntungan sebesar 38,65%, artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar 38,65% merupakan bagian untuk keuntungan.

Nilai tambah pengolahan marning jagung sebesar Rp 12.492/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 44,61%, artinya mengolah jagung menjadi marning jagung untuk setiap 100 rupiah dari nilai output

terdapat nilai tambah sebesar Rp 45. Imbalan tenaga kerja pengolahan marning jagung sebesar Rp 10.469 dengan rasio tenaga kerja pengolahan marning jagung sebesar 83,80%, artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar Rp 84 merupakan bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Keuntungan pengolahan marning jagung berdasarkan perhitungan nilai tambah sebesar Rp 2.023/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 16,20% artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar 16,20% merupakan bagian untuk keuntungan. Hasil ini mendukung penelitian Awami (2013) dan Agustina (2015) yang menyatakan bahwa pengolahan jagung menjadi marning jagung menghasilkan nilai tambah positif.

Nilai tambah pengolahan jagung rasa udang sebesar Rp 10.218/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 39,30%, artinya mengolah jagung menjadi jagung rasa udang untuk setiap 100 rupiah dari nilai output terdapat nilai tambah sebesar Rp 39. Imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan untuk pengolahan jagung rasa udang sebesar Rp 4.188/kg dengan rasio tenaga kerja pengolahan jagung rasa udang sebesar 40,98%, artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar Rp 41 merupakan bagian untuk pendapatan tenaga kerja. Keuntungan pengolahan jagung rasa udang berdasarkan perhitungan nilai tambah sebesar Rp 6.031/kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 59,02% artinya untuk setiap 100 rupiah dari nilai tambah maka sebesar 59,02% merupakan bagian untuk keuntungan. Untuk balas jasa atau marjin terhadap faktor-faktor produksi dapat dilihat pada Tabel 4

Data dari Tabel 4 dapat dijelaskan bahwa marjin disebut sebagai kontribusi faktor-faktor produksi dalam menghasilkan output selain bahan baku utama. Nilai marjin diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku utamanya (Hayami, 1987). Marjin pada pengolahan emping jagung didistribusikan lebih kepada pendapatan tenaga kerja langsung yaitu

sebesar 40,66% karena bagian terbesar bila dibandingkan dengan sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan.

Tabel 4. Margin, Pendapatan Tenaga Kerja Langsung, Sumbangan Input Lain, Keuntungan Pemilik Perusahaan

Uraian	Emping Jagung	Marning Jagung	Jagung Rasa Udang
14. Margin (Rp/Kg)	22.889	23.000	21.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	40,66	45,52	19,94
b. Sumbangan Input lain (%)	33,73	45,69	51,34
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	25,61	8,80	28,72

Sumber: Data primer diolah 2018

Marjin terbesar pengolahan marning jagung didistribusikan kepada sumbangan input lain yaitu sebesar 45,69% karena bagian terbesar bila dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan keuntungan perusahaan, hasil penelitian ini mendukung penelitian Awami (2013) dimana marjin pengolahan marning jagung terbesar didistribusikan kepada sumbangan input lain. Marjin pada pengolahan jagung rasa udang terbesar didistribusikan kepada sumbangan input lain yaitu sebesar 51,34% karena bagian terbesar bila dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan keuntungan perusahaan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Proses pengolahan jagung menjadi emping jagung yaitu pembersihan, perebusan, pencucian, pengukusan, pemipihan, penjemuran, pembumbuan, penyaringan, penggorengan, pengepakan. Proses pengolahan jagung menjadi marning jagung yaitu pembersihan, perebusan, pencucian, perebusan, penjemuran, penyaringan, penggorengan, pembumbuan,

pengepakan. Proses pengolahan jagung menjadi jagung rasa udang yaitu pembersihan, perendaman, perebusan, penggorengan, pengepakan.

2. Usaha agroindustri pengolahan produk olahan jagung layak untuk dikembangkan. Hal ini ditunjukkan dengan hasil analisis BEP pada ketiga olahan jagung yaitu BEP produksi 262 kg untuk emping jagung, 322 kg untuk marning jagung, 800 kg untuk jagung rasa udang, sedangkan BEP harga yaitu sebesar Rp 23.170/kg untuk emping jagung, Rp 18.809/kg untuk marning jagung, Rp 17.330/kg untuk jagung rasa udang. Hasil analisis R/C rasio untuk emping jagung sebesar 1,60 untuk emping jagung, 1,48 untuk marning jagung, 1,50 untuk jagung rasa udang.
3. Nilai tambah dari nilai output untuk setiap Rp 100 dari masing-masing produk sebesar Rp 53 emping jagung, Rp 45 marning jagung, dan Rp 39 jagung rasa udang.

Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan terbesar diberikan oleh produk jagung rasa udang, diikuti oleh produk emping jagung. Oleh karena itu, kepada pemilik industri rumah tangga agar mempertahankan dan meningkatkan produksi produk jagung rasa udang dan produk emping jagung karena kedua produk tersebut memberikan keuntungan yang lebih besar dibandingkan dengan produk marning jagung.
2. Kepada pemerintah agar memberikan bantuan kepada para pengusaha UMKM dalam bentuk permodalan dan membentuk pelatihan khusus untuk menangani pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Awami. 2013. *Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Marning Dan Emping Jagung Di Kabupaten Grobogan*. Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim: Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Kota Kupang Dalam Angka 2016*. BPS Kota Kupang: Kupang.
- _____. 2016. *Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Konstan Kota Kupang 2010-2016*. BPS Kota Kupang: Kupang.
- _____. 2016. *Provinsi Nusa Tenggara Timur Dalam Angka 2016*. BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur: Kupang.
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- Hayami Y. 1987. *Agricultural Marketing an Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CPGRT Centre: Bogor.
- Hidayat, S. I dan Darsono. 2003. *Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Produksi Mete dengan Pendekatan Akuntansi*. Dalam Jurnal Pertanian Universitas Pembangunan Nasional "VETERAN" JATIM Vol. V. No. XIV. Januari-April 2003.
- Mulyadi. 1999. *Akutansi Biaya*. PT. Aditiya Media Yogyakarta: Yogyakarta.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. UT. Press: Jakarta.
- Todaro, 1994. *Ekonomi untuk negara berkembang*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Wiryanta, W. 2002. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka: Jakarta.