

**KAJIAN EKONOMI PRODUK OLAHAN JAGUNG (STUDI KASUS) DI INDUSTRI RUMAH TANGGA KANAAN DI KELURAHAN TUAK DAUN MERAH KECAMATAN OEBOBO KOTA KUPANG****(Economic Aspect of Corn Processing Product. A Case Study at Kanaan Home Industry, Kelurahan Tuak Daun Merah, Kecamatan Oebobo)****Cantika P. Adu, Fredrik L. Benu, Marthen R. Pellokila**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana

Penulis korespondensi : e-mail: [cantikaadu17@gmail.com](mailto:cantikaadu17@gmail.com). Telp: (+62)812 3872 7052

Diterima : 19 Pebruari 2020

Disetujui : 24 Pebruari 2020

**ABSTRAK**

Penelitian yang telah dilakukan di Industri Rumah Tangga “Kanaan” Kelurahan Tuak Daun Merah Kecamatan Oebobo Kota Kupang pada bulan Juli 2019 ini bertujuan untuk mengetahui besar penerimaan, harga pokok produksi, laporan rugi laba serta nilai tambah dari usaha produk pengolahan jagung pada Industri Rumah Tangga “Kanaan”. Penentuan daerah penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dan metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus. Data primer dikumpulkan melalui wawancara, data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif diikuti oleh analisis penerimaan, laporan rugi-laba dengan metode *full-costing* dan analisis nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri rumah tangga “Kanaan” pada bulan Juli 2019 memperoleh penerimaan setiap unit produksi adalah jagung goreng pedas ukuran 350 gr sebesar Rp27.300.000,- untuk jagung goreng pedas ukuran 25 gr sebesar Rp23.520.000,- sedangkan jagung goreng balado ukuran 25 gr sebesar Rp11.760.000,- dan untuk keuntungan jagung goreng pada Industri Rumah Tangga Kanaan pada bulan Juli 2019 yaitu jagung goreng pedas ukuran 350 gr sebesar Rp17.174.226,- jagung goreng pedas ukuran 25 gr sebesar Rp13.094.372,- sedangkan jagung goreng balado ukuran 25 gr sebesar Rp5.684.699,- dari produk olahan jagung.

Adapun besar nilai tambah pada bulan Juli 2019 yaitu sebesar Rp13.242,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 51% untuk jagung goreng pedas bungkus besar sebesar, besar nilai tambah untuk jagung goreng pedas bungkus kecil sebesar Rp9.657,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 43,11% sedangkan besar nilai tambah untuk jagung goreng balado bungkus kecil sebesar Rp8.867,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 39,58%.

Kata Kunci : Jagung Goreng, Industri Rumah Tangga, Penerimaan, Rugi-Laba, Nilai Tambah

**ABSTRACT**

The research conducted in home industry “Kanaan” in Tuak Daun Merah District of Oebobo Sub-district in Kupang City in July 2019 aims to the amount of revenue, cost of production, profit and loss reports and value added of the maize processing business in the “Kanaan” Home Industry. The determination of the research area was intentionally carried out (*Purposive*) and the research method used was the case study method. Primary data was collected through interviews, the collected data was analyzed descriptively, followed by an analysis of revenue, profit and loss account using the full-cost method and added value analysis.

The results showed that the Kanaan home industry achieved an income of in July 2019 from each unit of production of 350 gr spicy fried corn in the amount of Rp27,300,000, - for 25 gr spicy fried corn in the amount of Rp23,520,000, while the balado fried corn in size 25 gr in the amount of Rp 11,760,000, - and for the profit of fried corn in the Kanaan Home Industry in July 2019, namely 350 grams of spicy fried corn in the amount of Rp 17,174,226,- on the other hand 25 grams of spicy fried corn in the amount of Rp 13,094,372, while the fried corn balado size of 25 gr amount to Rp5,684,699, - of processed corn products.

The added value in July 2019 was Rp 13.242,-/kg with an added value of 51% for large-packed of spicy fried maize, an added value for small-packed of spicy fried maize was Rp 9,657,-/kg with the added-value ratio of 43.11%, while the added value for small packaged of balado fried maize was Rp 8.857,-/kg with an added value ratio of 39.58%.

Keywords: fried maize, home industry, revenue, profit and loss, added value

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan sektor ekonomi yang utama di negara-negara berkembang. Peranan atau kontribusi sektor pertanian dalam pembangunan ekonomi suatu negara menduduki posisi yang tergolong vital. Sektor pertanian merupakan sumber persediaan bahan makanan dan bahan mentah yang dibutuhkan oleh suatu negara (Mardikanto, 2007).

Pembangunan industri sebagai bagian dari usaha pembangunan ekonomi diarahkan untuk menciptakan struktur ekonomi dengan titik berat industri maju didukung dengan pertanian yang tangguh. Dalam hal ini, pemerintah telah merencanakan era industrialisasi di bidang pertanian dengan tujuan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian melalui agroindustri. Dengan adanya teknologi, bahan baku mentah hasil pertanian diolah dan menghasilkan barang baru sehingga nilai dari barang tersebut mengalami peningkatan. Suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi dinamakan sebagai industri. Ada berbagai macam industri, termasuk industri dalam bidang pertanian yang biasa disebut sebagai agroindustri (Masyhuri, 1994 dalam Zulkifli 2012).

Agroindustri merupakan perpaduan antara dua hal yakni pertanian dan industri. Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sector pertanian (Heriyandi dkk, 2016). Agroindustri memiliki peran strategis dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan pokok, perluasan kesempatan kerja, pemberdayaan produksi dalam negeri dan pengembangan sektor perekonomian (Setiawan, 2009).

Provinsi Nusa Tenggara Timur menjadidaerah produsen jagung yang mendukung program pemerintah nasional dalam swasembada pangan yang menjadikan jagung sebagai makanan pokok selain beras yang mana pada Luas Lahan yang digunakan untuk usaha tanaman pangan jagung di Nusa Tenggara Timur mencapai 313.150 hektar. 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) sehingga agroindustri jagung menjadi alternatif pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan, taraf hidup petani setempat, masuknya modal atau investasi dari daerah lain, membuka kesempatan usaha, dan membuka lowongan pekerjaan (Prahasta, 2009). Salah satu Industri rumah tangga yang bergerak dalam pengolahan jagung menjadi cemilan adalah IRT (Industri Rumah Tangga) “Kanaan” Industri Rumah Tangga “Kanaan” adalah salah satu industri rumah tangga di Kota Kupang yang bergerak di pengolahan bahan jagung menjadi jagung goreng rasa pedas dan balado. Industri Rumah Tangga “Kanaan” didirikan tahun 2013 berlokasi di Jl. Tuak Daun Merah, Kelurahan TDM Kecamatan Oebobo Kota Kupang. Industri rumah tangga ini memiliki surat ijin dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) serta dari Surat Layak Usaha Sehat tahun 2013 dari Depkes dengan No: P-IRT NO.215537 101 0286 18 dan Sertifikat Halal MUI dengan No: 1612002810815 Tahun 2015. Pada Umumnya, pengusaha belum menjalankan usahanya tersebut berdasarkan pembukuan yang rapi, sehingga nilai keuntungan yang diperoleh masih bersifat kasar. Berdasarkan hal tersebut,

tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui besar penerimaan, Laporan rugi Laba serta Nilai Tambah dari usaha produk pengolahan jagung pada Industri Rumah Tangga “Kanaan Kelurahan Tuak Daun Merah Kecamatan Oebobo Kota Kupang”.

### METODE PENELITIAN

Penelitian telah dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga Kanaan di jln. Tuak Daun Merah 1 Kelurahan Tuak Daun Merah Kecamatan Oebobo Kota Kupang. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri rumah tangga Kanaan tergolong industri baru yang produknya diminati masyarakat di Kota Kupang dan dipasarkan hampir keseluruh minimarket serta supermarket Kota Kupang. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli 2019. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pihak terkait yaitu pemilik Industri Rumah Tangga Kanaan dan tenaga kerja terkait berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disediakan serta pengamatan langsung di lokasi sedangkan data sekunder diperoleh dari Industri Rumah Tangga Kanaan, Instansi atau lembaga terkait dalam penelitian, buku-buku yang terkait, literatur yang menunjang dan memiliki hubungan dengan penelitian ini serta internet.

### Analisis Data

Data hasil penelitian dianalisis untuk menjawab tujuan pertama dengan cara menghitung penerimaan serta keuntungan, dan untuk menjawab tujuan kedua dengan cara menghitung nilai tambah menggunakan metode Hayami dari Industri Rumah Tangga Kanaan. Perhitungan penerimaan merujuk pada rumus Suratiyah (2006), dimana jumlah produk dikali dengan harga jual produk per unit. Jika dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan :

TR = total penerimaan

Y = produksi yang diperoleh dari suatu usaha

Py = Harga produk

Sedangkan Keuntungan dapat dihitung dengan perhitungan rugi/laba dengan menggunakan metode *full costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Bastian dkk, 2009)

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. (Hayami, 1987 dalam Rahman 2015)

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Biaya Tetap Bersama

IRT (Industri Rumah Tangga) Kanaan memproduksi 3 jenis produk olahan jagung, singkong dan pisang yaitu jagung goreng rasa balado, jagung goreng rasa pedas, keripik pisang, dan keripik ubi. Sehingga, pemakaian biaya tetap merupakan biaya tetap bersama. Penentuan biaya tetap bersama pada masing-masing produk bersama dalam penelitian ini menggunakan metode nilai jual relatif. Perhitungan dengan metode nilai jual relative menurut Mulyadi (1999) yaitu dengan cara membagi total biaya bersama dari nilai jualnya. Setelah itu, presentase biaya dari nilai jual tersebut dikalikan dengan nilai jual tiap produk, maka biaya bersama dapat dialokasikan. Nilai jual relatif setiap produk yang diperoleh akan menentukan besarnya biaya tetap bersama akan dialokasikan untuk masing-masing produk. Nilai jual relatif jagung goreng rasa pedas bungkus besar sebesar 24,84%, nilai jual relatif jagung goreng rasa pedas bungkus kecil sebesar 21,40%, dan nilai jual relatif untuk jagung goreng rasa balado sebesar 10,70%.

#### Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produksi yang dihasilkan (Mutmaini, 2015). Industri Rumah Tangga Kanaan memproduksi 3 jenis produk olahan yaitu Jagung Goreng, Keripik Singkong, dan Keripik Pisang. Biaya yang termasuk dalam kategori biaya tetap

dalam penelitian ini adalah upah tenaga kerja, biaya penyusutan kendaraan operasional, biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, biaya air, dan biaya komunikasi (pulsa).

1. Upah tenaga kerja untuk proses pengolahan jagung goreng pedas bungkus besar sebesar Rp 1.722.500, proses pengolahan jagung goreng pedas bungkus kecil sebesar Rp 2.112.500, proses pengolahan jagung balado sebesar Rp 1.045.117.

2. Biaya penyusutan merupakan semua biaya yang dikeluarkan sebagai akibat menyusutnya modal atau aktiva tetap yang dipengaruhi oleh keadaan cuaca ataupun lainnya (Baridwan, 2004). biaya penyusutan peralatan untuk bulan Juli 2019 produk jagung goreng pedas bungkus besar sebesar Rp30.034,- jagung goreng pedas bungkus kecil sebesar Rp25.876,- sedangkan jagung goreng balado sebesar Rp12.938,- sedangkan penyusutan kendaraan untuk bulan Juli 2019 produk jagung goreng pedas bungkus besar sebesar Rp 322.930,- jagung goreng pedas bungkus kecil sebesar Rp 278.217,- sedangkan jagung goreng balado sebesar Rp 139.108,- Jenis kendaraan yang dipakai yaitu pick up yang digunakan untuk mendistribusikan produk olahan IRT Kanaan.

3. Biaya komunikasi yang digunakan pada Industri Rumah Tangga Kanaan untuk produk jagung goreng bulan Juli 2019 untuk produk jagung goreng pedas bungkus besar sebesar Rp12.420,- jagung goreng pedas bungkus kecil sebesar Rp10.701,- sedangkan jagung goreng balado sebesar Rp 5.350,-

4. Biaya air dan biaya listrik pada Industri Rumah Tangga Kanaan untuk produksi olahan jagung goreng yaitu biaya air sebesar Rp 142.357,- dan biaya listrik sebesar Rp 56.943,-

### Biaya Variabel

Biaya variabel yang digunakan dalam proses produksi agroindustri jagung goreng antara lain biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik variabel.

1. Biaya Bahan Baku merupakan biaya bahan yang secara langsung digunakan dalam proses produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan, Jumlah bahan baku yang digunakan setiap hari sebesar 125 kg jagung untuk pengolahan produk olahan jagung. 50 Kg untuk

2. jagung goreng pedas bungkus besar, 50 kg untuk jagung goreng pedas bungkus kecil sedangkan 25 kg untuk jagung goreng balado. Harga bahan baku jagung sebesar Rp 5.000/kg

2. Biaya bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. total biaya bahan penolong pada IRT Kanaan bulan Juli 2019 yaitu untuk jagung goreng rasa pedas ukuran 350 gr dan 25 gr sebesar Rp 8.029.085,- dan untuk jagung goreng balado sebesar Rp 4.429.612,-

### Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi jagung yang dihasilkan dengan harga jual dengan satuan rupiah dalam proses (Soekartawi, 1995), sedangkan keuntungan bersih pada IRT Kanaan digunakan rumus perhitungan rugi laba menggunakan metode *full costing*. Penerimaan yang diperoleh pada IRT Kanaan bulan juli 2019 sebesar Rp 62.580.000 sedangkan keuntungan yang diperoleh pada IRT Kanaan bulan juli 2019 sebesar Rp 35.953.297,-. Untuk mendapatkan laba bersih, penerimaan dari hasil penjualan dikurangi dengan biaya produksi menghasilkan laba kotor perusahaan kemudian dikurangi biaya penjualan dan administrasi umum menghasilkan laba bersih Industri rumah tangga bulan Juli 2019.

### Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto dalam Priantara, 2016). Dalam industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah dan imbalan tenaga kerja. Tujuan analisis ini, untuk mengukur seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada 1 (satu) kg jagung goreng. Hasil dari perolehan angka menunjukkan berapa dari 1 (satu) kg jagung goreng memberikan imbalan kerja bagi para pekerja. Jika nilai tambah tinggi, maka agroindustri akan lebih berperan dalam memberikan pendapatan pekerja. Sebagai dasar perhitungan nilai tambah adalah per kilogram bahan baku. Untuk lebih jelas,

analisis nilai tambah jagung goreng dapat dilihat pada table 1 sebagai berikut:

Tabel. 1 Analisis Nilai Tambah Jagung Goreng pada Industri Rumah Tangga Kanaan Bulan Juli 2019

Uraian	JG. Rasa pedas 350gr	JG. Rasa pedas 25gr	JG. Rasa balado 25gr
<b>I. Output, Input dan Harga</b>			
1 Output (Kg/bulan)	735	735	367,5
2 Input (Kg/bulan)	1050	1050	525
3 Tenaga Kerja (HOK/bulan)	27,8	34	17
4 Faktor Konversi (Kg)	0,70	0,70	0,70
5 Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,0265	0,0324	0,0324
6 Harga Output (Rp/Kg)	37.143	32	32
7 Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	61.96	62.132	61.495
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8 Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5	5	5
9 Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	7.758	7.743	8.533
10 Nilai Output (Rp/Kg)	26	22.4	22.4
11 a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	13.242	9.657	8.867
b. Rasio Nilai Tambah (%)	51	43,11	39,58
12 a. Imbalan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	1.64	2.012	1.991
b. Rasio Tenaga Kerja (%)	12	21	22
13 a. Keuntungan (Rp/Kg)	11.601	7.645	6.876
b. Tingkat Keuntungan (%)	87,61	79,17	77,54

Sumber: Data primer diolah 2019

Terlihat bahwa jagung goreng pedas ukuran besar dengan menggunakan bahan baku jagung sebanyak 1.050 kg dapat menghasilkan 735 kg atau 2.100 bks jagung goreng pedas ukuran 350 gr. Usaha jagung goreng pedas ukuran 350 gr menggunakan tenaga kerja 27,8 HOK/bulan. Dengan demikian, koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak 0.0265 Kg artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jagung dibutuhkan waktu sebanyak 20 menit. Upah rata-rata tenaga kerja pengolahan jagung goreng pedas ukuran besar sebesar Rp61.960/HOK. Harga produk Rp37.143,-/kg atau 13.000/bks untuk jagung goreng ukuran 350 gr, dengan faktor konversi sebesar 0,70. Hal ini dapat diartikan bahwa 1 kg bahan baku jagung menjadi jagung goreng pedas ukuran 350 gr dapat menghasilkan sebesar 0,70 kg atau 2 bungkus jagung goreng ukuran 350 gr. Dengan demikian, nilai output pada jagung goreng pedas ukuran 350 gr sebesar Rp26.000. Nilai produksi ini dapat dialokasikan untuk bahan baku jagung sebesar Rp5.000,- dan sumbangan input lain (bahan bumbu jagung goreng pedas) sebesar Rp7.758. Besarnya nilai tambah dari produksi jagung goreng pedas ukuran 350 gr adalah Rp 13.242/kg atau Rp6.210/bks.

Nilai ini diperoleh dari nilai produk pengurangan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Jadi apabila membuat jagung goreng pedas ukuran 350 gr, 1 kg bahan baku jagung maka akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp13.242,- atau Rp 6.210/bks dengan rasio nilai tambah sebesar 51% dari nilai output, hal tersebut menunjukkan bahwa dengan mengolah jagung menjadi jagung goreng pedas ukuran 350 gr untuk setiap 100 rupiah dari nilai output terdapat nilai tambah sebesar Rp 51. Dari hasil pengolahan data penelitian ini diperoleh bahwa imbalan tenaga kerja Rp 1.640/kg atau Rp201/bks. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku jagung 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar 12% dari nilai tambah. Sedangkan Keuntungan yang diperoleh dari usaha jagung goreng pedas ukuran 350 gr adalah

Rp11.601/kg bahan baku dengan tingkat keuntungannya sebesar 87,61% dari nilai tambah pada usaha jagung goreng pedas ukuran 350 gr.

Jagung goreng pedas ukuran 25 gr dengan menggunakan bahan baku jagung sebanyak 1.050 kg dapat menghasilkan 735 kg jagung goreng pedas ukuran kecil. Usaha jagung goreng pedas ukuran 25 gr menggunakan tenaga kerja 34 HOK/bulan. Dengan demikian, koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak 0.0324 Kg, artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jagung dibutuhkan waktu sebanyak 25 menit. Upah rata-rata tenaga kerja pengolahan jagung goreng pedas ukuran 25 gr sebesar Rp 62.132/HOK. Harga produk Rp32.000,-/kg dengan faktor konversi sebesar 0,70. Hal ini dapat diartikan bahwa 1 kg jagung goreng pedas ukuran 25 gr dapat menghasilkan sebesar 0,70 kg. Dengan demikian, nilai output pada jagung goreng pedas ukuran 25 gr sebesar Rp22.400. Nilai produksi ini dapat dialokasikan untuk bahan baku jagung sebesar Rp5.000,- dan sumbangan input lain (bahan bumbu jagung goreng pedas) sebesar Rp7.743. Besarnya nilai tambah dari produksi jagung goreng pedas ukuran 25 gr adalah Rp9.657/kg. Nilai ini diperoleh dari nilai produk pengurangan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Jadi apabila membuat jagung goreng pedas ukuran 25 gr, 1 kg bahan baku jagung maka akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp 9.657,- dengan rasio nilai tambah 43,11% dari nilai output, hal tersebut menunjukkan bahwa dengan mengolah jagung menjadi jagung goreng pedas ukuran 25 gr untuk setiap 100 rupiah dari nilai output terdapat nilai tambah sebesar Rp 43. Dari hasil pengolahan data penelitian ini diperoleh bahwa imbalan tenaga kerja Rp2.012/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku jagung 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar 21% dari nilai tambah. Sedangkan keuntungan yang diperoleh dari usaha jagung goreng pedas ukuran 25 gr adalah Rp7.645/kg bahan baku dengan tingkat keuntungannya sebesar 79,17% dari nilai

tambah pada usaha jagung goreng pedas ukuran 25 gr.

Jagung goreng balado ukuran 25 gr dengan menggunakan bahan baku jagung sebanyak 525 kg dapat menghasilkan 367,5 kg jagung goreng balado. Usaha jagung goreng balado ukuran kecil menggunakan tenaga kerja 17 HOK/bulan. Dengan demikian, koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak 0.0324 Kg, artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jagung dibutuhkan waktu sebanyak 25 menit. Upah rata-rata tenaga kerja pengolahan jagung goreng balado ukuran 25gr sebesar Rp61.495/HOK.

Harga produk Rp 32.000,-/kg dengan factor konversi sebesar 0,70. Hal ini dapat diartikan bahwa 1 kg jagung goreng balado ukuran 25 gr dapat menghasilkan sebesar 0,70 kg. Dengan demikian, nilai output pada jagung goreng balado ukuran 25 gr sebesar Rp22.400. Nilai produksi ini dapat Dialokasikan untuk bahan baku jagung sebesar Rp5.000,- dan sumbangan input lain (bahan bumbu jagung goreng balado) sebesar Rp8.533. Besarnya nilai tambah dari produksi jagung goreng balado ukuran 25 gr adalah Rp8.867/kg. Nilai ini diperoleh dari nilai produk pengurangan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Jadi apabila membuat jagung goreng balado ukuran 25 gr, 1 kg bahan baku jagung maka akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp8.867,- dengan rasio nilai tambah 39,58% dari nilai output. Dari hasil pengolahan data penelitian ini diperoleh bahwa imbalan tenaga kerja Rp1.991/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku jagung 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar 22% dari nilai tambah. Sedangkan keuntungan yang diperoleh dari usaha jagung goreng balado ukuran 25gr adalah Rp6.876/kg bahan baku dengan tingkat keuntungannya sebesar 77,54% dari nilai tambah pada usaha jagung goreng balado ukuran 25 gr.

## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Pengolahan Jagung menjadi jagung goreng pada Industri Rumah Tangga

Kanaan adalah produk jagung goreng rasa pedas dan jagung goreng rasa balado.

2. Kontribusi yang paling besar dari produk jagung goreng di Industri Rumah Tangga Kanaan pada bulan juli 2019 adalah jagung goreng rasa pedas ukuran 350 gr dengan penerimaan sebesar Rp 27.300.000,- serta profit sebesar Rp 17.174.226,- sehingga lebih efisien dan layak untuk dikembangkan.
3. Saluran pemasaran dalam Industri Rumah Tangga Kanaan ada 3 saluran, yaitu Saluran 0 : IRT Kanaan (Produk Jagung) →Konsumen, Saluran I : IRT Kanaan (Produk jagung) →Pedagang besar →Konsumen, Saluran II : IRT Kanaan (Produk Jagung)→ Distributor →Pengecer→ Konsumen, dan saluran yang paling efisien pada Industri Rumah Tangga Kanaan adalah saluran pemasaran nol lebih efisien karena salurannya lebih pendek dan keuntungan yang diterima IRT Kanaan yaitu Rp 13.000/bks untuk ukuran 350 gr dan Rp 20.000/ikat untuk ukuran 25 gr dengan imbalan yang diterima sebesar 100%, sehingga dengan konsumen datang langsung sendiri ke tempat industri rumah tangga kanaan maka memiliki kesempatan untuk mendapatkan harga yang lebih murah.
4. Pengolahan jagung menjadi jagung goreng pada Industri Rumah Tangga Kanaan di Kelurahan Tuak Daun Merah Kecamatan Oebobo Kota Kupang besar nilai tambah pada bulan Juli 2019 yaitu untuk jagung goreng pedas 350 gr sebesar Rp13.242,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 51%, besar nilai tambah untuk jagung goreng pedas 25 gr sebesar Rp9.657,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 43,11% sedangkan besar nilai tambah untuk jagung goreng balado 25 gr sebesar Rp8.867,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 39,58%.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka saran yang dapat diajukan sebagai berikut :

1. Bahwa sebaiknya IRT Kanaan perlu memperbaharui cara pengemasan yang secara tradisional dengan cara membeli mesin *hand sealer*, agar membantu mempercepat pengepakan jagung goreng yang berukuran kecil, sehingga para pekerja tidak terlalu lama dalam proses pengepakan, dan untuk bahan baku IRT Kanaan harus terlebih dahulu memastikan bahwa pemasok bahan baku sesuai dengan jumlah dan waktu pengiriman, sehingga bahan baku yang dipesan bisa sampai dengan tepat waktu serta melihat harga dari bahan baku itu sendiri sehingga dapat menghasilkan harga yang dapat bersaing dipasar.
2. Pemilik IRT Kanaan tetap menjaga kualitas produk yang telah dihasilkan dan dapat memvariasikan jenis usaha sehingga industri rumah tangga lebih berkembang serta perlu memperluas informasi melalui media cetak maupun elektronik sehingga semakin dikenal oleh masyarakat.
3. Kepada peneliti selanjutnya agar jika meneliti masalah mengenai penentuan harga jual diharapkan menganalisis faktor lain selain biaya produksi seperti laba yang diinginkan, penjualan produk, dan keinginan konsumen.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. *Kota Kupang Dalam Angka 2015*. BPS Kota Kupang: Kupang.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Kota Kupang Dalam Angka 2017*. BPS Kota Kupang: Kupang.
- Setiawan, K. 2009. *Prospek Pengembangan Agroindustri Olahan Jagung Di Kabupaten*
- Priantara, Y. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamani Bangli*. Jurnal Rekayasa ISSN:2503-0448X Vol. IV. No. 4 Hal. 33-42. Denpasar
- Baridwan, Zaki. 2004. *Intermediate Accounting "Pengantar Akuntansi"*. Salemba Empat: Jakarta.
- Bastian, Bustami dan Nurlela. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Jakarta. Penerbit: MitraWacana Media
- Hayami Y. 1987. *Agricultural Marketing an Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village* CPGRT Centre: Bogor.
- Herdiyandi, dkk. 2016. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negara Tengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Vol.II.No.2.Hal 81-86. Tasikmalaya
- Mardikanto. 2007. *Penyuluhan Pembangunan Kehutanan*. Pusat. Penyuluhan Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta
- Mulyadi. 1999. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Mutmaini, H. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak* Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Vol. IV. No. 2.Hal 60-73. Kota Pontianak
- Rahman, S. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol IV. No.3. Hal. 108-112. Makassar
- Kupang. Jurnal Politeknik Negeri Kupang: Vol.17. No.2 Hal. 172-180. Kota Kupang.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usahatani*. Dan Manajemen Agroindustri UT. Press: Jakarta.
- Suratiyah. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Prahasta. 2009. Sistem Informasi Geografis. *Konsep-Konsep Dasar*. Bandung: Informatika

Zulkifli. 2012. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Malikulssaleh: Aceh Utara.