

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PEMASARAN JAGUNG EBI (STUDI KASUS) PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA MENTARI DI KELURAHAN FATULULI KECAMATAN
OEOBOBO KOTA KUPANG**

**(Added Value And Marketing Analysis Of Fried Ebi Corn (Case Study) In The Mentari Home
Industry In Fatululi Subdistrict, Oebobo District, Kupang City)**

Frans Ronald, Sondang S. P. Pudjiastuti, Fidelis Klau

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

Korespondensi Penulis: Ronald.frans12@gmail.com

Diterima: 11 Agustus 2020

Disetujui: 19 Agustus 2020

ABSTRAK

Penelitian ini telah dilakukan di home industri "Mentari" Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota Kupang pada bulan Juli 2019 ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi jagung ebi, nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan jagung ebi, saluran pemasaran pada home industri "Mentari". 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 keuntungan, nilai tambah metode Hayami dan pemasaran jagung goreng pedas ebi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan jagung menjadi jagung goreng pedas ebi pada home industri "Mentari" bulan Juli 2019 meliputi pengadaan bahan baku, perendaman, perebusan, penirisan, penggorengan, pencampuran bumbu, pengemasan dan pengepakan. Penerimaan yang diperoleh home industri "Mentari" sebesar Rp 43.200.000,- per bulan untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 350 gr, Rp 22.400.000,- per bulan untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 200 gr dengan total penerimaan sebesar Rp 65.600.000,- per bulan dan keuntungan sebesar Rp 39.411.733,- per bulan. Adapun nilai tambah pada home industri "Mentari" bulan Juli 2019 untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 350 gr sebesar Rp 27.861,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 82,08 %, untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 200 gr nilai tambah sebesar Rp 11.300,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 71,75 %. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan jagung menjadi jagung goreng pedas ebi dalam penggunaan 1 kilogram bahan baku. Saluran pemasaran yang dimiliki oleh home industri "Mentari" terdapat 2 saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran I dan saluran pemasaran II.

Kata kunci: home industry, penerimaan, keuntungan, nilai tambah, saluran pemasaran

ABSTRACT

This research was carried out in July 2019 in the home industry "Mentari" in the Fatululi subdistrict, Oebobo district, Kupang city, to study the process of ebi corn production, the added value and profits of processed ebi corn and to find out the marketing channels in the home industry "Mentari". The research area was determined purposely and the method used was the case study method. Primary data was collected through interviews, the collected data was analyzed descriptively, followed by a profit analysis, the added value of the Hayami method and the marketing of ebi-spicy fried corn.

The results showed that the processing of corn into spicy corn ebi in the home industry "Mentari" in July 2019 included the sourcing of raw materials, soaking, cooking, draining, frying, seasoning, blending, and packaging. The revenue of home industry "Mentari" amounted to Rp 43,200,000, per month - for 350 grams of spicy fried corn, Rp 22,400,000, per month - for 200 grams of spicy fried Ebi corn with a total revenue of Rp 65,600,000 and profits amounted to Rp 39,411,733,- per month. The added value of the home industry of Mentari in July 2019 for 350 grams of spicy ebi-fried corn is Rp 27,861,-/kg with a value added of 82,08 %, for 200 grams of spicy ebi-fried corn the value added is Rp 11,300,-/Kg at a value added ratio of 71,75

%. This added value results from the processing of corn into ebi-spicy fried corn using 1 kg of raw material. The marketing channels of the domestic industry "Mentari" consist of 2 marketing channels, namely the marketing channel I and the marketing channel II.

Keywords: Home industry, revenue, profit, added value, marketing channel

PENDAHULUAN

Pembangunan sektor pertanian merupakan bagian yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia. Prioritas pembangunan nasional adalah peningkatan ketahanan pangan yang difokuskan pada peningkatan ketersediaan pangan, pemantapan distribusi pangan, percepatan penganekaragaman pangan dan pengawasan keamanan pangan segar sesuai karakteristik daerah (Ediwiyati,dkk 2015). Peranan sektor pertanian antara lain meningkatkan pendapatan dan taraf hidup petani dan nelayan, memperluas lapangan kerja dan kesempatan usaha, serta mengisi dan memperluas pasar, baik pasar dalam negeri maupun pasar luar negeri. Salah satu sektor pertanian yang cukup strategis adalah sub sektor tanaman pangan.

Agroindustri merupakan pengolahan hasil pertanian dan merupakan bagian dari enam subsistem agribisnis yaitu subsistem penyedia sarana produksi dan peralatan, usaha tani pengolahan hasil agroindustri pemasaran sarana dan pembinaan (Soekartawi 2000). Industri rumah tangga adalah bagian usaha kecil yang diusahakan pada rumah tangga dan bergerak dalam berbagai sektor. Usaha industri rumah tangga dilakukan untuk menambah pendapatan keluarga. Pengembangan industri rumah tangga dapat dilakukan apabila ketersediaan bahan baku mencukupi. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan industri adalah jagung. Nusa Tenggara Timur memiliki potensi jagung yang besar sehingga berpeluang untuk pengembangan industri olahan Jagung.

Salah satu industri rumah tangga yang ada di Kota Kupang adalah industri rumah tangga “ Mentari ” bertempat di jalan Bhakti Warga Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota

Kupang. Usaha tersebut didirikan pada tahun 2011 yang bergerak pada industri cemilan jagung dan telah terdaftar serta memiliki ijin P.IRT No 2155371020357-19 & sertifikat halal. Dalam perkembangannya Industri ini bermula dari usaha kecil-kecilan hanya memproduksi cemilan jagung

30 - 50 kg/proses produksi kemudian semakin larisnya produk jagung maka industri ini menaikkan produksinya menjadi 200 – 450 kg/ 1

kali proses produksi untuk disalurkan ke toko-toko yang ada di Kota Kupang dan dikirim sampai ke luar Kupang.

Setiap bulan industri Mentari memproduksi jagung ebi sebanyak 2,4 ton /bulan. Jagung tersebut di peroleh dari pasar dan juga dari pemasok jagung Oemofa, Oesao dan Amarasi. Jenis jagung yang digunakan untuk produksi jagung yaitu jagung manis, dan jagung biasa. Kebutuhan jagung untuk satu kali produksi 200 - 400 kg/proses produksi. Hasil olahan berupa jagung pedas gurih udang yang sudah dikemas dalam ukuran 200 gr, 350 gr.

Pemasaran produk olahan jagung pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ” dipasarkan hampir kesemua supermarket yang ada di Kota Kupang bahkan dikirim sampai keluar Kupang yakni disekitar Kota Kupang, Soe , Kefa, Atambua, Timor Leste, Sumba, Ende, Rote. Pihak-pihak yang terlibat dalam pemasaran cemilan jagung ini saling berhubungan dan melakukan aktivitas pemasaran yang dilakukan melibatkan berbagai saluran pemasaran dalam menyalurkan cemilan jagung mulai dari bahan baku pembuatan jagung hingga menjadi produk cemilan jagung yang selanjutnya sampai kepada konsumen akhir. Hal ini akan menciptakan nilai tambah yang menguntungkan.

Nilai tambah adalah nilai yang diperoleh selisih nilai setelah nilai dari komoditas yang sudah mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai pengorbanan yang di gunakan selama proses produksi berlangsung yang didalamnya terdapat nilai balas jasa untuk modal, tenaga kerja, dan manajemen perusahaan (Langitan, 1994). output suatu perusahaan atau suatu industri yaitu total pendapatan yang diterima dari penjualan output tersebut, dan biaya masukkan dari bahan – bahan mentah, komponen- komponen atau jasa – jasa yang di beli untuk memproduksi komponen tersebut. Nilai tambah juga merupakan daya tarik tersendiri bagi usaha pemasaran cemilan jagung. Oleh karena itu nilai tambah tersebut perlu dianalisis untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dari penjualan cemilan jagung dan pemasaran cemilan jagung agar sampai ke tangan konsumen.

Berkaitan dengan objek penelitian ini yakni olahan jagung menjadi cemilan jagung, maka penulis tertarik untuk mengetahui proses produksi, Nilai Tambah, keuntungan serta saluran pemasaran dari usaha produk pengolahan jagung pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ” Di Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota Kupang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ” Jln Bhakti Warga Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota Kupang – Nusa Tenggara Timur. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juli 2019 ditentukan secara sengaja (purposive) dimana industri rumah tangga ini belum melakukan perhitungan nilai tambah, keuntungan dan saluran pemasaran jagung ebi.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan pihak terkait dengan penelitian dalam hal ini pemilik dan juga tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ”. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi literatur, internet dan dokumen- dokumen yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan.

Analisis Data

Data hasil penelitian dianalisis untuk menjawab tujuan pertama analisis Deskriptif yaitu gambaran proses produksi pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ”

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui berapa besar nilai tambah pada Industri Rumah Tangga “ Mentari ” menggunakan analisis kuantitatif Metode Hayami dan perhitungan rugi laba.

Rumus : $N_t = N_o - I - H$ Keterangan :

N_t : Nilai Tambah N_o : Nilai Ouput

I : Sumbangan Input H : Harga Bahan Baku

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Jagung Menjadi Jagung Goreng Ebi

Tahap pengolahan jagung menjadi jagung goreng ebi terdiri dari pengadaan bahan baku, perendaman, perebusan, penirisan, penggorengan, pencampuran bumbu sampai pada tahap akhir pengemasan jagung serta pemberian label. Jagung

diperoleh dari pasar tradisional, dan juga petani yang langsung mengantar ke IRT “Mentari”.

1. Pertama-tama jagung dibersihkan dipilih yang baik.
2. Setelah dibersihkan jagung direndam selama 1 jam, perendaman ini dilakukan agar pada saat direbus jagung dapat dengan mudah terbelah.
3. Jagung direbus selama ± 6 jam sampai jagung benar- benar kembang dan pecah.
4. Jagung yang telah direbus, diangkat kemudian dimasukkan kedalam keranjang, setelah itu ditiriskan airnya ± 45 menit.
5. Jagung yang telah ditiriskan airnya kemudian digoreng, jagung digoreng menggunakan minyak yang telah dipanaskan $\pm 10 - 15$ menit. Penggorengan jagung dilakukan sebanyak 2 kali penggorengan agar jagung benar- benar gurih dan renyah.
6. Setelah proses penggorengan jagung dimasukkan kedalam wadah yang sudah diberi alas kertas merang. Hal ini dilakukan untuk menyerap minyak pada jagung goreng.
7. Jagung yang sudah dicampur bahan penolong dan bumbu-bumbu. Yaitu bawang putih, cabai yang sudah dihaluskan, garam, udang kering, dan bumbu penyedap.
8. Jagung yang sudah dicampur bahan penolong dan bumbu-bumbu dibawa keruang pembungkusan, kemudian dibungkus sesuai ukuran jagung yang diinginkan. Jagung goreng dibungkus dalam 2 ukuran kemasan yang berbeda yaitu 200 gr dan 350 gr.
9. Pemberian label dan kemasan bertujuan untuk memberikan informasi tentang produk dan tampilan produk yang menarik. Informasi terdiri dari nama produk, daftar bahan yang digunakan, nama produsen, tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa, ijin usaha, nomor sertifikat halal.
10. Jagung siap untuk dipasarkan. Jagung dengan ukuran kemasan 200 gr dan 350 gr dijual hampir kesemua supermarket yang ada di Kota Kupang kemudian di salurkan ke Soe, Kefa, Atambua, Timor Leste dan

bahkan luar pulau yaitu Sumba, Ende, Rote.

Biaya Tetap

Biaya Tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak dipengaruhi oleh tingkat output yang dihasilkan. Biaya yang termaksud dalam kategori biaya tetap disini adalah biaya penyusutan alat produksi dan tenaga kerja, biaya penyusutan alat produksi selisih antara harga awal pembelian setelah di kurangi dengan harga akhir alat produksi kemudian dibagi dengan umur ekonomis dari alat produksi setelah alat tersebut digunakan (Rosihan A 2011). IRT (Industri Rumah Tangga) Mentari memproduksi 1 jenis produk olahan jagung yaitu jagung goreng pedas ebi ukuran 350 gr dan 200 gr. Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh IRT "Mentari" pada Bulan Juli 2019 sebesar Rp 8.534.209. Meliputi upah tenaga kerja, biaya penyusutan kendaraan operasional, biaya penyusutan peralatan, biaya air dan listrik dan biaya komunikasi (pulsa).

Biaya Upah Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan oleh IRT "Mentari" dalam pengolahan jagung goreng pedas ebi merupakan tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Tenaga kerja yang dimiliki oleh IRT "Mentari" sebanyak 6 orang. Upah yang diterima untuk 1 orang tenaga kerja sebesar Rp 950.000/bulan. Jumlah jam kerja 8 jam/hari dengan 4 hari kerja/minggu. Dalam proses pengolahan jagung membutuhkan 2 hari sehingga hari kerja aktif sebulan 16 hari kerja. Tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan operasional. Tenaga kerja dibagian produksi yaitu tenaga kerja yang melakukan proses produksi mulai dari perendaman, perebusan, penggorengan, pemberian bumbu, pemberian label sampai pengemasan jagung goreng pedas ebi.

Standar nilai produktifitas tenaga kerja

Proses pengolahan jagung menjadi jagung goreng ebi menggunakan perhitungan tenaga kerja/hari sedangkan untuk mengetahui curahan tenaga kerja dari produk olahan jagung menjadi jagung goreng pedas ebi dihitung menggunakan perhitungan tenaga kerja berdasarkan HOK. Curahan tenaga kerja pada IRT Mentari berdasarkan perhitungan tenaga kerja berdasarkan HOK dengan pendekatan akuntansi yaitu

perbandingan antara setiap produk dengan total input bahan baku yang digunakan pada seluruh produk dikali jumlah curahan tenaga kerja selama satu bulan.

Curahan tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga Mentari selama satu bulan berdasarkan ukuran jagung goreng pedas ebi bungkus besar 350 gr sebesar 63,66 HOK/ bulan dan jagung goreng pedas ebi ukuran kecil 200 gr sebesar 32,21 HOK/bulan artinya pada pengemasan jagung goreng pedas ebi dibutuhkan 2 hari pengolahan jagung dalam 1 kali proses produksi karena pengemasan jagung menggunakan alat sealer sehingga lebih cepat dalam proses pengemasan.

Setelah curahan tenaga kerja untuk setiap produk diketahui maka selanjutnya dapat dihitung upah tenaga kerja berdasarkan HOK yang mana selama satu hari dihitung 8 jam/ satu hari kerja.

Berdasarkan Tabel 3 Upah tenaga kerja berdasarkan HOK/hari dan HOK/bulan pada Industri Rumah Tangga Mentari adalah upah tenaga kerja yang diterima oleh masing- masing tenaga kerja mulai dari tahapan perendaman, perebusan sampai pada tahap penggorengan dan pengemasan upah tenaga kerja per hari untuk jagung ukuran besar sebesar Rp. 39.375 dan jagung **ukuran kecil** Rp 20.000 untuk satu orang tenaga kerja sehingga total keseluruhan upah tenaga kerja yang harus dibayarkan oleh Industri Rumah Tangga Mentari setiap bulan sebesar Rp. 5.700.000.

Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan adalah biaya yang diakibatkan karena menyusutnya modal atau aktiva tetap karena dipengaruhi oleh aktifitas. Menurut Dwi Martani, Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK (2012) ada beberapa metode penyusutan, diantaranya: Metode Garis Lurus (Straight Line Method) merupakan metode yang paling sederhana mengasumsikan adanya penggunaan yang konstan dari suatu aset selama masa manfaatnya. Metode ini merupakan metode yang mendasarkan alokasi dari fungsi waktu penggunaan aset. biaya penyusutan peralatan pada IRT Mentari bulan Juli 2019 sebesar Rp 168.733/bulan dan biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp 1.190.476/bulan dengan total penyusutan sebesar Rp 1.359.209 menggunakan mobil avanza untuk mendistribusikan

produk olahan jagung pada IRT “Mentari”

Biaya Air dan Listrik

Biaya air yang digunakan oleh Industri Rumah Tangga Mentari selama sebulan menggunakan air sumur bor sehingga hanya biaya listrik saja yang digunakan oleh IRT Mentari sebesar Rp 400.000 per bulan.

Biaya Komunikasi (Pulsa)

Biaya komunikasi adalah biaya yang digunakan untuk pemesanan bahan baku dan juga kelancaran informasi yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan dan juga pemasaran produk yang dipasarkan oleh Industri Rumah Tangga Mentari. Biaya yang digunakan oleh IRT Mentari pada bulan Juli 2019 sebesar Rp.75.000.

Biaya Distribusi

Distribusi adalah biaya yang berkaitan dengan pengantaran produk jagung goreng pedas ebi yang dilakukan sebanyak 8 kali pengantaran ke minimarket dan supermarket selama satu bulan sehingga dalam seminggu 2 kali pengantaran dengan biaya distribusi Sebesar Rp 250.000, sehingga 8 kali pengantaran sebulan sebesar Rp. 1.000.000

Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dan besarnya dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan yaitu biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Adapun rincian biaya variabel sebagai berikut : goreng rasa pedas bungkus ukuran kecil Rp 560.908,- dan untuk produk jagung goreng rasa balado sebesar Rp 280.454,-.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi

hingga menghasilkan produk yang siap untuk dipasarkan. Dalam penelitian ini jumlah bahan baku jagung yang digunakan oleh Industri Rumah Tangga Mentari dalam 1 kali proses produksi membutuhkan 300 kg jagung. Diantaranya bahan baku untuk hasil produksi jagung goreng pedas ukuran 350 gr yaitu 157,5 kg jagung goreng pedas ebi dan 80 kg untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 200 gr. Sehingga total biaya bahan baku sebesar Rp. 12.000.000

Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong merupakan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan jagung menjadi jagung goreng pedas ebi pada Industri Rumah Tangga Mentari bulan Juli 2019 sebesar Rp 5.255.960. Sehingga total keseluruhan biaya bahan baku dan bahan penolong sebesar Rp 17.255.960.

Total Biaya

Biaya total/ total cost (TC) merupakan total keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel untuk menghasilkan suatu produk dalam jangka waktu tertentu. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya tetap terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya penyusutan, penyusutan peralatan, penyusutan kendaraan, biaya listrik, biaya komunikasi, dan distribusi ditambahkan dengan biaya variabel yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya bahan penolong.

Penerimaan dan Pendapatan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi jagung goreng pedas ebi yang dihasilkan dengan harga jual relatif dengan satuan rupiah dalam proses. Berdasarkan tabel 4.6 total penerimaan pada IRT Mentari pada bulan Juli 2019 untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 350 gr penerimaan sebesar Rp 43.200.000 dengan nilai jual relatif 65,85 % , untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 200 gr sebesar Rp 22.400.000 dengan nilai jual relatif 34,15 % sehingga total penerimaan IRT Mentari bulan Juli 2019 sebesar Rp 65.600.000 Secara Umum rumus pendapatan:

Keterangan :

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

$$\Pi = 65.600.000 - 24.790.169 = 40.809.831$$

Berdasarkan tabel 6 total penerimaan pada IRT Mentari pada bulan Juli 2019 untuk jagung goreng pedas ebi ukuran 350 gr penerimaan sebesar Rp 43.200.000 dengan nilai jual relatif 65,85 %

Sedangkan untuk mencari Keuntungan bersih pada IRT “Mentari” digunakan rumus perhitungan rugi laba. Dari Tabel 7 Keuntungan yang diperoleh pada IRT “Mentari” bulan Juli 2019 penerimaan sebesar Rp 65.600.000 untuk mendapatkan laba bersih yaitu penerimaan dari hasil penjualan dikurangi dengan biaya produksi menghasilkan

laba kotor perusahaan kemudian di kurangi dengan biaya penjualan dan administrasi umum menghasilkan laba sebelum pajak kemudian di kurangi pajak sebesar 1 % maka laba bersih yang diperoleh IRT “Mentari” bulan Juli 2019 sebesar Rp 39.411.733

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui peningkatan nilai tambah dari pengolahan jagung (Mumpuningsi, 2008).

Rumus : $N_t = N_o - I - H$ Keterangan : N_t : Nilai tambah

N_o : Nilai Output

I : Sumbangan input lain H : Harga bahan baku

Nilai tambah jagung ukuran 350 gr = $33.943 - 2.766 - 3.316 = 27.861$

Nilai tambah jagung ukuran 200 gr = $15.750 - 2.766 - 1.684 = 11.300$

Meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, jumlah bahan penolong yang digunakan serta tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Bahan baku tersebut bernilai tambah karena sudah melalui serangkaian proses produksi hingga menjadi produk makanan yang siap untuk dikonsumsi. Secara umum rumus matematis nilai tambah untuk jagung ukuran besar 350 gr dan jagung goreng ukuran 200 gr sebagai berikut :

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah IRT Mentari Bulan Juli 2019

Uraian	JGBB 350 gr	JGBK 200 gr
Output (bks/bulan)	3.600	3.200
Input (Kg/bulan)	3.619	7.125
Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	63.66	32.21
Faktor Konversi	0,99	0,45
Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	0,017	0,005
Harga Output (Rp/Kg)	34.285	35.000
Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	3.000	3.000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
Uraian	JGBB 350 gr	JGBK 200 gr
Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	3.316	1.684
Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	2.766	2.766
Nilai Output (Rp./Kg)	33.943	15.750
A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	27.861	11.300
B. Rasio Nilai Tambah (%)	82,08	71.75
A. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	51	15
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	0,18	0,13
A. Keuntungan (Rp/Kg)	27.810	11.285
B. Tingkat Keuntungan (%)	99,82	99,87

Sumber: Data primer diolah 2019

Berdasarkan tabel 1 analisis nilai tambah produk jagung goreng pada IRT “Mentari” bulan Juli 2019 dapat diketahui untuk satu kali proses produksi jagung goreng pedas ebi ukuran kemasan besar 350 gr sebanyak 3.600/kg dengan penggunaan input sebanyak 3.619/kg. Usaha jagung goreng ukuran pedas menggunakan tenaga kerja 63.66 HOK/bulan dengan koefisien tenaga kerja 0.017 HOK/bulan artinya dalam mengolah satu kilogram jagung. upah rata-rata tenaga kerja dalam pengolahan jagung goreng ukuran besar 350 gr sebesar 3000 harga produk 34.285 dengan faktor konversi sebesar 0,99 hal ini dapat diartikan

dalam 1 kg jagung goreng ukuran pedas dapat menghasilkan 0.99 kg. dengan demikian nilai output pada jagung ukuran besar sebesar Rp 33.943/kg. nilai produk ini dapat dialokasikan untuk bahan baku jagung sebesar Rp 3.316/Kg dan sumbangan input lain sebesar Rp 2.766/kg. Besarnya nilai tambah dari produksi jagung pedas ukuran besar adalah 27.861 Rp/kg nilai ini diperoleh dari nilai produk pengurangan harga bahan baku dan sumbangan input lain jadi apabila membuat jagung goreng pedas ukuran 350 gr menjadi 1 kg bahan baku jagung maka akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp 27.861/kg

dengan rasio nilai tambah 82,08 % dari nilai output hasil pengolahan data penelitian ini diperoleh bahwa imbalan tenaga kerja sebesar Rp 51 /kg jadi artinya setiap penggunaan bahan baku jagung 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan 0,18 % dari nilai tambah sedangkan keuntungan yang diperoleh dari usaha jagung goreng pedas ukuran 350 gr adalah sebesar Rp 27.810/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 99,82 % dari nilai tambah pada usaha jagung goreng pedas 350 gr.

Jagung goreng pedas ukuran 200 gr untuk satu kali proses produksi jagung goreng pedas ebi ukuran kemasan kecil 200 gr sebanyak 3.200/kg yang dapat menghasilkan 7.125/kg. Usaha jagung goreng ukuran pedas menggunakan tenaga kerja 32.21 HOK/bulan dengan koefisien tenaga kerja 0,005 HOK/bulan artinya dalam mengolah 1 kilogram jagung. upah rata-rata tenaga kerja dalam pengolahan jagung goreng ukuran kecil 200 gr sebesar Rp 3.000/kg. Harga produk sebesar Rp 35.000/kg dengan faktor konversi sebesar 0,45 hal ini dapat diartikan dalam 1 kg jagung goreng ukuran pedas dapat menghasilkan 0.005 kg. Dengan demikian nilai output pada jagung ukuran kecil sebesar Rp 15.750 /kg. Nilai produk ini dapat dialokasikan untuk bahan baku jagung sebesar Rp 1.684/Kg dan sumbangan input lain sebesar Rp 2.766/Kg.

Besarnya nilai tambah dari produksi jagung pedas ukuran kecil adalah Rp 15.750/kg nilai ini diperoleh dari nilai produk pengurangan harga bahan baku dan sumbangan input lain jadi apabila membuat jagung goreng pedas ukuran 200 gr menjadi 1 kg bahan baku jagung maka akan memperoleh nilai tambah sebesar Rp 11.300/kg dengan rasio nilai tambah 71,75 % dari nilai output dari hasil pengolahan data penelitian ini diperoleh bahwa imbalan tenaga kerja Rp 15/kg jadi artinya setiap penggunaan bahan baku jagung 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan 0,13 % dari nilai tambah sedangkan keuntungan yang diperoleh dari usaha jagung goreng pedas ukuran 200 gr adalah sebesar Rp 11.285/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 99,87 % dari nilai tambah pada usaha jagung goreng pedas 200 gr.(Soehardjo 1991) apabila tingkat keuntungan yang diperoleh (dalam persen) maka agroindustri itu lebih berperan dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi jika tenaga kerja dalam persen tinggi maka agroindustri memberikan

pendapatan bagi pekerja dalam mengatasi pengangguran.

Pemasaran Produk

Produk olahan jagung goreng ebi pada Industri Rumah Tangga Mentari terdiri dari 2 jenis ukuran produk yaitu jagung goreng ebi ukuran besar 350 gr dan jagung goreng ebi ukuran 200 gr. Penetapan harga jual untuk jagung goreng ebi ukuran besar 350 gr sebesar Rp 12.000/ bungkus sedangkan harga jual untuk jagung goreng ebi ukuran kecil 200 gr sebesar Rp 7.000 / bungkus.

Pengujian tingkat efisiensi pemasaran juga dilakukan untuk mengetahui apakah pemasaran jagung yang di lakukan sudah efisien atau tidak. Efisiensi pemasaran merupakan perbandingan antara total biaya dengan total nilai produk yang dipasarkan (Soekartawi 1989).

Pemasaran yang dilakukan oleh Industri Rumah Tangga Mentari didistribusikan ke berbagai mini market dan supermarket yang ada di Kota Kupang seperti : Hyperstore, Top Mart, Rukun Jaya, Dutalia, Mitra, King Mart, Aldia, Toko O, Delima, Toko Bagus, Toko Glori, Soe, Kefa, Atambua, Timor Leste, Sumba, Ende dan Rote. Bahkan Industri Rumah Tangga ini melayani langsung kepada pembeli yang datang langsung ke tempat produksi dengan tidak membatasi pembelian produk olahan jagung goreng ebi. Hal tersebut dikendalikan oleh pemilik industri Rumah Tangga Mentari sendiri dengan menjaga cita rasa, kualitas produk, dan kepercayaan kepada konsumen yang setia membeli jagung goreng ebi.

Saluran pemasaran

Saluran pemasaran merupakan suatu jalur yang dilalui oleh arus barang-barang dari produsen ke perantara dan akhirnya sampai ke konsumen. Saluran pemasaran yang digunakan oleh industri rumah tangga Mentari menggunakan 2 saluran yaitu saluran pertama produsen langsung menjual atau menyalurkan barang berupa produk jagung goreng ebi dengan 2 ukuran kemasan yang berbeda yaitu ukuran kemasan besar 350 gr dan ukuran kemasan kecil 200 gr. Sedangkan saluran kedua pemilik hanya menunggu di rumah produksi dan konsumen yang mendatangi langsung ke tempat produksi untuk mengambil jagung pedas

goreng ebi.

diakses 17 Desember 2018

Ediwiyati,dkk (2015) Pembangunan sektor Pertanian <http://eprints.ums.ac.id/> diakses 17 Desember 2018

Khairunsia N. (2015). Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Agroindustri Kopi Luwak Di Provinsi Lampung. JIIA. Vol 3 no 1.

Rosihan A. (2011). Analisis Nilai Tambah Dan Efisiensi Usaha Agroindustri Minyak Cengkeh. Agrise Vol XI No 1. IISN. 1412-1425

Syamsul R.(2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar. Jurnal Apikasi Teknologi Pangan 4 (3) Indonesian Food Technoligists

Uswatun H.dkk (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang Di Kabupaten Kebumen.Fakultas Pertanian UGM Ilmu Pertanian Vol 18 No 3.

Wike N. dkk (2013). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan pengembangan Agroindustri Beras Siger JII,Volume 1 No 3.

PENUTUP

Kesimpulan

Proses pengolahan pada IRT Mentari meliputi tahap perendaman, perebusan, penirisan, penggorengan, pembumbuan, pengemasan dan pelabelan

Nilai tambah dari pengolahan jagung menjadi Jagung goreng ebi pada IRT Mentari di Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota Kupang pada bulan Juli 2019. Untuk jagung goreng ebi ukuran kemasan 350 gr sebesar Rp 27.861 dengan rasio nilai tambah 82,08 % sedangkan nilai tambah untuk jagung goreng ukuran kemasan 200 gr sebesar Rp 11.300 dengan rasio nilai tambah 71,75 %. Keuntungan yang diterima IRT Mentari dari pengolahan jagung menjadi jagung goreng ebi selama bulan Juli 2019 sebesar Rp 39.411.733

Saluran pemasaran yang dimiliki oleh Industri Rumah Tangga Mentari di Kelurahan Fatululi Kecamatan Oebobo Kota Kupang terdapat 2 saluran pemasaran yaitu saluran I dan saluran II

Saran

Pemilik IRT "Mentari" dapat mempertahankan cita rasa, bentuk kemasan, promosi jagung goreng ebi dan tetap menjaga kepercayaan kepada pelanggan agar dapat menambah omset dan keuntungan.

Pemilik IRT "Mentari" membuat identitas seperti papan nama di depan rumah produksi agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Abdul Halim. Dasar-dasar Akuntansi Biaya. Yogyakarta: BPFE, 1998.

Bustami,Barstian dan Nurlela. (2006). Akuntansi Biaya Tingkat Lajut Kajian Teori dan Aplikasi. Graha Ilmu Yogyakarta.

Baroh, (2007) Hayami, at all. (1989). Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java.<https://media.neliti.com/media/publications/15211-ID-analisis-nilai-tambah-jagung>