

ANALISIS NILAI TAMBAH KACANG SHANGHAI “KONENCI” DI PASLATEN KOTA TOMOHON

Chintya Syomi Palohon
Leonardus Ricky Rengkung
Paulus Adrian Pangemanan

ABSTRACT

*This research aims to determine the magnitude of the added value and benefits obtained from the home industri of Shanghai Nut Conenci in Paslaten, Tomohon City. This research was conducted from March to May 2018, in household businesses in Paslaten Village, Tomohon City. The method used in this study, survey method with direct interview techniques to business owners using a list of questions that have been prepared in advance. The results showed that the value added of peanuts to Shanghai beans hated from three production processes a week of Rp 2,094,917, while the added value in each one kilogram of peanuts was Rp. 41,988, - Benefits of a Shanghai Konenci bean processing business with three the production process amounted to Rp. 69,264. ^{*lrr+epm*}*

Keywords: value added analysis, Shanghai Nut Conenci, Tomohon City

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari Kacang Shanghai Konenci di Paslaten Kota Tomohon. Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan Maret sampai bulan Mei 2018, pada usaha rumah tangga di Kelurahan Paslaten Kota Tomohon. Metode yang digunakan dalam penelitian ini, Metode survei dengan teknik wawancara langsung pada pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terlebih dahulu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah kacang tanah menjadi kacang shanghai konenci dari tiga kali proses produksi dalam seminggu sebesar Rp 2.094.917,- sedangkan nilai tambah dalam setiap satu kilogram kacang tanah sebesar Rp 41.898,- Keuntungan usaha pengolahan kacang shanghai Konenci per minggu dengan tiga kali proses produksi sebesar adalah Rp 69.264,- ^{*lrr+epm*}

Kata kunci: analisis nilai tambah, Kacang Shanghai Konenci, Kota Tomohon

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Agroindustri merupakan industri yang menggunakan bahan baku pertanian. Pengembangan industri ini dapat memberikan nilai tambah serta menyediakan keragaman produk makanan. Produk pertanian yang biasanya diolah adalah tanaman hortikultura dan palawija. Kacang tanah merupakan tanaman palawija yang dapat diolah untuk bahan baku industri.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan salah satu tanaman yang sudah dikenal dan dibudidayakan di Indonesia. Kacang tanah mempunyai nilai ekonomi tinggi karena

kandungannya terutama protein dan lemak yang tinggi. Kacang tanah yang sebagai bahan makanan paling banyak digunakan oleh bahan baku industri dapat diolah dalam bentuk lain seperti kacang atom, rempeyek, manisan, kacang sangrai dan kacang shanghai.

Kacang shanghai “Konenci” adalah salah satu usaha yang berada di daerah Tomohon yang bergerak di bidang industri kacang shanghai. Usaha ini telah bergerak sejak tahun 2006 dan sampai saat ini produk yang dihasilkan hanya kacang shanghai. Tujuan dari pengolahan Kacang Shanghai itu sendiri untuk meningkatkan nilai kacang itu sendiri sehingga memperoleh nilai jual yang lebih tinggi di pasaran.

Berdasarkan survei awal diketahui bahwa pembuatan kacang shanghai Konenci di lokasi penelitian (Paslaten) sementara menggunakan cara semimodern karena masih menggunakan wajan dan peralatan lainnya yang menunjang pembuatan kacang shanghai.

Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Dengan adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Hal tersebut yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui berapa besar nilai tambah dari kacang tanah mentah sebagai bahan baku utama dan keuntungan dari kacang shanghai konenci di Paslaten kota Tomohon.

Kacang Tanah

Kacang tanah (*Arachishypogaea L.*) di Indonesia merupakan komoditas pertanian terpenting setelah kedelai yang memiliki peran strategi pangan nasional sebagai sumber protein dan minyak nabati.

Menurut Marzuki dalam Kurniawan et.al (2017), menyatakan bahwa kacang tanah mengandung lemak 40-50%, protein 27%, karbohidrat 18%, dan vitamin. Kacang tanah dimanfaatkan sebagai bahan pangan konsumsi langsung atau campuran makanan seperti roti, bumbu dapur, bahan baku industri, dan pakan ternak, sehingga kebutuhan kacang tanah terus meningkat setiap tahunnya sejalan dengan peningkatan jumlah penduduk.

Kebutuhan kacang tanah semakin meningkat seiring dengan banyaknya industri pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku kacang tanah. secara tradisional pengolahan kacang tanah cukup sederhana seperti penggorengan, perebusan, penyanganan. Sedangkan pada industri modern, banyak diversifikasi makanan ringan dari olahan kacang tanah seperti kacang atom, kacang telur,

selai kacang, dan kacang bandung. salah satu diversifikasi makanan olahan kacang tanah adalah kacang shanghai. kacang shanghai adalah kacang yang bersalut yang dibuat dengan resep khusus yang memberikan rasa lezat, gurih dan renyah. ini adalah hasil dari proses modern yang menggunakan tepung berkualitas tinggi. tanpa zat pewarna atau zat pengawet. Kacang Shanghai merupakan kacang yang diminati masyarakat yang bisa digunakan sebagai pelengkap makanan.

Biaya

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomik yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan sesuatu produk (Prasetya dalam Valentina 2009).

Menurut Hafsah (2003) dalam Imani (2016), mengatakan bahwa biaya produksi usahatani ialah semua pengeluaran yang digunakan di dalam mengorganisasi dan melaksanakan proses produksi (termasuk dalam di dalamnya modal, input-input dan jasa-jasa yang digunakan di dalam proses produksi serta membawanya menjadi produk tersebut, itulah yang disebut biaya produksi. Biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) kategori/ kelompok biaya yaitu sebagai berikut:

1. Biaya tetap (*fixed cost*) ialah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi.
2. Biaya variabel atau biaya yang tidak tetap (*variabel cost*). besar kecilnya sangat tergantung kepada biaya skala produksi.
3. Biaya tunai dari biaya tetap dapat berupa pajak tanah dan pajak air. sedangkan biaya tunai yang sifatnya variabel antara lain berupa : biaya untuk pemakaian benih/bibit, pupuk, pestisida, dan tenaga luar keluarga (tenaga upahan).
4. Biaya tidak tunai (diperhitungkan) meliputi biaya tetap seperti sewa lahan, penyusutan alat-alat pertanian, bunga kredit dan lain-lain. Sedangkan biaya yang diperhitungkan dari biaya variabel antara lain biaya tenaga kerja, biaya panen dan pengolahan tanah dari keluarga dan jumlah pupuk kandang yang dipakai.

Konsep Nilai Tambah

Nilai tambah agroindustri berpeluang ditingkatkan pada semua tahap kegiatan, mulai dari penyediaan bahan baku sampai pemasaran dan lembaga pendukungnya, meliputi penyediaan bahan baku berkualitas, pengolahan basah, dan perluasan pasar produk. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum diolah, dan setelah diolah per satuan.

Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja, manajemen perusahaan. Menurut Langitan (1994) dalam Rahman (2015), salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. hakikatnya nilai tambah merupakan nilai produksi dengan bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam proses produksi.

Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan yang disebut agroindustri, dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian dalam operasionalnya membutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas biaya pengolahan hasil pertanian adalah nilai tambah (Zulkilfi, 2012).

Setiap proses pengolahan yang terjadi pada barang atau produk akan memberikan nilai tambah pada barang atau produk tersebut. Setiap proses memiliki faktor-faktor produksi dimulai dari tenaga kerja, peralatan, bahan-bahan tambahan. Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya peralatan, dan biaya bahan baku penolong lainnya dalam melakukan proses produksi (Tarigan, 2004).

Besarnya nilai tambah suatu barang atau produk dapat dihitung dengan rumus, sebagai berikut (Zulkilfi, 2012):

$$\begin{aligned} NT &= Na - (Bb+Bp+Bbp) \\ &= Na - Ba \end{aligned}$$

Keterangan :

- NT = Nilai Tambah
- Na = Nilai produk akhir
- Ba = Biaya antara
- Bb = Biaya bahan baku
- Bp = Biaya peralatan
- Bbp = Biaya bahan penolong

Nilai produk akhir yang dimaksudkan disini ialah nilai yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah output atau total produksi Kacang Shanghai Konenci dengan harga jual yang berlaku dipasaran. Dan untuk biaya antara yang dimaksudkan disini ialah penjumlahan antara biaya bahan baku seperti dengan biaya peralatan dan biaya bahan penolong. Sedangkan untuk biaya peralatan yang dipakai disini ialah biaya penyusutan alat.

Nilai tambah yang dimaksud disini adalah perbedaan serta pertambahan nilai suatu produk setelah mengalami proses pengolahan dalam suatu proses produksi. Proses pengolahan nilai tambah produk dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk akhir dengan nilai biaya bahan baku, biaya penyusutan alat dan biaya penolong lainnya tidak termasuk tenaga kerja.

Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Penerimaan dapat hitung dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi 1995) dalam Kairupan 2016.

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah Produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

Penerimaan biasanya tergantung pada seberapa banyak produk yang dihasilkan dan seberapa banyak produk yang terjual. Bila produk yang dihasilkan atau produk yang terjual semakin banyak maka penerimaan total yang akan diterima produsen atau perusahaan akan semakin besar, terbalik hasilnya jika produk yang dihasilkan dan produk yang terjual sedikit maka penerimaan total yang diterima produsen atau perusahaan akan kecil.

Keuntungan

Menurut Nicholson yang dikutip dari Santosa dan Kusumawati (2014), Keuntungan ekonomis ialah perbedaan antara penerimaan total dengan biaya total. Total penerimaan didapat dari hasil perkalian antara jumlah *output* dengan harga produk. Sedangkan biaya merupakan hasil perkalian dari harga input

dengan jumlah input. Jika total penerimaan dinotasikan dengan TR dan total biaya dinotasikan dengan TC, maka keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

Jika total penerimaan > total biaya, maka usaha untung

Jika total penerimaan = total biaya, maka usaha berada pada titik impas

Jika total penerimaan < total biaya, maka usaha rugi.

Penelitian Terdahulu

Penelitian Rizky Manueke (2016) dengan judul Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius di Desa Kinalli Kecamatan Kawangkoan ini bertujuan untuk melihat perbedaan nilai serta pertambahan nilai suatu produk setelah mengalami proses pengolahan dalam suatu proses produksi. Penelitian ini untuk menghitung besarnya pertambahan nilai dari 1 Kg kacang mentah menjadi 0,73 kacang sangrai. Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan Maret sampai Juni 2016 pada UD. Tarsius di Desa Kinalli Kecamatan Kawangkoan. Pengumpulan data meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung pada pemilik industri pengolahan kacang sangrai dan karyawan (tenaga kerja) serta observasi langsung di tempat penelitian. Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian ini. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Nilai Tambah yang diperoleh Untuk 1 Kg kacang mentah menjadi 0.73 kacang sangrai yaitu sebesar Rp. 4.105,4 dan Nilai Tambah Untuk 0.73 kacang sangrai menjadi kacang sangrai yang sudah dikemas yaitu Rp. 6.169,5.

Penelitian yang dilakukan Grace Kairupan (2015), menghitung keuntungan dan nilai tambah dari pengolahan akar wangi menjadi minyak atsiri. Tanaman akarwangi memiliki prospek yang baik karena selain produk unggulnya yaitu minyak akarwangi yang dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan parfum dan kosmetik, ternyata limbahnya juga dapat dimanfaatkan. Dan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada perusahaan X yang mengolah akar wangi menjadi minyakatsiri di Kabupaten Minahasa Utara. Kesimpulan yang diperoleh adalah :

1. Usaha pengolahan akarwangi menjadi minyak atsiri menghasilkan 243, 75 kg minyak atsiri akarwangi dengan keuntungan Rp. 605.095.000 Pada tingkat harga Rp. 3.000.000/Kg minyakatsiri akarwangi.
2. Usaha pengolahan akar wangi di Kabupaten Minahasa Utara menghasilkan nilai tambahse besar Rp. 621.905.000 dan nilai tambah dalam satu kilogram bahan baku akarwangi nilainya sebesar Rp. 25.514 kg. Artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku akarwangi yang dipakai memberikan penambahan nilai sebesar Rp. 25.514 dalam produksi minyak atsiri akarwangi.

Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah dan keuntungan dari Kacang Shanghai “Konenci” di Paslaten Kota Tomohon ?

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari Kacang Shanghai ”Konenci” di Paslaten Kota Tomohon.

Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini dapat menjadi informasi tentang nilai tambah dalam pengolahan Kacang Shanghai “Konenci”. Penelitian ini diharapkan memberikan juga kontribusi bagi yang akan melakukan penelitian serupa, serta dapat menambah wawasan atau pengetahuan mengenai nilai tambah, khusus nya nilai tambah Kacang Shanghai Konenci.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan mulai daribulan Maret-Mei 2018 pada usaha rumah tangga kacang Shanghai Konenci di Paslaten Kota Tomohon yang menjadi salah satu usaha pengolahan kacang Shanghai Konenci.

Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data Primer diperoleh melalui wawancara langsung pada pemilik usaha rumah tangga kacang shanghai konenci dan karyawan serta *observasi* langsung di tempat penelitian.

2. Data Sekunder

Data Sekunder merupakan data yang diperoleh dari media online dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel dalam penelitian ini adalah:

1. Biaya bahan baku adalah biaya pembelian kacang mentah (Rp/kg).
2. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja (Rp).
3. Biaya sewa adalah biaya yang dipakai untuk tempat usaha (Rp).
4. Biaya peralatan adalah biaya yang digunakan untuk peralatan yang akan digunakan (Rp).
5. Biaya penyusutan alat yaitu pengurangan nilai barang modal akibat pemakaian alat dalam proses produksi (Rp).
6. Biaya antara adalah jumlah dari biaya penyusutan, biaya bahan baku dan biaya bahan penolong (Rp).
7. Nilai produk adalah harga jual dari olahan dari kacang mentah menjadi kacang shanghai konenci (Penerimaan) (Rp).
8. Biaya variabel adalah biaya yang penggunaannya habis dalam satu masa produksi (Rp).
9. Biaya Total adalah biaya tetap di tambah dengan biaya variabel (Rp)
10. Nilai tambah adalah nilai produk akhir adalah total penerimaan yang dihitung dari jumlah produk kacang shanghai konenci di kali dengan harga produk tersebut (Rp).
11. Keuntungan adalah total penerimaan dikurangi dengan total biaya (Rp).

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian disajikan dalam bentuk deskriptif ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya yang digunakan. Dilanjutkan dengan rumus analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C).

1. Analisis Nilai Tambah Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci

$$\begin{aligned} \text{NTp} &= \text{Na} - (\text{Bb} + \text{Bp} + \text{Bbp}) \\ &= \text{Na} - \text{Ba} \end{aligned}$$

Keterangan :

NTp = Nilai tambah produk (Rp)

Na = Nilai produk akhir Kacang Shanghai Konenci (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku (Rp)

Bp = Biaya penyusutan alat (Rp)

Bbp = Biaya bahan penolong (Rp)

2. Analisis Keuntungan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

TR = Penerimaan usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

TC = Biaya total usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

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

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan Kacang Tanah Mentah menjadi Kacang Shanghai Konenci

Q = Jumlah produk Kacang Shanghai Konenci (Kemasan)

P = Harga produk Kacang Shanghai Konenci (Rp).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Kacang Shanghai “Konenci”

Usaha Kacang Shanghai “Konenci” berlokasi di Paslaten 1 Lingkungan 6, Kecamatan Tomohon Timur, Kota Tomohon. Usaha yang dijalankan awal mula bergerak pada tahun 2006. Awalnya usaha ini di rintis oleh orang tua dari Sdra. Yohanis Palohoen. Usaha Kacang Shanghai Konenci memiliki karyawan sebanyak 2 orang, Kacang Shanghai “Konenci” sudah di pasarkan di beberapa minimarket dan di daerah sekitar tempat usaha bahkan sudah memiliki pelanggan tetap.

Proses Pengolahan Kacang Shanghai Konenci

Dalam melakukan proses produksi pengolahan kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai konenci dapat dilihat pada gambar 1. Tahapan-tahapan proses pengolahan kacang shanghai konenci adalah sebagai berikut:

a. Penyortiran

Kacang tanah mentah terlebih dahulu disortir selesai disortir yang di pakai dalam 3 kali produksi dalam seminggu 50kg kacang tanah mentah dengan biaya yang di keluarkan Rp 1.250.000.

b. Pencampuran

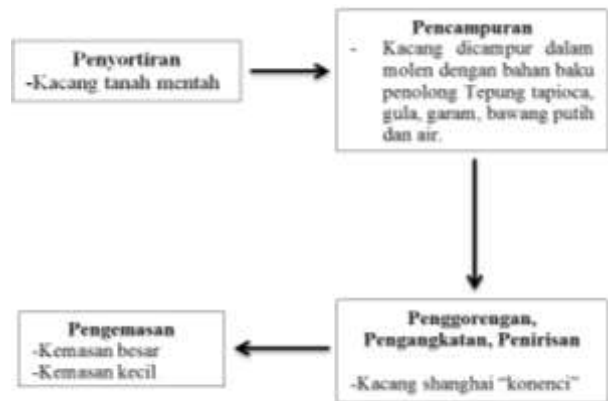
Kacang tanah mentah dicampur dengan alat molen bahan baku penolong Tepung tapiokan 30kg, bawang putih 3kg, minyak kelapa 30kg, garam 5bungkus, gula 5kg, air 25L, plastic 25roll. Dengan jumlah biaya yang dikeluarkan Rp 926.000.

c. Penggorengan, pengangkatan, penirisan

Kacang tanah mentah yang sudah dicampur dengan bahan baku penolong dan siap dimasukan ke wajan dengan menggunakan minyak goreng yang sudah panas dan siap digoreng. Selanjutnya diangkat dan ditiris dan menghasilkan kacang shanghai konenci 80kg.

d. Pengemasan

Sebelum dikemas kacang shanghai konenci didinginkan lalu dimasuka dalam kemasan. Kemasan kecil menghasilkan 96 kemasan dan kemasan besar menghasilkan 32 kemasan besar dengan penerimaan yang diperoleh Rp 4.640.000.



Gambar 1. Proses Pengolahan Kacang “Shanghai Konenci”

Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan dasar suatu produk sebelum diolah. Bahan baku utama yang di gunakan dalam proses pengolahan usaha kacang shanghai konenci adalah kacang tanah mentah. Kacang tanah merupakan produk pertanian yang mempunyai nilai yang dapat ditingkatkan yaitu dengan mengolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan. Bahan baku merupakan bahan mentah yang diolah untuk menghasilkan produk pertanian dengan nilai yang lebih tinggi. Rincian biaya dapat dilihat pada bahan baku dan bahan baku penolong pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku proses produksi Kacang Tanah Menjadi Kacang Shanghai Konenci Untuk 3 Kali Produksi Dalam Seminggu

No	Jenis Bahan Baku	Volume	Biaya / Satuan Bahan Baku	Jumlah (Rp)
1	Bahan Baku Utama Kacang Tanah	50 kg	25.000	1.250.000
2	Bahan Baku Penolong:			
	1. Tepung tapioka	30 kg	10.000	300.000
	2. Bawang putih	3 kg	30.000	150.000
	3. Minyak Kelapa	20 kg	12.000	240.000
	4. Garam	5bungkus	4000	20.000
	5. Gula	5 kg	12.000	60.000
	6. Air	25 liter	6000	60.000
	7. Plastik	25 roll	1000	156.000
	Jumlah			926.000
	Total			2.176.000

Sumber : Diolah dari data primer, 2018

Tabel 1 menunjukkan rincian biaya penggunaan bahan baku dan bahan penolong yang di perlukan dalam proses produksi kacang shanghai Konenci , dimana biaya bahan baku yaitu Kacang tanah mentah menjadi biaya terbesar dalam proses produksi dengan jumlah Rp 1.250.000,- dan untuk biaya terendah yang dikeluarkan adalah untuk bahan penolong yaitu garam sebesar Rp 20.000,- Jumlah biaya bahan baku penolong sebesar Rp 926.000,- Keseluruhan biaya bahan baku dan bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp 2.176.000.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan biaya yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia karena usaha ini masih menggunakan peralatan semimodern. Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja dalam memproduksi kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai konenci yaitu sebesar Rp 150.000,- / 2 orang.

Biaya Peralatan dan Penyusutan Peralatan

Biaya peralatan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli alat-alat yang digunakan dalam produksi kacang shanghai. Biaya penyusutan adalah pengurangan nilai barang modal karena terpakai dalam proses produksi atau faktor waktu. Pengadaan peralatan yang tepat dapat membantu melancarkan proses kegiatan produksi serta dapat memberikan keuntungan bagi usaha kacang shanghai konenci. Biaya penggunaan peralatan pada kacang shanghai konenci selama proses produksi, dapat dilihat Tabel 2.

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku proses produksi Kacang Tanah Menjadi Kacang Shanghai Konenci Untuk 3 Kali Produksi Dalam Seminggu

Nama Alat	Jumlah	Harga Per Unit (Rp)	Umur Ekonomis (Min)	Nilai Sisa (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp)
Wajan	1	424.000	520	100.000	623
Molen	1	45.000.000	520	2.400.000	81.923
Sertasi	1	85.000.000	520	3.500.000	156.720
Tiris	1	70.000.000	520	2.500.000	129.807
Rata-rata					369.073

Sumber : Diolah dari data primer, 2018

Tabel 2 menunjukkan total biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan Kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai konenci. Nilai penyusutan untuk wajan perbulan adalah Rp 623,- Molen sebesar Rp 81.923,- Sortasi Sebesar Rp 156.720,- Tiris sebesar Rp 129.000,- Jadi, secara keseluruhan nilai penyusutan pada keempat alat ini adalah sebesar Rp 369.000,- per minggu.

Biaya Produksi

Biaya yang tergolong dalam biaya tetap dari usaha ini adalah biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi dan biaya listrik. Biaya penyusutan alat perminggu Rp 369.083,- dan biaya listrik usaha perbulan Rp 125.736,- dan biaya listrik RT Rp 100.000,- Sedangkan biaya variabel yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja. Rincian biaya produksi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Total Biaya Pengolahan Kacang Tanah Mentah Menjadi Kacang Shanghai Konenci

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	
	1. Biaya Penyusutan Peralatan	369.083
	2. Biaya Listrik	225.736
	Jumlah	594.819
2	Biaya Variabel	
	1. Biaya Bahan Baku	1.250.000
	2. Biaya Bahan Penolong	926.000
	3. Biaya Tenaga Kerja	1.800.000
	Jumlah	3.976.000
	Total	4.561.000

Sumber : Data primer yang telah diolah 2018

Tabel 3 menunjukkan jumlah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai konenci sebesar Rp 4.561.000. Jumlah biaya tetap adalah Rp 594.819,- dan Jumlah biaya variabel adalah sebesar Rp 3.976.000,- . biaya tenaga kerja di tentukan berdasarkan lamanya kerja dan proses produksi.

Analisis Nilai Tambah Kacang Shanghai Konenci

Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan dari bahan baku diolah menjadi kacang shanghai. Kacang shanghai dijual secara per kemasan kecil dan kemasan besar per kg. Untuk itu diperlukan analisis untuk mengetahui besarnya nilai tambah pada usaha Kacang Shanghai Konenci adalah sebagai berikut :

Perhitungan Analisis Nilai Tambah (Rp) :

$$\begin{aligned}
 Ntp &= Na - (Bb + Bp + Bbp) \\
 &= Na - Ba \\
 &= 4.640.000 - (1.250.000 + 369.083 + 926.000) \\
 &= 4.640.000 - 2.545.083 \\
 &= 2.095.917
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut maka nilai tambah yang didapat dari tiga kali produksi dalam seminggu kacang tanah menjadi kacang shanghai konenci sebesar Rp 2.094.917,- per tiga kali produksi dalam seminggu, dan untuk besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku kacang tanah persatu kilogram bahan baku, maka Rp 2.094.917,- dibagi dengan 50 kg Jumlah bahan baku kacang tanah yang dipakai dan hasilnya Rp 41.898/kg artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku kacang tanah yang terpakai dapat memberikan penambahan nilai sebesar Rp 41.898,-

Penerimaan Kacang Shanghai Konenci

Penerimaan Kacang shanghai konenci diperoleh dari hasil perkalian jumlah produksi kacang shanghai konenci dengan harga satu kg kacang shaanghai konenci. Jumlah produksi kacang shanghai konenci dalam tiga kali produksi sebesar 80 kg dengan harga per kemasan besar Rp 55.000,- per kg dan kemasan kecil dengan harga 30.000 per kemasan. Total penerimaan dalam pengolahan kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai untuk tiga kali produksi dalam seminggu 80 kg adalah Rp 4.640.000,-

Keuntungan Kacang Shanghai Konenci

Tujuan dari setiap usaha adalah mendapatkan keuntungan yang besar dan berkelanjutan. Keuntungan usaha pengolahan kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai Konenci adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang ada dalam usaha ini. Besarnya keuntungan dari usaha pengolahan kacang tanah mentah per tiga kali produksi dalam seminggu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keuntungan Usaha Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Shanghai Konenci

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	
	96 kemasan kecil x 30.000	2.880.000
	32 kemasan besar x 55.000	1.760.000
	Jumlah	4.640.000
2.	Biaya-biaya	
	1. Biaya Penyusutan Peralatan	369.000
	2. Biaya Listrik	225.736
	3. Biaya Bahan Baku	1.250.000
	4. Biaya Bahan Penolong	926.000
	5. Biaya Tenaga Kerja	1.800.000
	Jumlah	4.570.736
	Keuntungan (TR-TC)	69.264

Sumber : Diolah dari data primer, 2018

Keseluruhan jumlah biaya yang dipakai adalah sebesar Rp 4.570.736,- dengan menggunakan bahan baku utama kacang tanah mentah sebanyak 50 kg dapat menghasilkan 80 kg kacang shanghai konenci dalam tiga kali produksi dalam seminggu.. Usaha pengolahan kacang shanghai Konenci memperoleh penerimaan kotor (penerimaan) sebesar Rp 4.640.000,- setelah dikurangi total biaya sebesar Rp 4.570.736,- maka keuntungan bersih (pendapatan) yang didapat adalah Rp 69.264,- per minggu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan nilai tambah yang diperoleh usaha kacang shanghai “KONENCI” untuk 3 kali produksi adalah sebesar Rp 2.094.917,- atau sebesar Rp 41.898,- /Kg.

Saran

Perlu adanya variasi dalam olahan kacang tanah untuk melihat peluang nilai tambah dalam produk olahan kacang tanah di Paslaten Kota Tomohon. Dalam penelitian ini yang dianalisis hanya olahan produk kacang tanah mentah menjadi kacang shanghai konenci.

DAFTAR PUSTAKA

- Imani, I. 2016. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta) Menjadi Tela-tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kendari). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Kairupan, GA. 2016. Analisis Nilai Tambah Akarwangi Pada Industri Minyak Atsiri di Kabupaten Minahasa Utara. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Kurniawan, RM et al. 2017. Respon Pertumbuhan dan Produksi Kacang tanah (Archis Hypogae L) Terhadap Sistem tanam Alur dan Pemberian Jenis Pupuk. *Bul.Agrohorti* 5 (3) : 342 – 350 (2017).
- Manueke, R. 2016. Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius di Desa Kinnali Kecamatan Kawangkoan. Skripsi Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Santosa, PB dan Kusumawati. 2014. Nilai Tambah Usaha Agroindustri Labu MenjadikUaci dan Pia (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Mugi Rahayu, Desa GetasanKecamatan Getasan Kabupaten Semarang). *JDEB*, Vol. 11 No. 2, Oktober 2014.
- Valentina, O. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabuaten Karanganyar (Kasus Pada KUB Wanita Tani Makmur). Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.