

## ANALISIS KEUNTUNGAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI SIRUP PALA PADA CV. NOVITA DI DESA KAREGESAN KABUPATEN MINAHASA UTARA

*Profit Analysis of the added value obtained from processing the nutmeg syrup  
at CV. NOVITA in Karegesan Village, North Minahasa Regency*

**Kaseretang Mareyke Monica, Caroline. B. D. Pakasi, dan Celcius Talumingan  
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi**

### ABSTRACT

*The purpose of this study was to calculate the added value obtained from processing the nutmeg syrup at CV. NOVITA. This research was conducted in Karegesan village, North Minahasa district. This research was conducted for 3 months from September to November 2019. The data used in this study were primary data. CV. Novita produces three times a month. Based on the research results, it could be concluded that the nutmeg syrup business at CV. NOVITA in Karegesan village, North Minahasa Regency was very profitable and had an added value from the nutmeg pulp into nutmeg syrup of Rp. 4,621,000. This means that this industry is feasible to develop.*

**Keywords:** *nutmeg syrup, added value, Karegesan Village*

### ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menghitung nilai tambah yang di peroleh dari pengolahan sirup pala pada CV. NOVITA. Penelitian ini dilakukan di desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara. Penelitian ini dilakukan selama 3 bulan dari bulan September sampai bulan November 2019. Data yang digunakan dalam peneletian ini adalah data primer. CV. Novita melakukan produksi tiga kali dalam sebulan. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa usaha sirup pala pada CV. NOVITA di desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara sangat menguntungkan dan memiliki nilai tambah yang dihasilkan dari daging buah pala menjadi sirup pala sebesar Rp.4.621.000. Ini berarti industri ini layak untuk dikembangkan.

**Kata kunci:** sirup pala, nilai tambah, Desa Karegesan, Minahasa Utara.

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang

Produk pertanian merupakan produk yang bersifat musiman dan mudah rusak sehingga membutuhkan pengolahan dan penanganan yang tepat. Buah-buahan sebagai salah satu produk pertanian memiliki peluang pemasaran yang baik. Pengembangan buah-buahan akan lebih baik bila ada pengolahan.

Buah pala (*Myristica Fragrant*) merupakan tanaman perkebunan, tanaman ini tumbuh baik pada iklim tropis yang panas dengan curah hujan yang tinggi tanpa ada periode kering yang nyata. Pengembangan produk pala dengan agribisnis dapat di lakukan untuk meningkatkan nilai produk.

Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi pengusaha input per-

tanian dan perusahaan produksi itu sendiri ataupun juga perusahaan pengelolaan hasil pertanian (Sjarkowi dan Sufri, 2004).

Agribisnis terdapat beberapa sistem yaitu subsistem agribisnis hulu, subsistem usahatani, subsistem pemasaran, subsistem jasa. Salah satunya subsistem pengolahan hasil. Pengolahan hasil ini adalah penting karena melalui pengolahan hasil akan meningkatkan nilai tambah produk. Pengolahan yang meningkatkan nilai tambah ini, akan memberikan tingkat pendapatan dari produk pada pengolah. Sehingga ini menjadi peluang dalam pengembangan agribisnis untuk tanaman pala.

Pala dengan pendekatan agribisnis dapat di buat atau di olah menjadi berbagai jenis produk. Misalnya daging buah pala yang dapat di olah menjadi sirup, manisan, selai, dodol dan asinan. Usaha pengelolaan daging buah yang telah di kelola dan siap untuk dijadikan sirup pala merupakan hasil usaha industri kecil menengah. Produk-produk yang di hasilkan ini banyak di jual di berbagai tempat misalnya di CV.Novita. Sirup pala adalah produk yang paling banyak di produksi oleh CV.Novita.

#### **Rumusan Masalah**

Dari beberapa produk turunan buah pala yang akan di teliti adalah nilai tambah dari sirup pala.

#### **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan penelitian ini adalah menghitung nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan sirup pala pada CV.Novita.

#### **Manfaat Penelitian**

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Bagi Penulis, menerapkan ilmu - ilmu yang dipelajari selama perkuliahan dalam hal ini meningkatkan pengetahuan mengenai strategi pengembangan agroindustri berbahan baku buah pala. Bagi perusahaan, diharapkan

dengan adanya penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam hal pengembangan kinerja perusahaan yang berhubungan dengan strategi pengembangan agroindustri berbahan baku buah pala. Bagi pembaca, dapat menjadi sumber informasi dan masukan yang dapat digunakan dalam penelitian selanjutnya.

### **METODE PENELITIAN**

#### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada CV. NOVITA. Penelitian ini dilakukan mulai dari persiapan proposal sampai penyusunan laporan penelitian. Mulai dari bulan September 2019 sampai November 2019.

#### **Jenis Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dilapangan. Data sekunder adalah data yang diperoleh dengan mempelajari dokumentasi perusahaan seperti data pelanggan dan profil perusahaan.

#### **Metode Pengumpulan Data**

Populasi merupakan keseluruhan dari objek penelitian yang menjadi sumber data penelitian (Siregar,2013). Populasi dalam penelitian ini adalah pimpinan dan seluruh karyawan CV. NOVITA.

#### **Metode Pengambilan Sampel**

Metode Pengambilan sampel yang digunakan adalah “purposive sampling”, dimana teknik pengambilan sampel ini dengan cara sengaja mengambil kepada petani captikus. Objek dalam penelitian ini adalah para petani Captikus di Desa Poopo Barat, dan jumlah responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah 20 responden.

### Konsep dan Pengukuran Variabel

Variabel yang akan digunakan pada penelitian ini adalah :

1. Aspek teknis dan produksi :
  - a. Lokasi Usaha
  - b. Bahan baku utama
  - c. Teknologi
  - d. Proses Produksi Kecamatan Malalayang Kota Manado.
  - e. Peralatan yang di gunakan

2. Analisis Biaya dan Pendapatan

Biaya Produksi :  $TC = TFC + TVC$

Keterangan:  $TC$  = total cost (biaya total)

$TFC$  = total fised cost (biaya tetap total)

$TVC$  = total variable cost (biaya tidak tetap total)

Penerimaan:  $TR = PQ$

Keterangan:  $TR$  = total revenue (penerimaan total)

$P$  = price per unit (harga jual per unit)

$Q$  = quantity (produksi)

Keuntungan:  $I = TR - TC$

Keterangan:  $I$  = income (pendapatan bersih atau keuntungan)

$TR$  = total revenue (penerimaan total)

$TC$  = total cost (biaya total)

- a. Harga Pokok
- b. Total Produksi Penjualan/Rp per bulan
- c. Nilai Tambah

$$Ntp = Na - (Bb + Bbp + Bp) \\ = Na - Ba$$

Ket:  $NTP$  : Nilai Tambah Produk

$Na$  : Nilai Produk Akhir sirup pala (Rp)

$Ba$  : Biaya Antara (Rp)

$Bb$  : Biaya bahan baku (Rp)

$Bp$  : Biaya penyusutan alat (Rp)

$Bbp$  : Biaya bahan penolong (Rp)

### Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam penelitian adalah konsep nilai tambah. Nilai tambah produk:  $NTP = Na - Ba$  ( Nilai Akhir – Biaya Antara).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil usaha

Usaha pengelolaan daging buah pala yang di telah kelola dan siap untuk dijadikan sirup pala merupakan hasil usaha industri kecil menengah yang diberi label nama C.V Novita. C.V Novita ini berdiri pada tahun 1987 yang beralamat di desa Karegesan Kecamatan Kauditan Minahasa Utara.

C.V Novita mulai mengembangkan usaha dengan bekerja sama dengan perusahaan cabang dari setiap C.V dengan memiliki tempat produksi sendiri sehingga tidak perlu lagi mengambil supplier dari luar . Akan tetapi jika bahan baku dari produk yang di hasilkan tiba-tiba berkurang maka akan mengambil supplier dari luar untuk dijual di galeri Merciful. Owner dari Grand Merciful Building ialah Drs. Herman Kemala, MSc dan Owner dari C.V Novita ialah ibu Novita Sompotan dan Manager dari C.V Novita ialah Grace Sondak yang bertugas untuk mengatur manajemen yang berhubungan dengan produk pala di merciful building.

### Lokasi Usaha

Lokasi usaha cukup strategis dan sudah banyak, diketahui oleh para pengunjung dari luar kota Manado, yang lokal maupun turis dari luar negeri sehingga mereka bisa membeli di C.V Novita yang berada di sekitar minahasa utara, sovenir atau oleh-oleh khas daging buah pala.

### Bahan Baku

Dalam proses pembuatan sirup pala bahan baku yang di gunakan yaitu pala, gula pasir dan air. Berikut ini akan di uraikan dengan table biaya bahan baku.

### Tenaga Kerja

Tenaga kerja karyawan yang dimiliki oleh C.V Novita berjumlah 6 karyawan.. Upah yang di berikan untuk karyawan sebesar

Rp.300,000 /produksi. Satu bulan CV.Novita berproduksi sebanyak tiga kali.

**Teknologi**

Teknologi yang digunakan pada usaha ini menggunakan alat modern. Dalam pembuatan sirup pala alat yang digunakan yaitu mesin giling buah pala beserta perlengkapan dapur lainnya. Seperti kompor, loyang, panci, stainless, wajan besar dan pisau untuk mengupas buah pala.

**Proses Produksi**

Proses pengolahan daging buah pala sangat sederhana dan tidak memerlukan keterampilan yang khusus untuk melakukannya yaitu terdiri dari aktivitas pembersihan buah pala, daging pala digiling, diperas, hasil perasan sari buah pala di campur dengan air dan gula, lalu di masak sampai mendidih. Selain itu proses pemasakan sirup pala yaitu 1 jam untuk 25 botol. Jadi proses produksi sirup pala membutuhkan waktu selama 4 jam setiap kali produksi dan menghasilkan 100 botol.

**Analisis Biaya dan Pendapatan**

Biaya total diperoleh penjumlahan biaya tetap total dan biaya variable total dalam satu bulan. Penerimaan total diperoleh dari volume produksi sirup dalam satu bulan dikali dengan harga sirup per botol. Sedangkan

pendapatan dihasilkan dari pengurangan penerimaan dengan total biaya produksi.

Tabel 1. Biaya dan pendapatan Usaha Agoindustri Sirup Pala pada C.V Novita

Uraian	Nilai
Biaya tetap total (Rp)	100.000
Biaya Variabel total (Rp)	2.779.000
Biaya Total (Rp)	2.879.000
Volume (botol)	300
Harga sirup (Rp/botol)	25.000
Penerimaan	7.500.000
Pendapatan	4.621.000

Berdasarkan tabel 1 penerimaan yang diperoleh dari hasil produksi sirup pala adalah sebesar Rp. 7.500.000 -, per bulan. Sedangkan besarnya pendapatan yang dapat diperoleh oleh C.V Novita dalam produksi 300 botol sirup pala setelah dikurangi dengan biaya produksi adalah sebesar Rp. 4.621.000.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Bulan Oktober 2019

Jenis Alat	Jumlah (Satuan)	Harga Perolehan (Rp)	Nilai Residu (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Bulan)
Mesin Giling Pala	1	2.750.,000	1.375.000	10	2.612.500
Alat Peras	1	1.750.000	875.000	10	1.662.500
kompor	1	300.000	150.000	1	150.000
Total					Rp.4.424.500

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya penyusutan pada bulan oktober sebesar Rp.4.424.500 dengan penggunaan terbesar mesin giling pala Rp.2.612.500 dan diikuti dengan Alat Peras Rp.1.662.500 dan kompor Rp.150.000.

**Produksi**

Berikut ini akan diuraikan data produksi sirup pala sepanjang periode bulan oktober 2019.

- 1. Sirup pala 100 botol @ Rp.25.000 = Rp.2.500.000
  - 2. Sirup pala 100 botol @ Rp.25.000 = Rp.2.500.000
  - 3. Sirup pala 100 botol @ Rp.25.000 = Rp.2.500.000
- Total produksi sirup pala 300 botol sebesar Rp.7.500.000

Tabel 3. Analisis Biaya Produksi buah pala menjadi sirup pala dalam sebulan (3x produksi)

No	Biaya	Item	Haraga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Biaya tetap	Ongkos Transportasi		100.000
	Total			100.000
2	Biaya Variabel	- Pala 32 kg x3	3.000	288.000
		- Gula pasir 15kg x3	11.000	495.000
		- Tabung gas 2buah x3	16.000	96.000
		- Botol 100 buah x3	500	50.000
		- Stiker 100 buah x3	500	50.000
		- Tenaga kerja 6 org x3	100.000	1.800.000
	Total			2.779.000

Biaya produksi TC = Rp. 100.000 + Rp. 2.779.000 = Rp. 2.879.000  
 Penerimaan TR = P. Q  
 = Rp. 25.000 X 300  
 = Rp. 7.500.000  
 Keuntungan I = TR – TC  
 = Rp. 7.500.000 - Rp. 2.879.000  
 = Rp. 4.621.000

**Analisis Nilai Tambah Produk Daging Buah Pala**

Perhitungan Analisis Nilai Tambah terhadap buah pala untuk mengetahui besarnya nilai tambah daging buah pala yang sudah di buat sirup pala. Berikut dibawah ini akan di

uraikan rumus dari nilai tambah sirup pala. Perhitungan Analisis Nilai Tambah (Rp) :  
 $NTp = Na - (Bb + Bp + Bbp) = Na - Ba$   
 $Ntp = Rp. 7.500.000 - Rp. 2.879.000$   
 = Rp.4.621.000

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

Nilai tambah yang dihasilkan dari daging buah pala menjadi sirup pala adalah sebesar Rp. 4.621.000 serta biaya penyusutan sebesar Rp. 4.424.500. Buah pala memiliki nilai tambah yang sangat menguntungkan. Salah satunya buah pala bisa di buat produk sirup pala yang

menghasilkan keuntungan, selain itu buah pala juga bisa diolah menjadi berbagai macam produk lainnya selain dari sirup pala.

#### **Saran**

Perusahaan CV.NOVITA harus mempertahankan dan mengembangkan produk sirup pala yang mereka miliki agar kedepannya bisa lebih berkembang, tidak mudah di saingi oleh perusahaan lain.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Siregar. 2013. Statistik Parametrik untuk Penelitian Kualitatif. Jakarta : Bumi Aksara
- Sjarkowi, F., dan M., Sufri. 2004. Manajemen Agribisnis. Palembang..Burhanudin.
2005. "Prospek Pengembangan Usaha Koperasi Dalam Produksi Gula Aren". Jakarta.