

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KUE BEPANG
PADA UD. CIPUT DI DESA KARONDORAN KECAMATAN LANGOWAN TIMUR**

*Profit Analysis and Added value of Cake bepang Agroindustry at UD. Ciput
in Karondoran Village, East Langowan Sub District*

**Gricsellah P. Kalangie, Agnes Estephina Loho, dan Paulus Adrian Pangemanan
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi**

ABSTRACT

The objective of this study is to analyze the profit and added value of the Cake Bepang Agroindustry at UD. Ciput in Karondoran Village, East Langowan Sub District. This research was conducted in May 2021. The data collected used in this study namely primary data and secondary data. Primary data was obtained through direct interviews with respondents by using a list of questions (questionnaires).

The research results showed that the profit per production process of the Cake Bepang Agroindustry at UD. Ciput in Karondoran Village was obtained total revenue of Rp. 875,000 and a total cost of Rp. 632,283, the profit generated was Rp. 242,717. Revenue is obtained from the total production of 70 packs with a price per unit of Cake Bepang Rp.12,500/pack, and the total cost by adding up fixed costs Rp.260,833 with variable costs Rp.371,450. For the results of the added value per production process of Rp.592,717, the value-added ratio of 48.39%, the margin obtained was Rp.1.135,000. And for other input contributions was Rp.542.283.

Keywords: Profit Analysis, Added Value, Agroindustry, Bepang Cake

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan dan nilai tambah agroindustri kue bepang pada UD. Ciput di desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2021. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer adalah data yang peroleh melalui wawancara langsung kepada responden di lapangan dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan per proses sebesar Rp.242.717. yang diperoleh dari total penerimaan sebesar Rp.875.000 dan total biaya Rp.632.283 . Keuntungan yan diperoleh tersebut berasal dari penjualan 70 bungkus dengan harga Rp.12.500/bungkus.. Biaya tetap sebesar Rp.260.833 dengan biaya variabel Rp.371.450. Nilai tambah per proses produksi sebesar Rp.592.717 denan rasio sebesar 48,39%, marjin sebesar Rp.1.135.000 dan sumbangan input lain sebesar Rp.542.283.

Kata kunci: Analisis Keuntungan, Nilai Tambah, Agroindustri, Kue Bepang

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri pangan merupakan salah satu bidang yang sangat penting peranannya dalam perekonomian Indonesia. Di samping mampu memenuhi kebutuhan pangan Indonesia, juga dapat menghasilkan devisa bagi negara. Keberadaan industri pangan di Indonesia dapat menyerap tenaga kerja serta mampu mendorong berdirinya industri penunjang seperti industri pengolahan makanan, industri mesin dan peralatan pengolahan pangan maupun industri agribisnis atau agroindustri.

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat di tingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004). Hal ini dapat terjadi melalui pengolahan hasil pertanian yang bertujuan untuk mengawetkan, menyajikan produk menjadi lebih siap dikonsumsi. Hal ini dilakukan karena sifat produk pertanian yang mudah rusak, musiman dan voluminus sehingga perlu penanganan khusus atau pengolahan lebih lanjut. serta meningkatkan kualitas produk sehingga dapat disajikan dalam bentuk yang lebih baik dan dapat lebih memberikan kepuasan kepada konsumen. (Widodo, 2005).

Usaha pengolahan hasil pertanian menjadi bahan makanan merupakan yang secara ekonomis memberikan nilai tambah yang cukup tinggi. Menurut Soehardjo (1991), besarnya nilai tambah tergantung dari penggunaan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan produk tersebut. Produk yang memiliki nilai tambah tinggi memberikan pengertian bahwa produk tersebut layak dikembangkan dan memberikan keuntungan.

Kecamatan Langowan adalah penghasil beras yang cukup besar, karena kecamatan langowan merupakan salah satu centra produksi

padi di Kabupaten Minahasa. Harga beras di pasaran rata-rata adalah Rp 9.000/kg. Beras dapat diolah menjadi berbagai macam makanan seperti nasi kuning, nasi jahe, ketupat, lontong, lalampa dan banyak juga cemilan yang menggunakan bahan dasar beras. Salah satunya kue bepang yang berbahan dasar beras banyak diminati masyarakat untuk dijadikan cemilan atau oleh-oleh.

Di Desa karondoran kecamatan langowan timur terdapat usaha kue bepang. Usaha ini merupakan industri rumah tangga yang hanya dikelola oleh anggota keluarga dengan jumlah tenaga kerja 2-3 orang. Pengolahannya yang tergolong mudah dan tidak harus melibatkan banyak orang, sehingga usaha ini mejadi penopang pendapatan keluarga. Selain itu kue yang beberapa kali menjadi ikon di pengucapan syukur kota Manado mempunyai prospek pasar yang baik. Hal ini disebabkan karena selain sebagai oleh-oleh khas Sulawesi Utara, kue bepang ini juga sebagai jajanan andalan yang cukup digemari bahkan kue ini menjadi kue yang sering disajikan diberbagai acara. Melihat minat konsumen terhadap kue ini dan pengolahannya yang memperoleh nilai tambah dan keuntungan maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis keuntungan dan nilai tambah agroindustri kue bepang pada UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa tingkat keuntungan yang diperoleh dari agroindustri kue bepang UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.
2. Berapa besar nilai tambah produk dari agroindustri kue bepang UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis keuntungan agroindustri kue bebang pada UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.
2. Berapa besar nilai tambah produk dari agroindustri kue bebang UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti, sebagai pengembangan pengetahuan
2. Bagi produsen, sebagai masukan keberadaan agroindustri kue bebang.
3. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan sebagai informasi dan pengetahuan ataupun sebagai informasi awal untuk penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini adalah studi kasus dilaksanakan selama 3 bulan sejak persiapan yaitu dari bulan Mei hingga Juli 2021. Lokasi pelaksanaan penelitian dilakukan pada UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur.

Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus pada UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur. Data yang diambil adalah data primer menggunakan teknik wawancara langsung dengan pemilik usaha. Menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terlebih dahulu.

Konsep Pengukuran Variabel

Menganalisis agroindustri kue bebang UD. Ciput adapun variabel-variabel yang diukur, adalah:

1. Bahan yang digunakan digunakan :
 - a) Beras, dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
 - b) Gula merah, dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
 - c) Kacang tanah, dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
 - d) Ovaltine, dihitung dalam satuan dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
 - e) Minyak goreng, dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
 - f) Gas, dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi.
2. Peralatan adalah alat-alat yang digunakan selama proses produksi.
3. Proses pengolahan adalah penjelasan awal proses pengolahan mulai dari bahan baku mentah sampai menjadi produk.
4. Biaya Tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang dinyatakan dalam Rp/proses produksi, dimana tenaga kerja tersebut berasal dari dalam keluarga (TKDK).
5. Biaya Transportasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk transportasi selama proses produksi mulai dari pengadaan input hingga pemasaran yang dinyatakan dalam Rp/proses produksi.
6. Pemasaran adalah suatu kegiatan ekonomi yang berfungsi membawa atau menyampaikan produk kue bebang dari produsen sampai ke konsumen.

7. Penerimaan diperoleh dengan cara mengalikan produksi total dengan harga per satuan produk yang dinyatakan dalam satuan Rp/proses produksi.
8. Biaya produksi
 - a) Biaya Tetap
Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi kue bepang yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas output yang dihasilkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah. Yang termasuk dalam biaya tetap adalah: Biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan peralatan.
 - b) Biaya Variabel
Biaya variabel adalah biaya yang besarnya berubah-ubah secara proposional terhadap kuantitas output yang dihasilkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah. Yang termasuk dalam biaya variabel adalah : Biaya bahan baku, biaya bahan penolong, bahan bakar, dan transportasi.
9. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam satuan Rp/proses produksi.
10. Nilai tambah yang adalah imbalan jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan (Rp/Kg), nilai tambah yang akan dihitung yaitu nilai tambah per proses produksi.

Metode Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis data deskriptif, analisis keuntungan, analisis metode hayami.

- 1) Untuk mengetahui pengadaan bahan baku, bahan penolong, peralatan yang digunakan, proses pengolahan, tenaga kerja, transportasi, dan pemasaran dilakukan secara deskriptif kualitatif.
- 2) Untuk mengetahui biaya produksi digunakan rumus analisis biaya. Secara matematis dituliskan dengan rumus:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC (Total cost) = Total biaya (Rp)

TFC (Total fixed cost) = total biaya tetap (Rp)

TVC (Total Variable cost) = total biaya variabel

Menghitung biaya penyusutan:

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Keterangan:

D = biaya penyusutan (Rp)

P = harga awal (Rp)

S = harga akhir mesin (Rp)

N = umur ekonomis (bulan)

- 3) Untuk mengetahui penerimaan digunakan rumus analisis penerimaan. Secara matematis dituliskan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan agroindustri kue bepang (Rp)

P = Harga kue bepang per unit (Rp)

Q = Jumlah kue bepang yang dihasilkan (unit)

(Soejarmanto dan Riswan, 1994)

- 4) Untuk mengetahui keuntungan digunakan rumus analisis keuntungan. Secara matematis keuntungan dirumuskan sebagai berikut (Lipsey, et al., 1990):

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = (P \times Q) - (VC + FC)$$

Keterangan:

π = Keuntungan agroindustri kue bepang (Rp)/Bungkus

TR = Total penerimaan agroindustri kue bepang (Rp)

TC = Total biaya agroindustri kue bepang (Rp)

P = Harga kue bepang per unit (Rp)
12.5000

Q = Jumlah kue bepang yang dihasilkan (unit)
 VC = Biaya variable agroindustri kue bepang (Rp)

FC = Biaya tetap agroindustri kue bepang (Rp)
 Untuk mengetahui nilai tambah digunakan analisis metode hayami.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Dengan Menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, input dan harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga kerja langsung (HKO)	(3)
4. Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien tenaga kerja (HKO/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga output (Rp)	(6)
7. Upah tenaga kerja (Rp/HKO)	(7)
II. Penerimaan dan keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
B. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. A. Keuntungan (Rp)	$(13a) = 11a - 12a$
B. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$
B. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
C. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami at all. Agricultural Marketing Processing in Upland Java

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Wilayah Penelitian

Desa Karondoran adalah sebuah desa di wilayah Kecamatan Langowan Timur, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara, Indonesia. Luas Desa Karondoran 96 Ha, dengan luas wilayah pemukiman 34 Ha, persawahan 11,5 Ha, perkebunan/ pertanian 42 Ha, pekuburan 0 Ha, pekarangan 6,5 Ha, perkantoran 1 Ha, prasarana umum 1 Ha.

Batas-batas wilayah desa Karondoran sebagai berikut:

1. Selatan : Lahan pertanian Desa Amongena
2. Utara : Desa Sumarayar
3. Barat : Desa Amongena
4. Timur : Desa Kalawiran

Keadaan Penduduk

Total keseluruhan penduduk yang berdomisili di Desa Karondoran berjumlah 1271 jiwa, yang terdiri dari Laki-laki 641 jiwa dan perempuan 630 jiwa dengan jumlah kepala keluarga 420. Penduduk desa Karondoran terdiri dari 160 Petani, 87 Pedagang, 22 PNS, 2 TNI/POLRI, 50 Tukang.

Deskripsi Usaha

Nama Pemilik Usaha : Treisye Rewah
Umur : 60 Tahun
Pendidikan : SMP

Usaha agroindustri kue bepang pada UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur yang hanya dikelola oleh anggota keluarga ini, yang didalamnya ada ibu Treisye dan Suami. Usaha ini sudah berjalan sekitar 10 tahun mulai dari pemasarannya yang masih sempit, yang hanya mengadakan pesanan orang kini usaha kue bepang ini sudah memiliki saluran pemasaran yang sudah tergolong cukup baik. Di Kecamatan Langowan Timur tersebut juga memiliki usaha kue bepang selain usaha kue bepang UD. Ciput di Desa Karondoran ini, akan tetapi yang cukup terkenal

yaitu usaha kue bepang UD. Ciput di Desa Karondoran

Dalam seminggu agroindustri kue bepang Ud. Ciput memproduksi selama 5 hari kerja yaitu hari senin sampai jumat, Ud. Ciput memproduksi bepang sebanyak 70 bungkus per hari. Harga jual kue bepang adalah Rp 12.500/bungkus dalam satu bungkus berisi 8 kotak kue bepang, ada juga yang kemasan yang berisi 35 kotak dengan harga jual Rp.50.000 dan yang berisis 50 kotak dengan harga Rp.65.000 akan tetapi kemasan yang menjadi kemasan yang dipasarkan yaitu kemasan yang berisi 8 kotak, karena ternyata yang lebih menguntungkan adalah kemasan tersebut.

UD Ciput sendiri sudah memiliki tempat pemasaran tetap kue bepang, tempat pemasarannya berada di kota tomohon yang berjarak 27,5 km dari Kecamatan Langowan Timur. Tempat pemasaran tersebut berjumlah tiga pusat perbelanjaan yaitu Cool Tomohon, Grand Central Tomohon dan Multimart Tomohon.

Sampai saat ini alat yang digunakan untuk memproduksi kue bepang masih belum menggunakan teknologi yang modern, contohnya untuk menjemur nasi masih mengandalkan sinar matahari yang tentunya ketika musim hujan produksi kue bepang akan terganggu dan juga metode tersebut memakan waktu yang cukup lama yaitu sekitar 2-3 hari. Sedangkan banyaknya produksi kue bepang bergantung pada bahan utama tersebut yaitu nasi yang dijemur.

Kegiatan Produksi

Bahan Yang digunakan

Tabel 2 menunjukkan rincian rata-rata jumlah penggunaan bahan baku, bahan penolong, dan bahan bakar dalam pembuatan Kue Bepang per proses produksi.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku dan Penolong

No	Nama Bahan	Kuantitas Bahan (kg)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1	Beras	10	9.000	90.000
2	Gula Aren	7,5	25.000	187.500
3	Kacang	0,5	30.000	15.000
4	Ovaltine	0,044	2000 (0,022gr)	4000
5	Minyak Goreng	3	16.000	48.000
6	Gas	1,5	20.000 (3kg)	10.000
				354.500

Tabel 2 menunjukkan biaya untuk gula aren merupakan biaya terbesar dalam pembuatan kue bebang diikuti oleh beras sebagai bahan bakunya dan minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng nasi yang sudah dikeringkan. Dipihak lain kacang tanah dan ovaltine sebagai penambah gurihnya kue bebang dan gas untuk proses pembuatannya merupakan biaya yang terkecil.

Peralatan dan Penyusutan

Tabel 3. Rincian Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Produksi Kue Bebang

Jenis Alat	Harga (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan (Rp/Hari)
Wajan	200.000	0	36/3	277,75
Pan	75.000	0	24/2	156,25
Spatula	55.000	0	24/2	114,55
Sendok	20.000	0	12/1	83,3
Wadah	80.000	0	36/3	111,1
Pisau	65.000	0	36/3	90,25
	Total			833,2

Tabel 5 menunjukkan bahwa biaya penyusutan yang dikeluarkan per proses produksi adalah sebesar Rp.833,2 per hari. Harga akhir menunjukkan nilai Rp.0, karena perhitungan barang tersebut digunakan dalam proses produksi hingga tidak dapat digunakan lagi.

Proses Pengolahan

Proses pembuatan kue bebang dimulai dari memasak beras menjadi nasi. Nasi tersebut dijemur dibawah sinar matahari 2-3 hari sampai benar-benar keringkemudian digoreng kedalam minyak panas sampai menjadi garing. Proses selanjutnya menyiapkan bahan yang selanjutnya yang akan dicapur ke nasi yang sudah digoreng berupa kacang goreng, gula aren yang dicirikan hingga kental (jika diangkat dan ditiriskan seperti tali), mencairkan ovaltine kedalam satu wadah untuk kemudian dicampurkan bersama gula aren. Ovaltine gunanya untuk membuat warna kue bebang menjadi coklat . Setelah ketiga bahan penolong tersebut selesai maka langkah selanjutnya akan masuk pada proses pencampuran nasi garing dan gula aren ke dalam wadah, diikuti dengan kacang tanah. Ketiga bahan tersebut diaduk hingga tercampur merata. Selanjutnya adonan tersebut diletakkan diatas meja untuk diratakan dengan botol, jika sudah rata, dipotong dengan menggunakan pisau dengan bentuk kotak. Langkah terakhir yaitu pengepakan atau pengemasan kue bebang ke dalam plastik yang sudah disiapkan

Tenaga Kerja

Tabel 4. Curahan Waktu untuk Pembuatan Agroindustri Kue Bebang UD. Ciput

No	Tahapan Kegiatan	Waktu Yang Dibutuhkan (Jam)
1	Pencairan gula aren dan penggorengan kacang tanah	2,5
2	Pencampuran nasi garing, gula aren, ovaltine dan kacang	0,5
3	Pencetakan Kue bebang	0,5
4	Pemotongan	1
5	Pengemasan/Pengepakan	1,5
	Total	7

Tabel 4 menunjukkan curahan waktu terbanyak dicurahkan untuk pencairan gula aren dan penggorengan kacang tanah diikuti pengepakan, pengemasan dan pencetakan. Hal ini

mengartikan bahwa pengrajin harus menyediakan waktu lebih banyak untuk proses penggorengan kacang tanah dan pencairan gula.

Transportasi

Alat transportasi yang digunakan dalam penelitian ini sepeda motor. Biayayang terjadi adalah untuk pembela bensin, pemakaian bensin untuk pembelian bahan pembuatan kue mengeluarkan biaya Rp.5.650/ liter. Kecilnya penggunaan bensin karena tempat pembelian bahan baku beras dan bahan penolong jaraknya tidak jauh. Untuk pemasaran ke kota Tomohon menggunakan bahan bakar bensin sebanyak 2 liter dengan harga Rp.11.300 sudah 1terhitung pergi dan pulang. Jadi untuk total biaya transportasi pembelian bahan dan proses pemasaran per hari sehingga total biaya transportasi sehingga sebesar Rp 16.950.

Pemasaran

Harga jual kue bepang bagi tokoh pengecer yaitu Rp.12.500/bungkus. Satu bungkus berisi 8 buah kue bepang sehingga harga per buah Rp.1.562. Jika dibandingkan dengan kemasan yang berukuran besar yang berisi 50 buah dengan harga jual Rp.65.000 maka harga perbuah menjadi harganya menjadi Rp 1300/buah dan jika diisi dalam toples berisi 35 kotak dengan harga jual Rp.50.000 Oleh sebab itu Pengusaha kue bepang lebih memilih kemasan yang berisi 8 kotak untuk dipasarkan karena lebih menguntungkan daripada kemasan yang lainnya. Tempat pemasaran kue bepang sudah mempunyai pelanggan tetap yaitu pusat perbelanjaan di Kota Tomohon : Cool Tomohon, Grand Central Tomohon dan juga Multimart Tomohon.

Biaya Produksi

Biaya yang terjadi dalam pembuatan kue bepang terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap yang diuraikan di bawah ini

a. Biaya Tetap

Biaya tetap dari pembuatan kue bepang ini disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Tetap Agroindustri Kue Bepang UD. Ciput

No	Jenis Biaya Tetap	Rata-Rata (Rp)
1	Tenaga Kerja	260.000
2	Penyusutan Peralatan	833
	Jumlah	260.833

Tabel 5 menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap pada agroindustri kue bepang UD. Ciput berasal dari biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp.260.833 per proses produksi untuk 2 orang tenaga kerja, upah tenaga kerja sebesar Rp.130.000/HOK. Tenaga kerja kerja dianggap tetap karena menggunakan tenaga kerja keluarga. Alat yang digunakan pada agroindustri kue bepang UD. Ciput masih sederhana, rata-rata biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp.833/hari. Total keseluruhan rata-rata biaya tetap agroindustri kue bepang UD. Ciput sebesar Rp.260.833.

b. Biaya Tidak Tetap(Biaya Variabel)

Biaya tidak tetap dari pembuatan kue bepang ini disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Variabel Agroindustri Kue Bepang UD. Ciput

No	Jenis Biaya Variabel	Rata-Rata (Rp)
1	Bahan baku	90.000
2	Bahan penolong	254.500
3	Bahan bakar	10.000
4	Transportasi	16.950
	Jumlah	371.450

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya bahan penolong lebih besar daripada bahan baku. Hal ini disebabkan harga gula jauh lebih besar dari harga bahan baku yaitu sebesar 108,33% . Namun hal ini tidak boleh diabaikan karena jika

biaya ini dikurangi maka cita rasa dari kue be-
pang menjadi kurang sesuai kemanisannya.

c. **Biaya Total**

Pengeluaran atau biaya total dalam satu
kali proses produksi disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Rata-Rata Biaya Total pada
Agroindustri Kue Bepang UD.
Ciput

No	Uraian	Rata-Rata (Rp/Produksi)	Persentase
	Biaya Tetap	260.833	41,25%
2	Biaya Variabel	371.450	58,75%
	Total	632.283	100%

Tabel 7 menunjukkan bahwa biaya tidak tetap
lebih besar 17,5% dari biaya tidak tetap. Hal
ini disebabkan oleh varias jumlah produk yang
dihasilkan.

Penerimaan

Penerimaan dari usaha ini sebesar Rp 875.500
yang diperoleh dari penjualan 70 bungkus
dengan harga Rp 12.500/bungkus.

Keuntungan

Keuntungan yang diperoleh dari usaha
ini disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-Rata Keuntungan Agroindustri
Kue Bepang UD. Ciput

Uraian	Nilai Rata-Rata (Rp)
Penerimaan	875.000
Biaya Total	632.283
Keuntungan	242.717

Tabel 8 menunjukkan bahwa dengan
penerimaan Rp.875.000 dan biaya total
Rp.632.283 maka keuntungan yang diterima
pengusaha rata-rata per proses produksi sebesar
Rp.242.717.

Nilai Tambah

Nilai tambah dari pengolahan bahan baku beras
menjadi kue bepang disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Rincian Nilai Tambah Agroindustri Kue Bepang UD. Ciput per Proses Produksi

Variabel		Nilai
I. Output, input dan harga		
1. Output (Kg)	(1)	14 Kg
2. Input (Kg)	(2)	10 Kg
3. Tenaga kerja langsung (HOK)	(3)	2
4. Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$	1,40
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0,2000
6. Harga output (Rp)	(6)	875.000
7. Upah rata – rata tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)	130.000
II. Penerimaan dan keuntungan		
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)	90.000
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	542.283
10. Nilai output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	1.225.000
11. A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	592.717
B. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$	48,39
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	260.000
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$	43,9
13. A. Keuntungan (Rp)	$(13a) = 11a - 12a$	332.717
B. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$	56,13
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	1.135.000
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	22,91
B. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	47,78
C. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	29,31

Tabel 9 menunjukkan hasil penelitian ini terdapat output yang dihasilkan pada UD. Ciput dalam satu kali proses produksi adalah sebesar 14 kg dengan menggunakan 10 kg bahan baku atau 1 kg beras menjadi 1,4 kg(4) kue bepang. Hasil pengolahan beras menjadi kue bepang untuk 14 kg sebesar Rp.875.000 (6) dengan harga jual Rp 62.500/kg. Tenaga kerja dalam proses produksi kue bepang menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) sebanyak 2 tenaga kerja yang mengolah 10 kg beras, sehingga untuk memproduksi 1 kg kue bepang membutuhkan 0,2 HOK(4). Upah tenaga kerja sebesar Rp.130.000 (5)

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 10 kg beras sebesar Rp 592.717. Ditinjau dari sudut biaya, maka biaya bahan baku jauh lebih kecil dibandingkan dengan sumbangan input lain. Hal ini disebabkan karena harga gula merah jauh lebih besar dari harga bahan baku yaitu lebih besar 108,33%, juga penggunaan penggunaan bahan penolong yang lain kacang goring dan ovaltine. Nilai tambah ini masih merupakan nilai tambah bahan baku tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja sehingga masih dikatakan sebagai nilai tambah kotor. Rasio nilai tambah sebesar 48,39 (11b) menunjukkan dalam pengolahannya dari beras menjadi kue bepang mempunyai nilai tambah yang tinggi karena lebih besar dari 40%. Pendapatan tenaga kerjanya sebesar Rp260.000(12a) dengan imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah sebesar 43,39% (12b). Nilai ini tidak jauh berbeda dengan penelitian yang dilakukan Santoso dkk (2018) yang memperoleh ratio nilai tambah kue jipang sebesar 45,37%. Demikian juga dengan penelitian Rahrja dkk (2013) juga memperoleh nilai tambah kerupuk singkong sebesar 48,67%. Tabel 11 juga menunjukkan bahwa Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 332.717 (13a) dengan tingkat keuntungan sebesar 56,13% (13b).

Balas jasa dari dari factor produksi menunjukkan margin sebesar Rp.1.135.000 yang didistribusikan untuk tenaga kerja sebesar

22,91 persen, sumbangan imput lain sebesar 47,78 sedangkan keuntungan pengusaha sebesar 29,31% .

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Keuntungan Agroindustri Kue Bepang UD. Ciput untuk satu kali proses produksi dengan output kue bepang sebanyak 70 bungkus harga jual Rp.12.500, keuntungan yang diterima yaitu sebesar Rp.242.717.
2. Nilai tambah yang diperoleh Agroindustri Kue Bepang UD. Ciput dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.592.717 dengan rasio nilai tambah sebesar 48,39% yang masuk dalam kategori tinggi.

Saran

1. Diharapkan pengusaha kue bepang UD. Ciput di Desa Karondoran Kecamatan Langowan Timur dapat mempertahankan dan menjaga kualitas dari produk kue bepang.
2. Diperlukan penggunaan teknologi pengering nasi agar usaha ini terus berproduksi walaupun musim hujan
3. Bagi pemerintah agar bekerja sama dalam meningkatkan industri rumah tangga untuk dapat dijadikan usaha yang lebih maju.
4. Untuk mahasiswa dan masyarakat agar dapat menjadi bahan acuan dalam meningkatkan pengembangan ilmu kedepan dan menjadi bahan informasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Saragih, B. (2004). Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis. dalam Pertanian Mandiri. Jakarta: Penebar Swadaya.