

**ANALISIS NILAI TAMBAH KACANG TANAH
PADA USAHA KACANG SANGRAI “FANIA” DI DESA KANONANG IV
KECAMATAN KAWANGKOAN BARAT**

*Analysis of Peanut Added Value in the “Fania” Roasted Bean Business in Kanonang IV Village
Kawangkoan District*

Fandiko Hiskia Brilian Koampa, Rine Kaunang, and Grace A. J. Rumagit
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi

ABSTRACT

This study aims to analyze the added value of the business of processing peanuts into roasted peanuts. The research was carried out for 2 months, from November to December 2021 at the “Fania” Roasted Bean business in Kanonang IV Village, West Kawangkoan District, Minahasa Regency, North Sulawesi. Data collection using a survey method. Type of data used was primary data obtained through direct interviews with roasted peanut business owners “Fania” and employees as well as direct observation at the research site. The results showed that the added value of the business of processing peanuts into roasted peanuts was IDR 1,701 per liter.

Keywords: value added analysis, peanuts

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai. Penelitian dilaksanakan selama 2 bulan yaitu bulan November sampai bulan Desember 2021 pada usaha Kacang Sangrai “Fania” di Desa Kanonang IV Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara. Pengumpulan data menggunakan metode survei dengan jenis data adalah data primer yang di peroleh melalui wawancara langsung pada pemilik usaha kacang sangrai “Fania” dan karyawan serta observasi langsung di tempat penelitian. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Nilai tambah dari usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai adalah sebesar Rp. 1.701 per liter.

Kata Kunci: Analisis nilai tambah, kacang tanah.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Nilai

tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan factor non teknis. Informasi atau keluaran yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, marjin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik- pemilik faktor produksi (Hayami et al, 1987). Menurut Tarigan (2004), untuk menghitung besarnya pertambahan nilai tambah suatu

produk membutuhkan informasi tentang, nilai produk dan biaya produksi. Nilai produk adalah nilai dari penjualan produk yang dihasilkan berdasarkan harga berlaku. Biaya produksi yang dimaksud disini, sebagaimana yang dikemukakan Soekartawi dalam Putra (2016), ialah semua pengeluaran atau pengorbanan dalam proses produksi yang dinyatakan dalam bentuk uang menurut harga pasar yang berlaku. Biaya-biaya tersebut dapat meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya antara dan biaya penyusutan.

Kacang sangrai “Fania” merupakan salah satu usaha rumah tangga yang bergerak dibidang industri kacang sangrai di Desa Kanonang IV, usaha ini telah dirintis oleh Bapak Fani dari tahun 2013 hingga sampai sekarang dan sudah memiliki bermacam varian ukuran produk yang di pasarkan baik di wilayah tempat usaha dan juga sudah masuk ke pasar tradisional. Dengan adanya industri ini secara tidak langsung telah membantu perekonomian pelaku-pelaku industri ditempat pengolahan kacang sangrai “Fania”.

Kecamatan Kawangkoan Barat merupakan daerah pertanian karena sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai petani. Kacang tanah merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang diusahakan oleh sebagian petani di kecamatan Kawangkoan Barat. Ada beberapa petani yang memilih untuk menjual mentah kacang tanah secara langsung dan ada juga petani yang mengolah kacang tanah dan menghasilkan produk olahan, salah satunya berupa kacang sangrai. Hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah kacang tanah pada usaha kacang sangrai “Fania” di Desa Kanonang IV.

Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah berapa nilai tambah kacang tanah dari usaha pengolahan kacang san-

grai “Fania” di Desa Kanonang IV Kecamatan Kawangkoan Barat.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai pada usaha pengolahan kacang sangrai “Fania” di Desa Kanonang IV Kecamatan Kawangkoan Barat.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Sebagai informasi serta wawasan tentang nilai tambah kacang tanah menjadi kacang sangrai
2. Sebagai bahan pembelajaran bagi peneliti dan semua pihak yang berminat dalam penelitian analisis nilai tambah kacang tanah

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama dua bulan yaitu bulan November sampai bulan Desember 2021. Lokasi penelitian pada usaha kacang sangrai “Fania” di Desa Kanonang IV Kecamatan Kawangkoan Barat Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara.

Metode Pengambilan Data

Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik usaha kacang sangria “Fania” menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terlebih dahulu.

Konsep Pengukuran Variabel

Dalam penelitian ini variabel yang di ukur adalah:

- 1) Hasil Produksi kacang sangrai(Liter).
- 2) Harga kacang sangrai (Rp/Liter).
- 3) Biaya Tetap(Rp).
- 4) Biaya Variabel, yaitu biaya faktor produksi variabel.

- a. Biaya bahan baku, (Rp/liter)
- a. Biaya bahan penolong (Rp).
- b. Biaya bahan penolong lainnya (Rp/orang).
- 5) Total Biaya, yaitu biaya tetap yang ditambah dengan biaya variabel (Rp).
- 6) Nilai akhir produk (Rp).

Metode Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah bruto. Analisis dilakukan dengan merinci biaya yang dikeluarkan, yang termasuk didalamnya biaya penyusutan peralatan yang dihitung menggunakan metode garis lurus (*Straight linemethod*), yaitu nilai pembelian barang dikurangi nilai sisa dibagi umur ekonomi. Rumus yang digunakan adalah :

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{NB} - \text{NS}}{\text{U}}$$

Keterangan:

NB = Nilai pembelian barang (Rp)

NS = Perkiraan Nilai Sisa (Rp)

U = Umur ekonomis (tahun)

Perhitungan biaya total (*total cost*) secara sistematis dengan menjumlahkan biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fix cost*), dengan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan:

TC = *Total Cost* (biaya total)

TFC = *Total fix cost* (total biaya tetap)

TVC = *Total varibel cost* (total biaya variabel)

Perhitungan penerimaan atau nilai akhir produk dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

TR = *Total Revenue* (Rp)

Q = *Quantity* (Kemasan)

P = *Price* (Rp)

Perhitungan Nilai Tambah

Analisis Nilai Tambah untuk menghitung pertambahan nilai dari kacang sangrai, yaitu:

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

Keterangan:

NTp = Nilai Tambah produk (Rp)

Na = Nilai Produk (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya Bahan Baku (Rp)

Bp = Biaya Penyusutan Alat (Rp)

Bbp = Biaya Bahan Penolong (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum

Usaha Kacang Sangrai “Fania”

Kacang sangrai “Fania” merupakan usaha industri rumah tangga yang mengolah hasil pertanian terlebih khusus kacang tanah menjadi produk baru yaitu kacang sangrai. Industri ini didirikan oleh Bapak Fani Koampa, yang berumur 51 tahun. Tahun 2013 industri ini di dirikan dengan nama Kacang Sangrai “Fania”, yang merupakan singkatan nama dari Fandiko dan Epifania yang adalah anak dari Bapak Fani Koampa. Pada tahun 2016 usaha kacang sangrai “Fania” ini di liput proses produksinya dalam acara TV Jejak Si Gundul TRANS 7 dan acara Si Bolang TRANS 7. Lokasi dari industri ini bertempat di Desa Kanonang IV, Jaga III, Kecamatan Kawangkoan Barat, Kabupaten Minahasa.

Adapun batas administratif dari Desa Kanonang IV adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara Berbatasan Dengan Desa Kanonang Lima.
- Sebeleh Selatan Berbatasan Dengan Desa Kanonang Dua.

- Sebelah Timur Berbatasan Dengan Desa Pinabetengan.
- Sebelah Barat Berbatasan Dengan Desa Kayuwi.

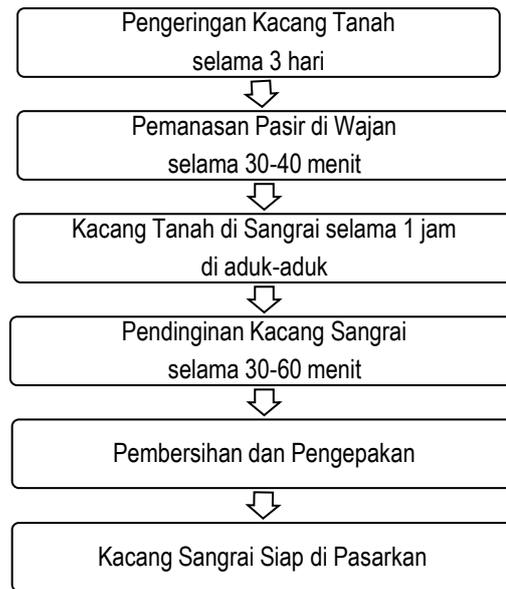
Industri kacang sangrai “Fania” menggunakan 4 jenis kacang tanah untuk bahan baku pembuatan kacang sangrai yaitu kacang merah, kacang putih, kacang hitam dan kacang batik. Yang merupakan hasil dari petani-petani yang ada di Desa Kanonang. Dan yang di teliti dalam penelitian ini hanya satu jenis kacang tanah yaitu kacang tanah batik per satu kali produksinya. Kacang sangrai “Fania” sudah dipasarkan di beberapa warung di sekitar wilayah rumah produksi dan bahkan di luar wilayah produksi.

Kegiatan Produksi

Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kacang sangrai di industri ini pada dasarnya sama dengan industri kacang sangrai lainnya yaitu kacang tanah menjadi bahan baku utama dalam pembuatan kacang sangrai “Fania”. Adapun jenis kacang yang digunakan adalah kacang merah dengan harga mentah Rp.7.000 per liter, kacang blimbing dengan haraga mentah Rp.6.500/liter dan kacang batik dengan harga mentah Rp.8.000 per liter yang diperoleh dari petani-petani dari Desa Kanonang. Bahan utama dalam penelitian ini kacang tanah jenis kacang batik. Bahan penolong yang di gunakan yaitu pasir dan kayu api. Sedangkan peralatan produksiyang dibutuhkan adalah wajan besar, spatula, plastik, karung dan liter.

Proses Produksi

Pembuatan kacang sangrai tidak membutuhkan waktu yang lama. Berikut tahapan pembuatan kacang tanah menjadi kacang sangrai:



Pengemasan

Kacang sangrai yang siap untuk dipasarkan dikemas atau di simpan dalam plastik dan karung yang berukuran besar karena ukuran plastik dan karung yang besar mampu menampung dengan daya tampung yang banyak untuk kacang sangrai dan mampu bertahan dalam waktu lima bulan penyimpanannya untuk produk kacang sangrai, karena kalau lebih dari lima bulan kualitas kacang sangrai akan berkurang rasanya menjadi tawar teksturnya tidak akan gurih lagi, kemasan karung dan plastik yang di gunakan tidak hanya sekali tetapi bisa di gunakan berkali-kali sesuai kondisinya. Dengan rincian harga per satu liter yaitu di jual dengan harga Rp.11.000 pedagang yang datang langsung membeli mereka membawa tempatnya penyimpanannya sendiri. Namun dalam memasarkan kacang sangrai “Fania” tidak ada biaya pemasaran.

Biaya Produksi

Biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi kacang sangrai adalah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang merupakan biaya penyusutan peralatan se-

dangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan bahan penolong lainnya.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada banyak atau sedikitnya produk yang dihasilkan. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan berapapun jumlah output yang dihasilkan. Penyusutan peralatan diperhitungkan sebagai biaya tetap. Peralatan yang digunakan dalam industri ini merupakan milik sendiri sehingga tidak mengeluarkan biaya

penggunaan jasa tambahan dalam kegiatan produksi.

Biaya yang dikeluarkan untuk peralatan dihitung melalui metode penyusutan garis lurus yang dapat dihitung dengan cara, nilai pembelian atau jumlah biaya dikurangi dengan biaya residu atau nilai sisa dan dibagi dengan umur ekonomis (bulan). Penggunaan dan penyusutan peralatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya penggunaan dan penyusutan peralatan

Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga/unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Hari/Proses Produksi)	Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi)
Wajan	1	8.000.000	8.000.000	3.000.000	2.920	1.712
Spatula	1	50.000	50.000	-	365	136
Liter	1	15.000	15.000	-	365	41
Karung	1	5.000	5.000	-	365	13
Plastik	1	15.000	15.000	-	365	41
Total			8.085.000	3.000.000		1.943

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 1 menjelaskan biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha kacang sangrai “Fania” sebesar Rp.8.085.000 sedangkan total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.1.943 per proses produksi. Artinya setiap proses produksi membutuhkan biaya sebesar Rp.1.943 dalam penyusutan peralatan. Biaya peralatan terbesar adalah wajan sebesar Rp.8.000.000 dengan biaya penyusutan Rp.1.712 dan biaya peralatan terkecil adalah karung sebesar Rp.5.000 dengan biaya penyusutan Rp.13.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada *output* yang dihasilkan, semakin banyak produk yang akan dihasilkan maka semakin besar biaya yang akan dikeluarkan. Biaya variabel dihitung dengan jumlah bahan baku, bahan penolong dan biaya bahan baku lainnya yang dibutuhkan, dikalikan dengan harga dari masing-masing bahan. Rincian biaya bahan baku, bahan penolong dan biaya bahan lainnya dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya bahan baku dan bahan penolong dalam 1 satu kali proses produksi

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah biaya (Rp)
1	Kacang Tanah batik	50	Liter	8.000	400.000
1	Pasir	10	Kg	300	3.000
2	Kayu api	0.05	M ³	200	20.000
1	Tenaga kerja penggoreng	1	Orang	20.000	20.000
2	Tenaga kerja pembersih	1	Orang	10.000	10.000
3	Tenaga kerja penjemur	1	Orang	10.000	10.000
Total biaya					463.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 2 merupakan biaya penggunaan bahan baku, bahan penolong, dan bahan penolong lainnya yang diperlukan dalam proses produksi (satu kali produksi). Tabel 2 menunjukkan biaya variabel selama satu kali proses produksi sebesar Rp.463.000 dengan biaya bahan baku sebesar Rp.400.000 dengan rata-rata 50 liter dengan harga Rp.8.000 per liter dan biaya bahan penolong sebesar Rp.40.000 yang terdiri dari bahan penolong dan bahan penolong lainnya. Bahan penolong seperti pasir dan Kayu api.

Biaya bahan penolong terbesar terdapat pada kayu api yaitu Rp.20.000 dengan harga per m³ yaitu Rp.200 rata-rata sebanyak 0.05 m³ yang digunakan yaitu jenis kayu batang pohon yang berdiameter 30 cm dengan panjang dua meter. Biaya bahan penolong terkecil terdapat pada pasir yaitu sebesar Rp.3.000 dan biaya pembebanan input lain (bahan penolong lainnya) yang digunakan yaitu biaya tenaga kerja dalam tiga jenis tugas yaitu tenaga kerja penggoreng Rp.20.000 dalam satu kali proses produksi, tenaga kerja pembersih sebesar Rp.10.000 dalam satu kali hasil produksi, tenaga kerja penjemur sebesar Rp.10.000 untuk 50 liter kacang tanah sehingga total biaya variabel keseluruhan sebesar Rp.463.000.

Untuk tenaga kerja penggoreng hanya di lakukan satu orang dan tenaga kerja pem-

bersih dan penjemur juga hanya satu orang yang sama tetapi tetap di hitung biaya masing-masing tiap tenaga kerja per satu kali proses produksi.

Total Biaya

Total biaya adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variable yang dikeluarkan oleh industri untuk menghasilkan produk. Total biaya yang dikeluarkan oleh usaha kacang sangrai “Fania” dapat dilihat di Tabel 3

Tabel 3. Total biaya kacang sangrai “Fania”

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya tetap	
	Biaya penyusutan peralatan	1.943
2	Biaya variabel	
	Biaya bahan baku	400.000
	Biaya bahan penolong	63.000
	Total Biaya	464.943

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 3 merupakan total dari biaya tetap dan biaya variable, yang menunjukkan bahwa biaya total usaha kacang sangrai “Fania” dalam satu kali proses produksi dengan total biaya Rp.464.943 dengan biaya terbesar adalah biaya variabel yaitu Rp.463.000 sedangkan untuk biaya tetap sebesar Rp.1.943 sehingga total biaya yang diperlukan adalah Rp.464.943. Biaya yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak

dibandingkan dengan biaya tetap. Hal tersebut yang menyebabkan biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan variabel juga besar.

Nilai Akhir Produk

Usaha Kacang Sangrai “Fania”

Nilai akhir usaha kacang sangrai “Fania” diperoleh dari perkalian antara harga jual dengan jumlah kacang sangrai yang diproduksi (per liter). Jumlah produksi kacang sangrai “Fania” dalam satu kali produksi (50 liter) dapat dilihat di Tabel 4.

Tabel 4 menunjukkan nilai akhir dari usaha kacang sangrai “Fania” dalam satu kali proses produksi, dengan rata-rata 50 liter kacang tanah kemudian menghasilkan 50 liter kacang sangrai “Fania” dengan harga Rp.11.000,00 per liter sebesar Rp.550.000 dengan jumlah nilai akhir usaha kacang sangrai “Fania” adalah Rp.550.000.

Tabel 4. Nilai akhir produk usaha kacang sangrai “Fania”

No.	Kemasan	Jumlah/ Liter	Harga/ Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	50 liter	50	11.000	550.000
Total Penerimaan				550.000

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

**Analisis Nilai Tambah
Kacang Sangrai “Fania”**

Perhitungan nilai tambah kacang sangrai “Fania” dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku kacang tanah yang digunakan untuk memproduksi kacang sangrai. Perhitungan analisis nilai tambah kacang sangrai dapat dilihat diperhitungan berikut. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Bruto (Rp):

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

$$\begin{aligned}
 &= Rp.550.000 - (Rp.400.000 + Rp.1.943 + \\
 &\quad Rp.63.000) \\
 &= Rp.550.000 -Rp.464.943 \\
 &= Rp.85.057
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut nilai tambah yang didapat dari usaha ini adalah Rp.85.057 dan untuk besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku maka Rp.85.057 dibagi dengan 50 liter bahan baku kacang tanah hasilnya Rp.1.701, dengan demikian untuk setiap satu liter kacang tanah diolah menjadi kacang sangrai dapat memberikan penambahan nilai tambah sebesar Rp.1.701. Hasil analisis menunjukkan bahwa kacang sangrai “Fania” memiliki prospek yang baik karena produk kacang sangrai “Fania” memiliki nilai tambah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Nilai tambah dari usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai adalah Rp.1.701 per liter dan untuk besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku 50 liter kacang tanah, maka Rp.85.057 dibagi dengan 50 liter kacang tanah hasilnya Rp.1.701 dengan demikian untuk setiap 1 liter kacang tanah yang diolah menjadi kacang sangrai memberikan penambahan nilai sebesar Rp.1.701.

Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, saran yang dapat diajukan adalah usaha kacang sangrai “Fania” perlu terus dikembangkan dengan meningkatkan varian ukuran, membuat label, pengemasan semenarik mungkin dan kualitas produk sehingga lebih baik untuk dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hayami, Y. et. all. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspektif From A Sunda Village. CGPRT No 8. Bogor.
- Putra, T. T. 2016. Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pondoh Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Donokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta.
- Tarigan, R. 2004. Ekonomi Regional. Bumi Angkasa. Jakarta.