

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KACANG TANAH MENJADI KACANG RONDAM
(Studi Kasus Pada Usaha Kacang Rondam UD. Mars Di Desa Pardomuan I Kecamatan
Pangururan Kabupaten Samosir)**

***ANALYZE THE ADDED VALUE OF PEANUTS PROCESSING INTO RONDAM PEANUTS
(Case Study of Rondam Peanut Business UD. Mars in Pardomuan I Village, Pangururan
District, Samosir Regency)***

Pesta Claudia Silalahi⁽¹⁾, Jean Fanny Junita Timban⁽²⁾, Theodora Maulina Katiandagho⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: 17031104042@student.unsrat.ac.id

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id	:	Jumat, 30 Juli 2021
Disetujui diterbitkan	:	Selasa, 28 September 2021

ABSTRACT

This study aims to analyze the added value of peanuts processing into rondam peanuts at rondam peanuts business UD. Mars in Pardomuan I Village, Pangururan District, Samosir Regency. This research was conducted from April to June 2021. The data used in this study were primary data and secondary data. Primary data obtained through direct interviews with (one respondent), namely the owner of the rondam peanuts business UD. Mars by using a questionnaire containing written questions, while secondary data was obtained from the BPS of North Sumatra Province, journals and theses that have a relationship with this research. The data analysis method used in this study is value added analysis using Hayami calculations. The results showed that the added value of UD.

Keywords: value added analysis; rondam peanuts

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi kacang rondam pada usaha kacang rondam UD. Mars di Desa Pardomuan I Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Juni 2021. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan (satu responden) yaitu pemilik usaha kacang rondam UD. Mars dengan menggunakan kuesioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan secara tertulis, sedangkan data sekunder diperoleh dari BPS Provinsi Sumatera Utara, jurnal dan skripsi yang memiliki hubungan dengan penelitian ini. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan perhitungan hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah usaha kacang rondam UD.

Kata Kunci: analisis nilai tambah; kacang rondam

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak, sehingga perlu adanya proses pengolahan atau langsung dikonsumsi. Proses pengolahan yang dilakukan dapat meningkatkan nilai ekonomi serta nilai guna komoditas pertanian. Produk pertanian yang biasanya diolah adalah tanaman hortikultura dan kacang-kacangan sebagai bahan baku industri.

Tanaman kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan komoditas tanaman pangan potensial dan memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan, karena memiliki keterkaitan yang kuat antara sektor hulu sampai hilir (Yulifianti et al., 2016). Kacang tanah bersifat musiman dan mudah busuk apabila disimpan terlalu lama, sedangkan konsumsinya terjadi setiap saat sepanjang tahun. Produk olahan kacang tanah berpotensi dan berperan penting dalam menumbuh kembangkan industri kecil menengah baik segi olahan pangan, pakan maupun bahan baku industri. Hasil olahan kacang tanah sebagai bahan baku industri baik itu kacang tanpa kulit seperti kacang atom, taburan kue, campuran kue kering, selai maupun berupa kacang berkulit seperti kacang kulit oven, dan kacang rondam.

Potensi kacang tanah di Kabupaten Samosir dengan luas panen sebesar 62 Hektar pada tahun 2019 dan produksi sebesar 73.9 ton (BPS Provinsi Sumatera Utara, 2019). Potensi ini membuka peluang usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang rondam dan ditandai dengan berdirinya UD. Mars, UD. Lambok dan UD. Sarima. Kacang rondam merupakan salah satu oleh-oleh khas dari kabupaten Samosir. Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Nilai tambah kacang rondam UD. Mars diukur dengan menggunakan perhitungan Hayami. Produk kacang rondam dari UD. Mars merupakan produk yang mendominasi pasar kacang rondam, yang ditandai dengan pengolahan kacang yang baik sehingga memperoleh kacang rondam yang berkualitas dan memiliki konsumen (pelanggan) tetap. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi kacang rondam pada usaha kacang rondam UD. Mars di Desa Pardomuan I Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir.

Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah berapa besar nilai tambah pengolahan kacang rondam pada usaha kacang rondam UD. Mars di Desa Pardomuan I Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir?

Tujuan Penelitian

Bertujuan untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi kacang rondam pada usaha kacang rondam UD. Mars di Desa Pardomuan I Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat bermanfaat:

- a. Bagi pengusaha, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah kacang tanah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
- b. Bagi penulis, selain untuk penyelesaian studi akhir, penelitian ini juga dapat menambah pemahaman dan pengetahuan khususnya pada permasalahan penelitian ini.
- c. Bagi pembaca, diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi dan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama bulan April sampai Juni 2021 dari persiapan hingga penyusunan laporan hasil penelitian. Tempat penelitian dilaksanakan di UD. Mars yang terletak di Huta Silinduat Desa Pardomuan I, Kecamatan Pangururan Kabupaten Samosir.

Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan (satu responden) yaitu pemilik usaha kacang rondam UD. Mars dengan menggunakan kuesioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan secara tertulis. Data sekunder diperoleh dari BPS Provinsi Sumatera Utara, jurnal dan skripsi yang memiliki hubungan dengan penelitian ini.

Konsep Pengukuran Variabel

Adapun konsep pengukuran variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku meliputi bahan mentah yang digunakan dalam satu kali produksi (Kg)
2. Harga bahan baku adalah harga beli bahan baku perkilogram (Rp/kg)
3. Jumlah Tenaga kerja adalah banyaknya hari orang kerja (HOK) yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi (HOK/Produksi)
4. Jumlah hari kerja adalah jumlah hari yang digunakan untuk bekerja dalam satu kali proses produksi
5. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk (Rp/kg proses produksi)
6. Jumlah output adalah jumlah yang dihasilkan dalam satu kali produksi (Kg)
7. Jumlah kemasan adalah jumlah kemasan yang dihasilkan dalam satu kali produksi.
8. Harga output per kemasan adalah harga jual produk per kemasan (Rp/ Kemasan).

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan perhitungan Hayami. Analisis nilai tambah dihitung secara keseluruhan per proses produksi dan dihitung setelah dikemas dalam 3 ukuran kemasan yaitu 0,25 Kg, 0,4 Kg, 0,5 Kg.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Daerah Penelitian

Gambaran Umum Usaha Kacang Rondam UD. Mars

Usaha kacang rondam UD. Mars merupakan usaha industri rumah tangga, dan merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang agroindustri yang mengolah kacang tanah menjadi kacang rondam di Kecamatan Pangururan tepatnya di Huta Silinduat Desa Pardomuan I. Usaha ini dirintis sejak tahun 1978 oleh Bapak Jaman Simbolon bersama istri dan anaknya yang berawal dari coba-coba untuk menciptakan hal baru dalam pengolahan kacang tanah. Pada permulaan

berusaha, pengolahan dilakukan masih secara kecil-kecilan dengan memberdayakan tenaga kerja dari keluarga sendiri serta menggunakan peralatan seadanya karena masih dalam tahap pengenalan. Berbekal pengalaman serta kerja keras bersama keluarga, usaha tersebut memperoleh keuntungan serta diterimanya produk di pasaran sehingga produksi pun terus berkembang hingga sekarang.

Proses produksi kacang rondam UD. Mars dilakukan satu kali dalam seminggu dengan jam operasional selama ± 8 jam per hari. Banyak produksi kacang rondam rata-rata 240 kg per proses produksi dan menggunakan tenaga kerja sebanyak 7 orang, diantaranya 4 orang di bagian penyortiran, 2 orang dibagian penggongsengan, dan 1 orang dibagian pemasaran. Kacang rondam dijual dalam tiga ukuran kemasan yaitu 0,25 kg, 0,4 kg dan 0,5 kg dengan masing-masing harga Rp 15.000, Rp 20.000 dan Rp 30.000.

Identitas Pemilik

Identitas pemilik usaha kacang rondam UD. Mars yang diuraikan dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga, jumlah anggota keluarga yang terlibat dalam produksi, pengalaman berusaha dan status usaha/kepemilikan. Pada tabel 1 berikut dapat dijelaskan tentang identitas pemilik usaha Kacang Rondam UD. Mars.

Tabel 1. Identitas Pemilik Usaha Kacang Rondam UD. Mars

No	Uraian	Hasil
1	Umur Pemilik (tahun)	78
2	Tingkat Pendidikan	SD
3	Jumlah Anggota Keluarga yang terlibat dalam produksi	1
4	Pengalaman Berusaha (tahun)	43
5	Status Usaha/Kepemilikan	Milik Sendiri

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Umur Pemilik

Hasil penelitian menunjukkan umur pemilik adalah 78 tahun. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemilik termasuk kategori penduduk lanjut usia (lansia) yang terbatas oleh kondisi fisik untuk bekerja sehingga pemilik tidak lagi ikut serta dalam proses pengolahan kacang rondam.

Tingkat Pendidikan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pendidikan pemilik hanya sampai Sekolah Dasar (SD). Pemilik menjalankan usahanya hanya berbekal pengalaman dan kemampuan serta keinginan untuk memperoleh keuntungan guna memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

Jumlah Anggota Keluarga yang terlibat dalam produksi

Hasil penelitian menunjukkan jumlah anggota keluarga yang terlibat dalam produksi adalah 1 orang, anggota keluarga tersebut menjadi sumber tenaga kerja dalam membantu pemilik memasarkan produk kacang rondam.

Pengalaman Berusaha Pengolah Kacang Tanah Menjadi Kacang Rondam

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman berusaha pemilik selama ± 43 tahun (sangat berpengalaman), hal ini menunjukkan bahwa pemilik sudah memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup baik terkait bidang usaha yang dijalankan.

Status Usaha/ Kepemilikan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan sampai saat ini merupakan usaha milik sendiri.

Proses Pengolahan Kacang Rondam

Tahapan proses pengolahan kacang tanah menjadi kacang rondam pada usaha UD. Mars.

a. Penjemuran

Kacang yang diterima dari petani ataupun agen yang masih kurang kering, akan dilakukan penjemuran kembali membutuhkan waktu ± 18 jam untuk memperoleh kacang tanah dengan kering yang maksimal.

b. Pengipasan

Pengipasan ini dilakukan dengan mesin pengipas yang bertujuan untuk membuang kacang yang tidak berisi polong dan tanah yang masih ada pada kulit kacang.

c. Penyortiran

Penyortiran atau pemilihan kacang tanah yang berisi polong yang berukuran besar. Penyortiran membutuhkan ± 24 jam kerja dalam waktu 3 hari yang dilakukan oleh 4 orang tenaga kerja wanita.

d. Pengipasan Kedua

Setelah melalui penyortiran kacang tanah kemudian dikipas untuk kedua kalinya, untuk memperoleh kacang tanah yang benar-benar berkualitas.

e. Perendaman

Perendaman dilakukan minimal 3 jam, cara perendaman dilakukan dengan memasukkan bahan baku kedalam wadah perendaman dengan keadaan semua bahan baku terendam dengan air.

f. Penirisan

Penirisan dilakukan setelah perendam dilakukan penirisan ini untuk meniriskan sisa air rendaman yang membutuhkan waktu ± 72 jam.

g. Penggongsengan

Dalam satu kali proses produksi UD. Mars menggongseng kacang mentah 320 kg menjadi 240 kg kacang rondam. Proses penggongsengan sebanyak 6 kali dengan kapasitas sekali penggongsengan adalah 50-55 kg selama 2 jam yang dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja pria.

h. Pembungkusan Dalam Karung

Setelah digongseng kacang dibungkus ke dalam karung dan dibiarkan selama ± 12 jam. Pembungkusan ini dilakukan untuk mendapatkan kacang rondam yang lebih gurih.

i. Pengemasan

Kacang rondam dikemas dalam 3 ukuran kemasan yang berbeda yaitu 0,25kg dengan harga Rp 15.000, 0,40kg dengan harga Rp 20.000, 0,50kg dengan harga Rp 30.000. Proses pengemasan kacang rondam menggunakan koran dan plastik yang telah diberi label atau merek kacang rondam lalu ditutup menggunakan karet. Kacang rondam UD. Mars mampu bertahan selama 3 bulan dalam kemasan.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi pengolahan kacang rondam. Biaya produksi yang diuraikan dalam penelitian ini meliputi biaya tetap, biaya variabel dan biaya total.

Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap pada usaha kacang rondam UD. Mars adalah pajak usaha dan biaya penyusutan alat. Dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap UD. Mars per Proses Produksi

Uraian	Total biaya (Rp)
Biaya Pajak	12.500
Biaya penyusutan alat	92.203,25
Total	104.703,25

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 2 menunjukkan biaya tetap yang dikeluarkan UD. Mars per proses produksi adalah Rp 104.703,25, dengan biaya terbesar adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp 92.203,25 dan biaya terkecil adalah biaya pajak sebesar Rp 12.500 per proses produksi.

Biaya Variabel (*Variabel cost*)

Biaya variabel pada usaha kacang rondam UD. Mars meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya bahan bakar, biaya transportasi, biaya kemasan, dan biaya tenaga kerja.

a) **Biaya Bahan Baku**

Dalam satu kali proses produksi, penggunaan kacang tanah sebanyak 560 kg dengan harga Rp 17.500 per kg, maka besar biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah Rp 9.800.000.

b) **Biaya Bahan Penolong**

Bahan penolong yang digunakan dalam pengolahan kacang rondam adalah pasir, air dan kayu api. Pemakaian pasir untuk satu kali proses produksi adalah Rp 10.750 rata-rata 43 liter. Biaya air Rp 221.040 rata-rata 600 liter dan biaya kayu api Rp 600.000 rata-rata 600 kg. Besar biaya bahan penolong yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah Rp 831.790.

c) **Biaya Bahan Bakar**

Bahan bakar yang digunakan adalah solar yang dipakai untuk mesin pengipas. Dalam satu kali proses produksi membutuhkan 3 liter solar dengan harga Rp 5.250 per liter. Maka besar biaya yang dikeluarkan adalah Rp 15.750.

d) **Biaya Transportasi**

Biaya transportasi antara lain biaya penjemputan bahan baku dari petani maupun agen dan biaya pengantaran produk ke tempat usaha. UD. Mars mengeluarkan biaya transportasi sebesar Rp 300.000.

e) **Biaya kemasan**

Biaya kemasan yang dikeluarkan adalah biaya untuk membeli plastik, koran, sablon label dan karet per proses produksi kacang rondam. Dalam satu kali proses produksi UD. Mars mengeluarkan biaya kemasan sebesar Rp 642.500

f) **Biaya Tenaga Kerja**

Upah tenaga kerja yang berlaku di desa pardomuan I dengan jam kerja selama ±8 jam per hari adalah Rp 150.000 untuk tenaga kerja pria dan Rp 75.000/hari untuk tenaga kerja wanita. Maka, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan UD. Mars untuk satu kali proses produksi adalah Rp 1.275.000.

Tabel 3. Biaya Variabel Kacang Rondam UD. Mars per Proses Produksi

No	Uraian	Total biaya (Rp)
1	Biaya bahan baku	9.800.000
2	Biaya bahan penolong	831.790
3	Biaya bahan bakar (solar)	15.750
4	Biaya transportasi	300.000
5	Biaya kemasan	642.500
6	Biaya tenaga kerja	1.275.000
TOTAL		12.865.040

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 3 menjelaskan bahwa besar biaya variabel yang dikeluarkan UD. Mars untuk satu kali proses produksi adalah Rp 12.865.040, dengan biaya terbesar adalah pembelian bahan baku sebesar Rp 9.800.000 dan biaya terendah adalah pembelian bahan bakar solar sebesar Rp 15.750.

Biaya Total (*Total cost*)

Total biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh UD. Mars dalam proses pengolahan kacang rondam yaitu meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Biaya Total Usaha Kacang Rondam UD. Mars per Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Biaya Tetap	104.703,25
2	Biaya Variabel	12.865.040
TOTAL		12.969.743,25

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan oleh usaha kacang rondam UD. Mars per proses produksi adalah sebesar Rp 12.969.743,25 dengan biaya terbesar adalah biaya variabel sebesar Rp 12.865.040, dan biaya terendah adalah biaya tetap sebesar Rp 104.703,25.

Pemasaran

Saluran pemasaran usaha kacang rondam UD. Mars merupakan saluran pemasaran tanpa tingkat (*a zero level channel*) atau secara langsung yaitu produk kacang rondam dijual langsung pada konsumen dari lokasi usaha UD. Mars.

Perhitungan Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah kacang rondam UD. Mars per proses produksi dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

Tabel 5. Nilai Tambah Usaha Kacang Rondam UD. Mars per Proses Produksi

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg/proses produksi)	240
2	Input (Kg/proses produksi)	560
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	7
4	Faktor Konversi	0,43
5	Koefisien Tenaga Tenaga Kerja (HOK)	0,013
6	Harga output (Rp/Kg)	60.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	96428,57
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	17.500
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg Output)	6.142,88
10	Nilai Output (Rp/Kg)	25.714,29
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	2071,41
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	8,06
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	1205,36
	b. Pangsa Tenaga kerja (%)	58,2
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	866,05
	b. Tingkat keuntungan (%)	41,81
14	Marjin (Rp/Kg)	8214,29
	a. PendapatanTenagaKerja (%)	14,67
	b. Sumbangan Input Lain (%)	74,78
	c. KeuntunganPengusaha (%)	10,54

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 5 menunjukkan bahwa satu kali proses produksi kacang rondam, UD. Mars memproduksi sebanyak 240 kg kacang rondam. Koefisien tenaga kerja pada usaha UD. Mars diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja sebanyak 7 dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 560 kg kacang tanah, jadi koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 0,013. UD. Mars memperkerjakan tenaga kerja sebanyak 7 orang dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 96.428,57 per HOK. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong dan biaya kemasan, yaitu sebesar Rp 6.142,88 per kg. Faktor konversi diperoleh sebesar 0,43 dikalikan dengan harga jual kacang rondam sebesar Rp 60.000 per Kg, sehingga besar nilai output yang dihasilkan dari tiap kg kacang tanah adalah sebesar Rp 25.714,29. Besar pendapatan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kg kacang rondam yaitu Rp 1205,36 dengan pangsa tenaga kerja sebesar 58,2%.

Keuntungan yang diperoleh dari usaha kacang rondam UD. Mars sebesar Rp 866,05 dengan tingkat keuntungan sebesar 41,81%. Besarnya margin yang diperoleh Rp. 8.214,29 menyumbang pendapatan untuk tenaga kerja 14,67% dan sumbangan input lain sebesar 74,78%. Presentase keuntungan yang diperoleh usaha kacang rondam UD. Mars sebesar 10,54%. Kriteria nilai tambah (NT) adalah:

- 1) Jika $NT > 0$, berarti usaha pengelolaan kacang sangrai memberikan nilai tambah (positif).
- 2) Jika $NT < 0$, berarti usaha pengelolaan kacang sangrai tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Kriteria nilai tambah pada penelitian ini menunjukkan hasil yang diperoleh lebih besar > 0 , berarti usaha pengelolaan kacang rondam pada UD. Mars memberikan nilai tambah positif dengan presentase nilai sebesar 8,06% ketika usaha tersebut menghasilkan 1 kg output dan menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp 2.071,41. Kemudian nilai tambah dihitung setelah dikemas kedalam tiga ukuran kemasan berdasarkan ketentuan dari UD. Mars pada saat penelitian yaitu 0,25 kg sebanyak 450 kemasan, 0,4 kg sebanyak 150 kemasan, dan 0,5 kg sebanyak 135 kemasan. Perhitungan biaya untuk setiap kemasan diperoleh dari hasil konversi dari biaya satu kali proses produksi yang di keluarkan UD. Mars. Dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6. Nilai Tambah Kacang Rondam Kemasan 0,25 Kg

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga		
1	Output (kemasan)	450 (setara 112,5 Kg)
2	Input (Kg/ proses produksi)	257,6
3	Tenaga Kerja (HOK/ kemasan)	3,22
4	Faktor konversi (Kg output/Kg bahan baku)	1,75
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,013
6	Harga output (Rp/Kemasan)	15000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	44357,14
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg kemasan)	17500
9	Sumbangan input lainnya (Rp/kg output)	2825,72
10	Nilai output (Rp/Kg kemasan)	26203,42
11	Nilai tambah (Rp/Kg)	5877,69
	Rasio nilai tambah (%)	22,43
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg kemasan)	554,46
	Pangsa tenaga kerja (%)	9,43
13	Keuntungan (Rp/Kg kemasan)	5323,23
	Tingkat keuntungan (%)	20,32
14	Marjin (Rp/Kg kemasan)	8703,42
	Pendapatan tenaga kerja (%)	6,37
	Sumbangan input lainnya (%)	32,47
	Keuntungan (%)	61,16

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 6 menunjukkan produksi kacang rondam setelah di kemas dalam ukuran 0,25 kg menghasilkan output sebanyak 450 kemasan kacang rondam. Dalam satuan kg diperoleh dari hasil kali jumlah kemasan dengan kuantitas kemasan yaitu 450 kemasan dikali 0,25 kg maka diperoleh 112,5 kg kacang rondam. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja sebanyak 3,22 dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 257,6 kg kacang tanah, jadi koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 0,013. Upah rata-rata tenaga kerja untuk kemasan 0,25 kg diperoleh 46% dari 96.428,57 yaitu sebesar Rp 44.357,14 per HOK. Nilai sumbangan input lain diperoleh sebesar Rp 2.825,72 per kg. Nilai output yang dihasilkan sebesar Rp 26.203,42. Nilai tambah per kemasan 0,25 kg adalah sebesar Rp 5.877,69 dengan rasio nilai tambah sebesar 22,43%. Keuntungan untuk kemasan 0,25 kg sebesar Rp 5.323,23 dengan tingkat keuntungan sebesar 20,32%. Besarnya margin yang diperoleh Rp 8.703,42 menyumbang pendapatan untuk tenaga kerja 6,37% dan sumbangan input lain sebesar 32,47%. Keuntungan pengusaha adalah presentase keuntungan terhadap margin. Keuntungan sebesar Rp 8.703,42 dibagi dengan margin sebesar Rp. 8.214,29 dan dikalikan dengan 100%, maka presentase keuntungan untuk kemasan 0,25 Kg diperoleh sebesar 10,54%.

Tabel 7. Nilai Tambah Kacang Rondam Kemasan 0,4 Kg

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1 Output (kemasan)	150 (setara 60 Kg)
2 Input (Kg/ proses produksi)	140
3 Tenaga Kerja (HOK/ kemasan)	1,75
4 Faktor konversi (Kg output/Kg bahan baku)	1,07
5 Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,013
6 Harga output (Rp/Kemasan)	20000
7 Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	24107,14
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8 Harga bahan baku (Rp/Kg)	17500
9 Sumbangan input lainnya (Rp/kg output)	1535,72
10 Nilai output (Rp/Kg kemasan)	21428,57
11 Nilai tambah (Rp/Kg kemasan)	2392,85
Rasio nilai tambah (%)	11,17
12 Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg kemasan)	301,34
Pangsa tenaga kerja (%)	12,59
13 Keuntungan (Rp/Kg kemasan)	2091,51
Tingkat keuntungan (%)	9,76
14 Margin (Rp/Kg kemasan)	3928,57
Pendapatan tenaga kerja (%)	7,67
Sumbangan input lainnya (%)	39,09
Keuntungan (%)	53,24

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 7 menunjukkan produksi kacang rondam setelah di kemas dalam ukuran 0,4 kg menghasilkan output sebanyak 150 kemasan kacang rondam. Dalam satuan kg diperoleh dari hasil kali jumlah kemasan dengan kuantitas kemasan yaitu 150 kemasan dikali 0,4 kg maka diperoleh 60 kg kacang rondam. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja sebanyak 1,75 dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 140 kg kacang tanah, jadi koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 0,013. Upah rata-rata tenaga kerja untuk kemasan 0,4 Kg diperoleh 0,25% dari 96.428,57 yaitu sebesar Rp 24.107,14 per HOK. Nilai sumbangan input lain diperoleh sebesar Rp 1.535,72 per kg. Nilai output yang dihasilkan sebesar Rp 21.428,57. Nilai tambah per kemasan 0,4 kg adalah sebesar Rp 2.392,85 dengan rasio nilai tambah sebesar 11,17%. Keuntungan untuk kemasan 0,4 kg sebesar Rp 2.091,51 dengan rasio tingkat keuntungan sebesar 9,76%. Besarnya margin yang diperoleh Rp 3.928,57 menyumbang pendapatan untuk tenaga kerja 7,67% dan sumbangan input lain sebesar 39,09%. Keuntungan pengusaha adalah presentase keuntungan terhadap margin. Keuntungan sebesar Rp 2.091,51 dibagi dengan margin sebesar Rp 3.928,57 dan dikalikan dengan 100%, maka presentase keuntungan untuk kemasan 0,4 Kg diperoleh sebesar 53,24%.

Tabel 8. Nilai Tambah Kacang Rondam Kemasan 0,5 Kg

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga		
1	Output (kemasan)	135 (setara 67,5 Kg)
2	Input (Kg/ proses produksi)	156,8
3	Tenaga Kerja (HOK/ kemasan)	1,96
4	Faktor konversi (Kg output/Kg bahan baku)	0,86
5	Koefisien tenaga kerja (HOK)	0,013
6	Harga output (Rp/Kemasan)	30000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	27000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	17500
9	Sumbangan input lainnya (Rp/kg output)	1720,01
10	Nilai output (Rp/Kg kemasan)	25829,08
11	Nilai tambah (Rp/Kg kemasan)	6609,08
Rasio nilai tambah (%)		25,59
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg kemasan)	337,50
Pangsa tenaga kerja (%)		5,11
13	Keuntungan (Rp/Kg kemasan)	6271,58
Tingkat keuntungan (%)		24,28
14	Margin (Rp/Kg kemasan)	8329,08
Pendapatan tenaga kerja (%)		4,05
Sumbangan input lainnya (%)		20,65
Keuntungan (%)		75,30

Sumber: Diolah dari data primer, 2021

Tabel 8 menunjukkan produksi kacang rondam setelah di kemas dalam ukuran 0,25 kg menghasilkan output sebanyak 135 kemas kacang rondam. Dalam satuan Kg diperoleh dari hasil kali jumlah kemas dengan kuantitas kemas yaitu 135 kemas dikali 0,5 kg maka diperoleh 67,5 kg kacang rondam. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja sebanyak 1,96 dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 156,8 kg kacang tanah, jadi koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 0,013. Upah rata-rata tenaga kerja untuk kemas 0,5 Kg diperoleh 0,28% dari 96.428,57 yaitu sebesar Rp 27.000 per HOK. Nilai sumbangan input lain diperoleh sebesar Rp 1.720,01 per Kg. Nilai output yang dihasilkan adalah sebesar Rp 25.829,08. Nilai tambah yang dihasilkan untuk kemas 0,5 kg adalah sebesar Rp 6.609,08 dengan rasio nilai tambah sebesar 25,59%. Keuntungan yang diperoleh untuk kemas 0,5 Kg sebesar Rp 6.271,58 dengan tingkat keuntungan sebesar 24,28%. Besarnya margin yang diperoleh Rp 8.329,08 menyumbang pendapatan untuk tenaga kerja 4,05% dan sumbangan input lain sebesar 20,65%. Keuntungan pengusaha adalah presentase keuntungan terhadap margin. Keuntungan sebesar Rp 6.271,58 dibagi dengan margin sebesar Rp 8.329,08 dan dikalikan dengan 100%, maka presentase keuntungan untuk kemas 0,5 Kg diperoleh sebesar 75,30%. Setelah dikemas kedalam tiga ukuran kemas diperoleh nilai tambah tertinggi adalah pada kemas 0,5 kg yaitu sebesar Rp 6.609,08, diikuti kemas 0,25 kg sebesar Rp 5.877,69 dan 0,4 kg sebesar Rp 2.392,85. Tetapi kemas yang lebih menguntungkan adalah pada kemas 0,25 kg karena nilai output yang diperoleh lebih besar yaitu Rp 26.203,42 dari pada kemas 0,5 kg dan kemas 0,4 kg.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Nilai tambah pengolahan kacang rondam pada usaha UD. Mars diperoleh sebesar Rp 2.071,41/ kg untuk satu kali proses produksi dan setelah dikemas kedalam tiga ukuran kemas diperoleh nilai tambah tertinggi pada kemas 0,5 kg yaitu sebesar Rp 6.609,08, diikuti kemas 0,25 kg sebesar Rp 5.877,69 dan kemas 0,4 kg sebesar Rp 2.392,85.

Saran

Saran-saran yang diharapkan dapat berguna bagi pemilik usaha kacang rondam UD. Mars untuk memperoleh nilai tambah dan keuntungan yang besar maka usaha kacang rondam UD. Mars harus lebih mengefisiensi biaya produksi yang dikeluarkan dan disarankan untuk menjual kemas ukuran 0,25 kg dan kemas 0,5 kg. Peran pemerintah daerah juga sangat diperlukan untuk penetapan harga bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Sumatera Utara. 2019. Luas Panen, Produksi dan Rata-rata Produksi Kacang Tanah Menurut Kabupaten/Kota.
- Hayami, et, al. 1987. *Agricultural Marketing and Prosesing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Center, Bogor.
- Yulifianti. R., Santosa. B.A.S., dan Widowati. S., 2016. *Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah*. Monograf Balitkabi No. 13: 379-393.