

**Analisis Nilai Tambah Produk Pala Manis Hasil Usaha Wisma Bunaken
Kelurahan Tona I Kecamatan Tahuna Timur Kabupaten Kepulauan Sangihe**

*Analysis Of The Added Value Of Sweet Nutmeg Products
From The Business Of Wisma Bunaken
Tona I Village, Tahuna Timur District, Sangihe Islands Regency*

Lisa Lestari Mare ^{(1)(*)}, **Juliana Ruth Mandei** ⁽²⁾, **Jane Sulinda Tambas** ⁽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: marelisa917@gmail.com

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Jumat, 14 Desember 2022

Disetujui diterbitkan

: Sabtu, 28 Januari 2023

ABSTRACT

The aim of this study was to calculate the added value of the “sweet nutmeg” product from the business of Wisma Bunaken in Tona I Village, Tahuna Timur District, Sangihe Archipelago Regency. The research was conducted from April to June 2022. The data used are primary data and secondary data. Primary data were obtained through direct interviews with company owners using prepared questionnaires and direct observation of conditions in the field during the analysis period. Secondary data, namely data obtained from the literature and literature through documents, publications, or research results from various institutions or institutions that support and relate to the required research topic. The results showed that 1 kilogram of nutmeg flesh processed by the Sweet Nutmeg Business of Wisma Bunaken, Tona I Village, Tahuna Timur District, Sangihe Islands Regency provided an added value of IDR 54,955 with a ratio obtained of 91.59 and a contribution of 18.20 workers and a additional packaging of IDR 14,955 for 100 gram packages and IDR 34,955 for 200 gram packages with ratios obtained of 0.74 and 0.87 for 100 and 200 gram packages.

Keywords : value-added; sweet nutmeg; ratio

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung nilai tambah produk “Pala Manis” hasil usaha Wisma Bunaken di Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe. Penelitian dilaksanakan dari bulan April sampai Juni 2022. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan pemilik perusahaan menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan serta pengamatan langsung tentang keadaan di lapangan selama periode analisis. Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari literatur-literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan, atau hasil penelitian dari berbagai lembaga atau institusi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang dibutuhkan. Hasil penelitian menunjukkan dalam 1 kilogram daging buah pala yang diolah oleh Usaha Pala Manis Wisma Bunaken, Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe memberikan nilai tambah sebesar Rp54.955 dengan rasio yang diperoleh sebesar 91.59 dan kontribusi tenaga kerja sebanyak 18.20 serta nilai tambah perkemasan sebesar Rp14.955 untuk kemasan 100 gram dan Rp34.955 untuk kemasan 200 gram dengan rasio yang diperoleh sebesar 0.74 dan 0.87 untuk kemasan 100 dan 200 gram.

Kata kunci : nilai tambah; pala manis; rasio

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tanaman pala mulai dikembangkan di Sulawesi Utara sekitar tahun 1748, dengan komoditas terbesar yang dihasilkan adalah buah pala. Sulawesi utara sendiri berada pada posisi teratas untuk produksi yaitu sebesar 11.366 Ton dan produktivitas 1.134 Kg/Ha dengan jumlah petani sebanyak 30.582 kartu keluarga. Menurut data statistik Dinas Perkebunan Sulawesi Utara tahun 2019-2021, kinerja produksi pala berada pada 3.84 persen dari tahun 1980 dan rata-rata 4.04 persen dari tahun 2015 serta rata-rata perkembangan produktivitas 0.96 persen dari tahun 2015. Sedangkan untuk kinerja volume ekspor rata-rata 6.9 persen dengan perkembangan nilai rata-rata 5.22 persen. Tanaman pala juga dapat dimanfaatkan seluruh bagian tanaman, mulai dari batang, hingga daging buah dan biji. Buah pala terdiri dari daging buah (77,8 persen), fuli (4 persen), tempurung (5,1 persen), dan biji (15,1 persen). Bagian buah pala yang bernilai ekonomi cukup tinggi adalah biji pala dan fuli (mace) yang dapat dijadikan minyak pala.

Tanaman pala (*Myristica fragrans houtt*) adalah tanaman asli Indonesia yang berasal dari Pulau Banda. Tanaman pala merupakan tanaman keras yang dapat berumur panjang hingga lebih dari 100 tahun dan tumbuh dengan baik di daerah tropis. Selain di Indonesia terdapat pula di Amerika, Asia dan Afrika. Pala termasuk famili *Myristicaceae* terdiri atas 15 genus (marga) dan 250 species (jenis). Dari 15 marga tersebut 5 marga di antaranya berada di daerah tropis Amerika, 6 marga di tropis Afrika dan 4 marga di tropis Asia (Rismunandar, 1990).

Tanaman pala merupakan tumbuhan berbatang sedang dengan tinggi mencapai 18 m, memiliki daun berbentuk bulat telur atau lonjong yang selalu hijau sepanjang tahun. Pohon pala dapat tumbuh di daerah tropis pada ketinggian di bawah 700 m dari

permukaan laut, beriklim lembab dan panas, curah hujan 2.000-3.500 mm tanpa mengalami periode musim kering secara nyata. Daerah penghasil utama pala di Indonesia adalah Kepulauan Maluku, Sulawesi Utara, Sumatra Barat, Nanggroe Aceh Darusalam, Jawa Barat dan Papua (Nurdjannah, 2007)

Kepulauan Sangihe adalah salah satu daerah di Sulawesi Utara yang memproduksi tanaman pala, Tahuna Timur merupakan salah satu kecamatan yang memproduksi tanaman pala. Luas areal lahan yang memproduksi pala di Sangihe sebesar 4,221.35 Ha dengan produksi per semester laporan sebesar 3,871.03 Ton dan produksi rata-rata sebesar 1,240.67 Kg/Ha. Data Dinas Perkebunan tahun 2021 di Kecamatan Tahuna Timur memiliki luas areal 184.54 Ha dengan tanam akhir semester 151.65 Ha dan produksi semester laporan 69.49 Ton serta produksi rata-rata yang dihasilkan 300.00 Kg/Ha.

Salah satu kelurahan yang masyarakatnya menjalankan *home industry* dengan bahan dasar pala yaitu Kelurahan Tona I. Usaha Pala Manis merupakan suatu usaha rumah tangga (*home industry*) yang mengembangkan daging buah pala menjadi olahan pala manis berlokasi di Tona I yang berdiri pada tahun 2022. Modal yang digunakan usaha Wisama Bunaken berasal dari milik pribadi pemilik usaha. Bahan baku pala manis dibeli dari beberapa petani pala yang ada di sekitar tempat usaha dengan kegiatan jual beli dilakukan secara langsung di tempat usaha. Tenaga kerja berasal dari anggota keluarga yang berkerja dalam bentuk borongan disetiap kegiatan produksi. Kegiatan pemasaran Pala Manis Wisama Bunaken pada awalnya dilakukan dengan menjual secara langsung (berjualan keliling) dan dipasarkan di lokasi usaha. Sekali produksi menghasilkan 12 Kg output yang di kemas dalam kemasan mika sebanyak 80 bungkus, 40 kemasan 100 gram dan 40 kemasan 200 gram dengan harga jual masing-masing kemasan sebesar Rp5.000.00 dan

Rp10.000.00. Meski demikian usaha rumah tangga ini belum pernah menghitung tentang nilai tambah dari Usaha Pala Manis.

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, yang menjadi permasalahan dalam penelitian adalah berapa nilai tambah yang dihasilkan dari produk Pala Manis Hasil Wisma Bunaken di Kelurahan Tona I Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian adalah untuk menghitung nilai tambah produk “Pala Manis” di Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe.

Manfaat Penelitian

Penelitian diharapkan dapat menambah pengetahuan serta wawasan. Diharapkan juga dapat menjadi informasi dan menjadi refrensi untuk penelitian selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan selama 3 bulan terhitung dari April sampai Juni 2022 mulai dari persiapan sampai selesai, bertempat di Wisma Bunaken yang berlokasi Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah:

1. Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap produk pala manis yang diusahakan sehingga didapat gambaran yang jelas mengenai objek yang diteliti.

2. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab tatap muka kepada pemilik usaha Wisma Bunaken berdasarkan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan sebelumnya.
3. Pencatatan merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencatat hasil wawancara pada daftar pertanyaan (kuesioner).

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel yang digunakan dalam penulisan adalah:

1. Input/Bahan Baku adalah total Buah Pala yang digunakan dalam produksi diukur dalam satuan kilogram (Kg).
2. Output/Produk adalah hasil dari proses produksi yaitu berupa “Pala Manis” diukur dalam jumlah satuan kilogram (Kg).
3. Harga Input (Bahan Baku) adalah harga buah pala yang diterima oleh pelaku agroindustri dari hasil pembelian yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
4. Harga produk (Output) adalah harga “Pala Manis” yang diterima oleh pengusaha agroindustri dan diukur dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
5. Faktor konversi adalah banyaknya jumlah Output yang dapat dihasilkan dalam satu satuan input.
6. Faktor konversi pada industri dengan buah pala menjadi “Pala Manis” adalah perbandingan antara produk “Pala Manis” yang dihasilkan dengan penggunaan Buah pala dalam perhitungan nilai tambah.
7. Nilai tambah adalah selisi antara nilai Output “Pala Manis” dengan harga bahan baku utama buah pala dan sumbangan Input lain yang diukur dalam satuan rupiah.
8. Tenaga Kerja, menghitung jumlah tenaga kerja yang digunakan serta kontribusinya.

Metode Analisis Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian adalah analisis nilai tambah dihitung dengan rumus (Hayami dalam Husain, 2018):

Nilai Tambah = Nilai Output - Nilai Input - Sumbangan Input lain

Nilai Output = Faktor Konversi × Harga Produk “Pala Manis” (Rp/g)

Nilai Output = Hasil yang didapatkan dari perkalian antara faktor konversi dan harga output dalam satu satuan produksi.

Nilai Input = Nilai/Harga bahan baku yang diperoleh.

Sumbangan Input Lainnya = Nilai bahan-bahan penunjang yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha Rumah Tangga Wisma Bunaken

Usaha rumah tangga/*home industry* Wisma Bunaken berlokasi di Kelurahan Tona I. Pemilik usaha ini adalah Ibu Jacoba Tambaru, berumur 73 tahun dengan pendidikan terakhir adalah S1. Berawal dari tersedianya banyak bahan baku daging buah pala kemudian berniat untuk memotivasi generasi muda dan lingkung. Munculnya ide mengolah buah pala menjadi pala manis dengan cara mencoba dan berakhir berjalan dengan baik sehingga bertahan sampai sekarang. Usaha pengolahan buah pala dimulai pada tahun 2022. Bahan baku yang digunakan diperoleh langsung dari beberapa petani disekitar lokasi usaha. Kegiatan produksi dilakukan 1 kali dalam sebulan dengan lamanya proses produksi kegiatan selama 3 hari dengan menggunakan 10 Kg bahan baku menghasilkan 12 Kg hasil produksi, dimana 12 Kg dapat menghasilkan produk dalam bentuk kemasan sebanyak 80 kemasan, kemasan yang digunakan dibagi menjadi dua yakni kemasan 200 gram dan

kemasan 100 gram, sedangkan pelaksanaan pemasaran dilakukan langsung oleh pemilik sehingga semua kegiatan produksi hingga pemasaran dikendalikan pemilik usaha.

Pengolahan Pala Manis Wisma Bunaken

Setelah mendapatkan bahan baku dari beberapa petani sekitar tempat usaha yang di beli secara langsung maka pemilik dibantu 2 tenaga kerja melakukan kegiatan pengolahan:

1. Pengupasan Kulit Buah Pala
Kulit buah pala dikupas menggunakan pisau khusus kupas kemudian dimasukkan kedalam wadah loyang yang dikerjakan oleh 2 tenaga kerja.
2. Pencucian dan pembentukan (diiris)
Buah pala yang telah di kupas kemudian di cuci menggunakan air bersih setelah itu diiris tipis sesuai selera menggunakan pisau khusus dan dikerjakan oleh 2 tenaga kerja bersama pemilik usaha.
3. Perendaman 1
Buah pala yang telah diiris kemudian dicuci bersih oleh tenaga kerja dan direndam selama 1 malam dengan campuran garam pada air rendaman.
4. Pencucian Buah Pala
Buah pala yang telah di rendam menggunakan air garam dicuci bersih kemudian ditiriskan kegiatan ini dilakukan oleh pemilik usaha.
5. Perendaman 2
Buah pala yang telah bersih kemudian direndam kembali menggunakan air bersih yang telah diberi campuran gula pasir sebanyak 4 kg untuk memberikan rasa selama 1 hari.
6. Pengemasan
Buah pala yang sudah direndam kemudian di tiriskan airnya, setelah itu pemilik memasukan pala kedalam kemasan mika 200 gram dan kemasan mika 100 gram dan produk siap di pasarkan.

Produksi Pala Manis Wisma Bunaken

Kegiatan produksi pala manis dilakukan di Wisma Bunaken yang merupakan rumah

tinggal dari pemilik usaha yang berlokasi di Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe.

Kegiatan Produksi

Bahan baku daging buah pala diperoleh langsung dari beberapa petani pala di sekitar lokasi usaha dalam bentuk daging buah pala terbelah dua (belum dibersihkan kulitnya), bahan baku dari petani dijual secara langsung ke tempat produksi (Wisma Bunaken). Bahan baku buah pala yang digunakan dalam satu kali produksi sebanyak 10 Kg. Pengupasan kulit, pengirisan buah pala dan perendaman pertama dilakukan oleh tenaga kerja secara borongan sedangkan, perendaman kedua, pengemasan, dan pemasaran dilakukan oleh pemilik usaha. Alat yang digunakan dalam sekali produksi sebanyak 5 wadah loyang dan 6 buah pisau, terdiri dari 2 loyang sedang, 1 loyang besar, 1 loyang kecil, 1 wadah saringan, 3 buah pisau iris, dan 3 buah pisau kupas. Pengemasan pala manis Wisma Bunaken menggunakan kemasan mika besar dan kecil dengan ukuran 1 ons dan ukuran 2 ons perkemasan dengan sekali produksi menghasilkan 40 kemasan kecil 1 ons dan 40 kemasan besar 2 ons.

Biaya Produksi Manisan Pala Wisma Bunaken

Tabel 1. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong per Produksi

| No. | Bahan | 1 Kali Produksi | Harga Satuan (Rp) | Nilai (Rp) |
|--------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| 1. | Daging Buah Pala (Kg) | 10 | 2.500 | 25.000 |
| 2. | Gula Pasir (Kg) | 4 | 13.500 | 54.000 |
| 3. | Garam (Kg) | 1 | 15.000 | 15.000 |
| Total | | | | 94.000 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 1 menunjukkan penggunaan bahan baku dalam satu kali produksi sebanyak 10 Kg dengan harga per kg sebesar Rp2.500. Bahan penolong yang digunakan diantaranya gula pasir, garam, dan mika/kemasan dengan satuan per produksi sebanyak 1-4 dengan harga per satuan sebesar

Rp13.500 untuk gula pasir, Rp15.000 garam, Rp12.500 mika.

1. Biaya Bahan Baku

Sekali produksi usaha Wisma Bunaken menggunakan 10 Kg daging buah pala bersih. Dengan harga 1 Kg daging buah pala adalah Rp2.500. Total biaya yang digunakan untuk pembelian bahan baku Rp25.000/produksi.

2. Biaya Bahan Penolong

Usaha Wisma Bunaken menggunakan bahan penolong yang terdiri dari gula pasir dan garam. Gula pasir yang digunakan sebanyak 4 Kg dengan harga satuan Rp13.500/Kg. Untuk biaya yang dikeluarkan dalam pembelian gula pasir Rp54.000. Penggunaan garam untuk sekali produksi sebanyak 1 Kg dengan harga satuan Rp15.000/bungkus. Biaya yang dikeluarkan dalam pembelian garam Rp15.000. Total biaya yang dikeluarkan dalam pembelian 4 Kg gula pasir dan 1 bungkus garam adalah Rp94.000/produksi.

3. Kemasan

Pala Manis Wisma Bunaken dikemas dalam 2 jenis kemasan yaitu kemasan plastik mika 6A kecil 100 gram dan kemasan plastik mika 4A sedang 200 gram. Dua pack (50 lembar) kemasan plastik mika kecil ukuran 100 gram dengan harga beli Rp8.800, dua pak (50 lembar) kemasan plastik mika sedang ukuran 200 gram dengan harga beli Rp15.600. Total biaya untuk pembelian kemasan Rp24.400.

Tabel 2. Alat dan Bahan pada Usaha Wisma Bunaken

| No. | Jenis Peralatan | Unit | Total Harga/Unit (Rp) | Nilai (Rp) |
|--------------|-----------------|------|-----------------------|----------------|
| 1. | Loyang | 5 | 30.900 | 154.500 |
| 2. | Pisau kupas | 3 | 16.000 | 48.000 |
| 3. | Pisau iris | 3 | 20.000 | 60.000 |
| 4. | Alat perekat | 1 | 10.500 | 10.500 |
| 5. | Mika (pack) | 2 | 10.000 | 20.000 |
| Total | | | 14 | 293.000 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 2 memperlihatkan penggunaan alat dan bahan usaha Wisma Bunaken dengan total harga per unit.

Modal Usaha pada Usaha Wisma Bunaken

Tabel 3. Jenis dan Modal lainnya pada Usaha Wisma Bunaken

| No. | Jenis Bahan | Kebutuhan Unit | Harga Satuan (Rp) | Total Biaya (Rp) |
|--------------|--|----------------|-------------------|------------------|
| 1. | Daging buah pala (Kg) | 10 | 2.500 | 25.000 |
| 2. | Gula pasir (Kg) | 4 | 13.500 | 54.000 |
| 3. | Garam (kg) | 1 | 15.000 | 15.000 |
| 4. | Plastik mika (Pack) : 25x2 (200 gram) | 2 | 4.400 | 8.800 |
| | 25x2 (100 gram) | 2 | 7.800 | 15.600 |
| 5. | Peluruh alat perekat | 2 | 3.800 | 7.600 |
| Total | | | | 126.000 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 3 menjelaskan jenis dan modal lainnya yang digunakan untuk alat dan bahan lainnya pada usaha Wisma Bunaken, yakni terdiri dari 5 jenis bahan dengan kebutuhan unit sebesar 10 Kg untuk daging buah pala, 4 Kg untuk gula pasir, 1 Kg untuk garam, dan plastik mika (kemasan) sebanyak 2 unit untuk ukuran 100 gram dan juga 2 unit untuk ukuran 200 gram. Dengan jumlah modal lainnya yang digunakan per sekali produksi sebesar Rp126.000.

Harga Jual Produk Pala Manis Wisma Bunaken

Pala Manis yang dihasilkan dikemas dalam 2 ukuran kemasan dan dijual dengan harga yang berbeda sesuai dengan ukuran dan berat kemasan. Harga pala manis dalam setiap kemasan adalah:

- Kemasan Plastik Mika 6A kecil (100gram) dijual dengan harga Rp5.000.00.
- Kemasan Plastik Mika 4A sedang (200gram) dijual dengan harga Rp10.000.00.

Perhitungan Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode yang digunakan untuk perkiraan sejauh mana bahan baku dapat mengalami perubahan, dengan menggunakan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan.

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah Per 1 Kg Dijual dalam Kemasan

| No. | Indikator | Nilai | |
|-----|---|--------|--------|
| | | 100g | 200g |
| 1. | Hasil Produksi (Kg/ Produksi) | 12 | 12 |
| 2. | Bahan Baku (kg/Produksi) | 10 | 10 |
| 3. | Input tenaga kerja (HOK/Produksi) | 2 | 2 |
| 4. | Faktor Konversi (1/2) | 1.2 | 1.2 |
| 5. | Koefisien tenaga kerja (3/2) | 0.2 | 0.2 |
| 6. | Harga Produk (Rp/g) | 50.000 | 50.000 |
| 7. | Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK) | 50.000 | 50.000 |
| 8. | Harga Bahan Baku | 2.500 | 2.500 |
| 9. | Sumbangan input Lain (Rp/Kg bahan baku) | 1.756 | 1.732 |
| 10. | Nilai produk (4x6) | 60.000 | 60.000 |
| 11. | a. Nilai Tambah (10-8-9) | 55.744 | 55.768 |
| | b. Rasio Nilai Tambah $(11a/10) \times 100\%$ | 92.90 | 92.94 |
| 12. | a. Imbalan Tenaga Kerja (5x7) | 10.000 | 10.000 |
| | b. Bagian Tenaga Kerja $(12a/11a) \times 100\%$ | 17.93 | 17.39 |
| 13. | a. Pendapatan (11a-12a) | 45.744 | 45.768 |
| | b. Bagian Pendapatan $(13a/11a) \times 100\%$ | 82.06 | 82.06 |
| 14. | Marjin (10-8) | 57.500 | 57.500 |
| | a. Modal dan manajemen $(13a/14) \times 100\%$ | 79.55 | 79.59 |
| | b. Tenaga Kerja $(12a/14) \times 100\%$ | 17.39 | 17.39 |
| | c. Input lain $(9/14) \times 100\%$ | 3.05 | 3.01 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4 menjelaskan produksi yang dilakukan dalam setiap pengolahan sebanyak 10 Kg dan hasil produksi bertambah menjadi 12 Kg. Penggunaan bahan baku daging buah pala diperoleh dari petani seharga Rp2.500/Kg. Untuk harga produk per kilogram dijual dengan harga Rp50.000 dan perkemasan 100 gram Rp5.000, 200 gram Rp10.000 serta sumbangan input lain diperoleh sejumlah Rp1.756 untuk ukuran 100 gram dan Rp1.732 untuk ukuran 200 gram. Pada nilai produk diperoleh Rp60.000. Proses produksi dilakukan 1 kali dalam sebulan dengan hasil nilai tambah yang diperoleh Rp55.744 untuk ukuran 100 gram dan Rp55.768 ukuran 200 gram dengan rasio pertambahan sebesar 92.90 dan 92.94 persen. Input tenaga kerja yang digunakan sebanyak 2 HOK dengan upah rata-rata Rp50.000 serta imbalan tenaga kerja yang diperoleh Rp10.000 dengan sumbangan bagian tenaga kerja dalam usaha sebesar 17.39 persen sampai 17.93 persen.

Pendapatan yang diperoleh usaha sebesar Rp45.744 serta Rp45.768 dengan sumbangan bagian pendapatan sebesar 82.06 persen, pada margin diperoleh hasil Rp57.500 kemudian modal dan manajemen sebesar 79.55 persen, tenaga kerja dihitung dalam margin sebesar 17.39 persen dan input lain sebesar 3.05 persen.

Indikator-indikator yang Mempengaruhi

Tabel 5. Indikator yang Mempengaruhi (1)

| No. | Indikator | Total |
|-----|----------------------|-----------|
| 1. | Nilai Produk Akhir | Rp600.000 |
| 2. | Nilai Bahan Baku | Rp25.000 |
| 3. | Nilai Bahan Penolong | |
| | - Gula | Rp13.500 |
| | - Garam | Rp15.000 |
| | - Mika | Rp20.000 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 5 menjelaskan nilai akhir yang diperoleh dari produk akhir Rp600.000 dengan rincian Rp200.000 untuk 40 kemasan ukuran 100 gram yang dipasarkan dan Rp400.000 untuk 40 kemasan ukuran 200 gram yang dipasarkan. Dengan nilai bahan baku Rp25.000 per 10 Kg dan nilai bahan penolong yang terdiri dari gula Rp13.500, garam Rp15.000, dan mika/kemasan Rp20.000.

Tabel 6. Indikator yang Mempengaruhi (2)

| No. | Indikator | Total |
|-----|-----------------------|-------|
| 1. | Jumlah Bahan Baku | 10 |
| 2. | Jumlah Produk | 80 |
| 3. | Jumlah Bahan Penolong | |
| | - Gula | 4 |
| | - Garam | 1 |
| | - Mika (Pack) | 2 |

Sumber: Data Primer, 2022

Pada Tabel 6 jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 10 kg dengan jumlah produk akhir sebanyak 80 kemasan dan Jumlah bahan penolong untuk gula sebanyak 4 (kg), garam 1 (kg) dan mika sebanyak 2 (pack) untuk sekali kegiatan produksi.

Tabel 7. Indikator yang Mempengaruhi (3)

| No | Indikator | Total |
|----|----------------------|----------|
| 1. | Harga Produk | Rp5.000 |
| | | Rp10.000 |
| 2. | Harga Bahan Baku | Rp2.500 |
| 3. | Harga Bahan Penolong | |
| | - Gula | Rp13.500 |
| | - Garam | Rp15.000 |
| | - Mika | Rp12.200 |

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 7 menjelaskan dalam sekali proses produksi usaha Wisma Bunaken menjual 80 kemasan produk dengan harga produk Rp5.000 untuk kemasan 100 gram dan Rp10.000 untuk kemasan 200 gram. Harga bahan baku yang digunakan diperoleh seharga Rp2.500 dan bahan penolong Rp13.500 untuk gula, Rp15.000 untuk garam, dan Rp12.200 untuk mika/kemasan.

Dengan indikator-indikator tersebut, maka dapat membantu perhitungan nilai tambah yang dilakukan sehingga memiliki hasil perhitungan yang benar, jelas dan terperinci sesuai dengan acuan data primer yang ada.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dalam 1 kilogram daging buah pala yang diolah oleh Usaha Pala Manis Wisma Bunaken, Kelurahan Tona I, Kecamatan Tahuna Timur, Kabupaten Kepulauan Sangihe memberikan nilai tambah sebesar Rp54.955 dengan rasio yang diperoleh sebesar 91.59 dan kontribusi tenaga kerja sebanyak 18.20 serta nilai tambah perkemasan sebesar Rp14.955 untuk kemasan 100 gram dan Rp34.955 untuk kemasan 200 gram dengan rasio yang diperoleh sebesar 0.74 dan 0.87 untuk kemasan 100 dan 200 gram.

Saran

Berdasarkan uraian kesimpulan maka saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Bagi pemilik usaha disarankan untuk menambah variasi rasa pada olahan pala manis dan menambahkan merek dagang sesegera mungkin sehingga dapat memperluas jangkauan pemasaran dari produk yang di usahakan. Berdasarkan nilai tambah yang telah diperoleh diharapkan pemilik usaha dapat mengembangkan secara maksimal usaha yang dijalankan.
2. Bagi Peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memperluas penelitian secara baik melalui variabel-variabel independent, seperti citra usaha, harga produk, dan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Husain, A.H. 2018. Analisis Kinerja Dan Nilai Tambah Agroindustry Sagu Aren Di Lampung Selatan. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Nurdjannah, N. 2007. Teknologi Pala, Jakarta.
- Rismunandar. 1990. *Budidaya Dan Tataniaga Pala*. Pt. Penebar Swadaya. Jakarta. Cetakan Kedua.