

**Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Buah Salak  
Di Desa Werdhi Agung Selatan Kecamatan Dumoga Tengah  
Kabupaten Bolaang Mongondow**

*Analysis Of Added Value And Benefits Of Salak Fruit Processing  
In Werdhi Agung Selatan Village, Dumoga Tengah District, Bolaang Mongondow District*

**Chelin Rusandi Palota <sup>(1)(\*)</sup>, Agnes Estephina Loho <sup>(2)</sup>, Ellen Grace Tangkere <sup>(2)</sup>**

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: chelinpalota25@gmail.com

---

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Jumat, 16 Desember 2022

Disetujui diterbitkan

: Sabtu, 28 Januari 2023

---

**ABSTRACT**

*This study aims to calculate the amount of added value and profit from processing snake fruit into snake fruit chips. The research was carried out from June to August 2022 in Werdhi Agung Selatan Village. The data used in this study are primary data obtained through observation, interviews, and recording of the results of interviews with business owners based on a prepared questionnaire. Secondary data is obtained from the literature and literature through documents, publications, or research results from various institutions or institutions that support and relate to the research topic. The data obtained were analyzed using added value analysis according to the hayami method. Based on the results of the research, the Mount Lanying IKM Home Industry business requires 40 kg of raw salak fruit in a day to produce 4 kg of salak chips. In 1 Kg of salak chips can produce 13 packs of chips so that in 4 Kg of chips you will get 52 packs of chips. The output price is IDR 17,000/pack with a weight of 75 grams. The added value obtained from processing snakefruit into snakefruit chips is IDR 4,907/Kg with a profit of IDR 2,407/Kg.*

*Keywords : value-added; profit; processing; snakefruit*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung besaran nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan buah salak menjadi keripik salak. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2022 di Desa Werdhi Agung Selatan. Data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer diperoleh melalui observasi, wawancara, dan pencatatan dari hasil wawancara kepada pemilik usaha berdasarkan kuesioner yang telah dipersiapkan. Data sekunder 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. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis nilai tambah menurut metode hayami. Berdasarkan hasil dari penelitian, usaha *Home Industry* IKM Gunung Lanying dalam sehari membutuhkan 40 Kg salak mentah dapat menghasilkan 4 Kg keripik salak. Dalam 1 Kg keripik salak dapat menghasilkan 13 bungkus keripik sehingga dalam 4 Kg keripik akan memperoleh 52 bungkus keripik. Harga *output* Rp17.000/bungkus dengan berat 75 gram. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah salak menjadi keripik salak sebesar Rp4.907/Kg dengan keuntungan sebesar Rp2.407/Kg.

Kata kunci : nilai tambah; keuntungan; pengolahan; salak

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu komoditas pertanian yang memberikan sumbangsih cukup besar terhadap keanekaragaman pangan dan kecukupan gizi masyarakat karena mengandung vitamin, mineral, dan serat (Indriani, 2015). Salak merupakan salah satu tanaman buah-buahan asli Indonesia yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Salak memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan dan merupakan komoditas yang kaya dengan kandungan gizi berupa kalori, protein dan karbohidrat (Sari, 2012)

Buah salak memiliki kandungan gizi yang cukup baik bagi tubuh manusia diantaranya mengandung vitamin C (46,9 mg/100 gr), antioksidan (0.386%), kadar air (57.609%). Senyawa fitokimia yang ditemukan dalam buah salak dan dapat memberikan efek perlindungan terhadap kekurangan gizi manusia dan beberapa penyakit kronis (Sahputra, 2008)

Keripik salak merupakan produk olahan makanan ringan yang bersifat kering dan terbuat dari irisan-irisan salak yang melewati beberapa tahap produksi. Keripik salak memiliki umur simpan yang cukup lama dibandingkan dengan buah segarnya karena keripik salak memiliki kadar air yang lebih rendah (Asrina *et al.*, 2021).

Nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan dinikmati masyarakat setempat (Valentine, 2009).

Desa Werdhi Agung Selatan memiliki berbagai jenis komoditas pertanian yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk yang bermutu serta bernilai tinggi, satu diantaranya adalah buah salak. Salak menjadi salah satu tanaman berpotensi di Desa Werdhi Agung, buah salak mempunyai peluang untuk dikembangkan menjadi keripik salak, manisan

salak, dodol salak dan sirup salak. Produksi buah salak yang melimpah seharusnya memberikan dampak perekonomian yang tinggi bagi petani salak. Permasalahan muncul ketika panen raya tiba, dimana banyak buah salak yang rusak karena waktu penyimpanannya relatif pendek, sehingga petani cenderung menjual dengan harga murah. Hal ini dilakukan agar tidak mengalami kerugian akibat terjadinya kerusakan selama masa simpan yang dilakukan oleh petani. Upaya untuk menghadapi masalah umur simpan salak yang relatif pendek tersebut adalah dengan melakukan pengolahan.

Proses pengolahan hasil pertanian, yaitu tahapan mengolah bahan baku menjadi produk sehingga memiliki nilai tambah dan keuntungan. Berdasarkan BPS Kabupaten Bolaang Mongondow, Sulawesi Utara luas lahan perkebunan salak di Desa Werdhi Agung kurang lebih 10 Ha dan produksi buah salak selama 1 bulan sebanyak 1 Ton. Luas lahan sebesar ini dimanfaatkan oleh beberapa petani yang dibawah binaan Dampingan Taman Nasional Bogani Nani Wartabone untuk mendirikan Usaha Mikro Kelas Menengah (UMKM) menambah nilai salak yang ada di Desa Werdhi Agung.

Kelompok Gunung Lanying mulai mengembangkan pengolahan buah salak menjadi keripik salak sejak 08 Mei 2021. Bahan baku buah salak untuk pembuatan produk keripik salak diperoleh dari kebun anggota kelompok. Keripik salak yang dikembangkan Kelompok Gunung Lanying dapat meningkatkan perekonomian petani buah salak sebagai sumber pendapatan.

### Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk menghitung besaran nilai tambah dan keuntungan dari pengolahan buah salak menjadi keripik salak.

### Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai pengetahuan tambahan mengenai yang dibahas dalam penelitian dan untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pertanian di Universitas Sam Ratulangi Manado.

2. Bagi pengusaha, penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
3. Bagi pihak lain, diharapkan hasil penelitian dapat berguna sebagai informasi tambahan.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2022 dari persiapan sampai selesai di Desa Werdhi Agung Selatan.

### Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi, wawancara, dan pencatatan dari hasil wawancara kepada pemilik usaha berdasarkan kuesioner yang telah dipersiapkan berupa data kebutuhan bahan baku, hasil produksi, proses pengolahan serta sumbangan input lain. 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.

### Konsep Pengukuran Variabel

1. *Input* adalah jumlah bahan baku buah salak yang digunakan dalam sehari proses produksi (Kg/Hari).
2. *Output* adalah hasil dari proses produksi yaitu berupa “keripik salak” dalam sehari proses produksi (Kg/Hari).
3. *Input* tenaga kerja adalah jumlah waktu kerja yang digunakan dalam proses produksi (HOK/Proses Produksi).
4. Faktor konversi adalah nilai yang diperoleh dari hasil produksi (*output*) dibagi dengan bahan baku (*input*).
5. Harga *output* adalah harga jual keripik salak untuk 1 Kg. Harga jual keripiksalak per kemasan Rp17.000 berat 75 gram.
6. Upah rata-rata tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dalam proses produksi.

7. Harga *input* bahan baku adalah harga beli buah salak yang diterima oleh pelaku *Home Industry* dari hasil pembelian yang diukur dalam satuan rupiah (Rp/Kg)
8. Sumbangan *input* lain adalah penggunaan bahan-bahan lain yang ikut dalam proses pertambahan nilai selain bahan baku utama dan tenaga kerja.
9. Nilai *output* adalah nilai dari produk yang dihasilkan yaitu keripik salak(Rp/Kg). Nilai *output* diperoleh dari perkalian antara faktor konversi dengan harga *output*.
10. Nilai tambah adalah nilai yang diperoleh setelah bahan baku buah salak mengalami proses pengolahan menjadi keripik salak (Rp/Kg).
11. Keuntungan adalah hasil bersih yang diperoleh oleh pemilik usaha dari nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja (Rp/Kg).
12. Margin adalah besarnya kontribusi faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi (Rp/Kg).

### Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan mengidentifikasi masalah dalam penelitian adalah:

**Tabel 1. Rumus Perhitungan Hayami**

No.	Variabel	Nilai
I.	Keluaran ( <i>output</i> ), Masukan ( <i>input</i> ), dan harga	
	1. <i>Output</i> /produk total (Kg/proses produksi)	a
	2. <i>Input</i> bahan baku (Kg/proses produksi)	b
	3. <i>Input</i> tenaga kerja (HOK/proses produksi)	c
	4. Faktor konversi (Kg/proses produksi)	d =a/b
	5. Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg bahan baku)	e =c/b
	6. Harga <i>output</i> (Rp/kg)	
	7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
	8. Harga <i>input</i> bahan baku (Rp/Kg)	h
	9. Sumbangan <i>input</i> lain (Rp)	i
	10. Nilai <i>output</i> (Rp/Kg)	j =dxf
	11. a. Nilai tambah (Rp/bungkus)	k =j-h-i
	b. Rasio nilai tambah (%)	i% =k/jx100%
	12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	m =exg
	b. Bagian tenaga kerja (%)	n% =m/kx100%
	13. a. Keuntungan (Rp/bungkus)	o =k-m
	b. Bagian keuntungan (%)	p% =o/kx100%
III.	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
	14. Marjin (Rp/Kg)	q =j-h

a. Pendapatan tenaga kerja (%)	r%
	= $m/q \times 100\%$
b. Sumbangan <i>input</i> lain (%)	s%
	= $i/q \times 100\%$
c. Keuntungan (%)	t%
	= $o/q \times 100\%$

Turunan perhitungan nilai tambah pada metode Hayami:

$$K = J - H - I$$

Keterangan:

K = Nilai Tambah (Rp/Kg)

J = Nilai *Output* (Rp/Kg)

J = D x F

H = Harga *Input* Bahan Baku (Rp/Kg)

I = Sumbangan *Input* Lain (Rp)

Turunan perhitungan keuntungan pada metode Hayami:

$$O = K - M$$

Keterangan:

O = Keuntungan (Rp/Kg)

K = Nilai Tambah (Rp/Kg)

M = Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)

M = E x G

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Umum IKM Gunung Lanying

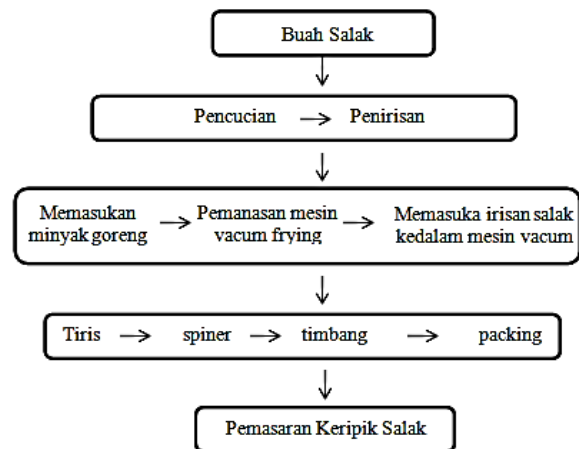
IKM Gunung Lanying merupakan kelompok *Home Industry* pengolahan keripik salak yang beroperasi sejak 08 Mei 2021 dan berlokasi di Dusun VI RT XII, Desa Werdhi Agung Selatan, Kecamatan Dumoga Tengah, Kabupaten Bolaang Mongondow, Provinsi Sulawesi Utara. Kelompok tani di dirikan karena banyak sekali buah salak yang rusak dan nilai jual yang rendah sehingga muncul ide mengolah buah salak menjadi keripik salak.

Kelompok IKM Gunung Lanying mendapat bantuan dana dari *Enhancing Protected Area System in Sulawesi* (EPASS). Total modal yang diberikan sebesar Rp110.000.000. Anggaran dibagi dalam tiga kegiatan yaitu (1) Pengembangan Mata Pencaharian Alternatif sebesar Rp93.350.000; (2) Pemulihan Ekosistem di Kawasan TNBW sebesar Rp5.600.00; (3) Penguatan Manajemen Organisasi Kelompok sebesar Rp11.050.000.

Pemrosesan keripik salak oleh IKM Gunung Lanying menggunakan mesin *vacum frying* dan *spiner* sebagai alat utama dalam pembuatan keripik salak, *vacum frying* digunakan sebagai wadah penggorengan dan mesin *spiner* sebagai wadah pengering. Keripik yang dihasilkan menggunakan *vacum frying* merupakan keripik yang digoreng dalam kondisi ruang tertutup dengan tekanan rendah, penggorengan dengan menggunakan *vacum* akan menghasilkan produk dengan kandungan gizi seperti protein, lemak dan vitamin yang tetap terjaga.

### Proses Pengolahan Keripik Salak

Dalam proses pengolahan keripik salak, bahan baku buah salak yang digunakan dibeli dari petani yang berada dalam kelompok tersebut kemudian diangkut menuju tempat pengolahan. Proses pengolahan keripik salak yang dilakukan kelompok tani IKM Gunung Lanying mengikuti proses pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Produksi Keripik Salak IKM Gunung Lanying

Awal pengolahan buah salak yang telah dipotong kemudian dicuci dan dipindahkan dalam wadah tirisan. Proses selanjutnya ialah memanaskan alat *vacum frying* menggunakan bahan bakar gas, saat mesin dihidupkan kran pada mesin *vacum* dan pada tabung kondensor di tutup, setelah panas mesin mencapai 75° daging buah salak dimasukan ke dalam mesin dan ditutup untuk proses penggorengan, kapasitas menggoreng mesin *vacum* untuk sekali proses produksi sebanyak 10 Kg.

Setiap 15 menit dilakukan pengadukan secara bertahap hingga matang, setelah matang mesin dibuka dan didiamkan selama 2-3 menit kemudian keripik yang telah matang dipindahkan kedalam mesin *spiner* pengering, kapasitas mesin *spiner* untuk sekali proses pengeringan sebanyak 1 Kg. Proses pengeringan minyak dilakukan selama 5 menit setelah itu keripik salak yang telah jadi dipindahkan ke wadah untuk lanjut ke tahap pengemasan dan pemasaran.

### Penggunaan Peralatan

Tabel 2. Penggunaan Peralatan

No.	Nama Alat	Unit	Harga Beli (Rp/Satuan)	Penyusutan
1.	<i>Vacum Frying</i>	1	12.500.000	520
2.	<i>Spiner</i>	1	12.500.000	520
3.	Wadah	2	30.000	8,3
4.	Spatula	1	20.000	5,6
5.	<i>Hand sealer</i>	1	95.000	7,9
6.	Timbangan	1	60.000	5
<b>Jumlah</b>				<b>1,068</b>

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 2 menunjukkan alat yang digunakan serta biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan keripik salak IKM Gunung Lanying. *Vacum frying* digunakan sebagai tempat pembuatan keripik salak. *Spiner* sebagai alat pengering ketika keripik telah selesai diolah. Wadah untuk meniris buah salak yang telah dipotong dan dicuci bersih. Spatula digunakan sebagai alat pengaduk saat salak berada dalam mesin.

### Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pengolahan keripik salak adalah buah salak. Selain bahan baku ada juga bahan penunjang atau bahan penolong lain yang dipakai dalam pembuatan keripik salak.

Tabel 3. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong

No.	Nama Bahan	Jumlah Pemakaian	Harga Beli Satuan (Rp)	Biaya
1.	Bahan Baku Utama			
	Buah Salak (Kg)	40	7.000	280.000
2.	Bahan Penolong			
	Minyak (Kg)	2	24.000	48.000
	Gas (Kg)	1	18.000	18.000
	Kemasan (Pcs)	52	5.000	260.000
<b>Jumlah</b>				<b>326.000</b>

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 3 menunjukkan rincian penggunaan biaya bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan dalam proses pengolahan keripik salak dimana biaya bahan baku menjadi biaya terbesar dalam proses pengolahan sejumlah Rp280.000. Biaya bahan baku yang digunakan terdiri dari pembelian buah salak utuh seharga Rp5000/Kg serta ongkos kupas dan pengirisan buah salak dihitung Rp2000/Kg. Untuk biaya terendah yaitu gas Rp18.000. Jumlah keseluruhan bahan baku penolong Rp326.000.

### Uraian Perhitungan Nilai Tambah

Kegiatan pengolahan keripik salak yang memanfaatkan bahan baku salak menghasilkan nilai tambah pada komoditas salak. Untuk menghitung nilai tambah digunakan metode analisis hayami dengan menggunakan dasar perhitungan selama satu hari produksi.

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah pada Pengolahan Keripik Salak

No.	Variabel	Nilai	Hasil
I. Keluaran (output), Masukan (input), dan harga			
1.	Output/produk total (Bungkus/proses produksi)	a	4
2.	Input bahan baku (Kg/proses produksi)	b	40
3.	Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	c	1
4.	Faktor konvensi (Kg/proses produksi)	$d = a/b$	0,1
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg bahan baku)	$e = c/b$	0,025
6.	Harga output (Rp/kg)	f	221.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	g	100.000
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	h	7.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	i	10.193
10.	Niai output (Bungkus/Kg)	$j = dxf$	22.100
11. a.	Nilai tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$	4.907
11. b.	Rasio nilai tambah (%)	$i\% = k/jx100\%$	22,20362
12. a.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$m = exg$	2.500
12. b.	Bagian tenaga kerja (%)	$n\% = m/kx100\%$	50,94763
13. a.	Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$	2.407
13. b.	Bagian keuntungan (%)	$p\% = o/kx100\%$	49,05237
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	15.100
a.	Pendapatan tenaga kerja (%)	$r\% = m/qx100\%$	16,55629
b.	Sumbangan input lain (%)	$s\% = i/qx100\%$	67,50331
c.	Keuntungan (%)	$t\% = o/qx100\%$	15,9404

Sumber: Data Primer, 2022

Tabel 4 pada bagian satu merupakan perhitungan *output*, *input* dan harga pada proses produksi buah salak menjadi keripik salak pada kelompok IKM Gunung Lanying selama satu hari proses produksi. Dimana hasil produksi (*output*) merupakan jumlah keripik salak yang diproduksi, bahan baku utama yang digunakan adalah buahsalak. Tenaga kerja dihitung dengan satuan harian orang kerja (HOK). Faktor konversi menunjukkan penggunaan buah salak terhadap keripik salak. Koefisiensi tenaga kerja menunjukkan besarnya kontribusi tenaga kerja terhadap bahan baku. Harga *output* merupakan harga jual keripik salak. Upah rata-rata tenaga kerja adalah upah yang diterima tenaga kerja dalam proses produksi keripik salak.

Uraian perhitungan *output*, *input* dan harga pada produksi keripik salak pada Tabel 4.

1. IKM Gunung Lanying memerlukan bahan baku (*Input*) 40 Kg salak per satu hari proses produksi. Dimana 40 Kg salak mentah dapat menghasilkan 4 Kg keripik salak (*output*). Dalam 1 kilogram keripik salak dapat menghasilkan 13 bungkus keripik sehingga dalam 4 kilogram keripik akan memperoleh 52 bungkus keripik dengan berat 75gram/bungkus. Faktor konversi pada IKM Gunung Lanying yaitu sebesar 0.1 didapat dari pembagian antara output yang dihasilkan dalam satu hari proses produksi yaitu 4 Kg keripik salak dengan input yang digunakan sebesar 40 Kg buah salak.
2. Koefisien tenaga kerja pada IKM Gunung Lanying diperoleh dari pembagian antara *input* tenaga kerja 1 dengan bahan baku (*input*) yang digunakan sebanyak 40 Kg, koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,025 menit.
3. Harga produk (*output*) adalah harga jual keripik salak dalam 1 Kg keripik salak dijual sebesar Rp221.000 dalam kemasana Rp17.000/bungkus dengan berat 75 gram.
4. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dalam proses produksi keripik salak sebesar Rp100.000/produksi. Tabel 4 pada bagian kedua menunjukkan perhitungan pendapatan, keuntungan dan nilai tambah pada proses produksi buah salak menjadi

keripik salak pada kelompok IKM Gunung Lanying selama satu hari proses produksi. Harga bahan baku merupakan harga buah salak yang dibeli sebelum diolah menjadi keripik salak. Sumbangan *input* lain terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Nilai *output* merupakan nilai yang diperoleh dari faktor konversi dan harga *output*. Nilai tambah adalah nilai yang diperoleh dari nilai *output*, nilai bahan baku dan sumbangan *input* lain. Pendapatan tenaga kerja merupakan besarnya koefisiensi tenaga kerja dengan upah yang diperoleh. Keuntungan adalah hasil bersih yang diperoleh oleh pemilik usaha.

5. Harga *input* bahan baku adalah harga beli buah salak per 1 Kg sebesar Rp7.000.
6. Sumbangan *input* lain yang digunakan dalam satu hari proses produksi pengolahan keripik salak adalah 10.193 dimana biaya tersebut diperoleh dari biaya tetap sebesar Rp1.068 dan biaya variabel sebesar Rp9.125. Pada Tabel 5 dan Tabel 6.

**Tabel 5. Penggunaan Biaya Tetap dan Biaya Variabel Untuk Pengolahan Keripik Salak**

Nama Alat	Unit	Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan
Vacum Frying Spiner	1	12.500.000	20	520
Wadah	2	30.000	3	8,3
Spatula	1	20.000	3	5,6
Hand sealer	1	95.000	5	7,9
Timbangan	1	60.000	5	5
<b>Biaya Tetap</b>				<b>1,068</b>

Sumber: Data Primer, 2022

**Tabel 6. Biaya Input Lain dan Biaya Variabel**

Nama Alat	Fisik	Harga (Rp)	Penyusutan
Biaya Variabel			
Minyak	0,125	24.000	3,000
Gas	0,0625	18.000	1,125
Kemasan	1	5.000	5,000
<b>Biaya Variabel</b>			<b>9,125</b>

Sumber: Data Primer, 2022

7. Nilai *output* adalah nilai jenis produk yang dihasilkan dalam satu kilogram keripik salak dihitung dalam satuan Rp/Kg. Nilai *output* merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga *output* yang dihasilkan. Faktor konversi sebesar 0,1 dikalikan dengan harga jual untuk 1 Kg

- keripik salak sebesar Rp221.000 sehingga besar nilai *output* yang dihasilkan sebesar Rp22.100.
8. Nilai tambah adalah selisih nilai *output* dengan nilai bahan baku utama dan sumbangan *input* lain. Nilai *output* sebesar Rp22.100 dikurangi dengan harga *input* bahan baku sebesar Rp7.000/Kg dan sumbangan *input* lain sebesar Rp10.193. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp4.907/Kg.
  9. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai *output*. Besarnya rasio nilai tambah pada pengolahan keripik salak sebesar 22%.
  10. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja terhadap upah rata-rata tenaga kerja. Koefisien sebesar 0,025 dibagi dengan upah rata-rata Rp100.00 maka imbalan tenaga kerja sebesar Rp2.500.
  11. Bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp2.500 dibagi dengan nilai tambah sebesar Rp4.907/Kg dikalikan dengan 100%, maka bagian tenaga kerja pada pengolahan keripik salak sebesar 50%.
  12. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja. Nilai tambah sebesar Rp4.907/Kg dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja sebesar Rp2.500. Maka keuntungan yang dapat diperoleh dari pengolahan sebesar Rp2.407/Kg.
  13. Bagian keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai tambah. Tingkat keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh pihak pengolah. Keuntungan yang didapat dari pengolahan keripik salak sebesar Rp2.407/Kg, dengan tingkat keuntungan sebesar 49%.
  14. Marjin adalah selisih antara nilai *output* dengan bahan baku atau besarnya kontribusi produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan balas jasa untuk faktor produksi (marjin) diperoleh dari nilai *output* sebesar Rp22.100 dikurangi dengan harga *input* bahan baku sebesar Rp7.000/Kg. Maka perhitungan balas jasa untuk faktor produksi (marjin) sebesar Rp15.100/Kg.
  15. Pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin. Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp2.500/menit dibagi dengan marjin sebesar Rp15.100/Kg dan dikalikan dengan 100%, maka pendapatan tenaga kerja sebesar 16%.
  16. Sumbangan *input* lain adalah persentase sumbangan *input* lain terhadap marjin. Sumbangan *input* lain sebesar Rp10.193 dibagi dengan marjin sebesar Rp15.100/Kg dan dikalikan dengan 100%, maka sumbangan *input* lain sebesar 67%.
  17. Keuntungan usaha adalah persentase keuntungan terhadap marjin. Keuntungan sebesar Rp2.407/Kg dibagi dengan marjin sebesar Rp15.100/Kg dan dikalikan dengan 100%, maka keuntungan usaha sebesar 15%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Usaha *Home Industry* IKM Gunung Lanying dalam sehari dalam sehari membutuhkan 40 Kg salak mentah dapat menghasilkan 4 Kg keripik salak. Dalam 1 kilogram keripik salak dapat menghasilkan 13 bungkus keripik sehingga dalam 4 kilogram keripik akan memperoleh 52 bungkus keripik. Harga *output* Rp17.000/bungkus dengan berat 75 gram. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah salak menjadi keripik salak sebesar Rp4.907/Kg dengan keuntungan sebesar Rp2.407/Kg.

### Saran

1. Disarankan usaha keripik salak yang dikembangkan oleh kelompok IKM Gunung Lanying dapat memperkecil pengeluaran biaya variabel, karena dapat dilihat kontribusi terbesar ada pada sumbangan *input* lain, sehingga nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh semakin tinggi.
2. Karena masih tergolong usaha yang baru,

pemasaran yang dilakukan oleh kelompok IKM Gunung Lanying hanya melalui media sosial, diharapkan pemasaran keripik salak lebih diperluas sehingga makin banyak masyarakat yang tahu tentang Keripik Salak Gunung Lanying.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Asrina, R., Zulfiah., S.E. Kamal., Megawati., A. Roosevelt., G. Patandung., Murniati., A. Amiruddin., A.D. Djajanti., & Rusli. 2021. Aktivitas Antioksidan Pada Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Yang Diolah Dengan Mesin Espresso Dan Manual Brew Pour Over V60. *Media Farmasi*, 17(2), 204–210.
- Indriani, Y. 2015. *Gizi dan Pangan*. Aura. Bandar Lampung.
- Sahputra, F.M. 2008. Potensi Ekstrak Kulit Dan Daging Buah Salak Sebagai Antidiabetes. *Skripsi*. FMIPA Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, G.P. 2012. Analisis Nilai Tambah Pada Industri Keripik Salak di Kabupaten Sleman.
- Valentine, O. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada Kub Wanita Tani Makmur). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Sebelas Maret. Surakarta.