
ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KRIPIK UBI DI KOTA PONTIANAK

MUTMAINI HAMIDAH¹⁾, ABDUL HAMID A. YUSRA²⁾,
JAJAT SUDRAJAT²⁾

1) Alumni Program Magister Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian,
Universitas Tanjungpura Pontianak

2) Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak

ABSTRACT

Agro processing cassava chips businesses is one of the efforts that are currently being developed in the city of Pontianak. The existence of this business is expected to improve the quality, profitability, value-added products. The purpose of this study was to determine the magnitude of the added value obtained from cassava chips processing in Pontianak. This research was conducted using descriptive methods, population in this study were cassava chips entrepreneurs in the city of Pontianak. Data collected included primary data and secondary data. Techniques of data collection is done by direct interviews with respondents and recording data from relevant agencies. Data analysis was performed by using a format according to the analysis of value-added Hayami method. The results of the study show that the value added obtained in cassava chips agro-businesses in the city of Pontianak is Rp. 25 231 per kg or by 78.8%, with gains amounting to Rp. 24269.8 / kg with a profit margin of 95.56% employer.

Keywords: Added Value Analysis, Agro-industry, CassavaChips.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan pilar utama pembangunan perekonomian Indonesia karena hampir seluruh kegiatan perekonomian Indonesia berpusat pada sektor tersebut. Keberhasilan peningkatan pembangunan sektor pertanian dapat tercapai jika adanya kerjasama antara berbagai kalangan yang terkait langsung dengan bidang pertanian baik itu dari pelaku pertanian dalam hal ini petani, pemerintah, lembaga peneliti, ilmuwan, inovator, kalangan akademik maupun pihak swasta sebagai kalangan industri, dengan demikian diharapkan dapat memecahkan masalah pertanian yang dihadapi, dan akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan petani.

Pertanian menjadi penting karena adanya pengolahan hasil pertanian dengan berbagai pertimbangan, seperti dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan ketrampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen. Pengusaha skala besar dalam kegiatan pengolahan hasilnya dijadikan kegiatan utama dalam mata rantai bisnisnya, hal ini disebabkan karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian menjadi meningkat karena barang tersebut mampu menembus pasar, baik pasar domestic maupun pasar luar negeri.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami, et al.(1987) definisi dari nilai tambah adalah

pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (form utility), pemindahan tempat (place utility), maupun proses penyimpanan (time utility). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Tujuan pengolahan ubikayu itu adalah untuk meningkatkan daya tahan ubikayu sehingga layak dikonsumsi dan memanfaatkan ubikayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran.

Produksi rata-rata Ubi Kayu di Kota Pontianak hasil produksinya adalah sebanyak 1.500 ton dengan luas panen 120 Ha atau dengan produktivitas 125 ton/ha ini menunjukkan bahwa tanaman ubi kayu mempunyai potensi untuk dikembangkan di Kota Pontianak.

Ubi kayu juga tergolong komoditas yang mudah rusak sehingga umur simpan relative pendek, untuk menghadapi masa lah ini maka masa simpan ubi kayu harus diperpanjang sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonominya, yaitu dengan proses pengo lahan dan pengawetan ubi kayu segar menjadi produk olahan seperti kripik namun belum diketahui secara pasti berapa besar keuntungan dan nilai tambah hasil pengolahan ubi kayu tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu menjadi kripik ubi yang dilakukan oleh pengusaha agroindustri pengolahan kripik ubi di Kota Pontianak .

Manfaat Penelitian adalah memberikan informasi yang bermanfaat bagi produsen kripik sehingga termotifasi untuk meningkatkan pendapatannya, sebagai masukan bagi pihak dan instansi terkait untuk dapat membantu industri kecil secara terpadu dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan industri kecil tersebut, bagi pemerintah, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan dalam menyusun berbagai strategi kebijakan pengembangan industri kecil dan menengah dan pengembangan ubi kayu di kota Pontianak maupun di daerah lainnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode deskriptip yaitu suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia , suatu objek, suatu set kondisi, suatu system pemikiran, suatu peristiwa pada masa sekarang dengan tujuan membuat deskripsi atau gambaran atau lukisan secara sistematis, actual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. (Nazir, Moh,2005).

Penelitian ini dilakukan di Kota Pontianak Kalimantan Barat, Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Kota Pontianak ini terdapat beberapa agroindustri pengolahan ubikayu menjadi kripik. Ruang lingkup penelitian ini terbatas pada analisis nilai tambah produk kripik ubi.

Jenis Dan Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikum pulkan dan diperoleh langsung dari pengu usaha kripik ubi dan tenaga kerja serta pihak-pihak yang terkait dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disiapkanebelumnya.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi yang terkait (BPS, Dinas Pertanian, beserta instansi terkait lainnya) dan berbagai media cetak dan media online beserta dari berbagai buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah para pengusaha agroindustri keripik ubi di Kota Pontianak, terdapat 5 responden dalam penelitian ini, karena jumlah populasi sedikit yaitu 5 responden, maka semua pengusaha pengolahan keripik ubi diambil sebagai responden, sehingga penelitian ini menjadi penelitian Populasi.

Analisis Data

Dalam menganalisis nilai tambah ubi kayu menjadi keripik menggunakan metode *Hayami* (Hayami, Y. et al, 1987) dimana pada akhirnya akan diperoleh hasil berupa nilai output, nilai tambah, balas jasa tenaga kerja dan keuntungan pengolahan.

Besarnya nilai tambah diperoleh dari nilai produk dikurangi biaya bahan baku dan input lainnya (selain tenaga kerja).

Output adalah jumlah keripik yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram. Input merupakan bahan baku utama yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram. Tenaga kerja merupakan jumlah orang/karyawan yang melakukan proses produksi dalam satu kali proses produksi. Faktor konversi merupakan pembagian dari output dengan input dalam satu kali proses produksi. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan input.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Objek penelitian ini adalah usaha agroindustri pengolahan keripik ubi yang terletak di kota Pontianak. Tujuan agroindustri ini adalah keinginan untuk membuat produk makanan olahan yang bahan bakunya berasal dari ubi yang hanya memiliki daya simpan yang pendek namun memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga mampu menjadi makanan kecil atau cemilan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan daya simpan yang lebih lama.

Pada proses produksi, agroindustri pengolahan keripik ubi yang ada di Kota Pontianak ini masih tergolong sederhana karena dilakukan secara manual dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan tidak semua pengusaha melakukan proses produksi dengan menggunakan meja produksi, pakaian kerja, sarung tangan dan tutup kepala sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Pemasaran yang dilakukan terhadap keripik ubi yang dihasilkan oleh kelima pengusaha ini didistribusikan disekitar kota Pontianak dengan gerobak dorong, serta ada juga pembeli yang langsung membeli pada tempat produksi, hingga saat ini produk keripikubi yang dihasilkan hanya memiliki variasi rasa original, dan rasa pedas saja dengan tanpa kemasan.

Responden dalam penelitian ini berjumlah 5 orang pengusaha, beberapa karakteristik responden yang dikumpulkan sengaja dibatasi untuk berbagai karakteristik yang dianggap paling berpengaruh terhadap pengelolaan resiko yang dilakukan pengusaha keripik ubi.

Karakteristik responden pada penelitian ini yang akan dibahas meliputi umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga dan pengalaman usaha. Adapun pemaparannya secara rinci dapat diketahui dari uraian berikut :

1. Umur Responden.

Umur atau usia merupakan salah satu karakteristik yang dapat menunjukkan tingkat produktivitas maupun kemampuan fisik dalam berusaha, sehingga usia dapat mempengaruhi penurunan atau peningkatan kemampuan fisik pikiran atau mental seseorang.

Responden pada penelitian ini adalah pemilik usaha agroindustri pengolahan kripik ubi yang berada di Kota Pontianak. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa umur responden sangat bervariasi yaitu umur responden adalah antara 44 – 55 tahun dan menurut Departemen Tenaga Kerja menyatakan umur produktif adalah umur antara 17–55 Tahun, dengan demikian dapat disimpulkan bahwa seluruh responden termasuk golongan produktif serta dinilai masih aktif dalam mengelola dan menjalankan usahanya, dengan usaha yang masih produktif kemampuan fisik para pengusaha masih memadai, sehingga memungkinkan usaha agroindustri pengolahan kripik ubi masih dapat terus dikembangkan karena para pengusahanya masih memiliki produktivitas dan kemampuan bekerja yang tinggi. Meski demikian produktif atau tidaknya usia seseorang sebenarnya ditentukan oleh keterlibatan orang tersebut dalam kegiatan produktif, yaitu kegiatan yang dapat menghasilkan barang dan jasa.

2. Tingkat Pendidikan Responden.

Pendidikan merupakan salah satu faktor penting bagi responden dalam hal menerima dan menerapkan teknologi baru, disamping kemampuan dan ketrampilan dari pengusaha itu sendiri, tingkat pendidikan merupakan jenjang pendidikan formal yang pernah diikuti oleh responden.

Tingkat pendidikan responden sebanyak 3 orang pengusaha tamatan SMP, sedang yang lainnya adalah tamatan SMA sebanyak 2 orang pengusaha. Data yang diperoleh dari penelitian menunjukkan kualifikasi pendidikan responden untuk kegiatan usaha pengolahan kripik ubi di Kota Pontianak ini telah memenuhi persyaratan, yaitu di atas pendidikan SD, data tersebut memperlihatkan bahwa tingkat pendidikan responden cukup beragam dan hal ini menunjukkan bahwa untuk memasuki usaha ini tidaklah diperlukan jenjang pendidikan tertentu, meskipun jenjang pendidikan formal tidak menjadi syarat yang diperlukan dalam menjalankan usaha ini, tetapi tetap saja hal tersebut dapat mempengaruhi pengembangan usaha yang telah mereka jalani karena semakin tinggi jenjang pendidikan maka akan semakin tinggi pula cara berfikir di dalam setiap pengambilan keputusan, hingga pada akhirnya akan berdampak pada tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

3. Jumlah Anggota Keluarga dan Tenaga Kerja.

Jumlah anggota keluarga dalam penelitian ini adalah jumlah anggota keluarga yang masih menjadi tanggungan dan masih dibiayai oleh responden, yang terdiri dari suami, istri, orang tua, anak-anak, serta saudara saudara terdekat yang berpengaruh terhadap taraf kehidupan suatu keluarga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga dari ke lima responden rata-rata adalah 5 orang sehingga dinilai responden memiliki tanggungan yang cukup banyak untuk dipenuhi kebutuhannya. Semakin banyak jumlah anggota keluarga, semakin besar pula beban tanggungan keluarga,

namun disisi lain banyaknya anggota keluarga akan dapat dimanfaatkan untuk mengelola usaha yang dimiliki, dengan kata lain jumlah anggota keluarga dapat menjadi sumber tenaga kerja, khususnya bagi anggota keluarga yang telah memasuki umur produktif dan belum bekerja dan cenderung meningkatkan pengeluaran bagi responden, Sehingga dapat menjadi salah satu motivasi dalam mengembangkan usahanya, selain itu anggota keluarga tersebut juga dapat dimanfaatkan sebagai tenaga kerja dalam keluarga.

4. Pengalaman Usaha .

Pengalaman usaha dalam penelitian ini adalah lamanya pengusaha kripik ubi menjalankan usahanya. Semakin lama pengalaman usahanya, maka akan semakin baik pula dalam membuat keputusan untuk meningkatkan pendapatan usaha yang dikelola dan dapat mengantisipasi resiko yang akan terjadi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman usaha responden adalah antara 4-15 tahun. jadi dapat disimpulkan bahwa responden cukup berpengalaman dalam menjalankan usahanya. Semakin lama usaha yang di jalankan maka akan semakin tinggi kemampuan melakukan pengolahan terhadap produk tersebut.

Kegiatan Produksi

Tahapan dalam mengolah bahan baku ubi kayu menjadi kripik ubi ini terdiri dari pengadaan bahan baku, pengu- pasan, pemotongan, perendaman, peng-gorengan, penirisan minyak dan penge- masan, uraian kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi pengolahan keripik ubikayu adalah sebagai berikut :

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik ubikayu ini pada dasarnya adalah sama pada tiap-tiap agroindustri pengolahan kripik ubi, yaitu ubikayu yang diperoleh dari pasar-pasar tradisional atau petani disekitar Kota Pontianak. Ketersediaan bahan baku yang cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu usaha dapat berproduksi dalam waktu yang relatif lama .

2. Proses Produksi

Dalam melakukan proses produksi pengolahan keripik ubi pada dasarnya memiliki tahapan yang sama, adapun tahapan tersebut adalah sebagai berikut :

a. Pengupasan

Ubi kayu yang telah dipilih dikupas tetapi sebelumnya dipotong terlebih dahulu pada masing-masing ujungnya. Lalu pengupasan kulit ubi kayu dilakukan digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai dikelupas sampai bersih.

b. Pencucian

Ubikayu yang telah dikupas kemudian dicuci dengan air sehingga bersih dari seluruh kotoran, kemudian dibilas lagi sehingga benar-benar bersih.

c. Perajangan / pengirisan

Ubi kayu yang telah dicuci bersih diiris (dirajang) tipis dengan memakai alat perajangan sehingga diperoleh ukuran irisan yang sama tebalnya.

d. Penggorengan

Ubi kayu yang telah dirajang langsung dapat dilakukan penggorengan,

dengan menggunakan minyak goreng yang sudah panas pada temperature 160-200⁰C. Untuk proses penggorengan dalam tiap 6-8 kg ubikayu membutuhkan 1 kg minyak goreng, atau perbandingannya 7:1. Penggorengan dilakukan sampai irisan ubi kayu berwarna kuning atau selama 10 menit, untuk kripik yang rasa pedas selanjutnya diberi cabe agar keripik Ubi memiliki cita rasa pedas. Kualitas minyak goreng yang digunakan sangat berpengaruh pada hasil keripik ubi kayu yang bermutu dan tahan lama. Penggunaan minyak goreng digunakan dalam 3 (tiga) kali proses produksi, Minyak goreng yang sudah hitam dan berbau tidak bisa digunakan lagi karena akan mengurangi rasa yang akan dihasilkan.

e. Pengemasan

Sebelum dikemas Keripik ubi kayu diangin-anginkan sampai dingin, lalu dimasukkan dalam kantong plastik putih besar yang selanjutnya akan dijual dengan gerobak dorong dengan harga rata-rata Rp 52.000/kg.

Kripik ubi yang telah digoreng dapat bertahan kira-kira dua setengah bulan dan paling lama bisa sampai tiga setengah bulan dan masih layak konsumsi dengan catatan proses penyimpanan dilakukan dengan baik.

3. Biaya Produksi.

Biaya produksi dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung, biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap merupakan Biaya penyusutan peralatan, sedangkan biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja.

a. Biaya Tetap.

Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh kuantitas produksi yang dihasilkan. Biaya yang diperhitungkan sebagai biaya tetap dalam proses produksi ini adalah biaya penyusutan peralatan. Peralatan yang digunakan oleh usaha agroindustri ini merupakan milik sendiri sehingga tidak mengeluarkan biaya penggunaan jasa tambahan untuk kegiatan produksinya. Peralatan yang digunakan dalam usaha ini antara lain kompor gas, blender, wajan, serok, sutil, keranjang, baskom, pisau, pemotong/perajang.

Dalam suatu usaha, biaya yang dikeluarkan untuk peralatan dihitung melalui penyusutan yang terjadi pada peralatan tersebut, besarnya biaya penyusutan peralatan dapat diketahui dengan cara membandingkan harga beli peralatan (Rp) dengan Umur ekonomis atau lama pakai (tahun) peralatan.

Besarnya rata-rata biaya penyusutan atau biaya tetap usaha agroindustri pengolahan kripik ubi di Kota Pontianak perproses produksi dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

Tabel 1. Rata-Rata Biaya Tetap Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak

Jenis Alat	Jumlah (Rp)	Rata-rata (Rp)
Pisau	2.556	511,2
Ember	3.686	737,2
baskom	6.815	136,
Kompore	5.473	1.094,6
Blender / Cobek	2.282	456,4
Perajang	4.952	990,4
Wajan	5.828	1.165,6
Serok	3.018	603,6
Sutil	1.243	248,6
keranjang	4.896	979,2
Timbangan 2	6.274	1.254,8
Timbangan 30	2.977	595,4
Gerobak	144.593	28.918,6
Jumlah	194.591	38.918

Sumber : Hasil Analisis Data Primer ,2015

Hasil perhitungan total biaya tetap adalah sebesar Rp.38.918/proses produksi. Peralatan untuk membuat kripik ubi ini dibeli oleh pengusaha sejak awal usaha dan sebagian alat tersebut telah mengalami penggantian dengan alat yang baru, ini menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan mengalami penyusutan.

Rata-rata biaya penyusutan per alat terbesar dari usaha agroindustri pengolahan kripik ubi di Kota Pontianak adalah penyusutan gerobak dorong sebesar Rp. 28.918,6/proses produksi, alat ini digunakan untuk menjual hasil produksi kripik ubi keliling sekitar Kota Pontianak, gerobak dorong mengalami penyusutan terbesar dikarenakan harga beli awalnya lebih tinggi jika dibandingkan dengan harga beli peralatan yang lainnya. Sedangkan penyusutan terkecil dari kelima usaha agroindustri pengolahan kripik ubi adalah biaya penyusutan pisau dengan besarnya penyusutan adalah Rp. 511,2/proses produksi, alat tersebut digunakan untuk mengupas ubi kayu yang memisahkan isi umbi dan kulitnya.

b. Biaya Tidak Tetap (Biaya Variabel).

Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku utama, biaya pembelian bahan tambahan penolong atau pembebanan input lain dan biaya tenaga kerja.

b.1. Biaya Bahan Baku

Rata-Rata biaya bahan baku ubi kayu yang digunakan oleh pengusaha kripik ubi di Kota Pontianak, dapat dilihat pada Tabel 5.4. di bawah. Biaya bahan baku dalam penelitian ini merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli ubi kayu yang berasal dari pasar tradisional dan para petani di sekitar kota Pontianak.

Penggunaan bahan baku untuk satu kali proses rata-rata sebesar 374 Kg dengan harga rata-rata Rp.2.760/Kg perproses produksi.

b.2. Biaya Sumbangan Input Lain

Biaya sumbangan input lain merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan tambahan dalam melakukan kegiatan pengolahan kripik ubi. Biaya sumbangan input lain terdiri dari biaya bahan penolong dan biaya bahan bakar. Bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi kripik ubi adalah

bawang putih, garam, penyedap, cabe, minyak goreng, bahan bakar berupa gas elpigi. Sumbangan input lain tersebut diperoleh dengan membeli langsung pada toko atau agen. Penggunaan biaya rata-rata untuk sumbangan input lain terdapat pada tabel 2. di bawah ini.

Tabel 2. Rata-Rata Biaya Sumbangan Input Lain Pada Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak

Bahan	Jumlah	Rata-rata
Garam	39.000	7.800
Bawang Putih	772.100	14.420
Minyak goreng	2.232.000	446.400
Gas (3 Kg)	1.812.000	362.400
Cabe	66.500	13.300
Penyedap	94,400	18.880
Jumlah	4.316.000	863.200
Rata-Rata	863.200	172.640

Sumber : Analisis Data Primer, 2015

Tabel di atas terlihat bahwa rata-rata pengeluaran sumbangan input lain pada usaha agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak adalah sebesar Rp. 172.640 perproses produksi. Biaya sumbangan input lain terbesar yang digunakan dalam satu kali proses produksi pada agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak adalah biaya penggunaan minyak goreng yaitu rata-rata sebesar Rp 446.400.

Biaya sumbangan input lain terendah pada agroindustri ini terletak pada penggunaan garam yaitu rata-rata sebesar Rp 7.800, kemudian penggunaan cabe Rp. 13.300, diikuti penggunaan penyedap sebesar Rp. 18.880, biaya penggunaan garam paling sedikit karena selain harga garam lebih murah juga dikarenakan penggunaan garam harus tepat dan disesuaikan dengan jumlah bahan baku yang digunakan, jika tidak tepat dalam pemberian garam maka rasa kripik sudah tidak enak dan gurih lagi sehingga konsumen tidak akan berminat untuk membelinya.

b.3. Biaya Tenaga Kerja

Proses produksi pada usaha pengolahan kripik ubi tidak terlepas dari komponen tenaga kerja. Tenaga kerja dalam penelitian ini adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan kripik ubi. Jumlah tenaga kerja yang digunakan oleh kelima agroindustri dalam pengolahan ini berkisar antara 3-11 orang yang berasal dari dalam atau luar keluarga. Tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga diperoleh dari penduduk pendatang yang berasal dari Jawa, mereka sengaja datang ke Pontianak untuk bekerja sebagai pekerja untuk mengolah kripik ubi dan menjualnya di sekitar Pontianak, mereka berjenis kelamin laki-laki dan memiliki tugas yang berbeda-beda sesuai dengan jenis pekerjaan dalam proses produksi, yaitu terdiri dari pengupasan, pencucian, perajangan, perendaman, penirisan, penggorengan dan pengemasan.

Tenaga kerja dinilai dalam bentuk fisik yaitu dengan hari orang kerja (HOK). Satu HOK sama dengan tujuh jam kerja atau sama dengan satu hari kerja pria, yaitu jumlah jam kerja yang dicurahkan untuk seluruh proses produksi yang diukur dengan ukuran kerja pria. Hasil penelitian yang dilakukan pada usaha kripik ubi di Kota Pontianak diketahui bahwa sistem pengupahan yang dilakukan oleh pengusaha menggunakan sistem mingguan atau bulanan, dengan jumlah jam kerja perhari adalah tujuh jam. Upah tersebut diberikan setelah pekerjaan selesai

dilakukan. Rata-rata biaya tenaga kerja pada usaha agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Pada Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak

Pekerjaan	Jumlah (Rp)	Rata-Rata (Rp)
-Pengupasan	736.287	147.257
-Pengirisan	240.571	48.114
-Pencucian	53.429	10.686
-Penggorengan	525.144	105.029
-Pengemasan	84.572	16.914
Total	1.640.003	328.001
Rata-Rata	328.001	

Sumber : Analisis Data Primer, 2015.

Tabel di atas menunjukkan biaya yang dikeluarkan untuk pengupasan rata-rata Rp. 147.257 /proses, biaya pengirisan ubi rata-rata sebesar Rp. 48.114 biaya perendaman dan penirisan rata-rata sebesar Rp. 10.686 dan biaya penggorengan rata-rata sebesar Rp. 105.029 dan biaya pengemasan hasil kripik ubi, rata-rata sebesar Rp. 16.914 perproses produksi.

Dari hasil tersebut biaya untuk tenaga kerja terbesar adalah pada jenis pekerjaan pengupasan bahan baku, hal ini dikarenakan pekerjaan ini masih menggunakan alat secara sederhana dan manual yaitu pisau sehingga dalam pengupasan bahan baku yang jumlahnya besar membutuhkan waktu atau jam kerja yang besar pula. Biaya untuk tenaga kerja yang paling kecil adalah pada jenis pekerjaan pencucian yaitu sebesar Rp. 10.686 perproses produksi. Biaya ini kecil karena tidak membutuhkan keahlian dan waktu yang digunakan dalam jenis pekerjaan ini tidak terlalu lama.

Rata-rata pengeluaran untuk biaya tenaga kerja pada agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak adalah rata-rata sebesar Rp 328,001 /proses produksi.

Besarnya biaya yang dikeluarkan dari tiga komponen di atas yaitu biaya bahan baku, Rp.982.000, biaya sumbangan input lain Rp 172.640 dan biaya Tenaga Kerja Rp 328.001. Terlihat bahwa biaya yang paling besar dikeluarkan adalah pada penggunaan bahan baku yaitu sebesar Rp 982.000 dan yang terkecil penggunaan biaya untuk sumbangan input lain yaitu sebesar Rp 172.640/proses produksi

c. Biaya Total

Biaya Total usaha pengolahan keripik ubi kayu adalah meliputi seluruh biaya tetap dan biaya tidak tetap yang telah dikeluarkan untuk memproduksi kripik ubi. Besarnya rata-rata biaya total adalah Rp 1.521.559/proses produksi.

5. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dihitung menggunakan analisis nilai tambah dengan pendekatan struktur produksi (Hayami, 1987). Pembahasan nilai tambah ini di bagi tiga bagian yaitu Nilai Output, Input, dan Harga. Penerimaan dan Keuntungan. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi.

1. Nilai Output, Input, dan Harga.

Dari hasil perhitungan analisis nilai tambah terhadap pengusaha kripik ubi di Kota Pontianak, diperoleh hasil rata-rata produksi/output dari agroindustri kripik ubi di kota Pontianak sebesar 222 kg dari input sebesar 374 kg, dengan faktor konversinya 0,6 ini artinya dari satu kilogram ubi kayu hanya menghasilkan

0,6 kripik ubi, hasil ini diperoleh karena adanya bagian dari bahan baku ubi kayu yang terbuang yaitu kulit ubi, serta bagian ubi yang sudah rusak, atau jelek, serta adanya pengurangan kadar air setelah dilakukan penggorengan.

Faktor Konversi. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Dari hasil perhitungan terhadap agroindustri kripik ubi diperoleh nilai konversi sebesar 0,6 artinya untuk setiap satu kilogram ubi menghasilkan 0,6 kilogram kripik ubi, ini menunjukkan bahwa output yang dihasilkan oleh pengusaha selalu menjaga kualitas ubi kayu dan pandai mengolah ubi kayu tersebut, dalam membeli bahan baku ubi kayu selalu memilih ubi kayu yang bagus dan baik jadi tidak banyak terbuang baik dalam waktu pengupasan maupun dalam waktu pengirisan ubi.

Koefisien tenaga kerja menunjuk kan tenaga kerja langsung yang dibutuhkan dalam mengolah ubi menjadi kripik ubi. Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja (HOK) dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi sehingga semakin banyak bahan baku yang digunakan maka akan semakin kecil nilai koefisien yang dihasilkan.

Penggunaan tenaga kerja agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak lebih efisien hal ini dikarenakan pada usaha agroindustri ini menggunakan bahan baku yang banyak yaitu rata-rata 374 kg, sehingga menghasilkan nilai koefisien yang lebih kecil.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Nilai produk merupakan hasil kali dari faktor konversi dengan harga produk rata-rata. Jika nilai faktor konversi yang dihasilkan tinggi maka akan semakin tinggi pula nilai produk yang dihasilkan.

Hasil dari nilai produk tersebut dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan biaya dari bahan baku maka diperoleh besarnya nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh digunakan untuk membayar biaya tenaga kerja dan keuntungan pemilik usaha agroindustri pengolahan kripik ubi. Apabila nilai tambah tersebut dibagi dengan nilai produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah ini berarti dari setiap kilogram nilai produk yang dikalikan dengan persentase rasio nilai tambah merupakan nilai tambah dari pengolahan kripik ubi tersebut dan nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor karena belum dikurangi imbalan bagi tenaga kerja.

Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah yang dihasilkan ini dipengaruhi oleh nilai produk, sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Analisis lebih lanjut pada usaha Agroindustri pengolahan kripik ubi menunjukkan keuntungan yang dihasilkan dari masing-masing pengusaha. Keuntungan yang diperoleh dari masing-masing pengusaha merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja.

Apabila keuntungan tersebut dibagi dengan nilai tambah maka akan diperoleh tingkat keuntungan rata-rata pada usaha agroindustri kripik ubi di kota Pontianak adalah sebesar Rp. 24.269 dengan rasio keuntungan sebesar 95,56 %. Keuntungan ini merupakan keuntungan bersih karena sudah memperhitungkan imbalan tenaga kerja.

Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh nilai tambah yang dihasilkan dan imbalan yang diterima oleh tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja dipengaruhi oleh

angka koefisien tenaga kerja. koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam mengolah 1 kg bahan baku dan upah rata-rata tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata. apabila imbalan tenaga kerja tersebut dibagi dengan nilai tambah maka akan diperoleh bagian tenaga kerja, ini berarti dari setiap satu kilogram nilai tambah yang dikalikan dengan persentase bagian tenaga kerja merupakan imbalan tenaga kerja dari pengolahan kripik ubi tersebut.

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Nilai tambah yang diperoleh merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Untuk mengetahui berapa besar balas jasa yang diberikan dari nilai tambah yang diperoleh maka terlebih dahulu harus diketahui marjin antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku utama yang digunakan. Besarnya marjin yang diperoleh dari perhitungan analisis nilai tambah pada usaha agroindustri kripik ubi di Kota Pontianak terdapat pada tabel 6 di bawah ini.

Tabel 4. Marjin Pada Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak

Rata-rata Produksi	
Marjin (Rp/kilogram) (Rp)	26.610
Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	4,9
Sumbangan Input Lain (%)	0,2
Keuntungan pengusaha(%)	91,4

Sumber : Analisis Data Primer, 2015

Marjin tersebut kemudian didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Besarnya distribusi marjin untuk pendapatan tenaga kerja 4.9%, sumbangan input lain sebesar 0.2 %, dan keuntungan perusahaan adalah 91,4 %.

Marjin yang didistribusikan untuk keuntungan pengusaha merupakan bagian terbesar jika dibandingkan dengan pendapatan tenaga kerja langsung dan sumbangan input lainnya dari kelima usaha agroindustri pengolahan kripik ubi di Kota Pontianak. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan produksi pengolahan kripik ubi yang dilakukan oleh agroindustri ini telah mencapai tingkat keuntungan usaha.

Distribusi marjin terbesar kedua adalah pendapatan tenaga kerja, besarnya marjin ini disebabkan masih banyak alokasi biaya yang digunakan untuk tenaga kerja, hal ini terjadi karena kegiatan produksi yang dilakukan membutuhkan banyak tenaga kerja, sedangkan distribusi marjin terkecil adalah sumbangan input lain .

KESIMPULAN

1. Mengolah ubi kayu menjadi kripik ubi menyebabkan adanya nilai tambah pada komoditi ubi kayu tersebut. Nilai tambah tersebut dapat berupa nilai tambah pada produk, dimana produk ubi kayu dapat dipertahankan mutunya lebih lama , daya terima konsumen yang tinggi dan jangkauan pemasaran dapat diperluas karena kripik ubi tidak cepat mengalami kemunduran mutu dibandingkan dengan saat keadaan segar.

2. Pengolahan ubi menjadi kripik juga dapat meningkatkan nilai tambah ekonominya, yaitu harganya relative tinggi dan stabil dibanding saat ubi masih belum diolah, dari harga rata-rata Rp.2.760/kg ubi kayu menjadi Rp. 52.000 /kg kripik ubi.
3. Nilai tambah yang diperoleh pada usaha agroindustri kripik ubi rata-rata sebesar Rp. 25.231/kg atau sebesar 78,8 % dengan perolehan keuntungan pengusaha sebesar Rp. 24.269/kg atau sebesar 95,6 %.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrida Amalia, (2012), *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak(Studi Kasus : Industri Kecil Pengolah Buah Salak Agrina, Desa Parsalakan, Kecamatan Angkola Barat, Kabupaten Tapanuli Selatan, Medan.*
- Alamsyah I, 2010, *Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Industri” Kemplang” Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu dan Ikan*, Jurnal Pembangunan Manusia, Volume 5 Edisi 1 Juni 2011, Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Sumatera Selatan.
- Andi Ishak dkk, *Analisis Nilai Tambah, Keuntungan, Dan Titik Impas Pengolahan Hasil Rengginang UbiKayu (Rengginang) Skala Rumah Tangga DiKota Bengkulu*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu
- Anna Kartika Ngamel ,2012, *Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut Dan Nilai Tambah Tepung Karaginan Di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara* , Jurnal Sains Terapan Edisi II Vol-2 (1) : 68 – 83 (2012) Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual.
- Apriyantono, 2005. *Sambutan Menteri Pertanian Republik Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca panen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.* Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Austin, J.E, 1981, *Agroindustrial Project Analysis*, The John Hopkins, University Press.London.
- Bayu Purnomo Aji,2010, *Analisis Pengaruh Komponen Teknologi Dan Nilai Tambah Terhadap Perkembangan Sentra Industri Kerupuk Udang Sidoarjo*, Jurnal Industri Vol 1 No 2: 125–139 Analisis Komponen Teknologi, Institut Teknologi Sepuluh November,
- Bayu Purnomo aji, 2012, *Strategi Pengembangan agroindustri Kripik Pisang di Kecamatan Tawangmangu, kabupaten karangAnyar*, Jurnal Agrista, ISSN 2302-1713, Program studi agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Cecep Pardani (2010), *Kajian Nilai Tambah Agroindustri Nata De Coco di Desa Karangbenda Kecamatan Parigi Kabupaten Ciamis*, Fakultas Pertanian Universitas Galuh, Tasikmalaya.
- Gasperz,V. 1999. *EkonomiManajerial Pembuatan Keputusan Bisnis*.PT .Gramedia. Jakarta.
- Harnanto,1989, *Ilmu Usaha Tani*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Haryati La Kamisi. 2011. *Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong*. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)4(2):82-87.

- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Hepi Hapsari dkk, 2008, *Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya*, Jurnal Agrikultura, Vol 19 , No 3, Tahun 2008, ISSN 0853-2885, Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran.
- Hernanto,F.2003. *Ilmu Usaha tani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Irwan, 2010, *Analisis Skala Usaha DanKeuntunganIndustri Tahu Di KotaBanda Aceh*, JOURNAL sains riset Vol 1 No. 11.
- Mey Camelia Puspita Putri, *Nilai Tambah Kulit Kerbau Menjadi Krecek Dan Kerupuk*, Program Studi Agribisnis Fakultas pertanian Universitas Siliwangi .
- Muhammad Muzakki, 2012, *Optimalisasi Keuntungan Pada Perusahaan Kripik Balado Mahkota dengan Metode Simpleks*, Jurnal Matematika UNAND, Vol 1 No.1, Oktober 2012, ISSN 2303-2910, Universitas Andalas Padang.
- Nuraini, 2008. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Minyak Kelapa di Kecamatan Muara Batu Kabupaten Aceh Utara*.
- Nurmedika (2013), *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Kripik Nangka Pada Industri Tumah Tangga Tiara di Kota Palu*, Jurnal Agrotekbis I (3):ISSN : 2338-3011, Universitas Tadulako, Palu
- Prasasto, S. 2008. *Aspek Produktif Keripik Singkong*. <http://wordpress.com> di akses pada tanggal 11 Mei 2011.
- Pudji Astuti dkk, *Analisis Nilai Tambah, Keuntungan, Dan Titik Impas Pengolahan Hasil Rengginang Ubi Kayu Skala Rumah Tangga di Kota Bengkulu* , Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu
- ReniKustiari.2011.*Analisis Nilai Tambah dan Balas Jasa Faktor Produksi Pengolahan Hasil Pertanian*. Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional Petani dan Pembangunan Pertanian di Bogor, 12 Oktober 2011.
- Rita Hanafie, (2008), *Pengantar Ekonomi Pertanian*, Cv. Andi, Yogyakarta.
- Rukmana R, 2002, *Komoditas Unggulan dan Prospek Agribisnis*, Kanisius, Yogyakarta.
- Septina dkk,(2009) *Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubi Kayu Di Kabupaten Kampar Provinsi Riau*, Jurnal Ekonomi Volume 17, Nomor 2 Agustus 2009, Fakultas Pertanian UIR, jln. Kaharudin Nasution Km 11, Perhentian Marpoyan Pekanbaru.
- Soekartawi, 1991.*Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Press. Jakarta.
- _____ 1995.*Analisis Usaha Tani*. UI Press. Jakarta.
- . 2000. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Jakarta. Jakarta.
- Suprpto, A. 1999. *Pengembangan Agribisnis Komoditas Unggulan dalam memasuki Pasar Global*. Makalah disampaikan dalam Lokakarya Nasional Musyawarah Nasional V POPMASEPI, Medan, 16Maret1999.
- Supriyono.(1999). *Metode PenelitianBisnis*. AlfABETA. Bandung.
- Sutrisno, 1991, *Pengembangan Agribisnis di Beberapa Negara Asia dan Relevansinya bagi Indonesia*, Jakarta.

Tjakrawiralaksana, 1983, *Usaha Tani*, Departemen Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zulkifli, 2012, *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri kripik Ubi di Kecamatan Tanah luas Kabupaten Aceh Utara*.