

ANALISIS NILAI TAMBAH KUE PIA PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA KARYA “AN-NUR” DI KOTA PALU

Analysis of Pia Cake Value Added at *An-Nur* Home Industry in Palu

Ahyadi ¹⁾, Arifuddin Lamusa²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

²⁾ Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

E-mail : Adhibtnpalupi@gmail.com

E-mail : Lamusa.arif@yahoo.com

ABSTRACT

This study aim was to determine the value added derived from green beans when processed into pia cakes at *An-Nur* Home Industry in Palu. The location was purposely chosen with the consideration that the home industry was the central production of pia cakes. Respondents in this study were the leader and three employees of the home industry which address is BTN Palupi Block II No. 12 South Palu Sub District of Palu. Primary and secondary data collected were analyzed using value added analysis according to Hayami method. The research results showed that the value added generated by the home industry was IDR 76,091.67 kg⁻¹ with the value added ratio of 72%. This value indicates that for every IDR 100 of the pia product value increase will result in the value added of IDR 72.

Keywords: Value added, pia cake, home industry

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari kacang ijo setelah diolah menjadi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” merupakan sentral produksi kue pia. Responden pada penelitian ini adalah pimpinan dan karyawan Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di BTN Palupi Blok II No 12 Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. Penentuan responden dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa pimpinan dan karyawan dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan kacang ijo menjadi kue pia dan data yang dibutuhkan. Jumlah responden sebanyak 4 orang, terdiri atas 1 orang pimpinan industri dan 3 orang karyawan Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR”. Pengumpulan data pada penelitian analisis nilai tambah ini terdiri atas dua jenis data yakni data primer dan sekunder. Analisis yang digunakan yaitu analisis nilai tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” yaitu sebesar Rp76.091,67/(Kg). Rasio nilai tambah merupakan presentase antara nilai tambah dengan nilai output, besarnya rasio nilai tambah pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” yaitu sebesar 72%, sehingga hasil dari rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 72% , menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk kue pia akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 72.

Kata kunci : Nilai Tambah, Kue Pia, Industri Rumah Tangga.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan salah satu faktor yang dapat mendukung

pertumbuhan ekonomi, apalagi di sentra bisnis yang basisnya dari pertanian dapat memenuhi kebutuhan ekonomi baik saat ini maupun yang akan datang. Pembangunan di

sektor pertanian perlu mendapat perhatian yang serius dari berbagai pihak, mengingat hampir sebagian besar masyarakat Indonesia hidup dan bekerja sebagai petani (Prabusetiawan, 2009).

Hasil pertanian tanaman pangan seperti palawija (kacang-kacangan atau biji-bijian) merupakan produk pertanian yang penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat, masalah pangan selalu dianggap penting karena menyangkut kebutuhan manusia yang mendasar. Sehubungan dengan itu penyediaan pangan bagi masyarakat harus selalu ditempatkan pada posisi yang tepat, karena mempunyai pengaruh yang cukup besar dalam peningkatan kualitas sumber daya manusia maupun dalam peningkatan kualitas pertumbuhan ekonomi daerah. apalagi tanaman pangan seperti kacang ijo merupakan salah satu sumber protein nabati yang cukup penting di Indonesia dalam pola menu makanan di masyarakat serta luas lahan kacang ijo di Indonesia menempati urutan ke empat setelah padi, jagung, dan kedelai (Adisarwanto, 2000).

Kacang ijo (*vigna radiata*) merupakan tanaman pangan yang diminati di masyarakat. Pada umumnya untuk dikonsumsi baik dalam bentuk bahan baku maupun kacang ijo yang diolah secara tradisional maupun modern. Kacang ijo merupakan salah satu jenis tanaman palawija yang dapat memenuhi peningkatan gizi, terutama sebagai sumber protein dan lemak nabati. Kacang ijo dapat digunakan secara langsung untuk pangan dan bahan baku industri dan termasuk jenis tanaman pangan yang telah memasyarakat dan disukai oleh banyak orang sehingga peningkatan dan pengembangan produksi kacang ijo perlu digalakkan (Arsyad dan Gindarsyah, 2001).

Kacang Ijo merupakan salah satu tanaman Pangan yang memiliki banyak kelebihan Misalnya saja pada saat cadangan

Makanan (Padi-Padian) mengalami kekurangan, Kacang Ijo masih dapat di andalkan sebagai sumber Pengganti karena Kacang Ijo merupakan Tanaman yang tahan terhadap kekurangan Air Sehingga masih dapat di produksi di lahan kritis sekalipun dan cara Penanaman Kacang Ijo yang mudah, Tujuan pengelolaan Kacang Ijo itu sendiri adalah untuk mengingatkan keawetan kacang ijo sehingga layak untuk di konsumsi dan di dimanfaatkan kacang ijo agar mempunyai nilai jual di pasaran dan akan memberi nilai ekonomi tinggi. (Suciaty, 2004)

Memanfaatkan potensi sumber daya manusia yang ada dan ketersediaan bahan baku kacang ijo di daerah sulawesi tengah dapat di jadikan salah satu usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga dalam skala industri rumahan (home industry) yaitu dengan melalui manajemen atau pembentukan usaha kecil skala rumah tangga (Rayianto, 2007).

Adapun jumlah produksi kue pia di Sulawesi Tengah dapat di lihat dari tabel berikut :

Tabel 1. Industri Rumah Tangga Kue Pia di Kota Palu dan Kapasitas Produksinya.

| no | Nama Industri | Jumlah Tenaga Kerja | Kapasitas Produksi (kg) |
|----|---------------|---------------------|-------------------------|
| 1 | Kue pia ayu | 3 | 6.000 |
| 2 | Raja Alam | 3 | 1.920 |
| 3 | (An-Nur) | 3 | 1.728 |
| 4 | Bintang Kue | 5 | 1.200 |
| 5 | Prima Jaya | 4 | 1.200 |

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koprasi dan UMKM Kota Palu, 2013

Tabel 1. menunjukkan Industri rumah Tangga “AN-NUR” merupakan salah satu industri yang memproduksi kue pia terbesar ke-3 dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang dan memiliki kapasitas produksi kue pia sebesar 1.728 kg pada tahun 2012 hal ini menunjukkan bahwa industri rumah tangga An-Nur masih belum memenuhi

syarat hasil penghasilan konsep nilai tambah untuk industri rumah tangga An-Nur.

Industri rumah tangga merupakan salah satu kegiatan yang bergerak di bidang bisnis tetapi dengan peralatan yang belum sepadan dengan peralatan yang ada pada industri-industri besar. Industri rumah tangga memiliki peralatan yang kurang canggih tetapi harus diketahui pula bahwa industri rumah tangga dapat juga memproduksi suatu jenis barang dan tidak menutup kemungkinan dapat memberikan nilai tambah yang tinggi. Perindustrian dibidang bisnis mulai bermunculan akibat adanya suatu hasil-hasil pertanian yang memberikan peluang untuk dilolah dan memungkinkan untuk menghasilkan keuntungan dari suatu bahan baku pertanian, perusahaan pertanian sebagai lawan pertanian rakyat adalah perusahaan pertanian yang memproduksi hasil tertentu dengan sistem pertanian seragam dibawah sistem manajemen yang terpusat dengan menggunakan berbagai metode ilmiah dan teknik pengolahan yang efisien untuk memperoleh laba yang sebesar-sebesarnya (Firdaus, 2010).

Kacang ijo mentah tidak bisa dikonsumsi secara langsung karena dapat menyebabkan penyakit. Kacang Ijo tidak bisa disimpan dalam waktu yang lama karena akan mengalami kerusakan atau pembusukan, untuk menghindari hal tersebut maka diperlukan penanganan dan pengolahan lanjutan salah satunya dengan cara dibuat kue pia. Industri rumah tangga yang mengolah bahan baku pertanian misalnya salah satunya Industri rumah tangga kue pia karya “AN-NUR” dimana usaha ini mengolah kacang ijo menjadi kue pia. Belum di ketahuinya nilai tambah yang diperoleh para pelaku usaha agroindustri dapat memicu persaingan menjadi semakin meningkat, baik dalam memperoleh bahan baku maupun pemasaran produk olahannya, dari segi inilah penulis tertarik untuk

meneliti nilai tambah kue pia pada industri rumah tangga “AN-NUR”

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah maka tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya AN-NUR di Kota Palu serta mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh Industri Rumah Tangga Kue Pia Karya “AN-NUR” di Kota Palu dan mengetahui Nilai Tambah produksi Kue Pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga Kue Pia Karya “AN-NUR” di BTN Palupi Blok II No 12 Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri Rumah Tangga kue pia karya “ AN-NUR” merupakan salah satu industri yang memproduksi kue pia secara kontinyu. Waktu penelitian akan dilaksanakan selama dua bulan dari Bulan juni sampai Agustus 2015.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara purposive (sengaja), yaitu 1 pimpinan Industri kue pia “AN-NUR”, 3 orang tenaga kerja yang mengolah kacang ijo menjadi kue pia, maka jumlah keseluruhan responden sebanyak 4 orang.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan seluruh responden dan dibantu oleh daftar pertanyaan (*Questionnaire*), sedangkan data sekunder diperoleh dari beberapa instansi yang relevan, serta literatur dan laporan hasil penelitian terdahulu yang berkaitan dengan tujuan penelitian.

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai menurut perhitungan Hayami, 1987 yang dari penelitian ini, maka model analisis tersaji pada Tabel 2. yang digunakan adalah analisis nilai tambah

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami, 1987

| No | Variabel | Nilai |
|----|--|--|
| | Output, Input, Yang digunakan | |
| 1 | Output yang di Hasilkan (Kg/hari) | A |
| 2 | Bahan Baku Yang digunakan (Kg/hari) | B |
| 3 | Tenaga Kerja (jam/hari) | C |
| 4 | Faktor Konversi (1/2) | $d=a/b$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja (3/2) | $e=c/b$ |
| 6 | Harga output (Rp/Kg) | F |
| 7 | Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam) | G |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku) | H |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/Kg output) | I |
| 10 | Nilai output (4x6) (Rp) | $j=d \times f$ |
| 11 | a.Nilai tambah (10-9-8) (Rp) | $k=j-h-i$ |
| | b.Rasio nilai tambah $[(11a/10) \times (100\%)]$ | $l(\%)=(k/j) \times 100\%$ |
| 12 | a.Imbalan Tenaga Kerja (5 x 7) (Rp) | $m=e \times g \text{ n } (\%)= (m/k) \times 100\%$ |
| | b.Bagian tenag kerja $[(12a/11a) \times 100\%]$ | |
| 13 | a.keuntungan (11a-12a) (Rp) | $o=k-m \text{ p } (\%)=(o/k) \times 100\%$ |
| | b.Tingkat keuntungan $[(13a/11a) \times 100\%]$ | |

Sumber : Hayami, 1987

Konsep Operasional

Guna menyamakan persepsi dalam penggunaan istilah yang digunakan, maka konsep operasional pada bagian ini adalah :

1. Produksi ialah proses pembuatan atau pengolahan bahan baku kacang ijo menjadi kue pia.
2. Produk ialah kue pia yang sudah siap untuk dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen.
3. Nilai ialah adalah selisih antara nilai produk kue pia dengan bahan baku kacang ijo maupun bahan penolong ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam proses produksi kue pia yang di hitung dalam satuan Rp.
4. Tenaga kerja ialah tenaga yang digunakan dalam proses produksi atau pengolahan biji kacang ijo menjadi kue pia.
5. Produsen ialah industri rumah tangga karya "An-Nur" yang menghasilkan produk kue pia untuk di pasarkan.
6. Responden ialah Pimpinan Industri An-Nur dan tiga orang karyawan yang

digunakan dalam pembuatan proposal penelitian kue pia.

7. Faktor konversi menunjukkan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku kue pia.
8. Nilai output menunjukkan adanya nilai produk kue pia yang dihasilkan dari satu satuan input yang digunakan.
9. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung dalam proses produksi kue pia.
10. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan presentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah kacang ijo menjadi kue pia.
11. Pendapatan ialah hasil yang di terima oleh Industri Rumah Tangga An-Nur setelah di kurangi biaya dalam proses prokduksi (Rp).
12. Keuntungan ialah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam satuan Rp/bulan.

13. Tingkat keuntungan terhadap nilai output menunjukkan presentase keuntungan terhadap nilai tambah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Pendirian Industri Rumah Tangga “AN-NUR”. Industri Rumah Tangga “AN-NUR” berdiri pada Tahun 1993 di bawah pimpinan Ibu Nur Jannah. Industri Rumah Tangga “AN-NUR” merupakan usaha keluarga yang turun temurun, serta merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang agroindustri di Kota Palu. Agroindustri ini mengolah produk primer menjadi produk sekunder yakni mengolah kacang ijo menjadi kue pia. Industri rumah tangga “AN-NUR” ini pada awal berdirinya terletak di bagian Barat Kota Palu tepatnya di Btn Palupi blok II No.12 Kota Palu, Sulawesi Tengah.

Berbekal pengalaman dan kemampuan yang dimiliki dalam membuat kue pia dan keinginan untuk memperoleh keuntungan, dari usaha guna memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga. Hal ini memotivasi Ibu Nur Janah untuk membuka industri rumah tangga kue pia karya AN-NUR sendiri. Pada awalnya berdiri industri rumah tangga “AN-NUR” menggunakan modal awal sebesar Rp.10.000.000,-. Modal tersebut merupakan modal pribadi milik Ibu Nur Janah. Industri ini pada awalnya hanya memiliki tenaga kerja yang berasal dari keluarga sendiri.

Pada tahap permulaan segala kegiatan yang dilakukan dalam industri rumah tangga “AN-NUR” dilakukan secara kecil-kecilan karena masih dalam tahap pengenalan. Setelah beberapa bulan produksi yang dihasilkan dapat menunjukkan adanya keuntungan yang diperoleh, serta diterimanya produk di pasaran sehingga produksi pun terus berkembang hingga sekarang.

Pengawasan Produk

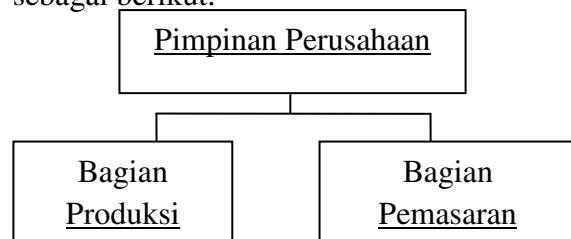
Pengawasan produksi merupakan hal yang penting untuk dilaksanakan dalam pengembangan Industri Kue Pia Karya “AN-NUR”, produksi yang dihasilkan telah diuji ke halal lannya. Hal ini menunjukkan bahwa produk Kue Pia “AN-NUR” aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat selaku konsumen serta terdaftar di Departemen Kesehatan yakni DEP.KES.SP. NO 115/19.02/8/1993. Bentuk pengawasan produksi yang lain seperti perhatian industri terhadap bentuk fisik kemasan produk selalu di sesuaikan dengan selera dan kebutuhan konsumen.

Struktur Organisasi

Struktur organisasi didefinisikan sebagai proses kegiatan penyusunan pembuatan struktur organisasi sesuai dengan tujuan-tujuan, sumber-sumber, dan lingkungannya. Dengan demikian hasil pengorganisasian dapat dibentuk dengan struktur organisasi dengan tujuan untuk mengetahui tenaga kerja yang sesuai pada bidangnya (Vivit, 2010).

Struktur organisai Industri Kue Pia Karya “AN-NUR” memiliki sistem pengorganisasian yang merupakan suatu syarat mutlak bagi suatu perusahaan untuk mencapai tujuan yang direncanakan. Proses pengorganisasian akan menghasilkan struktur kerja (struktur organisasi) yang mengefektifkan kegiatan seluruh pekerja yang terlibat dalam perusahaan, jenis-jenis pekerjaan, dan segala sumber daya yang dimiliki perusahaan.

Struktur Organisasi Industri Rumah Tangga Kue Pia Karya “AN-NUR” adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Struktur Organisasi Industri Kue Pia Karya “AN-NUR”.

Gambar 2 menunjukkan bahwa terdapat pembagian kerja yang jelas di dalam Industri Kue Pia Karya “AN-NUR” yaitu:

1. Pimpinan bertanggung jawab langsung terhadap jalannya operasional perusahaan secara keseluruhan. Terlihat bahwa pimpinan industri rumah tangga juga berperan langsung dalam kegiatan produksi yakni bagian pemasaran, sehingga pimpinan tidak hanya bertugas mengawasi akan tetapi turut menjadi pekerja dalam kegiatan produksi kue pia tersebut. Pimpinan di Industri Rumah Tangga “AN-NUR” yaitu Ibu Nur Jannah.
2. Bagian produksi menangani pembuatan kue pia secara keseluruhan dari awal hingga akhir proses produksi sampai pada proses pengemasan. Karyawan pada bagian produksi terdiri dari 3 orang yaitu Meli, Ira, Ela,
3. Bagian pemasaran bertugas mengetahui keadaan pasar, permintaan akan produk, mengecek serta mengantarkan produk kue pia tersebut ke tempat-tempat penjualan. Pemasaran kue pia ini ditangani langsung oleh Ibu Nur Jannah dan Pak Anwar Suami Ibu, ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pemasaran kue pia pada Industri yang beliau dirikan.

Biaya Total Produksi Kue Pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu per Bulan, 2015. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan pada Industri Rumah Tangga “AN-NUR”, yaitu penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi kue Pia pada Industri Rumah Tangga “AN-NUR” tersaji pada Tabel 7.

Tabel 7 Total Biaya Produksi Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR”Perbulannya, 2015

| No | Jenis Biaya | Nilai (Rp/Bulan) |
|----|----------------|------------------|
| 1 | Biaya Tetap | 2.295.719 |
| 2 | Biaya Variabel | 15.224.000 |

| Jumlah | 17.519.719 |
|--------|------------|
|--------|------------|

Sumber : Data Primer Setelah Diolah,2015

Tabel 7 menunjukkan total biaya produksi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” sebesar Rp 17.519.719 yang dikeluarkan setiap bulannya dimana biaya tetap ditambah biaya variabel.

Pendapatan Produksi Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” Perbulan 2015. Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk dan/atau jasa kepada pelanggan. Pendapatan atau laba merupakan selisih antara penghasilan penjualan di atas semua biaya dalam periode tertentu. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara *total revenue* (TR) dengan *total cost* (TC). Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang akan dicapai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, pendapatan produksi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” yaitu sebesar Rp 4.080.281 dimana total penerimaan sebesar 21.600.000 dikurangi dengan total biaya yang sebesar 17.519.719.

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu. Nilai Tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Kegiatan subsistem pengolahan alat analisis yang sering digunakan adalah alat analisis nilai tambah.

Hayami Dkk (1987) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditi yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung.

Kegiatan subsistem pengolahan alat analisis yang sering digunakan adalah alat analisis nilai tambah.

Ali (2011) Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai yang tinggi, sehingga

Tabel 8 Perhitungan Nilai Tambah Produksi Kue Pia Pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu Menggunakan Metode Hayami.

| No | Variabel | Nilai |
|--------------------------|--|-----------|
| Output, Input, dan Harga | | |
| 1 | Output yang di hasilkan (Kg/hari) | 60 |
| 2 | Bahan Baku Yang digunakan (Kg/hari) | 16,67 |
| 3 | Tenaga Kerja (jam/hari) | 30 |
| 4 | Faktor Konversi (1/2) | 3,5 |
| 5 | Koefisien tenaga kerja (3/2) | 1,8 |
| 6 | Harga output (Rp/Kg) | 30.000 |
| 7 | Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam) | 37.500 |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku) | 22.500 |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/Kg output) | 6.408,33 |
| 10 | Nilai output (4x6) (Rp) | 105.000 |
| 11 | a.Nilai tambah (10-9-8) (Rp) | 76.091,67 |
| | b.Rasio nilai tambah $[(11a/10) \times (100\%)]$ | 72% |
| 12 | a.Imbalan Tenaga Kerja (5 x 7) (Rp) | 67.411,50 |
| | b.Bagian tenag kerja $[(12a/11a) \times 100\%]$ | 85,35% |
| 13 | a.keuntungan (11a-12a) (Rp) | 11.583,57 |
| | b.Tingkat keuntungan $[(13a/11a) \times 100\%]$ | 14,65% |

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2015

Tabel 8 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi kue pia dalam 1 kali produksi dan banyaknya produk olahan dalam satu kilogram kacang ijo. Output yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga “AN-NUR” dalam 1 kali proses produksi sebesar 60 Kg kue pia dengan menggunakan 16,67 Kg kacang ijo. Harga jual kue pia dalam 1 Kg sebesar Rp 30.000.

Input lain atau bahan penolong yang digunakan dalam satu bulan proses produksi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” yaitu terdiri atas tepung kanji 500 Kg dengan harga Rp 3.500/Kg, minyak goreng 250 Kg dengan harga sebesar Rp 10.000/Kg, gula pasir 28 Kg dengan harga beli sebesar Rp 13.000/Kg, Jumlah bahan penolong produksi kacang telur sebesar Rp 4.614.000

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan (input). Nilai faktor konversi

memperoleh nilai tambah yang dipengaruhi oleh tekhnologi yang digunakan dalam proses pengolahan. Perhitungan nilai tambah produksi kue Pia pada Industri Rumah Tangga Karya “AN-NUR” di Kota Palu tersaji pada Tabel 8.

pada Industri Rumah Tangga “AN-NUR” yaitu sebesar 3,5 Kg diperoleh dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 60 Kg kue Pia dengan input yang digunakan sebesar 16,67 Kg kacang ijo dalam satu kali proses produksi.

Satu kali proses produksi kue pia, industri ini memperkerjakan tenaga kerja sebanyak 3 orang dengan waktu yang digunakan sebanyak 10 jam, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp 37.500 / jam.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input (Hayami, dkk. 1987). Koefisien tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga “AN-NUR” diperoleh dari pembagian antara jam tenaga kerja

sebanyak 10 jam dengan bahan baku (input) yang digunakan sebanyak 16,67 Kg kacang ijo, jadi koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 1,8

Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan kue pia ada 2 yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong (input lain). Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong yang digunakan sebesar Rp 4.614.000 dengan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 720 Kg/bulan, sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp 6.408,33/Kg

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan (output). Faktor konversi sebesar 3,5 dikalikan dengan harga jual kue pia sebesar Rp 30.000/Kg, sehingga besar nilai output yang dihasilkan dari tiap kilogram kacang ijo sebesar Rp 105.000

Nilai tambah merupakan selisih antara output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga "An-Nur" sebesar Rp 76.091,67/Kg. Rasio nilai tambah merupakan presentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada Industri Rumah Tangga "AN-NUR" yaitu sebesar 72%, sehingga hasil dari rasio nilai tambah terhadap produk sebesar 72%, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk kue pia akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 72.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kue pia sebesar Rp 67.411,50. Bagian tenaga kerja diperoleh dari presentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada Industri Rumah Tangga "AN-NUR" diperoleh nilai sebesar 85,35 %.

Keuntungan industri merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan. Keuntungan yang diperoleh dari Industri Rumah Tangga Kue Pia Karya "AN-NUR" sebesar 11.583,57 Tingkat

keuntungan diperoleh dari selisih antara nilai keuntungan dengan nilai tambah dan dikalikan 100%, maka tingkat keuntungan yang diperoleh pada Industri Rumah Tangga Karya "AN-NUR" yaitu sebesar 14,65 %.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis maka dapat ditarik suatu kesimpulan sebagai berikut:

Produksi kue pia pada Industri Rumah Tangga Karya "An-Nur" dilakukan 12 kali proses produksi dalam satu bulan, dengan menggunakan 200 Kg kacang ijo dan menghasilkan 720 Kg kue pia dimana satu kali proses produksi menggunakan 16,67 Kg kacang ijo dan menghasilkan 60 Kg kue pia. Nilai tambah produksi kue pia dipengaruhi oleh besarnya nilai output, nilai sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang terjadi pada Industri Rumah Tangga Karya "An-Nur" adalah sebesar Rp 76.091,67

Saran

Untuk memperoleh nilai tambah yang lebih tinggi dan keuntungan yang besar, sebaiknya Industri Rumah Tangga Karya "An-Nur" harus lebih memperhatikan biaya produksi yang dikeluarkan, terutama berkaitan dengan bahan baku yang digunakan. Peran pemerintah daerah juga diperlukan untuk penetapan harga bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, 2000, *Meningkatkan Produksi Kacang Ijo di Lahan Sawah dan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Arsyad, 2001, *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT Raja Grafindo, Jakarta.
- Arsyad, dan Gindarsyah, 2001, *Bimbingan Praktis Pertanian Tanaman Pangan*, PD Mahkota Jakarta.
- Ali, D, et, all. 2011. Peran Pedagang Kacang Ijo Dalam Peningkatan Efisiensi Pasar di Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 8 (1) : 16 : 23

- Firdaus, 2010, Penentuan Produk Unggulan Kacang Hijau Sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Pendapatan Industri Kecil Menengah. *Jurnal MP1*, 2 (1): 58-69.
- Hayami, Y, Kawagoe T.Morooka Y, Siregar M.1987 *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A sunda Village* , CPGRT. Bogor
- Prabusetiawan,2009,<http://prabusetiawan.blogspot.com/2009/06/pengertianindustri.html> diakses pada hari kamis 13/10/2012 pada pukul 15.21 WIB
- Rayianto,2007, *Manajemen Produksi*,BPEF, Yogyakarta.
- Suciaty, 2004 *Analisis Nilai Tambah Produksi Kacang Hijau di Desa Pabuaran Lor Kecamatan Cileduk Kabupaten Cirebon*. *Jurnal Universitas Cirebon*. 10 (16) 48-53.
- Vivit, 2010 *Pengertian Pengorganisasian* [http : // vivitardyyansah. Blogspot.Com 2010/12/ Pergertian-Pengorganisasian.html](http://vivitardyyansah.blogspot.com/2010/12/Pengertian-Pengorganisasian.html) di akses pada hari rabu 3 februari 2011.