

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KECAP**  
(Studi Kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda  
Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran)

Oleh:

<sup>1</sup>Nurul Fitry, <sup>2</sup>Dedi Herdiansah, <sup>3</sup>Tito Hardiyanto

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Galuh

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran

<sup>3</sup>Dosen Fakultas Pertanian Universitas Galuh

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) besarnya biaya yang dikeluarkan pada agroindustri kecap “Cap Jago” di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi, (2) besarnya penerimaan dan pendapatan yang diterima agroindustri kecap “Cap Jago” di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi, (3) besarnya nilai tambah agroindustri kecap “Cap Jago” di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi.

Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Data yang dipergunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dan kuesioner, sedangkan data sekunder diperoleh melalui studi pustaka, dinas dan instansi terkait. Jumlah responden sebanyak 1 responden yang diperoleh secara *purposive sampling*. Analisis yang digunakan adalah biaya, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa:

1. Biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 17.611.885,19.
2. Penerimaan diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 24.000.000,00. Sedangkan pendapatan yang diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” sebesar Rp 6.388.114,81 per satu kali proses produksi.
3. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran yaitu sebesar Rp 199.923,28 per kilogram dengan total produksi kecap sebanyak 1.000 liter dalam satu kali proses produksi.

**Kata Kunci:** Kabupaten Pangandaran, kecap, nilai tambah

**PENDAHULUAN**

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai pasok dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah pada setiap anggota rantai pasok berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan oleh setiap anggota rantai pasok tersebut (Marimin dan Maghfiroh, 2010).

Komoditas sektor pertanian yang bersifat *perishabel* (mudah rusak) dan *bulky* (kamba) memerlukan penanganan atau perlakuan yang tepat, sehingga produk pertanian tersebut siap dikonsumsi oleh konsumen. Perlakuan tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga

produk komoditas pertanian menjadi tinggi (Marimin dan Maghfiroh, 2010).

Di Indonesia, hampir seluruh komoditas hasil pertanian dapat diolah, salah satunya adalah kedelai. Kedelai merupakan salah satu komoditas pangan utama disamping padi dan jagung. Kedelai telah dikenal sebagai bahan pangan yang biasa diolah menjadi tempe, tahu, tauco, kecap, kembang tahu dan susu kedelai (Muchtadi, 2009). Kecap merupakan hasil olahan kedelai yang banyak digunakan di Indonesia sebagai bumbu penyedap masakan, sehingga produk ini selain mampu melezatkan suatu masakan juga memberikan kontribusi yang nyata dalam memenuhi kebutuhan gizi sebagian besar penduduk Indonesia.

Salah satu agroindustri kecap di Kabupaten Pangandaran adalah agroindustri kecap Cap Jago yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran.

Agroindustri kecap Cap Jago sudah berjalan selama 63 tahun. Agroindustri kecap cap jago berdiri dari tahun 1952 dan sekarang usaha ini diteruskan oleh Bapak Haerudin, A.Ma sebagai generasi kedua. Agroindustri ini bisa bertahan dari persaingan industri-industri lain selama lebih dari setengah abad, karena selain telah mempunyai segmentasi pasar tersendiri, agroindustri kecap cap jago juga masih tetap menjaga kualitas dari kecap tersebut.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan penulis tertarik untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan, besarnya penerimaan dan pendapatan serta nilai tambah pada agroindustri kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus menurut Nazir (2011).

### Operasionalisasi Variabel

1. Satu kali proses produksi adalah dimulai dari penyiapan dan pengolahan bahan baku sampai menjadi kecap yang siap untuk dipasarkan yang berlangsung selama 15 hari.
2. Biaya produksi adalah seluruh biaya yang digunakan untuk memproduksi kecap yang dianalisis selama satu kali proses produksi, dinyatakan dengan rupiah (Rp) terdiri dari: (I) biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi dan tidak habis dalam satu kali proses produksi, yang meliputi: sewa tanah, nilai penyusutan alat dan bangunan, biaya perijinan dan biaya bunga modal tetap, (II) biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tergantung pada besar kecilnya volume produksi, dan sifatnya habis dalam satu kali proses produksi, yang meliputi: biaya sarana produksi, transportasi, tenaga kerja dan bunga modal variabel.
3. Penerimaan merupakan jumlah total produksi dikalikan dengan harga jual per satu satuan produksi (liter), dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi (Rp/proses produksi).
4. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi total yang dikeluarkan dan dinilai dalam satuan rupiah per proses produksi (Rp/proses produksi).

5. Hasil produksi adalah seluruh produksi kecap dalam satu kali proses produksi, yang diukur dalam satuan liter.
6. Harga *output* adalah harga jual kecap pada saat penelitian, diukur dalam satuan rupiah per liter (Rp/liter).
7. Harga *input* adalah harga bahan baku utama (kedelai) pada saat penelitian, diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
8. Faktor konversi merupakan perbandingan antara output dengan input bahan baku yang digunakan per proses produksi.
9. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram bahan baku (HOK/kg bahan baku).
10. Sumbangan *input* lain, biaya sarana produksi yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, dinyatakan dalam rupiah per kilogram bahan baku (Rp/kg bahan baku).
11. Nilai *output*, yaitu nilai yang dihasilkan dari perkalian antara nilai konversi dengan harga *output*, dinyatakan dalam rupiah per liter (Rp/liter).
12. Nilai tambah adalah selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain dinyatakan dalam rupiah per kilogram bahan baku (Rp/kg bahan baku).
13. Rasio nilai tambah, yaitu persentase nilai tambah dari nilai *output*, dinyatakan dalam persen (%).
14. Imbalan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
15. Biaya tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah dihitung dalam satuan persen.
16. Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
17. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai tambah dihitung dalam satuan persen.
18. Marjin adalah nilai *output* dikurangi harga bahan baku dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
19. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen.
20. Marjin sumbangan *input* lain adalah persentase sumbangan *input* lain terhadap marjin dalam satuan persen.

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KECAP**  
(Studi Kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi  
Kabupaten Pangandaran)  
**NURUL FITRY, DEDI HERDIANSAH, TITO HARDIYANTO**

21. Marjin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin dalam satuan persen.

**Teknik Pengumpulan Data**

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh oleh peneliti dengan instrument melalui hasil wawancara dan kuesioner. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari Dinas Pariwisata Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UMKM Kabupaten Pangandaran, serta Dinas/Instansi terkait yang meliputi pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” dan Desa Cibenda Kecamatan Parigi.

**Teknik Penarikan Sampel**

Teknik penarikan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), yaitu dengan memilih unit usaha yang mempunyai produktivitas paling besar diantara unit usaha lain yang sejenis. Menurut Sugiyono (2013) *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Dengan demikian unit usaha yang terpilih untuk

dijadikan sampel adalah agroindustri kecap “Cap Jago” di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran.

**Rancangan Analisis Data**

- Biaya total menurut Suratiyah (2006):  
 **$TC = TFC + TVC$**   
Keterangan,  
TC : *Total Cost* (Biaya Total)  
TFC : *Total Fixed Cost* (biaya tetap total)  
TVC : *Total Variable Cost* (biaya variabel total)
- Penerimaan menurut Suratiyah (2006):  
 **$TR = Py \cdot Y$**   
Keterangan,  
TR : Total penerimaan (Rp)  
Py : Harga produk (Rp)  
Y : Jumlah produksi (Rp)
- Pendapatan menurut Suratiyah (2006):  
 **$\Pi = TR - TC$**   
Keterangan,  
 $\Pi$  : Keuntungan (Rp)  
TR : Total penerimaan (Rp)  
TC : Total biaya (Rp)
- Nilai Tambah

**Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah**

| No                                      | Variabel                               | Nilai                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------|
| <b>Output, Input dan harga</b>          |                                        |                            |
| 1.                                      | Hasil produksi (liter/proses produksi) | (1)                        |
| 2.                                      | Bahan baku (kg/proses produksi)        | (2)                        |
| 3.                                      | Tenaga kerja (HOK)                     | (3)                        |
| 4.                                      | Faktor konversi                        | (4) = (1) / (2)            |
| 5.                                      | Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)        | (5) = (3) / (2)            |
| 6.                                      | Harga <i>output</i> (Rp/liter)         | (6)                        |
| 7.                                      | Upah rata-rata (Rp/HOK)                | (7)                        |
| <b>Pendapatan dan Keuntungan</b>        |                                        |                            |
| 8.                                      | Harga bahan baku (Rp/kg)               | (8)                        |
| 9.                                      | Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)    | (9)                        |
| 10.                                     | Nilai <i>output</i> (Rp/liter)         | (10) = (4) x (6)           |
| 11.                                     | a. Nilai tambah (Rp/kg)                | (11a) = (10) – (9) – (8)   |
|                                         | b. Rasio nilai tambah (%)              | (11b) = (11a / 10) x 100   |
| 12.                                     | a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)        | (12a) = (5) x (7)          |
|                                         | b. Bagian tenaga kerja (%)             | (12b) = (12a / 11a) x 100  |
| 13.                                     | a. Keuntungan (Rp/kg)                  | (13a) = 11a – 12a          |
|                                         | b. Tingkat keuntungan (%)              | (13b) = (13a / 11a) x 100  |
| <b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b> |                                        |                            |
| 14.                                     | Marjin (Rp/kg)                         | (14) = (10) – (8)          |
|                                         | a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)         | (14a) = (12a) / (14) x 100 |
|                                         | b. Sumbangan Input Lain (%)            | (14b) = (9) / (14) x 100   |
|                                         | c. Keuntungan (%)                      | (14c) = (13a) / (14) x 100 |

Sumber: Hayami *dalam* Marimin dan Maghfiroh (2010)

**Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada Agroindustri Kecap Cap Jago di Desa

Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran pada bulan Maret sampai Juli 2016.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Kedadaan Umum Agroindustri Kecap Cap Jago

#### 1. Sejarah Agroindustri Kecap Cap Jago

Agroindustri ini merupakan agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan biji kedelai hitam. Pada mulanya agroindustri ini berskala kecil yang masih diproduksi di rumahnya sendiri dan menjualnya dengan cara berkiling menggunakan sepeda tua. Karena kesabaran dan keuletan Bapak KH. Ahmad Zahidi inilah, kecap “Cap Jago” yang ia buat semakin berkembang.

Pada tahun 1965, atas permintaan konsumen yang semakin bertambah dan meluas, maka didirikanlah bangunan untuk segala aktifitas guna meningkatkan produksi Kecap “Cap Jago” untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen-konsumennya.

Kemudian pada tahun 2000, pendiri dan pelopor kecap “Cap Jago” wafat dan meninggalkan seorang istri dan 6 orang anak. Selepas wafatnya Bapak KH. Ahmad Zahidi, agroindustri tersebut diteruskan oleh istrinya yang juga gigih, sabar dan ulet dalam mengembangkan usaha suaminya. Dan pada tahun 2009, Mamah Onah Yohanah pun wafat. Pada tahun tersebut, dilakukanlah musyawarah untuk memilih generasi keturunan KH. Ahmad Zahidi dan Mamah Onah yang akan meneruskan usaha keluarga dan Haerudin, A.Ma sebagai putera ketiganya diberi amanah untuk meneruskannya.

#### 2. Ketersediaan Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu usaha untuk bisa berproduksi dalam jangka waktu yang relatif lama. Agroindustri ini membeli bahan baku kedelai dari pemasok yang berada di daerah Kalipucang dan Padaherang dengan harga Rp 18.000,- per kilogram. Pengusaha mengambil sendiri bahan baku ke pemasok apabila sedang melakukan pendistribusian barang ke daerah tersebut.

#### 3. Proses Produksi

Proses pembuatan kecap “Cap Jago” yang diproduksi menggunakan resep alami dari sang ahli yang menjadikan rasa lebih alami, bergizi, bermutu dan berkualitas tinggi, yang diuraikan sebagai berikut:

- Siapkan bahan fermentasi kedelai yaitu berupa air rebusan garam sebanyak 440 liter yang telah difermentasi selama 10 hari.

- Kemudian siapkan kedelai hitam sebanyak 50 kilogram, lalu cuci dan rebus selama  $\pm$  360 menit.
- Setelah itu lakukan penjemuran di bawah sinar matahari sampai kadar air pada kedelai berkurang (*eumbeul-eumbeul*) lalu fermentasikan kedelai dengan air rebusan garam (yang sebelumnya sudah disiapkan) selama 3x24 jam.
- Selanjutnya keringkan kembali kedelai di bawah sinar matahari sampai benar-benar kering. Kemudian difermentasikan kembali dengan campuran air rebusan garam.
- Tahap selanjutnya yaitu mengolah gula merah sebanyak 1.000 kilogram yang dicampur dengan air fermentasi kedelai sebanyak 420 liter di atas suhu 300 derajat celcius selama 120 menit.
- Jumlah air fermentasi kedelai tersebut telah mengalami penyusutan sebesar 20 liter karena terserap oleh biji kedelai..
- Setelah itu saring olahan gula merah. Olahan gula merah yang sudah tersaring tersebut kemudian diolah kembali dengan suhu di atas 300 derajat celcius selama 120 menit dengan dicampur rempah-rempah untuk menjadikan kecap yang kental dan manis.
- Kecap yang telah diolah kemudian didinginkan selama 1x24 jam. Setelah itu lakukan pengisian kecap ke dalam botol kaca dengan ukuran 625 mililiter, lalu berikan label kemasan beserta segel dan kecap pun siap untuk didistribusikan.

#### 4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada agroindustri kecap “Cap Jago” ini berasal dari dalam dan luar daerah yang mempunyai peran penting dalam kegiatan usaha pengolahan ini karena hampir keseluruhan proses pengolahan membutuhkan tenaga kerja manusia. Terdapat 9 orang tenaga kerja yang bekerja sesuai dengan tugas dan tahapan proses pengolahan kedelai menjadi kecap. 2 orang bekerja dalam proses pengolahan, 4 orang dalam proses pencucian botol, 2 orang dalam proses pengemasan (pengisian kecap kedalam botol) dan 1 orang dalam proses pemberian label kemasan.

### Analisis Usahatani Kedelai

#### 1. Biaya Total

Biaya yang dikeluarkan dalam agroindustri kecap “Cap Jago” terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, seperti yang dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KECAP**  
(Studi Kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi  
Kabupaten Pangandaran)  
**NURUL FITRY, DEDI HERDIANSAH, TITO HARDIYANTO**

**Tabel 2. Biaya Total pada Agroindustri Kecap Cap Jago di Desa Cibenda dalam Satu Kali Proses Produksi**

| No.           | Jenis biaya            | Besarnya (Rp)        | Presentase (%) |
|---------------|------------------------|----------------------|----------------|
| <b>1.</b>     | <b>Biaya Tetap</b>     | <b>1.858.049,27</b>  | <b>10,56</b>   |
|               | - Sewa Tanah           | 476.190,48           | 2,71           |
|               | - Nilai Penyusutan     | 1.315.596,37         | 7,48           |
|               | - Izin Usaha           | 58.333,33            | 0,33           |
|               | - Bunga Modal Tetap    | 7.929,09             | 0,04           |
| <b>2.</b>     | <b>Biaya Variabel</b>  | <b>15.753.835,92</b> | <b>89,44</b>   |
|               | - Kedelai              | 900.000,00           | 5,11           |
|               | - Gula Kelapa          | 11.000.000,00        | 62,45          |
|               | - Garam                | 42.000,00            | 0,24           |
|               | - Penyedap Rasa        | 15.000,00            | 0,09           |
|               | - Botol Kaca           | 1.280.000,00         | 7,27           |
|               | - Label                | 240.000,00           | 1,36           |
|               | - Segel                | 14.850,00            | 0,08           |
|               | - Tutup Botol          | 240.000,00           | 1,36           |
|               | - Kayu Bakar           | 25.000,00            | 0,14           |
|               | - Gas 3 kg             | 4.200,00             | 0,02           |
|               | - Listrik              | 25.557,60            | 0,15           |
|               | - Transportasi         | 150.000,00           | 0,85           |
|               | - Tenaga Kerja         | 1.750.000,00         | 9,94           |
|               | - Bunga Modal Variabel | 67.228,32            | 0,38           |
| <b>Jumlah</b> |                        | <b>17.611.885,19</b> | <b>100,00</b>  |

Tabel 2 menunjukkan bahwa besarnya biaya yang dikeluarkan agroindustri kecap “Cap Jago” dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 17.611.885,19 dengan jumlah biaya tetap sebesar Rp 1.858.049,27 atau sekitar 10,56 persen dari biaya total dan besarnya biaya variabel sebesar Rp 15.753.835,92 atau sekitar 89,44 persen dari biaya total.

## 2. Penerimaan

Berdasarkan data yang diperoleh, agroindustri kecap “Cap Jago” memproduksi kecap dalam satu kali proses produksi

sebanyak 1.000 liter dengan harga jual sebesar Rp 24.000,- per liter, sehingga besarnya penerimaan yang diperoleh perusahaan agroindustri kecap “Cap Jago” adalah sebesar Rp 24.000.000,-.

## 3. Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya produksi. Pendapatan yang diperoleh agroindustri kecap “Cap Jago” dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

**Tabel 3. Biaya Total, Penerimaan dan Pendapatan pada Agroindustri Kecap Cap Jago Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran per Satu Kali Proses Produksi**

| No.       | Keterangan                | Jumlah               |
|-----------|---------------------------|----------------------|
| <b>1.</b> | <b>Biaya Total</b>        | <b>17.611.885,19</b> |
|           | - Biaya Tetap (Rp)        | 1.858.049,27         |
|           | - Biaya Variabel (Rp)     | 15.753.835,92        |
| <b>2.</b> | <b>Penerimaan</b>         | <b>24.000.000,00</b> |
|           | - Volume Produksi (liter) | 1.000                |
|           | - Harga Jual (Rp/liter)   | 24.000,00            |
| <b>3.</b> | <b>Pendapatan</b>         | <b>6.388.114,81</b>  |

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa penerimaan yang diperoleh agroindustri kecap “Cap Jago” sebesar Rp 24.000.000,00 dengan biaya produksi yang dikeluarkan

sebesar Rp 17.611.885,19 akan memperoleh pendapatan sebesar Rp 6.388.114,81 dalam satu kali proses produksi.

#### 4. Nilai Tambah

Pengolahan produk pertanian dimaksudkan untuk meningkatkan pendapatan dan nilai tambah dari produk tersebut. Hasil analisis nilai tambah kedelai menjadi kecap

pada agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kecap “Cap Jago”**

| No                                      | Variabel                                       | Nilai      |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| <b>Output, Input dan harga</b>          |                                                |            |
| 1.                                      | Hasil produksi (liter/proses produksi)         | 1.000      |
| 2.                                      | Bahan baku (Kg/proses produksi)                | 50         |
| 3.                                      | Tenaga kerja (HOK)                             | 2,25       |
| 4.                                      | Faktor konversi                                | 20         |
| 5.                                      | Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)                | 0,05       |
| 6.                                      | Harga <i>output</i> (Rp/liter)                 | 24.000,00  |
| 7.                                      | Upah rata-rata (Rp/HOK)                        | 777.777,78 |
| <b>Pendapatan dan Keuntungan</b>        |                                                |            |
| 8.                                      | Harga bahan baku (Rp/Kg)                       | 18.000,00  |
| 9.                                      | Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/Kg bahan baku) | 262.076,72 |
| 10.                                     | Nilai <i>output</i> (Rp/liter)                 | 480.000,00 |
| 11.                                     | a. Nilai tambah (Rp/Kg)                        | 199.923,28 |
|                                         | b. Rasio nilai tambah (%)                      | 41,65      |
| 12.                                     | a. Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)                | 35.000,00  |
|                                         | b. Bagian tenaga kerja (%)                     | 17,51      |
| 13.                                     | a. Keuntungan (Rp/Kg)                          | 164.923,28 |
|                                         | b. Tingkat keuntungan (%)                      | 82,49      |
| <b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b> |                                                |            |
| 14.                                     | Marjin (Rp/Kg)                                 | 462.000,00 |
|                                         | a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)                 | 7,58       |
|                                         | b. Sumbangan Input Lain (%)                    | 56,73      |
|                                         | c. Keuntungan (%)                              | 35,70      |

Dari Tabel 4 diketahui bahwa bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi sebanyak 50 kilogram biji kedelai hitam. Dari bahan baku tersebut akan diperoleh faktor konversi senilai 20. Hal ini berarti bahwa setiap 1 kilogram kedelai akan menghasilkan 20 liter kecap. Jumlah *output* yang dihasilkan dari 50 kilogram kedelai adalah 1.000 liter kecap, dimana harga *output* per liter adalah sebesar Rp 24.000,00.

Nilai *output* yang dicapai pada pengolahan kecap adalah Rp 480.000,00 per kilogram. Nilai ini merupakan hasil perkalian antara faktor konversi bahan baku menjadi produk dengan nilai produk yang dihasilkan, sehingga dapat digunakan untuk mengetahui penerimaan kotor yang dihasilkan dari pengolahan setiap satu kilogram bahan baku utama. Nilai *output* ini dialokasikan untuk bahan baku sebesar Rp 18.000,00 per kilogram dan sumbangan input lain sebesar Rp 262.076,72 per kilogram. Nilai sumbangan

input lain yang terdiri atas biaya bahan baku penolong dan pembebanan biaya pada sumbangan input.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi kecap adalah sebesar Rp 199.923,28 untuk setiap satu kilogram kedelai, merupakan selisih antara nilai *output* dengan bahan baku dan sumbangan input lain. Sedangkan rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 41,65 persen menunjukkan persentase nilai tambah terhadap nilai *output*, artinya setiap Rp 100,00 nilai *output* akan mendapatkan nilai tambah sebesar Rp 41,65. Nilai tambah yang dihasilkan merupakan nilai tambah kotor karena nilai tambah tersebut masih mengandung bagian untuk pendapatan tenaga kerja.

#### KESIMPULAN DAN SARAN

##### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KECAP**  
(Studi Kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi  
Kabupaten Pangandaran)  
**NURUL FITRY, DEDI HERDIANSAH, TITO HARDIYANTO**

1. Biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 17.611.885,19.
2. Penerimaan diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 24.000.000,00. Sedangkan pendapatan yang diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” sebesar Rp 6.388.114,81 per satu kali proses produksi.
3. Nilai tambah yang diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran yaitu sebesar Rp 199.923,28 per kilogram dengan total produksi kecap sebanyak 1.000 liter dalam satu kali proses produksi.

**Saran**

Berdasarkan hasil dari pembahasan serta dilihat dari kesimpulan, maka yang dapat disampaikan adalah usaha pengolahan kedelai menjadi kecap memberikan nilai tambah, maka usaha tersebut harus terus ditingkatkan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Marimin dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. PT Penerbit IPB Press. Bogor
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pengolahan Pangan Sumber Protein*. Alfabeta. Bandung
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Administrasi*. Alfabeta. Bandung
- Suratijah, K. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta

