

## **ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK PISANG DI UKM RIFA, KABUPATEN SUBANG**

**Laras Sirly Safitri<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Agrobisnis dan Rekayasa Pertanian, Universitas Subang

<sup>1</sup>Email: larasafitri@unsub.ac.id

### **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui proses pembuatan, biaya total, pendapatan usaha dan nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan keripik pisang di UKM RIFA. Metode yang digunakan adalah wawancara dengan produsen, sedangkan teknik penentuan responden yang digunakan adalah sensus. Penelitian dilakukan di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keripik pisang merupakan salah satu usaha yang potensial diusahakan di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. Usaha yang dilakukan untuk mengolah pisang menjadi keripik pisang melalui sarana produksi (Tahap pengemasan, Tahap perendaman, Tahap pengirisan, Tahap pencampuran bumbu, Tahap ditiriskan, Tahap penggorengan, Tahap pendinginan dan Tahap pengemasan). dan pemasaran usaha keripik pisang dilakukan dengan cara menjual hasil secara langsung dan tidak langsung dengan sistem titip jual. Biaya produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel adalah sebesar Rp 4.523.097/produksi, sedangkan penerimaan sebesar Rp 5.000.000/produksi. Pendapatan total usaha pembuatan keripik pisang dapat menjadi nilai tambah untuk UKM RIFA di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. Rata-rata nilai tambah hasil produksi usaha keripik pisang adalah sebesar Rp 1553,81 per kg bahan baku dan ratio rata-rata adalah 0,155 persen.

Kata Kunci: biaya produksi, penerimaan, pendapatan, nilai tambah

### **PENDAHULUAN**

Pisang salah satu komoditas unggulan Indonesia. Usaha tani buah pisang mampu memberikan keuntungan yang cukup besar dalam waktu yang relatif singkat (1-2 tahun). Produksi pisang memberikan kontribusi antara 40-45% terhadap produksi buah nasional maupun keragaman penggunaan seperti buah konsumsi segar, olahan bahan baku industri serta keragaman varietas yang memiliki kekayaan kurang lebih 300 varietas dengan 14 varietas ekonomi. Kabupaten Subang merupakan salah satu wilayah sentra produksi buah pisang dengan total produksi pada tahun 2007 mencapai 1.981.234 kw, dengan total keseluruhan di Jawa Barat mencapai 14.536.645 kw. (Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2007).

Pisang merupakan jenis buah yang tidak mengenal musim. Dengan kemampuan hidupnya yang tinggi dan perkembangbiakannya yang tergolong cepat menyebabkan ketersediaan buah pisang melimpah ruah dengan berbagai macam

jenis, seperti buah pisang ambon, kapas, tanduk, kepok dan pisang nangka. Pemanfaatan buah pisang saat ini masih sebatas dikonsumsi sebagai buah segar sehingga tidak dapat disimpan terlalu lama dan akhirnya membusuk.

Pengolahan pisang menjadi keripik aneka rasa, dapat meningkatkan nilai tambah buah pisang dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang tidak memerlukan teknologi yang tinggi dan modern oleh karena itu, industri ini dapat diterapkan pada industri skala kecil, industri rumah tangga dan industri menengah.

Kabupaten Subang merupakan salah satu sentra penghasil pisang di Jawa Barat, karena di tempat ini banyak sekali petani yang menanam pisang. Pisang bukanlah tanaman yang asing untuk penduduknya. Dari zaman dahulu, masyarakat Subang sudah mengenal pisang sebagai bahan aneka olahan yang dijadikan berbagai produk olahan.

Beberapa kendala yang dihadapi para petani pisang pada saat panen adalah produksi yang melimpah, sehingga harga pisang di pasar turun. Akhirnya petani pisang terpaksa menjual hasil panennya kepada tengkulak dengan harga yang relatif rendah, karena jika petani menjual ke pasar beban mereka akan bertambah dengan adanya biaya transportasi mengingat sentra produksi pisang berada relatif jauh dari pasar.

Oleh karena itu, para produsen mengolah pisang tersebut menjadi keripik pisang, selain untuk menghindari pembusukan pada saat panen raya juga untuk meningkatkan nilai jual pisang sehingga harganya lebih tinggi. Selain dijadikan keripik pisang ada beberapa alternatif pengolahan pisang yaitu direbus, dijadikan pisang goreng, sale, namun cara yang paling efektif adalah mengolahnya menjadi keripik pisang karena keripik memiliki ketahanan yang lama bila dibandingkan dengan produk olahan pisang lainnya.

Salah satu produsen pengolahan pisang di Kabupaten Subang adalah UKM RIFA yang terletak di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. UKM RIFA yang memproduksi keripik pisang rasa asin dengan bahan baku pisang nangka dengan kematangan 80% tidak terlalu tua dan juga tidak terlalu muda apabila terlalu tua akan terasa lembek dan sebaliknya apabila terlalu muda akan terasa sepet. Buah pisang nangka cocok diolah menjadi keripik dengan ciri warna kulit buah pisang nangka saat matang tetap hijau dengan rasa buahnya asam manis. berat pertandan antara 11-14 kg terdiri dari 6-8 sisir, dan tiap sisir terdiri dari 14-24 buah dan panjang buah 24-28 cm dengan diameter 3,5-4 cm. Adapun daerah pemasaran keripik pisang yaitu disekitar wilayah Subang dan sekitarnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung nilai tambah yang dapat dihasilkan dari usaha pengolahan pisang menjadi keripik pisang di UKM RIFA.

## METODE PENELITIAN

### Penentuan Lokasi dan Pengambilan Data

Penelitian ini merupakan studi kasus yang dilaksanakan di UKM RIFA Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. Lokasi tersebut dipilih secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa UKM RIFA adalah UKM yang potensial dan sangat produktif yang ada di Kabupaten Subang khususnya di Desa Padamulya.

Data yang dikumpulkan terdiri dari dua jenis yaitu data primer dan data sekunder, Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan produsen sebagai responden yang sedang melakukan proses produksi keripik pisang untuk diolah peneliti dengan alat bantu berupa kuisisioner yang telah disiapkan. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka dan informasi dari aparat desa serta instansi yang berhubungan dengan penelitian seperti Badan Pusat Statistika (BPS) dan Dinas Pertanian.

### Metode Analisis

Variabel-variabel yang menggambarkan pendapatan pengeluaran dan keuntungan usaha keripik pisang dilalukan dengan analisis deskriptif dengan penyajian tabulasi secara matematis. Sementara nilai tambah pisang setelah diolah menjadi keripik dianalisis dengan pendekatan sebagaimana tercantum pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Homeindustri Per Proses Produksi

No	Uraian	Notasi
I	Nilai Variabel untuk Pengukuran Nilai Tambah	
	1. Input bahan baku ( kg/proses produksi)	A
	2. Produk ( kg/proses produksi)	B
	3. Input tenaga kerja ( JKP/proses produksi)	C
	4. Harga Produk	D
	5. Upah rata-rata tenaga kerja	E
	6. Harga Input bahan baku	F
	7. Biaya diluar bahan baku per unit bahan baku (Rp/kg)	G
II	Besaran untuk Pengukur Nilai Tambah	
	1. Faktor konversi	$B/A=M$
	2. Koefisien tenaga kerja (HKP / kg)	$C/A=N$
	3. Nilai produk per unit (Rp/kg)	$MxD=K$
III	Analisis Nilai Tambah	
	11. Nilai Tambah :	
	- Dalam rupiah per kg bahan baku	$K-F-G=L$
	- Dalam persen (%)	$kg/K$
	12. Imbalan tenaga kerja	
	- Dalam rupiah / kg bahan baku	$NxE=P$
	-Dalam persen (%) dalam rupiah per proses produksi	$P/K$

13. Keuntungan pengusaha dalam satu kali proses produksi :	kg-P=R
- Dalam rupiah per kilogram	R/K
- Dalam persen (%)	

Sumber : Soeharjo 1989

Untuk mengetahui besaran nilai tambah per bulan, imbalan tenaga kerja per bulan serta pendapatan pengelola per bulan maka di gunakan rumus sebagai berikut :

1. Nilai Tambah Per Bulan =  

$$NT / KG \times IBB / PP \times FP / B$$
2. Imbalan Tenaga Kerja Per Bulan =  

$$ITK / KGP \times IBB / PP \times FP / B$$
3. Keuntungan Pengelola Per Bulan=  

$$KP / KGP \times IBB / PP \times FP / B$$

Ket :

- NT = Nilai Tambah  
 ITK = Imbalan Tenaga Kerja  
 KG = Kilogram  
 KGP = Kilogram Pisang  
 IBB = Input Bahan Baku  
 PP = Proses Produksi  
 PP = Proses Pengolahan  
 FP = Frekuensi Pengolahan  
 KP = Keuntungan Pengelola  
 B = Bulan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan Keripik Pisang yang memanfaatkan bahan baku pisang menghasilkan nilai tambah pada komoditas pisang. Selain itu, dapat memberikan keuntungan kepada pengelola dan tenaga kerja. Untuk menghitung nilai tambah ini menggunakan metode analisis hayami dengan menggunakan dasar perhitungan yang input per kilogram bahan baku selama satu kali produksi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Homeindustri Pengolahan Pisang Menjadi Keripik Pisang Per Proses Produksi.

No	Uraian	Notasi
I	Nilai Variabel untuk Pengukuran Nilai Tambah	500,00
	1. Input bahan baku input ( kg/proses produksi)	250,00
	2. Hasil Produksi ( kg/proses produksi)	10
	3. Input tenaga kerja ( HKP/proses produksi)	20.000,00
	4. Harga Produksi	30.000,00
	5. Upah rata-rata tenaga kerja	2.000,00
	6. Harga Input Bahan Baku	6446,19
	7. Biaya diluar bahan baku per unit bahan baku (Rp/kg)	
II	Besaran untuk Pengukur Nilai Tambah	
	8. Faktor konversi	0,5
	9. Koefisien tenaga kerja (JKP / kg)	0,02
	10. Nilai produk per unit (Rp/kg)	10.000,00
III	Analisis Nilai Tambah	
	11. Nilai Tambah :	
	- Dalam rupiah per kg bahan baku	1553,81
	- Dalam persen (%)	0,155
	12. Imbalan tenaga kerja	
	- Dalam rupiah / kg bahan baku	600,00
	-Dalam persen (%) dalam rupiah per proses produksi	0,06
	13. Keuntungan pengusaha dalam satu kali proses produksi :	953,81
	- Dalam rupiah per kilogram	0,095
	- Dalam persen (%)	

#### 1. Input Harga Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan keripik pisang adalah pisang nangka, UKM RIFA memerlukan bahan baku 500 kg pisang per proses produksi. jumlah input yang digunakan per kilogram pisang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah, Harga dan Biaya Bahan Baku Pengolahan Keripik Pisang

Frekuensi Produksi	Jumlah Bahan Baku Proses Produksi (kg)	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	Biaya
1	500,00	2000,00	1.000.000,00
9 (sebulan)	4500,00	2000,00	9.000.000,00
108 (setahun)	54000,00	2000,00	108.000.000,00

Tabel 3 tersebut menunjukkan jumlah bahan baku pisang yang per proses produksi adalah sebesar 500,00 kg dengan harga bahan baku Rp 2000,00 /kg maka biaya yang harus dikeluarkan Rp 1.000.000,00 per proses produksi, dengan kebutuhan bahan baku per bulan 4500,00 kg pisang dengan harga Rp 9.000.000,00 sedangkan kebutuhan bahan baku pisang per tahun 54000,00 kg dengan harga sebesar Rp 108.000.000,00.

2. Produksi Harga Keripik Pisang

Jumlah keripik pisang yang dihasilkan tergantung banyaknya bahan baku pisang yang digunakan, Semakin banyak bahan baku pisang yang digunakan maka akan semakin pula keripik pisang yang dihasilkan. Jumlah keripik pisang yang dihasilkan dan harga per kilogram keripik pisang di UKM RIFA dengan jumlah bahan baku pisang 500,00 kg setiap proses produksi maka menghasilkan output sebanyak 250,00 kg keripik pisang dengan harga setiap 1 kg keripik pisang sebesar Rp 20.000,00.

3. Input dan Upah Tenaga Kerja

Pada proses pengolahan keripik pisang tenaga kerja yang digunakan kebanyakan para pria masyarakat sekitar. upah tenaga kerja didasarkan pada banyaknya jam kerja dan kemampuan pengelola memberi upah pegawainya. Jumlah tenaga kerja dan upah yang diberikan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah, Upah dan Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Keripik Pisang

Frekuensi Produksi	JumlahTenagaKerjaProses (HKP/Proses Produksi)	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)
1	10	30.000,00	300.000,00
9 (sebulan)	90	30.000,00	2.700.000,00
108 (setahun)	1080	30.000,00	32.400.000,00

Tabel 4 tersebut dapat dilihat tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan keripik pisang sebanyak 10 orang tenaga kerja dengan upah sebesar Rp 30.000,00 setiap pekerja dan biaya yang harus dikeluarkan untuk upah tenaga kerja setiap kali proses produksi adalah sebesar Rp 300.000,00 sedangkan biaya yang harus dikeluarkan untuk upah tenaga kerja per bulan adalah sebesar Rp 2.700.000,00 dan upah yang harus dikeluarkan per tahun sebesar Rp 32.400.000,00.

4. Sumbangan input lain

Sumbangan input lain adalah biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Besar sumbangan input lain diperoleh dari penggunaan biaya total, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dibagi volume input produksi. Berdasarkan analisis pengolahan pisang di UKM RIFA yaitu sebesar Rp 6446,19 per proses produksi.

5. Faktor konversi

Nilai konversi keripik pisang merupakan perbandingan antara hasil produksi dan bahan baku pisang. Faktor konversi pada homeindustri pengolahan

pisang di UKM RIFA adalah 0,5 artinya setiap satu kilogram pisang menghasilkan 0,5 kg.

6. Koefisien tenaga kerja

Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah Keripik Pisang dalam satu kilogram bahan baku pisang. Berdasarkan tabel koefisien tenaga kerja di UKM RIFA adalah sebesar 0,02 artinya UKM RIFA untuk mengolah 500 kg pisang diperlukan tenaga kerja 1 HKP.

7. Nilai produk

Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk menunjukkan besarnya nilai dari produk yang dihasilkan dari pengolahan satu kilogram bahan baku. Nilai produk yang dihasilkan dari pengolahan pisang sebagai bahan baku menjadi keripik pisang adalah sebesar Rp 20.000,00

8. Nilai Tambah

Secara deskriptif hasil analisis nilai tambah dari pengolahan Keripik Pisang dapat dilihat pada lampiran dan dapat diperoleh gambaran sebagai berikut, nilai tambah pengolahan pisang menjadi Keripik Pisang memberikan tambahan penghasilan bagi pengelolanya proses pengolahan keripik ini menghasilkan nilai tambah Rp 1553,81 dalam rupiah dan 0,155 per kilogram pisang dalam (%). Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah kotor yang belum dapat diterima oleh pengelola karena masih mengandung imbalan tenaga kerja.

9. Imbalan tenaga kerja

Imbalan tenaga kerja menunjukkan besarnya kontribusi setiap kilogram pisang yang diolah dalam menciptakan pendapatan bagi para pekerjanya. Imbalan tenaga kerja pada homeindustri pengolahan pisang di UKM RIFA adalah Rp 600,00 dalam rupiah dan 0,06 dalam (%) Terhadap nilai produk.

10. Keuntungan pengelola

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dan imbalan tenaga kerja. Keuntungan pengelola di homeindustri pengolahan pisang pada UKM RIFA yaitu sebesar Rp 953,81 dan 0,95 dalam (%) terhadap nilai produk.

11. Nilai tambah, imbalan tenaga kerja dan keuntungan pengelola per bulan dalam proses pengolahan keripik pisang.

Tabel 5. Nilai Tambah, Imbalan Tenaga Kerja dan Keuntungan Pengelola Per Bulan dalam Pengolahan Keripik Pisang

Uraian	Per Kg Pisang (Rp)	Per Proses Produksi (Rp)	Per bulan
Nilai Tambah	1553,81	776.905,00	6.992.145,00
Imbalan Tenaga Kerja	600,00	300.000,00	2.700.000,00

Keuntungan	953,81	476.905,00	4.292.145,00
Pengelola			

Tabel 5 menunjukkan nilai tambah per kilogram pisang sebesar Rp 1553,81 dan bahan baku pisang yang diolah per proses produksi sebesar 500 kg dengan frekuensi pengolahan per bulan sebanyak 9 kali maka menghasilkan nilai tambah per bulan sebesar Rp 6.992.145,00. Sedangkan, imbalan tenaga kerja per kilogram pisang sebesar Rp 600,00 maka imbalan tenaga kerja per bulan sebesar Rp 2.700.000,00. Keuntungan pengelola per kilogram pisang sebesar Rp 953,81 maka keuntungan pengelola per bulan sebesar Rp 4.292.145,00.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan di atas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Keripik Pisang merupakan salah satu usaha yang potensial diusahakan di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang. Usaha yang dilakukan untuk mengolah pisang menjadi Keripik Pisang. Melalui sarana produksi ( Tahap pengupasan, Tahap perendaman, Tahap pengirisan, Tahap pencampuran bumbu, Tahap ditiriskan, Tahap penggorengan, Tahap pendinginan, dan Tahap pengemasan) dan pemasaran usaha Keripik Pisang dilakukan dengan cara menjual hasil secara langsung dan tidak langsung dengan system titip jual.
2. Biaya total produksi yang terdiri dari biaya tetap dengan biaya variable adalah sebesar Rp 4.523.097,52 / produksi, sedangkan penerimaan sebesar Rp 5.000.000 / produksi maka pendapatan total usaha pembuatan keripik pisang dapat menjadi nilai tambah untuk UKM RIFA di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang
3. Rata – rata nilai tambah hasil produksi usaha keripik pisang di Desa Padamulya Kecamatan Cipunagara Kabupaten Subang adalah 1553,81 dalam rupiah per kg bahan baku dan ratio rata-rata adalah 0,155 dalam persen (%).

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang diperoleh maka penulis menyarankan agar :

1. UKM RIFA perlu melakukan upaya untuk dapat mengakses modal luar, guna meningkatkan skala produksi ( skala usaha), selain itu juga perlu meningkatkan kerja sama dengan petani pisang atau bandar pisang. Demi terjamin pasokan bahan baku pisang dan kualitasnya dalam usaha pengolahan keripik pisang.



2. Instansi terkait diharapkan dapat memberi dukungan, utamanya dalam permodalan, teknologi pengolahan dan pemasaran hasil pengolahan produk keripik pisang.
3. Sebaiknya UKM RIFA memakai pewarna buatan yang alami agar tidak terjadi dampak buruk bagi konsumen. Contohnya seperti penggunaan pewarna alami kunyit kuning
4. UKM RIFA perlu mengganti peralatannya ke peralatan yang lebih modern karena selain lebih cepat dalam waktu hasilnya pun akan semakin lebih banyak dibandingkan dengan alat tradisional.

### DAFTAR PUSTAKA

- Dispert. *Produksi Buah – buahan Tahun 2006 – 2010*. Dinas Pertanian Provinsi Jawa Barat.
- Disperindag, 2005. *Potensi Industri Jawa Barat 2005*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Jawa Barat, Bandung.
- Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian 2010, *Budidaya Tanaman Pisang dan Profil Sentra Produksi Buah Pisang*.
- Hendrikson. 1999. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: LP3N.
- Kotler, P. dan G. Amstrong. 1997. *Dasar-dasar Pemasaran Edisi Bahasa Indonesia*. Jakarta: Prenhallindo.
- Mulyadi. 1999. *Sumber Daya Tanah Kering, Penyebaran dan Potensinya untuk Budidaya Pertanian*. Jakarta: Kongres Himpunan Agronomi.
- Mubyarto. 1994. *Teknik-teknik Manajemen Modern*. Jakarta: Pena Tinta.
- Planck, U. 1993. *Sosiologi Pertanian*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Purwono, M.S. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Swadaya.
- Raymond, M.L. 2001. *Sistem Informasi Edisi Jilid 2*. Jakarta: Prenhanlindo.
- Rosmali. 1994. *Struktur Pendapatan dan Konsumsi Rumah Tangga Petani Berdasarkan Ekosistem Serta Pengaruhnya Terhadap Pemilikan Rumah Dengan Kualitas Yang Memadai*. Tesis. Bandung: Program Pascasarjana UNPAD.
- Rukmana. 1999. *Usahatani Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeharjdo. 1989. *Profil Industri Pengolahan Teh Rakyat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Satuhu. 2000. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Panebar Swadaya.
- Soekartawi. 1986. *Ilmu Usaha Tani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Supriyono. 1999. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: ALFABETA.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Taksonomi Tumbuhan Spermathophyta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Winardi. 1992. *Asas-Asas Marketing*. Bandung: CV. Mandar Maju.