

Prospek Dan Nilai Tambah Buah Sukun Menjadi Keripik pada UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari di Kabupaten Indramayu

Entus Hikmana

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Wiralodra
Email: entushikmana@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian dilaksanakan untuk menganalisa nilai tambah Buah Sukun dan rasio nilai tambah sukun menjadi kerpik pada UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari. Produksi sukun di Kabupaten Indramayu lebih besar bila dibandingkan dengan Kabupaten Kuningan, Majalengka, dan Cirebon. Sehingga sumber bahan baku dalam pembuatan olahan keripik sukun cukup tersedia. Salah satu cara meningkatkan nilai guna buah sukun adalah melalui proses agroindustri, dengan mengolah buah sukun menjadi produk pangan lain yang memiliki nilai jual tinggi.

Metode penelitian yang digunakan metode survai, dan menggunakan desain survai deskriptif. Penentuan sampel menggunakan teknik purposive sampling, pengambilan sampel dengan cara sengaja karena UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari salah satu UKM yang memproduksi keripik sukun secara terus menerus yang berada di Desa Pawidean Kecamatan Jatibarang Kabupaten Indramayu.

Berdasarkan hasil penelitian, usaha pengolahan keripik sukun di UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari Desa Pawidean Kecamatan Jatibarang Kabupaten Indramayu. UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari memproduksi keripik sukun yaitu dengan kemasan yang berisi 220 gram. Dengan nilai tambahnya Rp. 19.124,50 untuk kemasan 220 gram dengan rasio nilai tambahnya sebesar 63,75% per periode produksi.

Kata Kunci : UKM Listatin Kasturi, Nilai tambah, Sukun, Keripik

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai manfaat yang lebih baik dari aspek kualitas maupun keuntungan sehingga bermanfaat bagi penyerapan tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan produsen usaha agribisnis. Hal tersebut terjadi karena dengan adanya proses pembuatan produk baru yang lebih unggul, maka nilai guna barang pertanian tersebut menjadi meningkat sehingga mampu menerobos pasar baik pasar domestik maupun pasar luar negeri (Hamidah, 2015). Disamping itu dengan adanya kegiatan agribisnis pengolahan hasil pertanian, menjadikan mata pencaharian petani tidak semata terbatas pada sektor primer tetapi telah meningkat lebih jauh pada aspek pascaproduksi dan pemasaran hasil inovasi produk kreatif olahan pangan (Silva dan Riadi, 2006). Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan inovasi yang bertitiktolak pada peningkatan nilai guna hasil produksi baik yang berasal dari ternak, tanaman pangan maupun hortikultura menjadi lebih bernilai dan bermanfaat.

Indramayu memiliki prospek menguntungkan dalam pengembangan agribisnis buah Sukun dan merupakan daerah penghasil tertinggi sukun di Wilayah Ciayumajakuning (Cirebon, Indramayu, Majalengka dan Kuningan).

Tabel 1. Produksi Sukun di Wilayah Ciayumajakuning, Jawa Barat Tahun 2020

No	Kabupaten	Jumlah Produksi Sukun (Kw)
1	Kuningan	1.374
2	Cirebon	1.987
3	Majalengka	4.909
4	Indramayu	9.599

Sumber : BPS Jawa Barat, 2020.

Upaya untuk meningkatkan nilai guna buah sukun adalah dengan mengolah buah sukun menjadi aneka macam produk pangan seperti keripik sukun, kue bolu sukun, gethuk sukun, dan donat sukun. Agroindustri pada hakikatnya sebagai upaya ekonomis untuk meningkatkan kualitas dan kekuatan produk primer pertanian menjadi barang ekonomis dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bermanfaat sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga pertanian (Soeharjono, 2001).

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian prospek dan keuntungan usaha beras berbumbu pada industri rumah tangga koja di Kabupaten Indramayu adalah untuk mengetahui:

1. Besarnya nilai tambah buah Sukun menjadi keripik Sukun pada UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari Kabupaten Indramayu
2. Besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah Sukun menjadi keripik Sukun pada UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari Kabupaten Indramayu.

1.3. Tinjauan Kepustakaan

1.3.1. Sukun

Sukun (*Artocarpus altilis.*) merupakan salah satu jenis tanaman buah yang sangat populer dan prospektif dari jenis lain tanaman hortikultura lainnya. Tanaman ini sudah adaptif dengan lingkungan sekitar, sebagai tanaman buah tropis yang kaya nutrisi, sehingga banyak diminati setiap anggota masyarakat luas, tidak hanya di Indonesia bahkan meluas sampai ke Fiji, Kepulauan Samoa, dan Hawaii merupakan kekayaan buah lokal sebagai sumber gizi masyarakat lokal. Akan tetapi manfaat buah tersebut masih terbatas pemanfaatan hanya sebagai sumber sayuran atau buah pelengkap hidangan (Pitojo, 1992).

Keripik sukun merupakan produk cemilan populer, dibuat dengan memotong tipis buah sukun segar agar diperoleh potongan sesuai selera konsumen, kemudian dibumbui atau tanpa bumbu dan selanjutnya digoreng (Rizqi, 2012). Tekstur keripik sukun yang kering dan renyah disebabkan oleh kandungan *amilopektin* yang tinggi pada buah sukun.

Cara membuat keripik sukun dengan tahapan-tahapan proses pembuatannya adalah sebagai berikut ;

1. Sortasi; buah sukun disortasi serta dipilih dari yang sudah tua dan yang bebas dari kerusakan fisiknya.
2. Pengupasan Buah; Sukun yang terpilih kemudian dipisahkan antara daging buah dan kulit untuk selanjutnya dicuci sebelum digoreng.
3. Pencucian Buah; setelah buah sukun dipisahkan dari kulitnya, kemudian dicuci hingga bersih sebelum dilakukannya pengirisan.
4. Pengirisan/pemotongan buah; potong buah dengan tipis-tipis sebelum diberi bumbu
5. Pemberian bumbu; Untuk tahap pemberian bumbu pada sukun, kemudian dimasukan kedalam baskom untuk diberi bumbu seperti, bawang putih, ketumbar, garam, dan air secukupnya kemudian diaduk hingga benar-benar merata.
6. Penggorengan; irisan dari sukun yang telah diberi bumbu langsung digoreng kedalam minyak panas, setelah dirasa sudah berubah warna menjadi sedikit berwarna kecoklatan, angkat lalu tiriskan dan jangan sampai ada minyak yang tersisa karena akan menyebabkan produk tersebut cepat rusak (tengik).
7. Pengemasan; setelah keripik matang segera pindahkan keripik ke tempat yang telah disiapkan (baskom), setelah itu keripik baru dimasukan kedalam kemasan berukuran 250 gram dan kemudian dipress dengan mesin *handsealer*.

1.3.2. Agroindustri

Agroindustri adalah aktivitas mendayagunakan hasil produksi usaha tani, sebagai upaya untuk meningkatkan nilai manfaat produk, meningkatkan daya saing pasar serta meningkatkan daya simpan dan menambah keuntungan rumah tangga petani (Hicks, 1995). Secara eksplisit agroindustri adalah merupakan aktivitas petani dalam upaya meningkatkan nilai guna bahan baku nabati (yang berasal dari tanaman) atau hewani (yang dihasilkan oleh hewan). Proses agroindustri sangat penting dalam meningkatkan manfaat dan mencakup banyak aspek kegiatan usaha, baik perubahan dan pengawetan kualitas bahan baku produk pertanian, penyimpanan, dan pengemasan serta distribusi (Soekartawi, 2001).

1.3.3. Biaya

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomi yang diperlukan, sebagai akibat adanya aktivitas produksi. Produksi pertanian baik on farm maupun off farm seperti usaha peningkatan nilai guna sukun, memerlukan pendukung biaya sebagai faktor konversi akibat adanya harga ekonomi faktor produksi, baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang (Prasetya (1995). Biaya jangka pendek berkaitan dengan penggunaan biaya dalam waktu atau situasi yang tidak lama dan jumlah masukan (*input*) faktor produksi tidak sama serta besarnya berubah-ubah. Untuk aktivitas produksi, biaya jangka pendek dibedakan menjadi biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi merupakan biaya variabel (Lipsey *et al.*, 1990). Menurut Gasperz (2009), bahwa biaya jangka pendek yang diperhitungkan meliputi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

1.3.4. Penerimaan

Penerimaan sebagai akibat kegiatan produksi dalam meningkatkan nilai guna produk, diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual. Semakin tinggi kuantitas dari produk yang dihasilkan dengan didukung semakin besar harga jual per unit produksi yang bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya bila kuantitas produk yang dihasilkan kurang dengan harga relatif rendah maka dampaknya penerimaan petani produsen juga rendah. Penerimaan total yang diterima produsen setelah dikurangi korbanan biaya yang dikeluarkan merupakan keuntungan bersih yang diperoleh produsen (Soekartawi, 1995).

1.3.5. Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan aktivitas meningkatkan nilai guna produk pertanian, dan melalui proses pengolahan, pengangkutan penyimpanan dalam rangkaian aktivitas produksi.

Nilai tambah ini merupakan akumulasi balas jasa faktor produksi yang digunakan produsen dan penjual (Suhendar, 2002). Nilai tambah merupakan komponen nilai guna dari suatu produk dan jasa yang dihasilkan oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara nilai yang ditambahkan dengan balas jasa dari faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya yang digunakan semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, bila korbanan biaya semakin kecil, maka nilai guna produk yang diperoleh semakin besar (Makki, *at., all.* 2000).

Analisis nilai tambah merupakan metode pendugaan untuk memperhitungkan peran an bahan baku yang mendapat perlakuan produksi mengalami perubahan nilai manfaat (Hardjanto, 1993). Menurut Hayami (1987), analisis nilai tambah pengolahan produk dapat dilakukan dengan cara menghitung nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu.

II. METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode survei, untuk memperoleh fakta-fakta dari fenomena-fenomena yang ada dan mencari keterangan-keterangan secara faktual, baik tentang institusi sosial, ekonomi, politik dari suatu kelompok ataupun suatu daerah (Nazir, 2011). Adapun desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan dan menguraikan data-data yang diperoleh dan menganalisis mengenai fenomena yang sedang berlangsung atau yang akan diteliti (Singarimbun dan Efendi, 1995).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sistem Produksi Usaha Keripik Sukun UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari

1. Penyediaan Bahan Baku

Pengusaha keripik sukun menggunakan bahan baku utama, sukun yang berasal dari para petani sukun, sekitar Desa Pawidean dan desa lainnya di wilayah Kabupaten Indramayu. Penggunaan bahan baku sukun setiap proses produksi membutuhkan 60 kilogram

sukun, dengan harga Rp. 8.000/kg. Sehingga total biaya yang dibutuhkan setiap kali proses produksi keripik sukun yakni sebesar Rp. 480.000,-

2. Tenaga Kerja

Tenaga yang dipekerjakan oleh UKM Listatin dalam proses produksi keripik membutuhkan 3 orang tenaga kerja, untuk melakukan pekerjaan: pengupasan, pencucian, pemotongan, dan melakukan pekerjaan pembumbuan, pemasakan serta melakukan pengemasan

3. Sumber Input Lain

Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan bahan baku yang dipakai. Dalam proses pengolahan keripik sukun tentunya bahan baku utamanya adalah sukun matang, tidak busuk, dan terbebas dari kerusakan fisiknya. Proses pembuatan keripik sukun juga membutuhkan bahan penolong seperti, bawang putih, ketumbar, dan garam serta sumbangan input lain yang terdiri atas air, bahan bakar, plastik dan logo, sewa tempat serta penyusutan peralatan.

Tabel 1. Sumbangan Input Lain Pada Pengolahan Keripik Sukun, Tahun 2020.

No	Uraian	Kemasan
		220 Gram
1	Listrik	13.333,33
2	PDAM	3.333,33
3	Plastik Kemasan	120.000,00
4	Stiker logo kemasan	18.000,00
5	PBB	40,98

6	Penyusutan Alat	1.690,57
7	Bahan Penolong	175.000,00
8	Sewa Tempat	13.661,20
Total Per Produksi		345.059,42
Total Per Input Produksi		2.875,50

4. Bahan Penolong

Pada pengolahan keripik sukun, bahan penolong yang digunakan yaitu berupa ketumbar, bawang putih, dan minyak goreng. Bahan-bahan tersebut berfungsi sebagai penambah cita rasa dan pelengkap rasa keripik sukun.

Tabel 2. Penggunaan Bahan Penolong Keripik Sukun per Siklus Produksi

No	Unsur Bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Ketumbar	0,015	Kg	2.000	2.000
2	Garam	1	Bungkus	2.000	2.000
3	Bawang Putih	0,25	Kg	6.000	6.000
4	Minyak Goreng	10	Kg	14.000	140.000
5	Gas Elpiji	3	Kg	25.000	25.000
Total					175.000

5. Tenaga Listrik Dan Air

Ketersediaan listrik dan air sangat dibutuhkan dalam memproduksi keripik sukun. Penggunaan listrik pada pengolahan keripik sukun dibutuhkan biaya sebesar Rp. 13.333/ hari. Sedangkan untuk penggunaan air pada pengolahan keripik sukun, dibutuhkan biaya sebesar Rp. 3.333/ hari. Penggunaan air ini untuk mencuci sukun yang telah dikupas dari kulitnya.

6. Sewa Tempat

Walaupun pemilik usaha dalam memproduksi menggunakan rumah sendiri, akan tetapi sewa tempat juga harus diperhitungkan jika untuk menganalisis nilai tambah. Luas unit pengolahan UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari adalah 378 m² dengan kisaran harga Rp. 13.661 per hari.

3.2. Produksi dan Nilai Penerimaan Keripik Sukun

Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi. Sedangkan nilai penerimaan, diperoleh dari hasil kali harga jual dengan banyaknya produksi.

Tabel 3. Rincian Produksi dan Penerimaan Keripik Sukun per Siklus Produksi

No.	Variasi Berat	Bahan Baku (Kg)	Jumlah Keripik Sukun (Kemasan)	Harga Jual (Rp/Kemasan)	Penerimaan (Rp/Produksi)
-----	---------------	-----------------	--------------------------------	-------------------------	--------------------------

1.	Berat 220 Gram	60	120	15.000	1.800.000
	Jumlah	60	120		1.800.000

Tabel 3. di atas menunjukkan bahwa pada UKM Listatin memproduksi bahan baku buah sukun sebanyak 60 kg, dengan bobot 220 gram/pcs; menghasilkan 120 pcs serta mempunyai harga jual sebesar Rp 15.000/pcs. UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari sendiri dalam satu kali produksi mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1.800.000,00.

3.3. Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun

Analisis nilai tambah dihitung untuk mengetahui pertambahan nilai buah sukun menjadi keripik. Untuk menghitung nilai tambah keripik sukun tersebut digunakan analisis nilai tambah dengan pendekatan struktur produksi Metode Hayami.

Tabel 4-1. Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun per Siklus Produksi.

No	Variabel	Nilai
		220 Gram
I.	Output, Input dan Harga	
1	Output (Kemasan/Siklus Produksi) [(1)]	120
2	Input (Kg/Siklus Produksi) [(2)]	60
3	Tenaga Kerja (HOK/Siklus Produksi) [(3)]	3
4	Faktor Konversi [(4)=(1)/(2)]	2,00
5	Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg) [(5)=(3)/(2)]	0,050
6	Harga Produk (Rp/Kemasan) [(6)]	15.000,00
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK) [(7)]	50.000,00

Tabel 4-2. Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun per Siklus Produksi

II.	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg) [(8)]	8.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kemasan) [(9)]	2.875,50
10	Nilai Produk (Rp/Kg) [(10)=(4)×(6)]	30.000,00
11	a.Nilai Tambah (Rp/Kg) [(11a)=(10)-(9)-(8)]	19.124,50
	b.Rasio Nilai Tambah (%)	
	[(11b)=(11a)/(10)× 100%]	63,75
12	a.Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	
	[(12a)=(5)×(7)]	2.500,00
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	
	[(12b)=(12a)/(11a)×100%	13,07
13	a.Keuntungan (Rp/Kg) [(13a)=(11a)-(12a)]	16.624,50
	b.Tingkat Keuntungan (%)	
	[(13b)=(13a)/(11a)×100%]	86,93
III	Balas Jasa Faktor Produksi	
14	Marjin [(14)=(10)-(8)]	22.000,00
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	
	[(15)=(12a)/(14)×100%	11,36

	Sumbangan <i>Input</i> Lain	
	$[(16)=(9)/(14) \times 100\%$	13,07
	Keuntungan perusahaan (%)	
	$[(17)=(13a)/(14) \times 100\%$	75,57

Berdasarkan Tabel 4-1 dan 4-2 tersebut di atas, hasil analisis nilai tambah pengolahan keripik sukun di atas diperoleh hasil sebagai berikut :

- 1). Hasil perhitungan menunjukkan faktor konversi dari sukun menjadi keripik sukun pada kemasan 220 gram yaitu sebesar 2,00. Hasil tersebut diperoleh dari bahan baku sebanyak 60 kg buah sukun dengan menghasilkan 120 kemasan.
- 2). Koefisien tenaga kerja diperoleh nilai sebesar 0,050 untuk ukuran 220 gram dimana nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja untuk mengolah 1 kemasan keripik sukun.
- 3). Sumbangan input lain diperoleh dari penjumlahan biaya bersama (selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja) dibagi jumlah bahan baku yang digunakan. Sumbangan input lain untuk kemasan 220 gram sebesar Rp. 2.875,50 per siklus produksi.
- 4). Nilai produk untuk ukuran 220 gram sebesar Rp. 30.000. Nilai ini merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk, nilai ini menunjukkan besarnya nilai dari produk yang dihasilkan dari pengolahan satu kemasan bahan baku.
- 5). Nilai tambah diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku serta sumbangan input lain, diperoleh untuk kemasan 220 gram sebesar Rp. 19.124,50 dengan nilai rasio sebesar 63,75%. Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah kotor karena masih mengandung pendapatan tenaga kerja dan bagian tenaga kerja.
- 6). Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja diperoleh sebesar Rp. 2.500 untuk kemasan 220 gram dengan bagian tenaga kerja untuk kemasan 220 gram yaitu 13,07%.
- 7). Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dalam pengolahan keripik sukun (kemasan 220 gram) diperoleh sebesar Rp. 16.624,50 dengan tingkat keuntungan sebesar 86,93%.
- 8). Perhitungan margin diperoleh dari nilai produk dikurangi harga *input* bahan baku. Margin yang diperoleh dari pengolahan sukun menjadi keripik sukun per tiap kemasan ukuran 220 gram sebesar Rp 22.000.

IV.SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada Nilai Tambah Pengolahan Sukun Menjadi Keripik Sukun, diperoleh simpulan sebagai berikut :

1. Besarnya nilai tambah yang diperoleh UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari pada pengolahan sukun menjadi keripik per pcs pada ukuran 220 gram diperoleh Rp. 19.124,50
2. Besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan oleh UKM Listatin Kasturi Buah Harum Sari Kabupaten Indramayu untuk kemasan 220 gram per siklus produksi sebesar 63,75% >50%, artinya nilai tambah tergolong tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada semua pihak yang telah mendukung penulis dalam melaksanakan penelitian ini. Terima kasih kepada keluarga dan rekan-rekan untuk doa dan supportnya. Biarlah Tuhan senantiasa yang membalas kebaikan Bapak/Ibu semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Jabar. 2020. Produksi Sukun di Kabupaten Wilayah Ciayumajakuning Provinsi Jawa Barat, 2018. Indramayu
- Gasperz, V. 1999. Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. PT Gramedia. Jakarta
- Hamidah. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. Universitas Tanjungpura Pontianak.
- Hardjanto, W. 1993. Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor
- Hayami. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A prespective From a Sunda Village. Bogor : CGPRT Centre.
- Hicks, P.A. 1995. An Overview of issues and Strategies in The Devolopment of Food Processing Industries In Asia and The Pacific, APO Symposium, 28 September-5 Oktober. Tokyo.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. dan Douglas, D. P. 1990. Pengantar Mikroekonomi 1 Jilid I. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta.
- Loekmonohadi. 2010. Kimia Makanan. Semarang: Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Profesi Universitas Negeri Semarang.
- Makki, M.F., S. Hartono, dan Masyhuri. 2000. Nilai Tambah Agroindustri pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan. Dalam jurnal Agro Ekonomika. Vol. VI.No. 1. Juli 2001.
- Nazir, M. 2003. Metode Penelitian, Cetakan Keempat. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Pitojo, S. 1992. Budidaya Sukun Kanisius. Yogyakarta.
- Prasetya, P. 1995. Ilmu Usaha Tani II. Fakultas Pertanian UNS. Surakta