

Analisis Nilai Tambah Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Menjadi Kerupuk Bongsang Pada UKM Abopink Di Desa Pringgacala Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu

Rinky Pungki^{1*}, Supriyadi,² Fadhillah Laila³

^{1,2} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Wiralodra

³ Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Wiralodra

*Email: rinkybawel@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to (1) the added value of the banana corm processing business into bongsang crackers in UKM ABOPINK; and (2) to determine the value-added ratio of banana corm processing business becoming bongsang crackers at UKM ABOPINK. The research method used was a survey method, and the research design was a descriptive survey. Determination of the sample using purposive sampling technique, namely purposive sampling. Analysis of the data used in this study using added value analysis with the Hayami method. Based on the results of this study, the bongsang cracker processing business at UKM ABOPINK Pringgacala Village, Karangampel District, Indramayu Regency in 2020. UKM ABOPINK produces bongsang crackers with 1 package, which is a package containing 100 grams. With an added value of IDR. 40.905,50 with an added value ratio of 77,92% means that the added value is high in one production process.

Keywords: Ratio, Value-Added, Processing, Banana Corm.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui (1) besarnya nilai tambah usaha pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk bongsang pada UKM ABOPINK; (2) mengetahui besarnya rasio nilai tambah usaha pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk bongsang pada UKM ABOPINK. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei, dan desain penelitiannya survei deskriptif. Penentuan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Berdasarkan hasil penelitian ini usaha pengolahan kerupuk bongsang di UKM ABOPINK Desa Pringgacala Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu Tahun 2020. UKM ABOPINK memproduksi kerupuk bongsang dengan 1 kemasan, yaitu kemasan yang berisi 100 gram. Dengan nilai tambahnya Rp.40.905,50 dengan rasio nilai tambahnya sebesar 77,92% artinya nilai tambah tergolong tinggi dalam satu kali proses produksi.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Ratio Nilai Tambah, Usaha, Kerupuk, Bonggol Pisang.

I. Pendahuluan

Peranan hasil-hasil pertanian sangat penting di dalam kehidupan manusia, maka untuk mengurangi jumlah kerusakan tersebut serta menambah nilai jual dari hasil pertanian maka diperlukan penanganan yang benar dan tepat salah satunya yaitu teknik pengolahan. Bagian penting dari proses di bidang pertanian adalah adanya pengolahan hasil pertanian. Adanya proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen (Winarno, 2002). Hal ini disebabkan karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah pertanian menjadi meningkat karena komoditas tersebut mampu menerobos pasar, baik pasar domestik maupun pasar luar negeri (Hamidah, 2015).

Indonesia termasuk ke dalam negara penghasil pisang terbesar di dunia. Pisang (*Musa paradisiaca*, L.) merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang tumbuh subur dan mempunyai wilayah penyebaran merata di seluruh wilayah Indonesia (Martiningsih, 2007), dimana pisang termasuk salah satu komoditas hortikultura unggulan di Indonesia (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2012). Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat, memiliki sumber daya dari sektor pertanian dalam memproduksi pisang sangat baik, tanaman pisang memiliki karakter yang tidak sulit untuk proses penanamannya, sehingga tanaman pisang dapat ditanam di lahan pekarangan. Berikut dapat dijelaskan produksi tanaman pisang pada tahun 2015 sampai 2017. Petani pisang di Kabupaten Indramayu umumnya menjual pisang dalam bentuk buah pisang segar saja. Begitupun dengan salah satu bagian dari tanaman pisang yang tidak dimanfaatkan oleh petani yaitu bonggol pisang, yang sampai saat ini belum bisa dimanfaatkan dengan baik oleh para petani. Dengan melakukan proses nilai tambah bonggol pisang menjadi kerupuk bonggol pisang, akan memberikan peningkatan terhadap pendapatan petani pisang.

Tabel 1. Jumlah Produksi Tanaman Pisang di Kabupaten Indramayu

No	Tahun	Produksi (Kw)	Jumlah Produksi (%)
1	2016	110,5	9.1
2	2017	1.059,20	8.58
3	2018	559,5	4.7
4	2019	390,1	3.2

Sumber: BPS (2016, 2107, 2018 dan 2019).

Pemanfaatan bonggol pisang untuk dijadikan bahan produk pangan yang diolah menjadi kerupuk. UKM ABOPINK merupakan *home industry* yang berfokus pada produksi pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk. UKM ABOPINK mengolah kerupuk bongsang memanfaatkan bonggol tanaman pisang. Kegiatan pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk adalah mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi. Untuk mengetahui besar nilai tambah kerupuk bonggol pisang (bongsang) sebagai bahan baku maka diperlukan analisa nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan (Firza, 2008).

II. Kajian Literatur Terdahulu

Pisang adalah tanaman buah berupa herba yang berasal dari kawasan di Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Tanaman ini kemudian menyebar ke Afrika (Madagaskar), Amerika Selatan dan Tengah. Di Indonesia khususnya Jawa Barat, pisang disebut dengan *Cau*, di Jawa Tengah dan Jawa Timur dinamakan gedang (Astuti, 1989). Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna, mulai dari akar, batang (bonggol), batang semu (pelepah), daun, bunga, buah sampai kulitnya pun dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Buah pisang kaya akan sumber vitamin dan karbohidrat serta sangat digemari orang karena enak dimakan baik sebagai buah meja atau melalui pengolahan terlebih dahulu. Di Indonesia, pisang masih biasa ditanam oleh masyarakat sebagai tanaman pekarangan ataupun perkebunan dalam skala kecil, pemeliharaan serta pemanfaatannyapun kurang maksimal (Prihatini, dkk., 1999).

Kerupuk bongsang merupakan salah satu jenis makanan yang berasal dari Indramayu. Kerupuk bongsang memiliki lima varian rasa yaitu rasa *original*, *balado*, *barbeque*, jagung bakar dan pedas. Proses pengolahan kerupuk bongsang adalah sebagai berikut.

1. Sortasi dan pengupasan. Pertama bonggol pisang batu disortir dengan ciri-ciri bonggol tersebut sudah tua (siap panen) serta bebas kerusakan (fisik). Setelah itu bonggol pisang dikupas.
2. Pencucian, pemotongan dan perendaman. Bonggol yang sudah di kupas lalu dicuci terlebih dahulu agar lebih bersih, selanjutnya dilakukan pemotongan menyerupai bentuk dadu. Setelah itu rendam potongan bonggol pisang dengan air dan kapur sirih selama 1 hari.
3. Penggilingan. Bonggol pisang yang sudah di rendam, kini akan digiling melalui alat yang biasa dipakai untuk menggiling bonggol pisang agar tekstur bonggol menjadi lebih halus.
4. Pengadonan dan pengukusan. Setelah tekstur bonggol sudah menjadi halus, lalu tambahkan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar, gula pasir, terasi, mecin, penyedap rasa, dan tepung tapioka, kemudian kukus adonan bonggol pisang selama 1 jam.
5. Pemotongan. Adonan bonggol pisang yang telah selsai dikukus, kini akan di potong kecil-kecil seperti bentuk kerupuk.
6. Penjemuran. Selesai tahap pemotongan, kini adonan bonggol pisang di jemur di bawah sinar matahari.
7. Penggorengan. Setelah adonan dijemur, kemudian adonan akan digoreng.
8. Pengemasan.

Kandungan nutrisi bonggol pisang cukup lengkap, sehingga memiliki manfaat yang baik bagi Kesehatan tubuh manusia melalui proses diolah terlebih dahulu.

Tabel 2. Kandungan Gizi Dalam Bonggol Pisang per 100 gram

Kandungan Gizi	Bonggol Basah	Bonggol Kering
Kalori (kal)	43,00	245,00
Protein (g)	0,36	3,40
Lemak (g)	0,00	0,00
Karbohidrat (g)	11,60	66,20
Kalsium (mg)	15,00	60,00
Fosfor (mg)	60,00	150,00
Zat besi (mg)	0,50	2,00
Vitamin A (SI)	0,00	0,00
Vitamin B1 (mg)	0,01	0,04
Vitamin C (mg)	12,00	4,00
Air (g)	86,00	20,00

Sumber: Rukmana (2005).

Soekartawi (2001), agroindustri merupakan suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri sehingga akan diperoleh nilai tambah dari hasil pertanian tersebut. Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri yang lain. Suratiyah (2009), industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya mejadi barang yang lebih tinggi nilainya. Biaya dalam suatu perusahaan merupakan suatu komponen yang sangat penting dalam menunjang pelaksanaan kegiatan dalam usaha mencapai tujuan. Tujuan itu dapat tercapai apabila biaya yang dikeluarkan sebagai bentuk suatu pengorbanan oleh perusahaan yang bersangkutan telah diperhitungkan secara tepat.

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis ditulis $TR = Q \times P$; TR = Penerimaan Total (*total revenue*); Q = Jumlah Produk yang dihasilkan (*quantity*); P = Harga (*price*). Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan

terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Konsep nilai tambah ini menjadi sangat penting dari permintaan yang ada dan seringkali mengalami perubahan sesuai dengan nilai-nilai dalam suatu produk yang diinginkan oleh konsumen, pendapatan dan lingkungan banyak menjadi faktor yang mengubah konsumen pada suatu produk, demikian halnya di sektor pertanian. sumber-sumber nilai tambah ialah manfaat faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen. Faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah seperti kualitas konsumen; fungsi masing-masing pelaku; bentuk keinginan konsumen; tempat dan waktu serta memudahkan konsumen.

Rumus perhitungan nilai tambah metode *Hayami*: $NT = NP - NBB - NBP$; Keterangan NT = Nilai Tambah (Rp/Kg); NP = Nilai Produk Olahan (Rp/Kg); NBB = Nilai Bahan Baku (Rp/Kg); NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp/Kg).

III. Metodologi Penelitian

Objek penelitian ini yaitu pemilik atau pengusaha dari UKM ABOPINK di Jalan Budiraja Rt. 01/ Rw. 01 Desa Pringgacala Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. Penelitian ini menggunakan metode survey. Disain penelitian menggunakan *survey deskriptif*. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang bersumber dari responden, dan data sekunder yang bersumber dari instansi terkait dengan tema penelitian.

Variabel yang dioperasionalkan dalam penelitian ini yaitu melalui Metode Hayami (1987), meliputi variable : Produksi per gram (gram) adalah jumlah hasil usaha pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk yang diproduksi Industri Rumah Tangga ABOPINK; Siklus atau periode produksi adalah waktu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk bonggol pisang produksi Industri Rumah Tangga ABOPINK dalam satu kali produksi; *Input* adalah bahan baku utama (berupa bonggol pisang) yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram (kg); *Output* adalah jumlah kerupuk bonggol pisang (bongsang) yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan pcs; Tenaga kerja adalah orang yang bekerja dalam kegiatan produksi yang dihitung dalam satuan Hari Orang Kerja (HOK); Faktor konversi menunjukkan banyaknya *output* yang dihasilkan satu satuan *input*, yakni produk kerupuk bonggol pisang (bongsang); Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengelola satu satuan *input*, atau banyaknya tenaga kerja dibagi dengan bahan baku yang dikelola yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp); Harga produk yaitu nilai jual produk kerupuk bonggol pisang (bongsang) yang dihitung dengan satuan rupiah per pcs (Rp/pcs); Upah rata-rata yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp) tenaga kerja merupakan imbalan yang diperoleh dari setiap kegiatan produksi; Harga *input* adalah harga beli bahan baku dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg); Harga *output* adalah harga jual produk kerupuk bonggol pisang dalam satuan pcs per rupiah (pcs/Rp); Sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Komponen dalam perhitungan sumbangan input lain pada pengolahan kerupuk bonggol pisang (bongsang) terdiri dari bahan tambahan, air, bahan bakar, dan penyusutan peralatan; Biaya penyusutan peralatan adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk membantu produksi dan bersifat jangka panjang serta mengalami penyusutan setiap tahunnya yang diukur dalam satuan rupiah (Rp); Nilai produk merupakan penerimaan atau harga kerupuk bonggol pisang (bongsang) yang diterima oleh pelaku usaha dari penjualan kepada pembeli yang diukur dalam satuan rupiah per pcs (Rp/pcs); Nilai tambah adalah pertumbuhan atau pertambahan nilai suatu produk yang telah melewati serangkaian proses pengolahan, penyimpanan, dan pengangkutan guna mengubah bentuk dan rasa; Rasio nilai tambah menunjukkan presentase nilai tambah dari nilai *output* dan dinyatakan dalam persen (%); Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diterima oleh setiap pekerja, di hitung dari banyaknya koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata tenaga kerja; Keuntungan merupakan total penerimaan dikurangi dengan total biaya

atau nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja yang dihitung dalam rupiah (Rp); Tingkat keuntungan menunjukkan presentase nilai keuntungan yang diperoleh dari nilai *output* dan dinyatakan dalam persen (%); Margin merupakan perhitungan laba (keuntungan) sebagai perbandingan terhadap penjualan bersih dan modal perusahaan. Perhitungan margin diperoleh dari nilai produk dikurangi harga input bahan baku.

IV. Hasil dan Pembahasan

Sejarah UKM ABOPINK awalnya dikelola oleh Bapak Hera Wijaya. Berawal dari tugas kampus untuk menciptakan produk makanan berbahan baku dari lokal, hingga lahirnya produk pangan berupa kerupuk bonggol pisang (bongsang). Kerupuk bongsang seiring waktu menjadi produk unggulan UKM Abopink, seiring itu pula keberadaan UKM Abopink mampu memberdayakan pemuda putus sekolah dan ibu-ibu rumah tangga direkrut menjadi tenaga kerja dan tenaga pemasaran produk-produk yang diproduksi UKM Abopink. Abopink singkatan dari A = sebuah dan Bopink = Bonggol Pisang artinya sebuah bonggol pisang yang diolah menjadi makanan yang kaya nutrisi. UKM Abopink di bentuk pada tanggal 22 Juli 2016. Awal Januari 2016 produk kerupuk bongsang bernama “Bongki”, kemudian bulan Juli 2016 melakukan proses *rebranding* menjadi “ABOPINK” hingga saat ini. Dengan merek dagang Abopink sangat difokuskan pada peningkatan dan kemajuan kearah perkembangan usaha *snack* bongsang sebagai *snack* sehat (*snack* halal dan aman untuk dikonsumsi) dan berkualitas di Indonesia.

Aspek Lingkungan

Simanjuntak (2003), lingkungan kerja diartikan sebagai keseluruhan alat perkakas yang dihadapi, lingkungan sekitarnya dimana seorang bekerja, metode kerjanya, sebagai pengaruh kerjanya baik sebagai perorangan maupun sebagai kelompok. Pengembangan usaha UKM ABOPINK tentunya berhubungan dengan lingkungan sehingga perlu adanya sebuah kajian yang lebih mendalam untuk bagaimana caranya mencari solusi terbaik agar usaha ini berdampak positif bagi lingkungan.

Keberadaan UKM ABOPINK memberikan dampak positif, yaitu rekrutmen tenaga kerja dari masyarakat sekitar sehingga berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan Masyarakat.

Aspek Hukum

UKM ABOPINK pada awal pendiriannya, tergolong usaha rumah tangga akan tetapi setelah mengalami perkembangan yang cukup pesat akhirnya UKM ABOPINK mengupayakan perizinan melalui DISKOPERINDAG Kabupaten Indramayu. Izin usaha terbit pada 2018 dengan bentuk badan usaha perorangan dengan kode usaha bisa dilihat pada kode Pangan Industri Rumah Tangga (P.IRT) untuk pengolahan bonggol pisang dengan nama produk Bongsang ABOPINK yaitu P.IRT No. 2063212010582-22. Produk bongsang UKM ABOPINK juga telah memiliki izin Halal dari MUI dengan kode 01101194070817.

Sistem Produksi Usaha Kerupuk Bongsang UKM ABOPINK

Penggunaan bahan baku pengolahan kerupuk bongsang dalam satu kali proses produksi membutuhkan 60 kg bonggol pisang dengan harga perkilogramnya sebesar Rp.5.000,00 sehingga total biaya yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi kerupuk bongsang yakni Rp. 300.000,00 (Tabel 3.)

Tabel 3. Upah Tenaga Kerja Produksi Kerupuk Bongsang pada UKM ABOPINK

No	Jenis Kegiatan Produksi	Tenaga Kerja (Orang)	Upah (Rp/produksi)	Jumlah (Rp/ produksi)
1	Penyortiran, Pengupasan, Pencucian, Penggilingan	2	100.000	200.000
2	Pengadonan, Pengukusan, Penjemuran, Memasak, <i>Packing</i>	3	100.000	300.000
Jumlah				500.000

Rata-rata upah tenaga kerja (1 kali produksi)	100.000
---	---------

Sumber : Data Primer (diolah).

Tenaga kerja yang dipekerjakan oleh UKM ABOPINK dalam proses produksi kerupuk bongsang membutuhkan lima tenaga kerja. Kelima tenaga kerja dibagi kedalam kelompok bagian pekerjaan, yaitu pekerjaan penyortiran, pengupasan, pencucian, pemotongan serta penggilingan dan kelompok pekerjaan pengadonan, pengukusan, penjemuran, pemasakkan serta pengemasan. Proses pembuatan kerupuk bongsang membutuhkan sumbangan input lain seperti bahan bakar, gula pasir, kemasan produk dan rempah-rempah sebesar Rp. 1.384.846,00/ produksi dengan total per input produksi (210 pcs) yaitu Rp. 6.594,51/ pcs.

Bahan penolong produksi kerupuk bongsang berupa gula pasir, dan bumbu perasa. Bahan-bahan tersebut sebagai penambah cita rasa yang khas dan juga pengawet makanan alami. Bahan Penolong Pengolahan Kerupuk Bongsang 100 Gram per Produksi yaitu sebesar Rp. 604.000,00. Produksi kerupuk bongsang menggunakan peralatan yang sederhana yaitu menggunakan penggorengan dan untuk bahan bakarnya sudah menggunakan gas elpiji. Dalam satu kali proses produksi dibutuhkan hanya 3 tabung gas ukuran 3 kg dengan harga Rp. 23.000,00. Penggunaan bahan bakar pada pengolahan kerupuk bongsang mempengaruhi proses produksi, sehingga perlu dihitung beban biaya yang harus dikeluarkan. Air dibutuhkan dalam proses pengolahan kerupuk bongsang, air digunakan untuk menucuci dan merendam bonggol pisang yang telah dikupas dari kulitnya, biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan air perbulannya sebesar Rp. 150.000,00 dan proses produksi untuk pengolahan kerupuk bongsang hanya membutuhkan waktu 5 hari. Artinya biaya air yang dikeluarkan Rp. 150.000,00 perbulan dibagi 5 hari maka biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan air sebesar Rp. 25.000,00 per satu kali produksi.

Surya (2012), penyusutan adalah alokasi jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset sepanjang masa manfaat yang estimasi. Jumlah yang dapat disusutkan dari suatu aset adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh aset tersebut dikurangi dengan estimasi nilai sisa (salvage value) aset tersebut pada akhir masa manfaatnya. Penyusutan peralatan dalam produksi kerupuk bongsang per Produksi sebesar Rp. 5.049,00. Sewa tempat pengolahan kerupuk bonggol pisang UKM ABOPINK sebesar Rp. 12.000.000,00 per tahun dengan luas 307,321 m². Untuk mengetahui sewa tempat per satu kali produksi adalah Rp.12.000.000,00 di bagi 12 bulan dan dibagi 5 hari, sehingga biaya sewa tempat sebesar Rp.200.000,00 per satu kali produksi.

Penerimaan yaitu pendapatan kotor yang diperoleh dengan cara mengalikan harga jual dengan banyaknya produksi. UKM ABOPINK dalam satu kali proses produksi menghasilkan 210 pcs kerupuk bongsang. Untuk harga jual Rp. 15.000,00 per pcs (100 gram). UKM ABOPINK dalam satu kali produksi mendapatkan penerimaan Rp. 3.150.000,00,-. Analisis nilai tambah dihitung untuk mengetahui pertambahan nilai bonggol pisang menjadi kerupuk, untuk menghitung nilai tambah bonggol pisang tersebut digunakan analisis nilai tambah kerupuk bongsang di UKM ABOPINK per produksi.

Tabel 6. Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Bongsang di UKM ABOPINK

No	Variabel	Nilai 100 Gram
1	Output (pcs/satu kali produksi)	21,00
2	Bahan Baku (kg/satu kali produksi)	60,00
3	Tenaga Kerja (Rp/HOK)	5,00
4	Faktor Konversi	0,35
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,08
6	Harga Output (Rp/pcs)	150.000

7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	100.000,00
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	5.000,00
9	Sumbangan input lain/ bahan penolong (Rp/kg)	6.594,51
Penerimaan dan Keuntungan		
10	Nilai Output/produk (Rp/Kg)	52.500,00
11	a. Nilai Tambah (Rp)	40.905,50
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	77,92
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/HOK)	8.333,3
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	20,37
13	a. Keuntungan (Rp)	32.572,16
	b. Tingkat Keuntungan (%)	79,63
Balas Jasa Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp)	47.500,00
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	17,54
	b. Sumbangan Input Lain	13,88
	c. Keuntungan Perusahaan	68,57

Sumber : Data Primer (diolah).

Output (kg/satu kali produksi) adalah 210 pcs dikali 100 gram = 21 kg

Nilai tambah pengolahan kerupuk bongsang UKM ABOPINK diuraikan sebagai berikut:

1. Faktor konversi menunjukkan keterkaitan dengan besarnya jumlah produksi hasil perhitungan menunjukkan faktor konversi dari bonggol pisang menjadi kerupuk bongsang pada kemasan 100 gram yaitu sebesar 0,35 hasil tersebut diperoleh dari bahan baku sebanyak 60 kg bonggol pisang menghasilkan 210 pcs.
2. Koefisien tenaga kerja adalah perbandingan antara *input* tenaga kerja dengan *input* bahan baku. Koefisien tenaga kerja ini memiliki nilai 0,08 dari pengolahan kerupuk bonggol pisang ukuran 100 gram dimana nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja untuk mengolah 1 pcs kerupuk bongsang.
3. Sumbangan *input* lain adalah biaya yang dikeluarkan selain bahan baku dan biaya tenaga kerja untuk mengolah satu pcs bahan baku. 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 dari kerupuk bonggol pisang untuk kemasan 100 gram sebesar Rp. 13,88 per siklus produksi.
4. Nilai produk dari kerupuk bonggol pisang untuk ukuran 100 gram sebesar Rp.52.500,00 nilai ini merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk, nilai ini menunjukkan besarnya nilai dari produk yang dihasilkan dari pengolahan satu pcs bahan baku.
5. Nilai tambah dari kerupuk bonggol pisang diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku serta sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh untuk kemasan 100 gram sebesar Rp. 40.905,50 dengan rasio sebesar 77,92%. Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah kotor karena masih mengandung pendapatan tenaga kerja dan bagian tenaga kerja.
6. Imbalan tenaga dari pengolahan kerupuk bonggol pisang diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yaitu dengan perolehan masing-masing sebesar Rp8.333,3 untuk kemasan 100 gram, dengan bagian tenaga kerja untuk kemasan 100 gram yaitu 20,37 %.

7. Keuntungan dari pengolahan kerupuk bonggol pisang merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dalam pengolahan kerupuk bonggol dengan kemasan 100 gram sebesar Rp.32.572,16 dengan tingkat keuntungan 79,63%.
8. Margin merupakan perhitungan laba (keuntungan) sebagai perbandingan terhadap penjualan bersih dan modal perusahaan. Perhitungan margin diperoleh dari nilai produk dikurangi harga input bahan baku. Margin yang diperoleh dari pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk bonggol per pcs ukuran 100 gram sebesar Rp. 47.500,00.

V. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh simpulan berikut :

1. Besarnya nilai tambah kerupuk bonggol pisang yang diperoleh pada UKM ABOPINK pada agroindustri pengolahan bonggol pisang menjadi kerupuk bonggol per pcs pada ukuran 100 gram persiklus produksi adalah Rp. 40.905,50.
2. Besarnya rasio nilai tambah kerupuk bonggol pisang yang dihasilkan oleh UKM ABOPINK di Desa Pringgacala Kecamatan Karangampel Kabupaten Indramayu untuk kemasan 100 gram persiklus produksi sebesar 77,92 % > 50% artinya nilai tambah tergolong tinggi.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Wiralodra dan Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Wiralodra atas dukungannya dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti. 1989. Morfologi Tanaman Pisang. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- BPS Kabupaten Indramayu. 2016. Kabupaten Indramayu Dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik Indramayu.<https://indramayukab.bps.go.id/publication/2016/07/15/551c0bc293bd22b3d00c42db/kabupaten-indramayu-dalam-angka-2016.html> [12/8/2020]
- ____. Kabupaten Indramayu. 2017. Kabupaten Indramayu Dalam Angka 2017. Badan Pusat Statistik Indramayu.<https://indramayukab.bps.go.id/publication/2017/08/18/07cf633d10b42aed1ae87fcb/kabupaten-indramayu-dalam-angka-2017.html> [12/8/2020]
- ____. Kabupaten Indramayu. 2018. Kabupaten Indramayu Dalam Angka 2018. Badan Pusat Statistik Indramayu.<https://indramayukab.bps.go.id/publication/2018/08/16/99305d123f315f796f19b6d4/kabupaten-indramayu-dalam-angka-2018.html> [4/3/2021]
- ____. Kabupaten Indramayu. 2019. Kabupaten Indramayu Dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Indramayu.<https://indramayukab.bps.go.id/publication/2019/08/16/8156fb77489297a702640cc2/kabupaten-indramayu-dalam-angka-2019.html> [4/3/2021]
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2012. Kinerja Pembangunan Sistem dan Usaha Agribisnis Hortikultura. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Firza. 2008. Pemanfaatan Bonggol Pisang Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Program Kreatifitas Mahasiswa. IPB Bogor.
- Hamidah, Mutmaini. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak. Jurnal Fakultas Pertanian. <https://media.neliti.com> [11/2/2020].
- Hayami. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspective from Sunda Village. CGPRT Center, Bogor.
- Martiningsih. 2007. Data Produksi Hortikultura. Basis Data Pertanian. Departemen Pertanian.
- Prihatini, dkk. 1999. Kedudukan pisang dalam taksonomi tumbuhan, Jakarta. Pustaka Baru Press.
- Rukmana. 2005. Kandungan Gizi Dalam Bonggol Pisang. Sinar Jaya Baru. Jakarta.

- Simanjuntak. 2003. Pengertian Lingkungan Kerja. Jakarta. PustakaSinar Harapan.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Jakarta. PT Raja Grafindo
- Suratiah. 2009. Ilmu Usahatani. Jakarta. Penebar Swadaya
- Surya. 2012. Pengertian Penyusutan. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Winarno FG. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. Bogor. M-BrioPress.