



**PENERAPAN METODE HAYAMI DALAM ANALISIS NILAI TAMBAH
UBIKAYU MENJADI PRODUK OLAHAN PADA USAHA KERIPIK BALADO
4X7 DI KOTA PADANG**

**THE APPLICATION OF HAYAMI METHOD IN ADDITIONAL VALUE ANALYSIS
OF CASSAVA TO PROCESSED PRODUCTS IN THE BALADO CHIPS 4X7
BUSINESS IN PADANG CITY**

Ivonne Ayesha¹, Derry Torani², Amnilis³,

¹Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung

^{2,3}Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti, Padang

E-mail: drivonneayasha@gmail.com¹, derrytorani@gmail.com², amnilis4@gmail.com³

INFO ARTIKEL

Koresponden

Ivonne Ayesha

drivonneayasha@gmail.com

Derry Torani

derrytorani@gmail.com

Amnilis

amnilis4@gmail.com

Kata kunci:

nilai tambah, ubikayu,
keripik balado, keripik
sanjai, keripik balado 4x7,
metode hayami

Website:

<http://idm.or.id/JSCR>

hal: 99- 107

ABSTRAK

Keripik Balado 4x7 adalah salah satu merek dagang dari usaha Keripik di Kota Padang. Usaha keripik ini memproduksi 2 jenis produk unggulan yaitu Keripik Balado dan Keripik Sanjai. Proses produksi dan bahan tambahan untuk menghasilkan ke 2 produk ini berbeda, sehingga menghasilkan nilai tambah yang berbeda pula. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai di usaha Keripik Balado 4X7. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan 26 pekerja. Data diperoleh melalui wawancara langsung dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan dari ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai oleh usaha Keripik Balado 4X7 memberikan nilai tambah sebesar Rp.30.200 per kg pada kemasan 1/2 kg dan nilai tambah adalah sebesar Rp.13.100 pada kemasan 1/4 kg.

ARTICLE INFO**Correspondent:**

Ivonne Ayesha
drivonneayesha@gmail.com

Derry Torani
derrytorani@gmail.com

Amnilis
amnilis4@gmail.com

Key words:
value added, cassava,
balado chips, sanjai chips,
balado chips 4x7, hayami
method

Website:
<http://idm.or.id/JSCR>

page: 99 - 107

ABSTRACT

Balado Chips 4x7 is one of the trademarks of the Chips business in Padang City. This chips business produces 2 types of superior products, namely Balado Chips and Sanjai Chips. The production processes and additives to produce these 2 products are different, resulting in different added value. Based on this, this study aims to determine and analyze the added value of cassava into Balado Chips and Sanjai Chips in the Balado Chips 4X7 business. Respondents in this study were employers and 26 workers. Data obtained through direct interviews and value added analysis using the Hayami method. The results showed that the processing of cassava into Balado Chips and Sanjai Chips by the Balado Chips 4X7 business gave an added value of Rp.30,200 per kg in ½ kg packages and the added value was Rp.13,100 in ¼ kg packages.

Copyright © 2020 JSCR. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Kota Padang terkenal dengan oleh-oleh Keripik Balado. Setiap pengunjung yang datang ke Kota Padang belum lengkap jika belum membeli dan mencicipi kudapan ini. Bahan dasar makanan kudapan ini adalah dari ubi kayu. Existensi keberadaan kudapan berbahan baku ubi kayu di provinsi ini didukung oleh produksiyang cukup tinggi. Pada tahun 2019, produksi ubi kayu di Sumatera Barat mencapai 184 369,00 ton pada tahun 2018 (BPS Sumatera Barat, 2019).

Salah satu usaha Keripik Balado yang legendaris di Kota Padang adalah Keripik Balado 4X7. Keripik Balado 4x7 adalah merek dagang dari usaha keripik yang berlokasi di Jalan Belakang Olo no 22 Padang Barat, Kota Padang. Usaha Keripik Balado 4x7 yang dipimpin oleh Ibu Joelidar ini berdiri sejak tahun 1970. Terdapat 2 jenis produk olahan keripik yang dilakukan yaitu Keripik Balado dan Keripik Sanjai.

Keripik Balado adalah keripik singkong dengan bahan tambahan cabai merah. Menurut Pascal (2003), Keripik balado adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian yang mengandung pati. Biasanya keripik balado di proses melalui tahap penggorengan dan diolesi dengan bumbu khusus yang terbuat dari cabai. Keripik balado dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semuanya.

Keripik Sanjai adalah keripik singkong original (tanpa pakai cabai merah). Menurut Pascal (2003), Keripik Sanjai adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis berbentuk bulat yang terbuat dari umbi singkong, pembuatanya melalui proses pengeringan dengan cara digoreng, sebagian keripik sanjai memiliki rasa original dan sebagian ada yang diberi rasa dengan bumbu tradisional khas minang.

Tujuan pengilahan ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai oleh usaha Keripik Balado 4x7 adalah dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi ubi kayu dan untuk memenuhi selera konsumen, sehingga memiliki nilai tambah produk. Tarigan 2004 menjelaskan bahwa Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Makki *et.al* (2001) juga menjelaskan bahwa nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar.

Berdasarkan hal tersebut, maka pemilik usaha Keripik Balado 4x7 berusaha menciptakan cita rasa tinggi dan berbagai jenis kemasan agar diminati konsumen, sehingga pemilik usaha dapat menikmati nilai tambah produk yang lebih baik. Dengan demikian menarik untuk diteliti tentang nilai tambah yang ditimbulkan akibat pengolahan ubikayu menjadi KeripikBalado dan Keripik Sanjai ini. Perhitungan nilai tambah tersebut bertujuan untuk mengukur besarnya tambahan nilai yang dapat diperoleh pengolah dari pengolahan ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai.

Menurut Hayami (1987) ada dua cara menghitung nilai tambah, (1) Nilai untuk pengolahan dan; (2) Nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah kapasitas produk, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis besarnya nilai tambah ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai di usaha Keripik Balado 4X7.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di usaha Keripik Balado 4X7 yang berlokasi di Jalan Belakang Olo Nomor 22 Padang Barat, Kota Padang. Lokasi dipilih secara sengaja, berdasarkan feneomena bahwa usaha Keripik Balado 4X7 merupakan penghasil olahan ubi kayu menjadi beberapa jenis kudapan yang sangat terkenal di Kota Padang dan sudah berlangsung sangat lama.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif-kuantitatif. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan pekerja pasa usaha Kripik Balado 4x7. Terdapat 26 orang pekerja di tempat usaha ini.

Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk kata-kata, sedangkan data kuantitatif data yang dinyatakan dalam bentuk angka. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diperoleh langsung dari responden, dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disusun dalam bentuk kuesioner. Data sekunder adalah data yang diperoleh

dari instansi yang mempublikasikan data dan informasi terkait dengan penelitian ini, seperti BPS, Dinas Pertanian, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, serta instansi terkait lainnya Disamping itu, data sekunder juga diambil dari media *online* dan hasil-hasil penelitian yang sudah dipublikasikan pada jurnal ilmiah elektronik.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara mendalam adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara peneliti dengan responden. Observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis tentang fenomena sosial dan gejala-gejala alam dengan jalan pengamatan dan pencatatan. Dokumentasi adalah kegiatan penelitian menyelidiki benda-benda seperti buku, dokumen atau hal yang ada kaitannya dengan permasalahan yang diteliti.

Metode analisis data untuk mengetahui nilai tambah pada masing-masing produk menggunakan metode Hayami dengan variabel-variabel seperti dicantumkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Variabel-variabel dalam Perhitungan Nilai Tambah menurut Metode Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja (JKO/produksi)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga output (Rp/Kg) 1/2 & 1/4	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	(7)
Perhitungan Keuntungan		
8	Harga bahan baku	(8)
9	sumbangan input lain	(9)
10	nilai output (Rp/Kg)	(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. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5)x(7)
	b. Bagian tenaga kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x 100%
13	a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a)x(12a)
	b. Tingkat keuntungan	(13b) = (13a)/(11a)x 100%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
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: Sudiyo (2004)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Usaha Keripik Balado 4x7

Karakteristik usaha pengolahan ubi kayu menjadi produk olahan di Keripik Balao 4X7 yang di amati dalam penelitian ini adalah berdasarkan hasil survei di lapangan dengan memawancarai pekerja dan pemilik usaha. Pemilik usaha memiliki alat untuk melakukan kegiatan usaha dengan dibantu oleh 28 orang pekerja dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Pekerja memulai pekerjaan jam 08.00 sampai jam 16.00, namun tidak dilakukan setiap hari. Ketentuan bekerja atau tidaknya tergantung pada tersedia atau tidaknya bahan baku ubi kayu. Jika bahan

baku tersedia, maka para pekerja akan bekerja, tetapi jika bahan baku tidak tersedia, maka mereka libur.

Pemasok bahan baku ubi kayu berasal pengepul di daerah Simpang Kalumpang, Kabupaten Padang Pariaman. Pengepul ini mengumpulkan ubi kayu dari daerah sekitar Simpang Kalumpang dan daerah sekitar Bandara Internasional Minang Kabau (BIM), Kabupaten Padang Pariaman. Pengepul memasok ubi kayu ke usaha Keripik Balado 4x7 sekali dalam seminggu, namun pada kondisi tertentu bisa lebih atau kurang, sesuai kebutuhan dan ketersediaan ubi kayu. Pasokan akan lebih banyak jika permintaan meningkat, dan dikurangi apabila permintaan menurun. Jumlah ubi kayu yang diolah menjadi Keripik Balado dan juga Keripik Sanjai adalah 20 karung perminggu yang dibagi sama rata atau ada yang dlebihkan sesuai dengan kondisi penjualan saat itu.

Walaupun di Kota Padang usaha pengolah Keripik Balado banyak dan beragam tetapi usaha Keripik Balado 4x7 memiliki langganan atau pembeli tersendiri. Pelanggan berasal dari wisatawan asing dan lokal. Hal ini karena Keripik Balado 4x7 memiliki rasa dan aroma yang berbeda dari yang lainnya, sebagai ciri khas dari keripik produksi mereka.

Saat di tempat usaha sang pemilik memiliki inovasi Keripik Balado dan Sanjai yang diberi varian rasa durian karena banyaknya pengunjung yang bertanya, tetapi karena mahalnnya harga durian saat itu inovasi ini diurungkan karena akan mempegaruhi harga dan juga keuntungan.

Dalam melakukan pengolahan usaha di Keripik Balado 4X7, bahan baku utama yang digunakan adalah ubi kayu, sedangkan bahan baku penolong lain yang digunakan adalah minyak goreng, cabe merah dan cabe hijau, garam, gula dan kapur sirih. Ketersedian bahan baku yang cukup dalam setiap pengembangan usaha agroindustri produk olahan Keripik Balado 4X7 disebabkan karena ketersediaan bahan baku yang mencukupi hal ini dikarnakan jumlah petani ubi kayu yang banyak dan disebabkan juga penanaman varietas unggul sehingga membuat harga ubi kayu stabil sehingga membuat usaha Ibu Joelidar dapat berproduksi setiap minggunya.

Bahan baku dan bahan penolong dapat diperoleh dengan mudah karena ketersediaan maupun harga yang terjangkau sehingga tidak menjadi suatu hambatan bagi usaha Keripik Balado 4X7. Satu karung ubi kayu dibagi untuk 2 jenis produk, yaitu 70% untuk Keripik Balado dan 30% untuk Keripik Sanjai. Pembagian bahan baku ini dilakukan pada setiap dating pasokan ubi kayu.

Harga ubi kayu saat penelitian ini dilakukan adalah Rp.4.900.000 per satu kali produksi (40 karung). Sedangkan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian bawang merah sebesar Rp.25.000. Dengan total keseluruhan biaya bahan baku yang digunakan untuk pengolahan keripik balado adalah sebesar Rp.5.968.000. Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku berfluktuasi terutama untuk pembelian bahan baku utama yaitu ubi kayu.

Nilai Tambah yang diperoleh dari Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Produk Olahan di usaha Keripik Balado 4X7

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Tarigan (2004) menjelaskan bahwa nilai tambah suatu produk adalah hasil

dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong.

Nilai tambah juga merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Artika dan Marini, 2016).

Pengolahan ubi kayu menjadi produk olahan di usaha Keripik Balado 4X7 merupakan pengolahan yang dilakukan untuk memperoleh nilai tambah. Terdapat 2 jenis produk olahan ubi kayu dihasilkan oleh usaha Keripik Balado 4X7, yaitu Keripik Balado dan Keripik Sanjai. Komponen-komponen yang digunakan dalam menghitung nilai tambah antara lain output (ubi kayu) yaitu dengan komposisi bahan baku dan komponen lain yaitu bahan baku, tenaga kerja, harga output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Berikut ini diuraikan hasil perhitungan masing-masing komponen.

1. Analisis Output, Input dan Harga

Berdasarkan hasil penelitian, pengolahan ubi kayu dalam pengolahan usaha keripik balado dapat memproduksi rata-rata sebesar 1.400 Kg per sekali produksi dengan menggunakan input (bahan baku) berupa ubi kayu sebanyak 28 karung dengan berat 1 karung 50 Kg. Dengan demikian, maka diperoleh faktor konversi sebesar 0,9. Hal ini menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 Kg ubi kayu dapat menghasilkan 0,9 Kg Keripik Balado.

Keripik Sanjai dapat diproduksi rata-rata 600 Kg per sekali produksi dengan menggunakan input (ubi kayu) sebanyak 12 karung dengan berat 1 karung 50 Kg, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,9. Hal ini berarti bahwa untuk mengolah 1 Kg ubi kayu dapat menghasilkan 0,9 Kg Keripik Sanjai. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, maka diketahui bahwa 1 karung ubi kayu menghasilkan Keripik Balado dan Keripik Sanjai dengan jumlah yang sama.

Proses pengolahan keripik balado ini mampu menyerap tenaga kerja sebanyak 26 JKO (Jam Kerja Orang) dengan upah rata-rata Rp.60.000 per hari per orang dengan waktu kerja selama 8 jam. Berdasarkan data tersebut diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,02 yang menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 Kg ubi kayu menjadi 0,9 Kg Keripik Balado dibutuhkan waktu 0,02 jam.

Sedangkan pada pengolahan Keripik Sanjai ini mampu menyerap tenaga kerja sebesar 26 JKO (Jam Kerja Orang) dengan upah sebesar rata-rata Rp.60.000 per hari per orang dengan waktu kerja 8 jam perhari. Dengan demikian, maka diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,04 yang menunjukkan bahwa untuk mengolah 1 Kg ubi kayu menjadi 0,9 Kg Keripik Sanjai dibutuhkan waktu 0,04 jam.

Sumbangan input lain pada pengolahan usaha Keripik Balado 4x7 terdiri dari gas dan plastik pembungkus yang berbeda ukuran. Pada masing-masing produk, bahan baku sumbangan input lain yang dikeluarkan untuk satu kali produksi adalah Rp.500 yang diperoleh dari total biaya sumbangan input lain dibagi dengan total bahan baku.

Nilai output merupakan nilai ubi kayu yang dihasilkan dari setiap pengolahan satu Kg bahan baku, yang diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per Kg

dengan faktor konversi. Nilai output yang diperoleh dari usaha ini yaitu sebesar Rp 34.200 pada keripik balado dan Rp.17.100 pada keripik sanjai. Untuk lebih jelasnya mengenai besarnya nilai tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu di usaha Keripik Balado 4x7 dapat disajikan pada Tabel 2.

Dari Tabel 2 dapat diketahui bahwa nilai tambah kedua jenis produk, yaitu Keripik Balado dan Keripik Sanjai adalah sama, yaitu sebesar Rp.30.200 untuk ukuran kemasan ½ Kg dan Rp.13.100 untuk kemasan ¼ Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain, dengan demikian, maka diperoleh rasio nilai tambah sebesar 88% pada Keripik Balado dan Keripik Sanjai pada ukuran kemasan ½ Kg, sedangkan rasio nilai tambah 77% pada kemasan ¼ Kg.

Tabel 2. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Keripik Balado dan Keripik Sanjai Pada Usaha Keripik Balado "4x7"

No	Uraian	Nilai Keripik Balado		Nilai Keripik Sanjai	
		½ kg	¼ kg	½ kg	¼ kg
1	Nilai output (Rp/Kg)	34.200	17.000	34.200	17.000
2	Harga bahan baku (Rp/Kg)	38.000	19.000	38.000	19.000
3	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	500	500	500	500
4	Nilai tambah (Rp/Kg)	30.200	13.100	30.200	13.100
5	Rasio nilai tambah (%)	88	77	88	77

Sumber: Data Primer diolah

Nilai ini diperoleh persentase nilai tambah dari output. Dengan demikian, nilai tambah yang diperoleh pada komoditi keripik balado dan keripik sanjai pada kemasan ½ Kg adalah tinggi karena rasio nilai tambah <50% sedangkan pada kemasan ¼ Kg juga tinggi, karena rasio nilai tambah >50% (Sudiyono, 2004). Tingginya rasio nilai tambah ubi kayu pada komoditi keripik balado dan keripik sanjai disebabkan tingginya harga output.

Pendapatan tenaga kerja merupakan upah yang diterima tenaga kerja untuk mengolah 1 kg bahan baku, 1 Kg bahan baku, yang diperoleh dari nilai tambah dikurang pendapatan tenaga kerja, Keuntungan yang terbesar diperoleh pada komoditi keripik balado dan keripik sanjai yaitu rata-rata sebesar Rp.1.200, dengan persentase 3,9% pada keripik balado dan keripik sanjai kemasan ½ Kg, diikuti dengan kemasan ¼ Kg dengan persentase 9,1%.

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, maka keuntungan terbesar diperoleh pada komposisi kemasan ½ Kg yaitu Rp.29.000 dengan persentase 96% diikuti dengan kemasan ¼ Kg yaitu Rp.11.900 dengan persentase 91%. Menurut Lipsey *et.al.*, 1990), bahwa keuntungan usaha adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang-barang yang dijual tersebut.

2. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi

Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku (ubi kayu), yang diperoleh dari selisih nilai output (Keripik Balado dan Keripik Sanjai) dengan harga bahan baku. Marjin yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu pada keripik balado dan keripik sanjai pada kemasan ½ Kg adalah sebesar Rp.30.700 dan marjin pada kemasan ¼ Kg adalah Rp.13.600.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa balas jasa pendapatan tenaga kerja yang terbesar terdapat pada komoditi Keripik Balado dan Keripik Sanjai kemasan $\frac{1}{4}$ Kg yaitu sebesar 8,8% diikuti pada komoditi Keripik Balado dan Keripik Sanjai kemasan $\frac{1}{2}$ Kg sebesar 3,9%. Balas jasa pada sumbangan input lain yaitu sebesar 1,6% pada kemasan $\frac{1}{2}$ Kg dan 3,7% pada kemasan $\frac{1}{4}$ Kg.

Berdasarkan hasil analisis variabel-variabel dalam perhitungan nilai tambah produk olahan ubikayu pada usaha Keripik Balado 4x7, maka dengan menggunakan metode Hayami dapat dirangkum seperti ditampilkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu pada Usaha Keripik Balado 4x7 dengan Metode Hayami

No	Output, Input, Harga	Keripik Balado		Keripik Sanjai	
1	Output (Kg)	1260		540	
2	Input(Kg)	1400		600	
3	Tenaga Kerja (JKO/produksi)	28		28	
4	Faktor Konversi	0,9		0,9	
5	Koefisien tenaga kerja	0,02		0,046666667	
6	Harga output (Rp/Kg) 1/2 & ¼	38.000	19.000	38.000	19.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	60.000	60.000	60.000	60.000
	Perhitungan Keuntungan				
8	Harga bahan baku	3.500	3.500	3.500	3.500
9	sumbangan input lain	500	500	500	500
10	nilai output (Rp/Kg)	34.200	17.100	34.200	17.100
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	30.200	13.100	30.200	13.100
	b. Rasio nilai tambah (%)	88,30409	76,60819	88,30409	76,60819
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	1.200	1.200	1.200	1.200
	b. Bagian tenaga kerja (%)	3,97351	9,160305	3,97351	9,160305
13	a. Keuntungan (Rp)	29.000	11.900	29.000	11.900
	b. Tingkat keuntungan	96,02649	90,83969	96,02649	90,83969
	Balas Jasa untuk Faktor Produksi				
14	Marjin (Rp/Kg)	30.700	13.600	30.700	13.600
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	3,908795	8,823529	3,908795	8,823529
	b. Sumbangan input lain (%)	1,628664	3,676471	1,628664	3,676471
	c. Keuntungan (%)	94,46254	87,5	94,46254	87,5

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha Keripik Balado 4x7, dapat diperoleh kesimpulan bahwa "Pengolahan dari ubi kayu menjadi Keripik Balado dan Keripik Sanjai pada usaha Keripik Balado 4X7 memberikan nilai tambah sebesar Rp.30.200 per kg pada kemasan $\frac{1}{2}$ kg dan nilai tambah adalah sebesar Rp.13.100 pada kemasan $\frac{1}{4}$ kg".

Saran

Diharapkan usaha Keripik Balado 4x7 dapat lebih mengembangkan produk olahan ubi kayu, baik dari segi jenis produk maupun jenis kemasan, karena dapat memberikan nilai tambah produk yang tinggi. Di samping itu juga dapat membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Artika, I. B. E dan Marini, I. A. K. 2016. *Analisis nilai tambah (value added) buah pisang menjadi kripik pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi kasus : pada industri rumah tangga kripik pisang cakra)*. Ganec Swara, Vol. 10 No.1.
- BPS Provinsi Sumatera Barat. 2019. *Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Ubi Kayu 2016-2018*. <https://sumbar.bps.go.id/indicator/53/62/1/luas-panen-produktivitas-dan-produksi-ubi-kayu-.html>
- Hayami, Y *et al.* 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective from Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.75 hal.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi I*. Jilid I. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta
- Makki, M. F. *et al.* 2001. *Nilai Tambah Agroindustri pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan*. Dalam jurnal Agro Ekonomika. Vol. VI.No. 1. Juli 2001.
- Pascal, S. 2003. *Pembuatan Kripik Singkong di Lampung*. Cermin Retak Dunia Usaha Rakyat. [26 Juni 2003]. 04 November 2020. Harian Kompas. Bandar Lampung.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta.