

**ANALISIS NILAI TAMBAH KACANG TANAH  
PADA USAHA KACANG BAWANG “MARINDI” DI KOTA MANADO**

***ANALYZING THE VALUES ADDED OF THE PEANUTS ON ONION BEAN BUSINESS  
“MARINDI” IN MANADO CITY***

**Clerensia L. Tololiu<sup>(1)</sup>, Grace A.J. Rumagit<sup>(2)</sup>, Joachim N.K. Dumais<sup>(2)</sup>**

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

\*Penulis untuk korespondensi: clerensialuinsky@gmail.com

---

Naskah diterima melalui Email Jurnal Ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Minggu, 10 Januari 2021

Disetujui diterbitkan

: Jumat, 15 Januari 2021

---

***ABSTRACT***

*The objective of this research is to determine the added value of the peanut processing beans onion bean business in Manado City. This research was conducted from January 2020 to February 2020. The data used in this study are primary data obtained from direct interviews with business owner and employers in “Marindi” onion bean business. The data analysis used calculation of cost, revenue and added value from beans into onion beans. The research result showed that by using 1 kg of beans as raw material, the onion bean business produces added value Rp. 58.467,00.*

*Keywords : Value added, Onions*

***ABSTRAK***

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari kacang tanah menjadi kacang bawang pada usaha kacang bawang “Marindi” di Kota Manado. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Januari 2020 sampai Februari 2020. Metode pengumpulan data adalah metode survei dan data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari hasil wawancara langsung kepada pemilik usaha serta karyawan pada usaha kacang bawang “Marindi”. Analisis data yang digunakan adalah perhitungan biaya-biaya, perhitungan penerimaan dan perhitungan nilai tambah dari kacang tanah menjadi kacang bawang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan 1 kilogram bahan baku kacang tanah maka usaha kacang bawang “Marindi” mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 58.467,00.

Kata kunci : Nilai tambah, Kacang bawang

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peran yang sangat besar dalam perekonomian Indonesia, hal tersebut didukung karena Indonesia merupakan negara bercorak agraris. Pertumbuhan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian atau industri yang biasa disebut agroindustri. Agroindustri adalah kegiatan yang dapat meningkatkan keadaan ekonomi Indonesia terutama bidang pertanian, sebab sebagai negara berkembang dalam hal ekspor dan impor masyarakat harus mengetahui nilai dari suatu produk, yang dapat menciptakan nilai tambah. Istilah nilai tambah (*value added*) adalah nilai yang ditambahkan pada suatu produk, karena telah melewati proses pengolahan. Produk hasil pertanian dapat memberi keuntungan yang lebih jika produk tersebut diolah melalui berbagai proses yang mampu merubah bahan baku menjadi produk baru sehingga dapat dipasarkan dan memiliki nilai tambah. Salah satu hasil pertanian yang digunakan sebagai bahan baku agroindustri adalah kacang tanah yang dapat diolah menjadi produk baru antara lain, kacang oven, kacang sangrai, kacang telur dan kacang bawang. Di Kota Manado terdapat usaha yang mengolah kacang tanah menjadi kacang bawang yaitu usaha Kacang Bawang “Marindi”, dimana kualitasnya mampu bersaing dengan produk-produk sejenis, antara lain karena cita rasanya yang gurih. Usaha kacang bawang “Marindi” juga telah memiliki sertifikat P-IRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) serta sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Oleh karena itu, perlu untuk mengetahui nilai yang ditambahkan kedalam kacang bawang “Marindi” maka dilakukan analisis nilai tambah yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pemilik usaha.

### Agroindustri

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), agroindustri adalah industri di bidang pertanian, sejalan dengan itu

Yanusari (2015) menyatakan bahwa Agroindustri dalam wawasan agribisnis dianggap sebagai lapangan usaha dan lapangan kerja yang menghasilkan barang dan jasa, dimulai dari proses prapanen, pasca panen, penanganan hasil, pengolahan, hingga niaga, guna memenuhi permintaan pasar dengan tujuan memperoleh nilai tambah yang maksimal secara kompetitif.

### Kacang Tanah

Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan salah satu bahan pangan bersumber protein nabati kedua setelah kedelai. Tanaman ini berasal dari Amerika Selatan, tepatnya berasal dari Brazilia. Penanaman pertama kali dilakukan oleh orang Indian (Suku asli bangsa Amerika). Di Benua Amerika penanaman berkembang yang dilakukan oleh pendatang dari Eropa. Republik Rakyat Cina dan India merupakan penghasil kacang tanah terbesar dunia. Kacang tanah ini pertama kali masuk ke Indonesia pada awal abad ke-17, dibawa oleh pedagang Cina dan Portugis (Kusmawati, 2009).

### Teori Biaya dan Penerimaan

#### Teori Biaya

Fungsi biaya menunjukkan biaya minimum yang harus ditanggung oleh pengusaha untuk memproduksi berbagai tingkat output. Fungsi biaya tersebut minimum mengingat bahwa pengusaha bekerja secara efisien. Menurut Hariyati (2007) dalam Yanusari (2015), beberapa konsep biaya total sebagai berikut :

- 1) Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*), biaya-biaya ini mewakili biaya-biaya untuk faktor-faktor produksi tetap. Besarnya biaya tetap tidak bergantung pada besar kecil produksi yang diperoleh. Contoh biaya tetap antara lain sewa tanah, pajak, alat pertanian, dan iuran irigasi.
- 2) Biaya Variabel Total (*Total variabel cost*), biaya ini mewakili jumlah biaya-biaya untuk faktor-faktor produksi variabel. Besar biaya variabel total ditentukan oleh

fungsi produksi atau oleh produk total dari proses produksi yang bersangkutan. Contoh biaya variabel adalah biaya saprodi dan biaya tenaga kerja.

- 3) Biaya Total (*Total Cost*), biaya total merupakan penjumlahan biaya tetap total dengan biaya variabel total. Kegunaan biaya total adalah untuk menentukan pendapatan dari suatu usaha.

Secara matematis biaya total dapat dinyatakan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

dimana :

TC = Total *cost* (biaya total)

TFC = Total *fixed cost* (total biaya tetap)

TVC = Total *variabel cost* (total biaya variabel)

### Teori Penerimaan

Soekarti (1995) dalam Valentina (2009) menyatakan bahwa penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

dimana :

TR = Total *Revenue* (Penerimaan Total)

Q = *Quantity* (Jumlah produk yang dihasilkan)

P = *Price* (Harga)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan semakin tinggi harga perunit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil.

### Nilai Tambah

Menurut Hardjanto (1991), nilai tambah di definisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Faktor teknis meliputi unsur kualitas (mutu) produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, penggunaan unsur tenaga kerja, jumlah bahan baku, dan input penyerta. Faktor ini

mempengaruhi harga jual produk, sedangkan faktor non-teknis (faktor pasar) meliputi harga jual output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, informasi pasar, modal investasi teknologi, dan nilai (input) lainnya. Suwardi (2012), menyatakan bahwa konsep nilai tambah ini menjadi sangat tergantung 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 merubah preferensi konsumen akan suatu produk, demikian halnya di sektor pertanian. Sumber-sumber nilai tambah adalah manfaat faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen.

Menurut Anderson dan Hatt (1994) dalam Suwardi (2012), faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah, yaitu :

1. Kualitas, artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekspektasi yang diharapkan oleh konsumen.
2. Fungsi, dimana produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta dari masing-masing pelaku.
3. Bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen.
4. Tempat, produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat.
5. Waktu, produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu.
6. Kemudahan, dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

Zulkifli (2012) dalam Manueke (2016), untuk menghitung besarnya pertambahan nilai tambah menggunakan rumus :

$$NTp = Na - (Bb + Bp + Bbp) \\ = Na - Ba$$

Keterangan :

NTp = Nilai Tambah produk (Rp)

Na = Nilai Produk (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya Bahan Baku (Rp)

Bp = Biaya Penyusutan Alat (Rp)

Bbp = Biaya Bahan Penolong (Rp)

### **Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu, berapa besar nilai tambah dari kacang tanah menjadi kacang bawang pada usaha kacang bawang “Marindi” di Kota Manado?

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari kacang tanah menjadi kacang bawang pada usaha kacang bawang “Marindi” di Kota Manado.

### **Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi usaha kacang bawang “Marindi”, dalam meningkatkan penjualan, serta menjadi motivasi bagi para pelaku usaha untuk dapat memanfaatkan teknologi informasi sebagai tempat menjalankan suatu usaha atau bisnis yang dapat meningkatkan pendapatan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa pengetahuan bagi para mahasiswa maupun pelajar serta dapat menjadi saran untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh.
3. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

## **METODE PENELITIAN**

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian dilaksanakan selama 1 bulan yaitu dari bulan Januari sampai Februari tahun 2020, pada usaha Kacang Bawang “Marindi” Manado yang berlokasi di Karombasan, Kecamatan Wanea, Kota Manado, Provinsi Sulawesi Utara.

### **Pengambilan Data**

Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah metode survei. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari hasil wawancara langsung kepada pemilik usaha serta karyawan pada usaha kacang bawang “Marindi”.

### **Konsep Pengukuran Variabel**

Variabel-variabel yang diukur pada penelitian ini, adalah :

1. Produksi kacang bawang, yaitu hasil yang diperoleh dari satu kali proses produksi dalam setiap kemasan (gr).
2. Harga kacang bawang, yaitu harga yang berlaku ditingkat pengusaha (Rp/Kemasan).
3. Biaya Tetap, yaitu biaya untuk faktor produksi tetap.
  - a. Biaya penyusutan peralatan (Rp)
  - b. Biaya penyusutan gedung/bangunan (Rp)
  - c. Biaya Pajak (Rp)
4. Biaya Variabel, yaitu biaya faktor produksi variabel.
  - a. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku yang digunakan (Rp).
  - b. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong yang digunakan (Rp) seperti bawang putih, garam, minyak goreng, dan bahan penolong lainnya, seperti biaya kemasan (*packing*), yaitu biaya yang dikeluarkan untuk pengemasan produk; biaya transportasi, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk transportasi membeli bahan baku dan untuk mendistribusi hasil produksi; biaya listrik, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk penggunaan listrik; dan biaya pulsa.
5. Total Biaya, yaitu biaya tetap yang ditambah dengan biaya variabel (Rp).
6. Nilai akhir produk, yaitu perkalian antara *output* yang dihasilkan dengan harga jual (Rp).
7. Biaya Antara, yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku, biaya penyusutan alat ditambah dengan biaya bahan penolong (Rp).

### **Metode Analisis Data**

Beberapa metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Menghitung biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus. Rumus yang digunakan adalah :

$$\text{Penyusutan} = \frac{Nb - Ns}{n}$$

Keterangan:

Nb : Nilai pembelian barang (Rp)

Ns : Perkiraan Nilai Sisa (Rp)

N: Umur ekonomis (Tahun)

- Menghitung total biaya (*total cost*) yang merupakan penjumlahan dari biaya variabel (*variable cost*) dan biaya tetap (*fix cost*), dengan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (biaya total)

TFC : *Total fix cost* (total biaya tetap)

TVC : *Total variabel cost* (total biaya variabel)

- Menghitung penerimaan atau nilai akhir produk dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR : Total Penerimaan (Rp)

Q: Jumlah Produk

P : Harga Produk (Rp)

- Menghitung besarnya pertambahan nilaidari kacang bawang, yaitu :

$$\begin{aligned} NTp &= Na - (Bb + Bp + Bbp) \\ &= Na - Ba \end{aligned}$$

Keterangan

NTp = Nilai Tambah produk (Rp)

Na = Nilai Produk (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya Bahan Baku (Rp)

Bp = Biaya Penyusutan Alat (Rp)

Bbp = Biaya Bahan Penolong (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Umum

#### Usaha Kacang Bawang “Marindi”

Kacang bawang “Marindi” merupakan usaha industri rumah tangga yang mengolah kacang tanah menjadi kacang bawang. Usaha ini didirikan oleh Ibu Marina Poluakan pada tahun 2015, dengan nama Kacang Bawang “Marina”. Namun, pada saat hendak didaftarkan ke Kementerian Hukum dan HAM untuk

memperoleh Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI), ternyata merek Marina sudah ada yang menggunakan sehingga merek “Marina” diganti menjadi “Marindi”. Dengan demikian, sejak tahun 2017, usaha kacang bawang “Marina” resmi berganti nama menjadi usaha kacang bawang “Marindi” yang merupakan singkatan nama dari Ibu Marina dan Bapak Andi (suami dari Ibu Marina). Lokasi usaha ini bertempat di Lingkungan II Kelurahan Karombasan Utara Kecamatan Wanea, Kota Manado.

Usaha kacang bawang “Marindi” telah berproduksi sejak tahun 2015, dimulai dengan memproduksi kacang bawang, namun setelah mengikuti pelatihan-pelatihan kreativitas wirausaha, maka pemilik telah mengembangkan usahanya dengan menambah beberapa produk baru seperti pisang goroho dan abon cakalang. Beberapa pelatihan yang diikuti antara lain, Edukasi Kewirausahaan Tenaga Kerja Indonesia Purna, Pelatihan Peningkatan Produktivitas Paket XV (Lima Belas), Workshop UKM & Online Seller, Seminar *Refreshment Program* Pengembangan Wirausaha BI Tahun 2017, Pelatihan *Achievement Motivation Training* (AMT) Bagi WUB UKM Pangan. Kelas Ngelapak dari Buka Lapak, BIGGER (*Bisma Goes to Get Member*), Gebyar UKM, Permagangan Pembuatan Herbal Tradisional Bagi Petani, Peran Ruang dan Saran Kreatif, Berkraf Digital Entrepreneurship, Konsultasi dan Pemberkasan Dalam Rangka Standardisasi Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) Produk KUMKM, Trik Jitu Menambah Omset dengan Pembukuan Sederhana, dan Pemberdayaan Terintegritas Tenaga Kerja Indonesia Purna Angkatan II. Namun, Penjualan kacang bawang lebih dominan dari pisang goroho dan abon cakalang disebabkan kacang bawang telah memiliki P-IRT nomor : 215717011038-21 dan sertifikat halal dari MUI nomor : 24100005651218.

Usaha kacang bawang “Marindi” menggunakan 2 jenis kacang tanah sebagai bahan baku pembuatan kacang bawang, yaitu kacang yang berukuran biasa dan berukuran jumbo. Tapi, yang sering digunakan adalah kacang tanah ukuran biasa, karena jenis kacang jumbo jarang ditemukan di pasaran dan

biasanya hanya tersedia pada saat hari-hari raya seperti Natal atau Idul fitri. Proses produksi kacang bawang “Marindi” dilakukan sebanyak empat kali dalam seminggu, dan untuk satu kali proses produksi menggunakan bahan baku 3 kg kacang tanah, sehingga satu minggu, usaha ini membutuhkan 12 kg kacang tanah sebagai bahan baku.

**Kegiatan Produksi dan Pemasaran Kacang Bawang “Marindi”**

**Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Peralatan**

Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kacang bawang di industri ini pada dasarnya sama dengan industri kacang bawang lainnya. Bahan baku menggunakan kacang tanah lokal berukuran biasa yang diperoleh dari pedagang di pasar Karombasan. Bahan penolong yang digunakan, yaitu bawang putih, minyak goreng dan garam. Peralatan yang digunakan meliputi pisau, loyang, saringan, sendok besar, wajan, kompor, spatula, tabung gas, parutan bawang, saringan, peralatan untuk pengemasan, yaitu plastik, botol, timbangan, dan perekat.

**Proses Produksi**

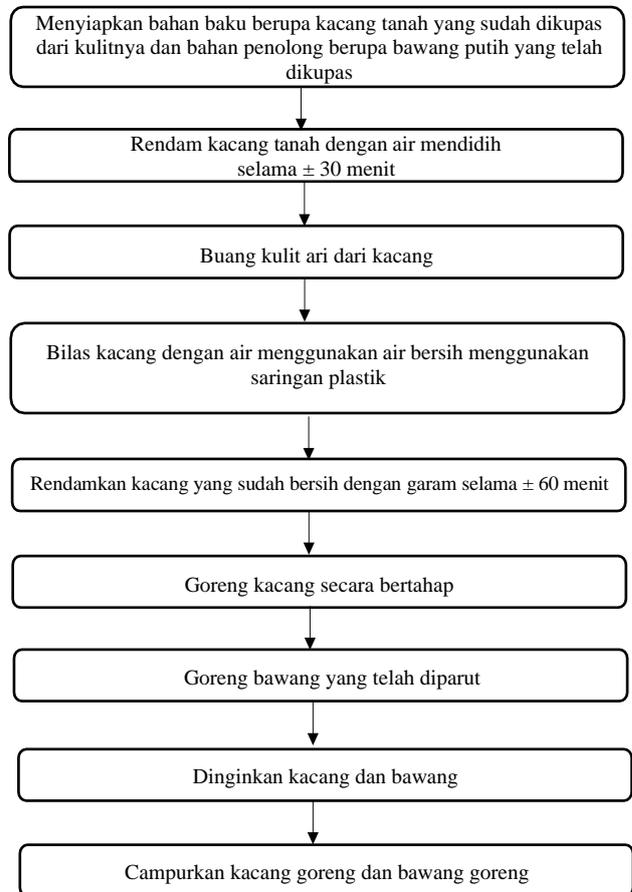
**Pengemasan**

Kacang bawang yang diproduksi, dikemas dalam empat ukuran yang berbeda, yaitu ukuran 40 gram dengan harga Rp. 5.000, 140 gram dengan harga Rp. 15.000, 180 gram dengan harga Rp.20.000, dan 1.9 kilogram dengan harga Rp. 200.000.

**Pemasaran**

Pemasaran kacang bawang “Marindi” masih relatif terbatas dimana produk ini hanya dipasarkan di warung-warung sekitar tempat usaha serta di pameran-pameran kuliner yang dilakukan di Kota Manado.

Pembuatan kacang bawang tidak membutuhkan waktu yang lama. Berikut ini tahapan pembuatan kacang tanah menjadi kacang bawang :



Gambar 1. Bagan Proses Produksi Kacang Bawang “Marindi”

Khusus untuk warung-warung industri ini menerapkan sistem tunggu atau konsinyasi sehingga permintaan dari warung-warung tidak pernah berhenti dan untuk kemasan 40 gram dikhususkan untuk warung-warung dekat rumah produksi, sedangkan untuk ukuran 140 gram dan 180 gram dipasarkan dalam pameran kuliner dan menerapkan sistem konsinyasi, untuk ukuran 1.9 kilogram hanya untuk hari-hari besar atau permintaan dari konsumen.

**Biaya Produksi**

Biaya yang dikeluarkan dalam

memproduksi kacang bawang adalah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang merupakan biaya penyusutan peralatan sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan bahan penolong lainnya.

### Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada banyak atau sedikitnya produk yang dihasilkan. Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan berapapun jumlah output yang dihasilkan. Penyusutan peralatan diperhitungkan sebagai biaya tetap.

**Tabel 1. Biaya Penggunaan dan Penyusutan Peralatan**

Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga /unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (/proses produksi)	Penyusutan Alat (Rp/proses produksi)
Pisau	1	20.000	20.000	-	208	96
Loyang	4	15.000	60.000	-	416	144
Saringan	3	10.000	30.000	-	416	72
Sendok besar	2	5.000	10.000	-	208	48
Wajan	1	40.000	40.000	-	416	96
Kompom	1	500.000	500.000	10.000	624	785
Spatula	3	3.500	10.500	-	48	219
Tabung Gas	1	15.000	15.000	6.000	624	287
Parutan Bawang	1	35.000	35.000	-	208	168
Timbangan	1	125.000	125.000	-	208	601
Sealer	1	225.000	225.000	-	208	1082
<b>Total</b>			<b>1.070.500</b>	<b>16.000</b>		<b>3.599</b>

Sumber : Diolah dari data Primer, 2020

Tabel 1 menunjukkan biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha kacang bawang “Marindi” sebesar Rp. 1.070.500,00 sedangkan total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 3.599,00 per proses produksi. Artinya setiap proses produksi membutuhkan biaya sebesar Rp. 3.599,00 dalam penyusutan peralatan.

Peralatan yang digunakan dalam industri ini merupakan milik sendiri sehingga tidak mengeluarkan biaya penggunaan jasa tambahan dalam kegiatan produksi.

Biaya yang dikeluarkan untuk peralatan dihitung melalui metode penyusutan garis lurus yang dapat dihitung dengan cara, nilai pembelian atau jumlah biaya dikurangi dengan biaya residu atau nilai sisa dan dibagi dengan umur ekonomis (bulan). Penggunaan dan penyusutan peralatan dapat dilihat pada Tabel 1.

### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada output yang dihasilkan, semakin banyak produk yang akan dihasilkan maka semakin besar biaya yang akan dikeluarkan. Rincian biaya bahan baku, bahan penolong dan biaya bahan lainnya dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong**

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/ satuan)	Jumlah biaya
<b>A. Bahan Baku Utama</b>					
1	Kacang Tanah	3	kg	27,000	81,000
<b>B. Bahan Penolong</b>					
1	Bawang Putih	0.4	gr	45,000	18,000
2	Minyak Goreng	1	liter	11,000	11,000
3	Garam	3	gr	30	90
<b>Bahan Penolong lainnya</b>					
1	Kemasan 40gr	25	bks	400	10,000
2	Kemasan 140gr	7	bks	2,380	16,660
3	Kemasan 180gr	5	bks	2,500	12,500
4	Transportasi	1	rupiah	10,000	10,000
5	Listrik	1.5	watt	1,500	2,250
6	Gas	1	rupiah	1,000	1,000
7	Kuota	1	gb	8,500	8,500
Total biaya penolong					90,000
<b>Total</b>					<b>171,000</b>

Sumber : Diolah dari data Primer, 2020

Tabel 2 menunjukkan biaya penggunaan bahan baku, bahan penolong, dan bahan penolong lainnya yang diperlukan dalam proses produksi (satu kali produksi) sebesar Rp. 171.000 dengan biaya bahan baku sebesar Rp. 81.000,00 dengan rata-rata 3 kilogram dengan harga Rp. 27.000,00 per kg dan biaya bahan penolong sebesar Rp. 90.000.

### Total Biaya

Total biaya adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri untuk menghasilkan produk. Total biaya yang dikeluarkan oleh kacang bawang “Marindi” dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Total biaya Kacang Bawang “Marindi”**

No	Uraian	Jumlah (Rp)
<b>1. Biaya tetap</b>		
	Biaya Penyusutan Peralatan	3,599
<b>2. Biaya Variabel</b>		
	Biaya bahan baku	81,000
	Biaya bahan penolong	90,000
	<b>Total biaya</b>	<b>174,599</b>

Sumber : Diolah dari data Primer, 2020

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya total usaha kacang bawang “Marindi” dalam satu kali proses produksi dengan jumlah biaya Rp. 174.599,00 dan biaya terbesar adalah biaya variabel yaitu Rp. 171.000,00 sedangkan untuk biaya tetap sebesar Rp. 3.599,00.

### Nilai Akhir Produk

#### Usaha Kacang Bawang “Marindi”

Nilai akhir usaha kacang bawang “Marindi” diperoleh dari perkalian antara harga jual dengan jumlah kacang bawang yang diproduksi (perkemasan). Jumlah produksi kacang bawang “Marindi” dalam satu kali produksi (3 kilogram) dapat dilihat di Tabel 4.

**Tabel 4. Nilai Akhir Produk Usaha Kacang Bawang “Marindi”**

No	Kemasan	Jumlah / bks	Harga/ Satuan	Jumlah (Rp)
1.	40 gr	25	5.000	125.000
2.	140 gr	7	15.000	105.000
3.	180 gr	6	20.000	120.000
Total Penerimaan				350.000

Sumber : Diolah dari data Primer, 2020

Tabel 4 menunjukkan nilai akhir dari usaha kacang bawang “Marindi” dalam satu kali proses produksi, dengan rata-rata 3 kg kacang tanah kemudian menghasilkan 38 bungkus kacang bawang “Marindi” dengan 3 kemasan yang berbeda. Kemasan 40 gr dengan harga Rp. 5.000,00/bungkus sebesar Rp.125.000,00 kemasan; 140 gr dengan harga Rp. 15.000,00/bungkus sebesar Rp. 105.000,00; dan kemasan 180 gr dengan harga Rp. 20.000,00/bungkus sebesar Rp. 120.000,00 dengan jumlah nilai akhir usaha kacang bawang “Marindi” adalah Rp. 350.000,00.

#### **Analisis Nilai Tambah Kacang Bawang “Marindi”**

Perhitungan nilai tambah kacang bawang “Marindi” dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku kacang tanah untuk memproduksi kacang bawang. Perhitungan analisis nilai tambah kacang bawang dapat dilihat diperhitungan berikut.

Perhitungan Analisis Nilai Tambah (Rp)

$$\begin{aligned} \text{NTp} &= \text{Na} - (\text{Bb} + \text{Bp} + \text{Bbp}) \\ &= \text{Na} - \text{Ba} \\ &= 350.000 - (81.000 + 3.599 + 90.000) \\ &= 350.000 - 174.599 \\ &= 175.401,00 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut maka diperoleh nilai tambah kacang bawang dari usaha ini untuk satu kali proses produksi menggunakan bahan baku 3 kilogram kacang tanah adalah sebesar Rp. 175.401,00 atau untuk 1 kilogram kacang tanah yang diolah menjadi kacang bawang dapat memberikan nilai tambah sebesar 58.467,00. Dengan demikian usaha kacang bawang “Marindi” memiliki prospek yang baik untuk dilanjutkan atau dikembangkan karena memiliki nilai tambah.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah dari pengolahan kacang tanah menjadi kacang bawang pada usaha kacang bawang “Marindi” di kota Manado adalah sebesar Rp. 58.467 /kg.

### **Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas maka dapat disarankan bahwa usaha kacang bawang “Marindi” perlu terus dilanjutkan karena memiliki nilai tambah yang cukup besar. Untuk bisa meningkatkan nilai tambahnya maka perlu ada pengembangan baik dari produknya maupun pasarnya, antara lain dengan menambah varian ukuran produk serta memperluas pasarnya bukan hanya pasar lokal saja.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Hardjanto, W. 1991. Sistem Komoditi Dalam Agribisnis. Sebuah Konsep Pengantar Diskusi : LP3UK IPB. Bogor.
- Kusmawati, R. 2009. Analisis Keterpaduan Pasar Kacang Tanah Antara Pasar Bunder Kabupaten Sragen Dengan Pasar Legi Kota Surakarta. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Manueke, R. 2016. Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius di Desa Kinnali Kecamatan Kawangkoan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Suwardi, A. P. 2012. Analisis Keuntungan Dan Analisis Nilai Tambah Agroindustri Manisan Pala UD Putri Di Kota Bitung. Jurnal. Agri-SosioEkonomi Unsrat. ASE-Volume 8 Nomor 1, Januari 2012. Manado.

Yanusari, K. I. 2015. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Serta Strategi Pengembangan Agroindustri Kacang Oven Pada CV. TDS MITRA GARUDA Di Kabupaten Jember. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember.