

**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Terong menjadi Keripik Terong di Desa Sriwangi
Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur**

Munsiarum

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan.
Email : Munsiarumatmo77@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) menghitung besarnya pendapatan usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur, 2) menghitung besarnya nilai tambah dalam usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur, 3) menganalisis kelayakan finansial usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total rata-rata pendapatan yang diperoleh usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 326.693/proses. Rata-rata besarnya nilai tambah usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 20.108/Kg. Usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi layak secara finansial dengan nilai NPV Rp125.660.932, IRR 32,826% dan Net B/C 1,88.

Kata Kunci : *Value-Added*, Budidaya Terong, Agroindustri.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman terong merupakan tanaman asli daerah tropis yang diduga berasal dari Asia terutama di India dan Burma. Terong dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian hingga 1.200 meter di atas permukaan laut. Tanaman terong yang dipelihara dengan baik, akan mampu mencapai tingkat produksi yang berkisar 4-5 Kg/pohon. Sehingga pada lahan seluas 1 hektar akan mampu menghasilkan terong sebanyak ± 90 ton. Dari kawasan tersebut, terong kemudian disebarkan ke China pada abad ke-5, selanjutnya disebarluaskan ke Karibia, Afrika Tengah, Afrika Timur, Afrika Barat, Amerika Selatan dan daerah-daerah tropis lainnya. Terong disebarkan pula ke negara-negara subtropis, seperti Spanyol dan negara lain di kawasan Eropa.. Terong merupakan salah satu jenis sayuran buah yang digemari berbagai kalangan. Terong merupakan komoditas yang cukup banyak beredar di pasaran namun tidak dipungkiri bahwa sifat mudah rusak dari terong yang sangat ditakuti oleh para pedagang, terong juga bisa dikonsumsi secara langsung maupun secara tidak langsung atau melalui proses pengolahan (Astawan, 2009).

Mengingat prospek komoditi terong yang cukup besar, maka perlu disusun program pengembangan buah terong antara lain dengan mengolah buah terong menjadi kripik terong sebuah produk yang banyak diminati masyarakat. Alasan utama penggunaan buah terong adalah selain buah terong disukai karena rasanya yang enak, aroma yang khas dan mengandung vitamin yang baik untuk kesehatan. Terong mengandung komposisi mineral dan vitamin yang cukup lengkap meskipun dalam jumlah rendah seperti vitamin B-kompleks, *Thiamin*, *Pyridoxine*, *Ribiflavin*, Zat Besi, *Phosphorus*, *Manganese* dan *Potassium*.

Kandungan Fosfor pada terong sama dengan yang terkandung dalam wortel (37 mg/100 mg) (Haryoto, 2009).

Terong merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang jumlahnya cukup melimpah, terong ini oleh masyarakat sering dijadikan bahan untuk pembuatan makanan, salah satu olahan makanan yang menggunakan terong sebagai bahan utamanya yaitu keripik terong. Dengan dibuatnya olahan keripik terong ini dapat meningkatkan nilai jual dari terong itu sendiri. Nama olahan keripik terong ini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat, dimana olahan makanan ini banyak disukai oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Tingginya pecinta olahan keripik terong inilah yang bisa dijadikan kekuatan bisnis keripik terong. Maka dengan menjaga agar kualitas dan komuditas hasil pertanian (terong) tetap perlu adanya pengolahan pemanfaatan hasil pertanian yang lebih luas dan kaya akan ide-ide atau gagasan baru, salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi produk makanan ringan. Keripik terong adalah olahan berbahan dasar terong dan tepung (tepung beras, tepung terigu, tepung bumbu,), garam, ketumbar, dan bawang putih. Keripik terong umumnya dimatangkan dengan digoreng dan dipanggang di dalam oven supaya keripik renyah dan tahan lama.

Pengolahan terong menjadi keripik terong awalnya responden melihat banyaknya petani terong yang ada di sekitar sehingga muncullah ide yang digunakan responden untuk menciptakan inovasi produk makanan ringan sebagai oleh-oleh khas Belitang karena belum adanya produk tersebut di pasaran sekitaran OKU Timur. Selain itu, bisa menjadikan lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu rumah tangga dan membantu meningkatkan pendapatan rumah tangga. Responden lalu melakukan inovasi tersebut dengan mengolah terong menjadi keripik terong dan

memanfaatkan bahan baku yang tersedia secara melimpah di sekitarnya. Jenis terong yang digunakan yaitu terong ungu dan hijau panjang yang masih muda karena terong tersebut memiliki tekstur lebih getas dibanding dengan terong jenis lainnya. Responden membuat olahan keripik terong dengan dua varian rasa yaitu rasa original dan rasa balado. Responden mendapatkan bahan baku dari petani terong yang ada di Desa Sriwangi dengan harga Rp 3000/Kg dan responden menjual keripik terong dengan harga Rp 20.000/bungkus rasa original, Rp 25.000/bungkus rasa balado dengan berat 400 gram/bungkus. Pemasaran yang dilakukan responden yaitu dengan memasukkan produk keripik terong di mini market (212 mart), warung-warung dan pasar tradisional. Promosi yang dilakukan responden yaitu secara langsung dengan masyarakat dan melalui media sosial (online).

Tujuan pengolahan terong menjadi keripik terong adalah memberikan nilai tambah dan meningkatkan kemanfaatan terong tersebut. Keripik terong dibuat dengan proses digoreng terlebih dahulu lalu dipanggang di dalam oven untuk mendapatkan kerenyahan yang maksimal, untuk bahan bakunya tersedia banyak di Desa Sriwangi dan sekitarnya.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan dalam penelitian adalah :

1. Berapa besar pendapatan usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur?
3. Bagaimana analisis kelayakan finansial usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menghitung besarnya pendapatan usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.
2. Untuk menghitung besarnya nilai tambah dalam usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.
3. Untuk menganalisis kelayakan finansial usaha pembuatan keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.

Kegunaan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi dan referensi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis, khususnya kegiatan home industri pengolahan keripik terong.

2. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya yang terkait dengan penelitian ini.

D. Hipotesis

Hipotesis dari rumusan masalah dapat dikemukakan

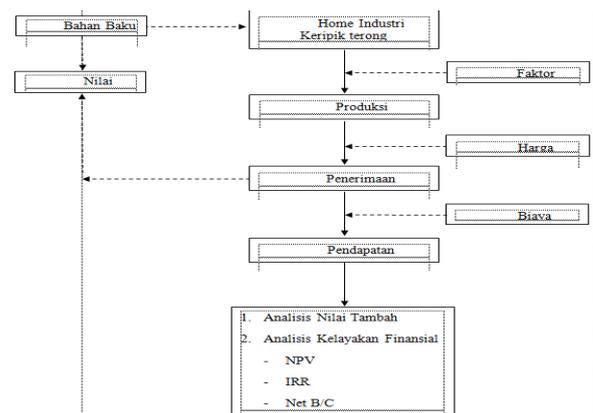
1. Bahwa biaya produksi pengolahan terong menjadi keripik terong lebih kecil dari pada penerimaan sehingga akan diperoleh pendapatan.
2. Bahwa pengolahan terong menjadi keripik terong mempunyai nilai tambah.
3. Bahwa pengolahan terong menjadi keripik terong layak secara finansial.

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pendekatan secara diagramatis yaitu sebagai berikut :



Keterangan :

- Proses
 - - - - - → Mempengaruhi

C. Pembatasan Masalah

1. Responden adalah pelaku home industri keripik terong yang berada di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.
2. Terong adalah tumbuhan penghasil buah yang dijadikan sayur-sayuran, yang menjadi bahan baku utama keripik terong.
3. Keripik terong adalah jenis makanan yang berbentuk cemilan renyah yang diproses dengan penggorengan dan oven dengan bahan baku terong dan bahan tambahan lainnya.
4. Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam sekali proses produksi dan besar kecilnya tidak mempengaruhi jumlah produksi (Rp/PP).

5. Biaya *variabel* adalah biaya yang jumlahnya tergantung dari besarnya jumlah produksi serta habis dalam satu kali proses produksi (Rp/PP).
6. Biaya produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/PP).
7. Produksi adalah produk yang dihasilkan oleh responden berupa keripik terong dengan satuan (Bungkus).
8. Harga adalah nilai jual dari keripik terong yang ditetapkan oleh responden pada saat penelitian (Rp/Bungkus).
9. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi (Kg/PP), yang diperoleh home industri dikali dengan harga (Rp/Kg), pada saat penelitian (Rp/PP).
10. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.
11. Bahan baku yang digunakan adalah terong yang berwarna ungu dengan bentuk lonjong.
12. Nilai tambah adalah selisih antara output yang dihasilkan dengan biaya antara bahan baku (Rp/Kg).
13. Kelayakan usaha adalah penelitian atau analisa terhadap suatu usaha agribisnis pembuatan usaha pengolahan terong menjadi keripik terong layak dan dapat diusahakan/dikembangkan, dihitung dengan rumus NPV, IRR, dan Net B/C.

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Desa Sriwangi terdapat industri rumah tangga pengolahan terong menjadi keripik terong. Sedangkan penelitian telah dilaksanakan pada Bulan Maret 2020.

B. Metode Penelitian dan Pengambilan sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah studi kasus. Menurut Walgito (2010), studi kasus merupakan suatu metode untuk menyelidiki atau mempelajari suatu kejadian mengenai perseorangan atau suatu usaha. Sample dalam penelitian ini yaitu home industri yang berada di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur. Sedangkan metode penarikan contoh dengan menggunakan metode sensus terhadap satu orang responden yaitu Ibu Noni yang mengusahakan home industri pengolahan terong menjadi keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan yaitu dengan cara observasi langsung yang dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan data sekunder :

1. Pengambilan data primer adalah data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan secara langsung ke lokasi penelitian serta wawancara langsung menggunakan daftar pertanyaan (*quisitioner*) kepada pelaku usaha pengolahan terong menjadi keripik terong di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur.
2. Pengambilan data sekunder diperoleh dari lembaga-lembaga yang terkait meliputi keadaan umum wilayah penelitian, data yang berasal dari buku perpustakaan maupun internet.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari lapangan dianalisa secara deskriptif serta diolah menggunakan analisis matematis.

1. Untuk menjawab tujuan yang pertama yaitu untuk menghitung besarnya pendapatan usaha pembuatan keripik terong menggunakan rumus:
 - a. Untuk mengetahui biaya produksi digunakan rumus (Soekartawi, 2016) :

$$TC = VC + FC \dots\dots\dots(1)$$
 Dimana :
 $TC = Total\ Cost/Total\ Biaya\ Produksi\ (Rp)$
 $FC = Fixed\ Cost/Biaya\ Tetap\ (Rp)$
 $VC = Variable\ Cost/Biaya\ Tidak\ tetap\ (Rp)$
 - b. Untuk mengetahui besarnya penerimaan digunakan rumus (Soekartawi, 2016)

$$TR_i = Y_i \times P_{y_i} \dots\dots\dots(2)$$
 Dimana :
 $TR_i = Total\ Revenue/ Total\ Penerimaan\ (Rp)$
 $Y_i = Yeild/ Produksi\ yang\ diperoleh\ dalam\ suatu\ usaha\ tani\ (Kg/proses)$
 $P_{y_i} = Price\ yield/ Harga\ jual\ (Rp/Kg)$
 - c. Untuk menghitung pendapatan digunakan rumus (Soekartawi, 2016):

$$Pd = TR - TC \dots\dots\dots(3)$$
 Dimana :
 $Pd = Pendapatan\ Usahatani\ (Rp)$
 $TR = Total\ Revenue/ Penerimaan\ (Rp)$
 $TC = Total\ Cost/Total\ Biaya\ (Rp)$
2. Untuk menjawab tujuan yang ke dua yaitu untuk menghitung nilai tambah digunakan analisis (Yudi, 2010) :

$$AV = TR - IC \dots\dots\dots(4)$$
 Dimana :
 $AV = Added\ Value/Nilai\ Tambah$
 $TR = Total\ Revenue/total\ penerimaan$
 $IC = Intermediate\ cost/ Biaya\ Antara\ (kecuali\ tenaga\ kerja\ keluarga)$
3. Untuk menjawab tujuan ketiga (kelayakan usaha) dengan menggunakan analisis finansial (NPV,IRR dan Net B/C).
 - a. Pendekatan untuk mengetahui *Net Present Value* (NPV) nilai kini bersih (Ibrahim, 2009)

$$NPV = \sum_{t=1}^n NB_t (1+i)^{-n} \dots\dots\dots (5)$$

Keterangan:

NPV = *Net Present Value*

- NB = Net Benefit = Benefit - Cost
 C = Cost (Total Biaya)
 i = Discount factor (tingkat suku bunga)
 n = tahun (waktu)
 b. Internal Rate of Return (IRR) laju keberhasilan usaha (Ibrahim, 2009)

$$IRR = i1 + \frac{NPV1}{(NPV1 - NPV2)} X (i2 - i1) \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan :

NPV1 = NPV pada tingkat discount rate terendah (*positif*)

NPV2 = NPV pada tingkat discount rate tertinggi (*negative*)

i2 = Tingkat discount rate yang menghasilkan NPV1

i1 = Tingkat discount rate yang menghasilkan NPV2

Jika IRR > SOCC maka proyek dikatakan layak

IRR = SOCC berarti proyek pada BEP

IRR < SOCC dikatakan bahwa proyek tidak layak.

- c. Untuk mengetahui tingkat kelayakan pedapatan agribisnis dengan rumus Net B/C (Ibrahim, 2009)

$$NetB/C = \frac{\sum_{i=1}^n NB_i (+)}{\sum_{i=1}^n NB_i (-)}$$

Dengan keretria

Net B/C > 1 berarti usaha tersebut layak dikembangkan.

Net B/C = 1 berarti usaha tidak untung tidak rugi (impas).

Net B/C < 1 berarti usaha tidak menguntungkan (rugi).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Biaya Usaha Pengolahan Keripik Terong

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dari responden yang berada di Desa Sriwangi telah diperoleh data-data primer yang akan peneliti olah secara tabulasi dan matematis. Biaya dalam kegiatan usaha dikeluarkan oleh pengusaha dengan tujuan untuk menghasilkan pendapatan yang tinggi bagi suatu usaha yang dikerjakan, dengan mengeluarkan biaya maka pengusaha mengharapkan pendapatan yang setinggi-tingginya melalui peningkatan produksi. Biaya dalam kegiatan usaha pengolahan keripik terong terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

1. Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya yang digunakan dan dikeluarkan oleh responden usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi diantaranya meliputi biaya sewa lahan dan biaya penyusutan peralatan yang dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut :

Tabel 1. Rata-rata Biaya Tetap Usaha Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

No	Uraian	Nilai	
		(Rp/Proses)	(Rp/Bln)
1	Sewa Tempat	8.333	250.000
2	Penggunaan Alat	4.928	73.927
Total Biaya Tetap		13.262	323.927

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya sewa tempat pengolahan keripik terong adalah sebesar Rp 8.333/proses, atau Rp 250.000/Bulan. Biaya penggunaan alat adalah sebesar Rp 13.262/proses, dan Rp 323.927/Bulan. Jadi rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan keripik terong sebesar Rp 13.262 /proses, dan Rp 323.927 /Bulan.

2. Biaya Variabel (Variable Cost)

Biaya variabel yang digunakan dalam usaha pembuatan keripik terong terdiri atas biaya pembelian bahan baku dan biaya tenaga kerja. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik terong yaitu terong, tepung beras, tepung terigu, tepung krispy, garam, ketumbar, minyak goreng dan bawang putih yang diperoleh dari pasar Desa Sriwangi. Besarnya biaya variabel yang dikeluarkan responden pengolahan keripik terong dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Total Rata-rata Biaya Variabel Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

No	Uraian	Nilai	
		(Rp/Proses)	(Rp/Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	986.045	29.581.363
2	Biaya Tenaga Kerja	300.000	9.000.000
Total Biaya Variabel		1.286.045	38.581.363

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Berdasarkan hasil pada tabel diatas dapat diketahui bahwa biaya bahan baku pengolahan keripik terong dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 986.045 /proses atau sebesar Rp 29.581.363/bulan. Besarnya biaya tenaga kerja adalah Rp 300.000/proses atau sebesar Rp 9.000.000/bulan. Jadi total biaya variabel Rp 1.286.045/proses atau Rp 38.581.363/bulan.

3. Biaya Produksi

Biaya total dalam usaha pengolahan keripik terong terdiri dari biaya tetap ditambah biaya variabel. Besarnya biaya total yang dikeluarkan responden pengolahan keripik terong dapat dilihat tabel berikut ini :

Tabel 3. Total Rata-rata Biaya Produksi Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

No	Uraian	Nilai	
		(Rp/Proses)	(Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap	13.262	323.927
2	Biaya Variabel	1.286.045	38.581.363
Biaya Total Produksi		1.299.307	38.905.290

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Berdasarkan hasil pada tabel diatas, dapat diketahui bahwa biaya tetap pengolahan keripik terong adalah Rp 13.262/proses atau Rp 323.927/bulan. Biaya variabel sebesar Rp 1.286.045/proses atau Rp 38.581.363/bulan. Jadi biaya total produksi pengolahan keripik terong adalah Rp 1.299.307/proses atau Rp 38.905.290/bulan.

B. Produksi, Harga, Penerimaan dan Pendapatan

Hasil akhir atau produksi dalam usaha pengolahan keripik terong adalah berupakeripik/makanan ringan. Penerimaan merupakan produk yang diterima dari pengolahan keripik terong yang dikalikan dengan harga sedangkan pendapatan adalah selisih dari penerimaan dengan biaya produksi. Produksi, harga penerimaan dan pendapatan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Rata-rata Produksi, Harga, Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

No	Uraian	Satuan	Nilai
1	Produksi		
	400 gram	Bungkus/Proses	75
	200 gram	Bungkus/Proses	9
2	Harga		
	Rp20.000	Rp/Bungkus	1.513.333
	Rp13.000	Rp/Bungkus	112.667
3	Penerimaan	Rp/Proses	1.626.000
4	Biaya total produksi	Rp/Proses	1.299.307
5	Pendapatan	Rp/Proses	326.693

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Berdasarkan pada tabel diatas, dapat dilihat bahwa dalam satu kali proses produksi keripik terong 400 gram adalah 75 bungkus dan 200 gram adalah 9 bungkus. Rata-rata harga jual adalah sebesar Rp 20.000/bungkus dan Rp 13.000/bungkus sehingga dihasilkan rata-rata penerimaan adalah Rp 1.626.000/proses. Rata-rata total biaya produksi adalah Rp 1.299.307/sehingga diperoleh pendapatan Rp 326.693/proses.

C. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamu instan

Analisis nilai tambah pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut Tabel 5. Rata-rata Nilai Tambah Pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi.

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Kebutuhan Terong	25	Kg/PP
2	Biaya Produksi	1.299.307	Rp/PP
3	Penerimaan	1.626.000	Rp/PP
4	Pendapatan	326.693	Rp/PP
5	Biaya Antara	1.299.307	Rp/PP
6	Nilai Tambah	326.693	Rp/PP
7	Nilai Tambah	13.068	Rp/kg

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Penerimaan yang diperoleh dari produksi keripik terong dalam sekali proses produksi sebesar Rp 1.626.000/proses. Biaya antara diperoleh dari biaya total produksi dikurang dengan biaya tenaga kerja keluarga sehingga diperoleh biaya antara sebesar Rp 1.299.307/proses. Nilai tambah diperoleh dari total penerimaan Rp 1.626.000/proses dikurang biaya antara sebesar Rp 1.299.307/proses sehingga diperoleh nilai tambah sebesar Rp 326.693/proses atau diperoleh nilai tambah sebesar Rp 13.068/Kg.

D. Analisis Kelayakan Usaha

Studi kelayakan merupakan bahan pertimbangan mengambil suatu keputusan, menerima atau menolak suatu gagasan usaha yang direncanakan. Suatu usaha dikatakan layak kalau keuntungan yang diperoleh dapat menutup seluruh biaya yang dikeluarkan.

1. Analisis NPV

Net Present Value (NPV) atau nilai kini bersih adalah analisis manfaat finansial yang digunakan untuk mengukur layak tidaknya suatu usaha dilaksanakan dilihat dari nilai sekarang (*present value*). Kriteria dari kelayakan usaha ini adalah proyek layak jika NPV lebih besar dari satu (*positif*) dan sebaliknya proyek tidak layak jika NPV nilainya lebih kecil dari satu (*negatif*). Untuk menghitung kelayakan finansial usaha pengolahan keripik terong selama 5 tahun usaha yaitu tahun 2019 sampai dengan tahun 2020 dihitung menggunakan *Compounding Factor* dan tahun 2021 sampai dengan tahun 2023 dihitung menggunakan *Discon Faktor*.

Tabel 6. Analisis NPV Usaha Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

Tahun	Biaya Investasi	Biaya Operasional	Total Biaya	Penerimaan	Pendapatan	CF 7%	DF 7%	Present Value 7%
2019 (1)	153.533.000	76.792.884	230.325.884	97.294.000	(133.031.884)	1,07	-	(142.344.116)
2020 (0)	141.000	509.939.011	510.080.011	585.424.000	75.343.989	1,00	-	75.343.989
2021 (1)	192.000	520.055.700	520.247.700	592.200.000	71.952.300	-	0,93	67.245.140
2022 (2)	173.000	518.562.800	518.735.800	594.300.000	75.564.200	-	0,87	66.000.699
2023 (3)	265.000	521.248.800	521.513.800	594.300.000	72.786.200	-	0,82	59.415.221
NPV								125.660.932

Sumber : Olahan Data Primer,2020.

Dari perhitungan NPV selama 5 tahun usaha yaitu tahun 2019 sampai tahun 2023 dengan tingkat suku bunga 7% dengan menggunakan compounding faktor dan discon faktor maka diperoleh nilai NPV adalah Rp 125.660.932. Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai NPV > 1, hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi layak secara finansial.

2. Analisis IRR (Internal Rate of Return)

Kriteria yang dipakai untuk menunjukkan bahwa suatu usaha layak untuk dijalankan adalah jika nilai IRR lebih besar dari tingkat suku bunga yang berlaku pada saat usaha tersebut diusahakan. Jadi jika IRR lebih tinggi dari tingkat suku bank maka usaha yang direncanakan layak secara finansial untuk dilaksanakan.

Tabel 7. Analisis IRR Usaha Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

Tahun	Net Benefit	CF dan DF 7%	NPV at CF dan DF 7%	CF dan DF 33%	NPV at CF dan DF 33%
1	(133.031.884)	1,07	(142.344.116)	1,33	(189.317.674)
0	75.343.989	1,00	75.343.989	1,00	75.343.989
1	71.952.300	0,93	67.245.140	0,75	50.560.256
2	75.564.200	0,87	66.000.699	0,57	37.311.718
3	72.786.200	0,82	59.415.221	0,43	25.254.734
	NPV (+)		125.660.932	NPV (-)	(846.978)

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

$$\begin{aligned}
 \text{IRR} &= i_1 + \frac{\text{NPV (+)}}{\text{NPV (+)} - \text{NPV (-)}} \times i_2 - i_1 \\
 &= 7\% + \frac{125.660.932}{126.507.910} \times 33\% - 7\% \\
 &= 7\% + 0,993304941 \times 26\% \\
 &= 7\% + 25,82592845 \\
 &= 32,826 \%
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan pada tabel 7 diatas diperoleh nilai NPV positif (+) adalah Rp 125.660.932 dan nilai NPV negative (-) terkecil dengan nilai interest (i_2) sebesar 33% adalah Rp (846.978). Berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan compounding factor dan discon faktor maka diperoleh keuntungan bersih setelah didisconto sebesar nilai 32,826% yang berarti nilai IRR lebih besar dari pada nilai tingkat suku bunga bank sebesar 7%. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi layak (*feasible*) secara finansial untuk dikembangkan.

3. Analisis Net B/C

Net B/C adalah perbandingan antara jumlah NPV positif dengan jumlah NPV negatif dan ini menunjukkan gambaran berapa kali lipat *benefit* akan kita peroleh dari *cost* yang kita keluarkan. Suatu proyek akan dipilih apabila nilai ($\text{Net B/C} > 1$), sebaliknya bila suatu proyek memberikan nilai ($\text{Net B/C} < 1$), maka proyek tidak diteruskan.

Tabel 8. Analisis Net B/C Usaha Pengolahan Keripik Terong di Desa Sriwangi.

Tahun	Net Benefit	CF dan DF 7%	Present Value 7%
1	(133.031.884)	1,07	(142.344.116)
0	75.343.989	1,00	75.343.989
1	71.952.300	0,93	67.245.140
2	75.564.200	0,87	66.000.699
3	72.786.200	0,82	59.415.221

Sumber : Olahan Data Primer, 2020.

$$\begin{aligned}
 \text{Net B/C} &= \frac{\sum_{t=1}^n \text{NB}_t (+)}{\sum_{t=1}^n \text{NB}_t (-)} \\
 &= \frac{268.005.048}{142.344.116} \\
 &= 1,88
 \end{aligned}$$

Nilai Net B/C diperoleh dengan menjumlahkan nilai *Net Benefit positif* (+) kemudian hasilnya dibagi dengan nilai *Net Benefit negatif* (-). *Net benefit positif* adalah sebesar 268.005.048 dan nilai *Net Benefit negatif* sebesar -142.344.116. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh nilai Net B/C 1,88 artinya setiap Rp 1 yang dikeluarkan untuk usaha pengolahan keripik terong maka akan mendapatkan pendapatan setelah didisconto sebesar Rp 1,88. Nilai Net B/C $1,88 > 1$ berarti usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi layak secara finansial.

V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Total rata-rata pendapatan yang diperoleh usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 326.693/proses.
2. Rata-rata besarnya nilai tambah usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 20.108/Kg.
3. Usaha pengolahan keripik terong di Desa Sriwangi layak secara finansial dengan nilai NPV Rp125.660.932, IRR 32,826% dan Net B/C 1,88.

B. SARAN

1. Hendaknya kehadiran home industri keripik terong dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dan dapat menjadi motivasi bagi masyarakat serta terdaftar di BPOM.
2. Hendaknya produksi keripik terong tetap berlanjut meski ditengah-tengah pandemic COVID-19 tetapi harus tetap dengan protokol kesehatan.
3. Untuk pemerintah hendaknya ditingkatkan lagi dalam memberikan modal usaha agar usaha home industri keripik terong mampu meningkatkan produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan. 2009. *Terong Anti Kanker*. Dinas Pertanian Jawa Tengah.
- Daniel, Moehar. 2002. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fatah, L. 2007. *Dinamika Pembangunan Pertanian dan Pedesaan*. Pustaka Banua. Banjarbaru.
- Firdaus, M. 2009. *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Gumbira, Sa'id E. dan Harizt Intan. 2000. *Manajemen Agribisnis*. Ghalia Indonesia. Jakarta.

- Harini. 2008. *Makro Ekonomi Pengantar*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Haryoto. 2009. *Bertanam Terung dalam pot*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hongren, Charles T. 2000. *Akuntansi Biaya: Dengan Penekanan Manajerial*. Salemba Empat. Jakarta.
- Ibrahim, Y. 2009. *Study Kelayakan Bisnis*. Rineka. Jakarta.
- Jumingan. 2009. *Studi Kelayakan Bisnis*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kastasapoetra. 2006. *Manajemen Pertanian Agribisnis*. PT Gramedia Jakarta
- Marinih. 2005. *Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Tata Boga dan Produksi. Universitas Semarang. Semarang.