

Pengolahan dan Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Menjadi Selai Di Kabupaten Muara Enim

Ary Eko Prastya Putra, Tiyas Murtiningsih

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan
e-mail: ary.speed88@gmail.com tyasmurtiningsih18@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui pendapatan dari hasil pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim, 2) mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim, 3) mengetahui kelayakan pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengolahan buah nanas menjadi selai perproses produksi adalah 30 buah/proses produksi, maka diperoleh rata-rata penerimaan sebesar Rp785.000/proses produksi, dengan harga jual rata rata Rp.22,167 /bungkus. Dengan rata rata produksi 15 kg/proses. Jadi rata-rata pendapatan pengolahan buah nanas menjadi selai sebesar Rp 205,303/produksi atau 3,284,848 /bulan 16 kali proses. Nilai tambah dihasilkan dari total penerimaan dikurang biaya antara, rata-rata nilai tambah pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim adalah sebesar Rp 366,303/proses produksi. Usaha pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim layak untuk dikembangkan secara finansial. Dengan memenuhi kriteria nilai NPV positif 15,794,659 dan nilai IRR sebesar 9,16 % dan nilai Net B/C diperoleh 1,05

Kata Kunci : *Ananas Comosus L*, Nilai Tambah.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nanas atau *Ananas comosus* (L.) Merr.) merupakan tanaman yang diperkirakan berasal dari Amerika Selatan yang ditemukan oleh orang Eropa pada tahun 1493 di pulau Caribbean. Akhir abad ke-16 Portugis dan Spanyol memperkenalkan nanas ke benua Asia, Afrika, dan Pasifik Selatan, sehingga pada abad ke-18, buah ini dibudidayakan di Hawaii, Thailand, Filipina, China, Brasil, dan Meksiko. Penyebaran buah nanas di Indonesia dibawa oleh bangsa Spanyol pada abad ke-15. Kondisi lahan dan iklim Indonesia yang memungkinkan dalam pertumbuhan buah nanas karna memiliki potensi hidup 98% di tanam di lokasi yang strategis di Indonesia biasanya dalam penanaman buah nanas berada di lahan kering (Tegalan) tempat yang seperti itu tentu ada di seluruh nusantara, sehingga tanaman seperti itu dapat dibudidayakan di tempat tropis dan subtropis Prihatman (2000).

Kegiatan budidaya buah-buahan meliputi campur tangan manusia untuk menghasilkan tanaman yang berkualitas tinggi dan bermutu baik, dalam budidaya buah nanas yang paling penting harus memilih bibit yang unggul untuk mendapatkan buah yang berkualitas baik, disertai dengan perawatan tanam yang baik pula. Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) merupakan salah satu komoditas unggulan pertanian Indonesia yang telah memberikan kontribusi besar bagi pembangunan ekonomi pedesaan.

Meskipun nanas bukan tanaman asli Indonesia, namun secara teknis budidaya buah nanas sangat mudah untuk dikembangkan di beberapa wilayah Indonesia dengan tingkat produktivitas yang relatif tinggi. Banyak jenis nanas yang berada di Indonesia diantaranya nanas queen, nanas cayenne, nanas smooth cayenne, nanas honi,

nanas medusa, nanas madu, red spanish, purple spanish, nanas abacaxi, roja espanola.

Nanas yang dijadikan bahan dari olahan selai di kabupaten Muara Enim yaitu jenis nanas queen yang karena masyarakat di sekitar bayak yang menjadikan jenis varietas jenis ini unggulan di daerah tersebut yang salah satu faktor utamanya tahan terhadap penyakit dan rata rata jenis vareitamnbvs tersebut di angka satu kilogram perbuah. Buah nanas memiliki bayak kandungan nutrisi serta serat yang tinggi. Buah nanas dapat dimakan setelah matang serta dapat juga dibuat olahan.

Pada saat terjadi panen jumlah produksi buah nanas sangat melimpah namun tidak sebanding dengan tingkat konsumsinya sehingga harga jual dipasaran sangat murah, mengingat ciri khas produk hasil pertanian mudah busuk dan rusak. Untuk mencegah tidak termanfaatkannya buah nanas pada saat jumlahnya sangat melimpah perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang umur simpan agar buah tersebut dapat memiliki nilai jual kembali. Mengingat kulit dari buah nanas juga dapat memberikan keuntungan bagi pemilik dengan cara menjualnya dengan peternak yang membutuhkan.

Buah nanas selain dapat dikonsumsi dalam bentuk segar, dapat pula diolah lebih lanjut menjadi berbagai bentuk olahan yang dapat meningkatkan nilai jual lebih tinggi. Olahan buah nanas antara lain: dodol nanas, ceker nanas hot, kerupuk nanas, keripik nanas, selai nanas, sirup nanas, sambel asin nanas dan masih bayak lainnya.

Selai sendiri salah satu jenis makanan olahan yang umumnya dibuat dari sari buah atau buah yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat biasanya berbentuk jel atau bentuk kental pada selai terjadi karena adanya reaksi dari buah dengan gula yang di masak. Selai merupakan makanan semi basah berkadar air sekitar 15-40%. Selai

pada umumnya sering digunakan sebagai bahan olesan roti maupun isi roti dapat juga dimakan secara langsung.

Varian rasa selai untuk saat ini semakin banyak seperti selai kacang, selai coklat, selai nanas, selai melon, selai strawberry, selai bluberry. Pembuatan selai nanas menggunakan bahan baku utama nanas yang masih seger dan sudah matang supaya mendapatkan hasil olahan yang sesuai diinginkan. Nanas yang matang akan menghasilkan selai dengan cita rasa manis dan legit sehingga menambah kenikmatan tersendiri jika digunakan sebagai bahan olesan.

Saat ini ada satu strategi pemasaran yang sedang gencar dilakukan oleh banyak orang, yaitu promosi online pemasaran melalui online adalah markas besar untuk bisnis penjualan selai dan dapat juga penjualan olahan khas daerah setempat dengan cara mengikuti jajanan olahan oleh-oleh daerah melalui jalur pemerintahan yang sudah disediakan umkm yang pemerintah sekarang aktif mengembangkan produk umkm dari menengah kebawah hingga keatas.

Maka dengan adanya penjualan melalui online dengan cara promosi online yang diintegrasikan antara promosi offline dan online akan menambah luasnya jangkauan pemasaran yang secara tidak langsung memang sudah banyak yang mengenal olahan jenis selai nanas sehingga dalam penjualan serta pemasarannya pun terbilang cukup mudah, baik dari kalangan menengah keatas maupun menengah kebawah.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian di atas dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Berapa besar pendapatan pada pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim?
3. Apakah pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim layak secara finansial?

C. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pendapatan dari hasil pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim.
2. Mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim.
3. Mengetahui kelayakan pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim.

Adapun kegunaan dari penelitian ini dapat menjadi informasi dan gambaran dalam pengolahan buah nanas menjadi selai nanas.

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis (Suryani, dkk., 2004). Sedangkan

menurut Food & Drug Administration (FDA) mendefinisikan selai sebagai produk olahan buah-buahan, baik berupa buah segar, buah beku, buah kaleng maupun campuran ketiganya. Campuran ini kemudian dipekatkan sehingga hasil akhirnya mengandung total padatan minimum 65%. Bila dilihat dari viskositasnya, selai merupakan makanan semi padat. Selai termasuk dalam golongan makanan semi basah berkadar air sekitar 15-40 % dengan tekstur yang lunak dan plastis. Pengertian yang lain adalah produk makanan yang terbuat dari lumatan daging buah-buahan dicampur dengan gula dengan perbandingan 3:4. Campuran ini kemudian dipanaskan dengan suhu tertentu hingga mencapai kekentalan tertentu. Kadar kekentalan atau padatan terlarut (soluble solid) diukur dengan refraktometer. Formula umum yang digunakan dalam pembuatan selai adalah 45:55 (buah : gula), tetapi penambahan 7 gula juga dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti keasaman buah, kandungan gula buah dan kematangan buah yang digunakan (Suryani, dkk., 2004).

Selai merupakan pangan semi basah yang cukup dikenal dan disukai masyarakat. Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama (Yenrina, dkk., 2009). Selai adalah salah satu jenis makanan awetan yang berasal dari buah nanas yang diawetkan secara alami karena adanya proses pemasakan pada bahan olahan yang dipanaskan. Dalam pembuatan selai harus sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan agar kualitas produk tetap terjaga. Adapun tahapan proses pembuatan selai yaitu: Persiapan alat dan bahan, pemilihan buah nenas sebagai bahan baku pembuatan produk, pengupasan, pemotongan, pencucian, penghancuran/pemarautan, pemanasan/pemasakan dan pengemasan.

Buah nanas dipilih untuk bahan baku pembuatan selai nanas harus memenuhi kriteria yang telah ditetapkan supaya mendapatkan hasil olahan yang diinginkan. Adapun kriteria pemilihan nanas yang tepat untuk dijadikan bahan baku pembuatan selai nanas yaitu 2/3 bagian nenas telah berwarna kuning, 1/3 bagian nenas masih berwarna hijau untuk mempertahankan tingkat kemasaman yang sesuai dengan permintaan konsumen, mata nenas sudah tumpul, nanas memiliki tekstur yang lembut bila ditekan, nenas telah memunculkan aroma dan berukuran maksimal.

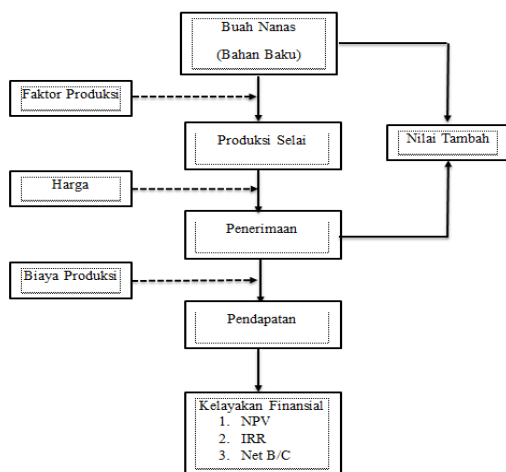
Selai yang dihasilkan dapat juga dimakan secara langsung maupun digunakan sebagai topping maupun isian roti, selai memiliki rasa manis-asam yang segar dan khas. Masyarakat kabupaten Muara Enim pada umumnya bermata pencarian pertanian terutama perkebunan dalam mendorong perekonomiannya sawit dan karet. Sebagian besar diperdagangkan oleh masyarakat untuk menanam beberapa komoditas, adapun di kecamatan yang menanam buah nanas antara lain dikecamatan rambang dangku, kecamatan rambang, kecamatan lubai yang menjadi pusat penelitian yang sudah memenuhi sarat penelitian di lokasi tersebut.

Komoditi hortikultura nanas, dikecamatan tersebut merupakan memproduksi olahan nanas karna buah nanas sendiri didaerah tersebut sangat tumbuh subur karena dipengaruhi oleh tempat serta cuaca yang mendukung

pertumbuhan nanas. Hal tersebut tidak memungkinkan olahan yang dihasilkan buah nanas selalu ada mengingat buah nanas yang tidak mengenal musim pada saat panen. olahan buah nanas tersebut menghasilkan dodol nanas, selai, sirup, sambel asin nanas, cekeer nanas hot, keripik nanas. Apalagi di musim saat ini pemerintah antusias memperbaiki ekonomian masyarakat di usaha UMKM masyarakat Muara Enim. pemerintah dalam ikut serta memberikan dorongan besar pada pelaku usaha dalam bentuk pengiklanan serta penambahan evaluasi yang diharapkan dapat meningkatkan mutu dari olahan tersebut di Kabupaten Muara Enim.

B. Model Pendekatan

Model pendekatan diagramatis dalam penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut :



Keterangan:

- > : Mempengaruhi
 —————> : Dipengaruhi

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis

C. Hipotesis

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diduga bahwa pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim memberi pendapatan finansial.
2. Bahwa pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim memberikan nilai tambah secara finansial.
3. Diduga bahwa pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim layak secara finansial.

D. Batasan-batasan

Untuk menghindari luasnya pokok bahasan dalam penelitian ini, maka diperlukan batasan masalah. Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Muara Enim.
2. Responden pada usaha ini adalah Kecamatan Rambang Dangku, Kecamatan Rambang, Kecamatan Lubai.

3. Produksi adalah suatu fungsi yang menunjukkan antara hasil produksi fisik antara masukan produksi (input) dan keluaran produksi (output).
4. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh responden pengolahan buah nanas menjadi selai yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp/proses produksi).
5. Biaya tetap adalah biaya kegiatan pengolahan buah nanas menjadi selai dimana besar kecilnya tidak dipengaruhi dengan besar kecilnya output yang diperoleh (Rp/ proses produksi).
6. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi dalam satuan rupiah (RP/ proses produksi).
7. Produksi adalah hasil produksi pengolahan buah nanas menjadi selai.
8. Harga adalah harga dari hasil produksi pengolahan buah nanas menjadi selai pada saat penjualan.
9. Penerimaan usaha adalah jumlah produksi fisik yang dihasilkan dikalikan dengan harga setiap satu produk (Rp/ proses produksi).
10. Pendapatan usaha adalah selisih dari penerimaan usaha dengan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Rp/ proses produksi).
11. Nilai tambah adalah penempatan nilai suatu produk mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam satu produksi (Rp/ proses produksi) menggunakan rumus dari Yudi (2010)
12. NPV (*Net Present value*) adalah untuk menghitung selisih antara nilai investasi sekarang dikurangi dengan nilai penerimaan kas bersih. Menggunakan rumus dari Ibrahim (2009).
13. IRR (*Internal rate of Return*) adalah untuk menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai penerimaan kas bersih di masa mendatang menggunakan rumus dari Ibrahim (2009).
14. Net B/C (*Net benefit cost ratio*), adalah untuk menghitung proyek/usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan menggunakan rumus dari Ibrahim Y (2009).

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kabupaten Muara Enim di kecamatan rambang dangku, kecamatan Rambang, kecamatan Lubai. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive* atau sengaja, dengan pertimbangan bahwa penelitian selai perlu dilakanukan untuk mencari kebenaran apakah selai tersebut memberikan nilai finansial bagi pelaku usaha. Wilayah tersebut memiliki jumlah populasi yang cukup dalam kriteria penelitian untuk mengetahui jawaban dari rumusan masalah yang ada. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan april 2022 hingga juni tahun 2022

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode penelitian yang digunakan metode sensus menurut sugiyono (2008) “sempling jenuh atau sensus adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota

populasi digunakan sebagai sampel. Penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Dimana penelitian ini memilih pada analisis kuantitatif. Sugiyono (2018) menyatakan metode kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis bersifat kuantitatif/statistik, dengan tujuan untuk menggambarkan dan menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Dalam penelitian ini menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data.

Peneliti ini telah mengambil sampel pada pengolahan buah nenas di Kabupaten Muara Enim dengan kriteria bahwa sampel pertama menggunakan produk original sampel kedua menggunakan bahan tambahan berupa kayu manis dan cengkeh makan dan yang ketiga menggunakan bubuk agar.

Tabel 1. Sampel pada pengolahan buah nenas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim

No	Kecamatan	Populasi	Sempel
1	Lubai	1	1
2	Rambang	1	1
3	Rambang Dangku	1	1
Jumlah		3	3

Sumber : Olahan data primer, 2022.

Berdasarkan tabel diatas penelitian menggunakan 3 sampel berdasarkan kriteriaan diatas, antara lain produk original, tambahan kayu manis cengkeh makanan dan bahan agar agar haya tiga sembel tersebut yang ada diantaranya dari kecamatan rambang dangku, kecamatan rambang, kecamatan lubai.

C. Metode Pengumpulan dan Pengolahan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan pengamatan dilapangan dan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar kuisioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku dan literatur pendukung lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Secara metamis data yang diperoleh di lapangan dikelompokkan secara tabulasi lalau dianalisis.

- Menurut Suratiah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost*) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost*) dengan biaya Variabel (*Variable Cost*) dengan rumus:

$$TC = FC + VC \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan :

TC = *Total Cost*/ Total Biaya

FC = *Fiked Cost*/ Biaya Tetap

VC= *Variable Cost*/ Biaya Variabel

Penerimaan usahatani merupakan hasil kotor yang diperoleh dari kegiatan usahatani yang dijalankan, untuk menghitung penerimaan pada pengolahan buah nenas menjadi selai sebagai berikut :

- Menurut Suratiah (2015) untuk menghitung Penerimaan total (*Total Revenue*) adalah perkalian antara jumlah produksi (Y) dengan harga produk (P) dan dinyatakan dengan rumus:

$$TR = P.Y \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total

P = *Price*/ Harga produk

Y = JumlahProduksi

Pendapatan usahatani diperoleh dari hasil bersih yang diperoleh dari kegiatan usahatani. Untuk menghitung pendapatan pada usaha buah nans menjadi selai senbagi berikut :

- Menurut Suratiah (2015) pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) dan biaya total (TC) dan dinyatakan dengan rumus:

$$I = TR - TC \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan :

I = *Income*/Pendapatan bersih atau laba

TR = *Total Revenue*/ Penerimaan Total

TC = *Total Cost*/ Biaya Total

- Untuk menghitung nilai tambah pada rumusan masalah ke dua digunakan rumus dari Yudi (2010) sebagai berikut :

$$NT = TR - IC \dots \dots \dots (4)$$

Keterangan :

NT = Nilai Tambah / *Value Added*

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan Rp/Proses)

IC = *Intermidiet Cost*/ Biaya Antara (Biaya Produksi kecuali tenaga kerja keluarga)

- Untuk menghitung kelayakan usaha finansial pada usaha selai menggunakan rumus sebagai berikut : Menurut Ibrahim (2009), untuk menghitung tingkat investasi/tingkat penghasilan lebih (*Net Present Value*).

$$NPV = \sum_{i=1}^n \bar{B} - \bar{C} = \sum_{i=1}^n N\bar{B} \dots \dots \dots (5)$$

Dimana

NB : *Net Benefit = Benefit - Cost*

C : Biaya Investasi + Biaya Oprasional

\bar{B} : *Benefit* yang telah di-*discount*

\bar{C} : *Cost* yang telah di-*discount*

i : *Discount Factor*

n : Tahun (waktu)

Dengan kriteria

NPV > 0 : usaha layak (*feasible*) layak untuk dilaksanakan

NPV < 0 : tidak layak untuk dilaksanakan

NPV = 0 : usaha dalam keadaan *break event point* (BEP)

- Menurut Ibrahim (2009), untuk menghitung tingkat bunga yang berlaku kini (*Internal Rete of Return*)

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} X (i_2 - i_1) \dots \dots \dots (6)$$

Dimana :

i₁ = adalah tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV₁

i₂ = adalah tingkat *discount rate* yang menghasilkan NPV₂

NPV₁= *Net Persent Value Positive* (Pendapatan Pada Tingkat BungaPositif)

NPV₂ = *Net Persent Value Negative* (Pendapatan Pada Tingkat Bunga Negatif)

SOCC = *Sosial Opportunity Cos of Capital*

Kaidah :

IRR > SOCC maka usaha *Feasible*/ layak secara finansial.

IRR = SOCC maka usaha (impas)/BEP *Break Efent Point*.

IRR < SOCC maka usaha *Non Feasible* /Tidak layak secara finansial

7. Menurut Ibrahim (2009) Net B/C (*Net benefit cost ratio*), untuk menghitung layak atau tidaknya usaha

$$\text{Net B/C} = \frac{\sum \text{NB}^+}{\sum \text{NB}^-} \quad \begin{matrix} (+) \\ (-) \end{matrix} \dots\dots\dots (7)$$

Dimana :

$\sum \text{NB}^+$ (+) = Net Benefit yang telah didiskon positif

$\sum \text{NB}^-$ (-) = Net Benefit yang telah didiscount negatif

Dengan Kriteria :

Net B/C > 1 = Usaha layak (*Feasible*) secara finansial

Net B/C = 1 = Maka usaha (impas)/BEP *Break Event Point*

Net B/C < 1 = Usaha tidak layak finansial (*Non Feasible*)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Produksi, Harga Jual, Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Buah Nanas Menjadi Selai di Kabupaten Muara Enim

Usaha di katakan menguntungkan apabila selisih antara penerimaan dengan pengeluarannya itu bernilai positif. Berikut adalah hasil produksi, harga jual, penerimaan dan pendapatan responden pada pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim.

Tabel 2. Produksi harga dan penerimaan dan pendapatan pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim

No	Kebutuhan Nanas (Kg/Proses)	Berat Selai (Gram)	Produksi Selai (Bungkus/Proses)	Produksi Selai (Kg/Proses)	Harga (Rp/Bungkus)	Penerimaan (Rp/Proses)
1	30	500	30	15	22,500	675,000
2	30	500	30	15	32,000	960,000
3	30	250	60	15	12,000	720,000
Jumlah	90	1,250	120	45	66,500	2,355,000
Rata-Rata	30	417	40	15	22,167	785,000

Sumber : Olahan data primer, 2022.

Kebutuhan nanas salam satukali proses produksi membutuhkan 30 buah nanas atau setara dengan 30 kg buah nanas karena satu biji buah nanas sama dengan satu kg buah nanas.

Harga beli buah nanas Rp 3000 perbiji atau sama dengan perkilogramnya. Dari 30 buah nanas tersebut dapat menghasilkan 15 kg olahan selai nanas dengan harga jual selai tertinggi Rp 32,000dengan kemasan selai 500 gram selai yang diproduksi 4 kali produksi dalam satu minggu, dalm satu kilogram buah nanas menghasilkan 500 gram selai nanas.

B. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah pada usaha agribisnis di buat untuk melengkapi pengetahuan secara menyeluruh sehingga dapat diketahui nilai ekonomis usaha agribisnis tersebut. Dalam penelitian ini nilai tambah untuk mengetahui penambahan nilai dari pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim dapat diketahui dari penerimaan dikurang biaya antara, biaya antara didapat dari biaya produksi dikurang tenaga kerja. Berikut analisis nilai tambah buah nanas menjadi selai ada pada tabel berikut :

Tabel 3. Nilai tambah pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim

No	Penerimaan (Rp/Proses)	Intermedie Cost Biaya Antara (Rp/Proses)	Nilai Tambah (Rp/Proses)	Nilai Tambah (Rp/Kg)	Nilai Tambah (Rp/bulan)
1	675,000	415,542	259,458	8,881.94	4,151,333
2	960,000	456,983	503,017	17,000.56	8,048,267
3	720,000	416,565	303,435	10,347.83	4,854,958
Jumlah	2,355,000	1,289,090	1,065,910	36,230	17,054,558
Rata-rata	785,000	429,697	355,303	12,077	5,684,853

Sumber : Olahan data primer, 2022.

Rata-rata nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah nanas menjadi selai nanas dari bahan baku 30 buah nanas menghasilkan nilai tambah Rp.355,303 dari satu kali proses produksi yang dihasilkan. Dalam satu minggu melakukan 4 kali produksi maka dalam satu bulan produksi menghasilkan nilai tambah sebesar Rp5,684,853 atau samadengan 16 kali. Jika satu kilogram buah nanas maka menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.12,077 /kg.

C. Analisis Kelayakan Usaha

a. Analisis NPV

Net Present Value (NPV) adalah kriteria investasi yang bayak digunakan dalam mengukur apakah suatu proyek feasible atau tidak. Perhitungan *Net Present Value* merupakan benefit yang telah didiskon dengan menggunakan *Social Opportuniti Cost of Capital* (SOCC) sebagai dscount faktor. Secara singkat.

Perhitungan NPV dalam suatu penilaian investasi merupakan cara yang praktis dalam mengetahui suatu proyek tersebut menguntungkan atau tidak.

Tabel 4. Analisis NPV pengolahan buah nanas menjadi selai

Tahun ke	Net Benefit	CF dan DF 7%	NPV at CF dan DF 7%	CF dan DF 10%	NPV at 10%
3	(238,448,200)	1.225	(292,109,298)	1.331	(317,374,554)
2	60,788,800	1.145	69,597,097	1.210	73,554,448
1	66,473,091	1.070	71,126,207	1.100	73,120,400
0	70,673,091	1.000	70,673,091	1.000	70,673,091
1	103,263,091	0.935	96,507,562	0.909	93,875,537
			15,794,659		(6,151,078)

Sumber : Olahan data primer, 2022.

Dari perhitungan NPV yang diatas menunjukkan bahwa pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim dengan 7% tingkat suku bunga pinjaman dengan NPV negatif yang diperoleh 10% maka didapat penjumlahan nilai NPV positif yang diperoleh sebesar 15,794,659 didapat dari perhitungan tahun pertama dilakukannya produksi hingga sekarang.

b. Analisis IRR

IRR (*Internal Rate of Returen*) ukuran kedua dari perhitungan kriteria investasi adalah IRR. IRR atau IRR (*Internal Rate of Returen*) adalah suatu tingkat *discount rate* yang menghasilkan *Net Present Value* sama dengan 0 (nol). Dengan demikian apabila hasil perhitungan IRR lebih besar dari *Social Opportunity Cost of Capital* (SOCC) dikatakan proyek/usaha tersebut *fasible*, bila

sama dengan SOCC pulang pokok dan di bawah SOCC proyek tersebut tidak *feasible*.

Untuk menentukan besarnya IRR harus dihitung nilai NPV₁ dan nilai NPV₂ dengan cara coba-coba. Apabila nilai NPV₁ telah menunjukkan nilai positif maka *discount factor* yang kedua harus lebih besar dari SOCC dan sebaliknya apabila NPV₁ menunjukkan angka negatif maka *discount factor* yang kedua berada di bawah SOCC atau *discount factor*. Berdasarkan hasil percobaan ini, nilai IRR berada antara nilai NPV positif dan nilai NPV negatif.

IRR (*Internal Rate of Return*) dari nilai *discount rate* yang membuat NPV suatu proyek sama dengan nol atau dengan perkataan lain IRR menunjukkan *present value (benefit)* sama dengan *present value (cost)* digunakan untuk menyamakan suku bunga bank pada nilai sekarang bank pada nilai sekarang pada masa mendatang. Untuk mengetahui sejauh mana proyek memberi keuntungan. Berdasarkan perhitungan dari lampiran 21 di peroleh nilai NPV positif (+) Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim layak dikembangkan dengan riten 9,16% dari tingkat suku bunga pinjaman 7 % yang dilakukan.

c. Analisis Net B/C

Net Benefit Cost Ratio adalah penilaian yang dilakukan untuk melihat tingkat efisiensi penggunaan biaya berupa perbandingan jumlah nilai bersih sekarang yang positif dengan jumlah nilai bersih sekarang yang negatif, atau dengan kata lain Net B/C perbandingan jumlah NPV negatif dengan jumlah NPV positif. Berdasarkan hasil perhitungan nilai Net B/C pada lampiran 22 diperoleh nilai 30,903,957 dibagi 29,109,298 berarti nilai pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim menguntungkan yang memperoleh hasil dari perhitungan Net B/C 1,05 yang berarti usaha nilai buah nanas menjadi selai sangat menguntungkan dan layak di kembangkan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata pengolahan buah nanas menjadi selai perproses produksi adalah 30 buah/proses produksi, maka diperoleh rata-rata penerimaan sebesar Rp785.000/proses produksi, dengan harga jual rata rata Rp.22,167 /bungkus. Dengan rata-rata produksi 15 kg/proses. Jadi rata-rata pendapatan pengolahan buah nanas menjadi selai sebesar Rp 205.303/produksi atau 3,284,848/bulan 16 kali proses.

2. Nilai tambah dihasilkan dari total penerimaan dikurang biaya antara, rata-rata nilai tambah pengolahan buah nanas menjadi selai di Kabupaten Muara Enim adalah sebesar Rp 366,303/Proses Produksi .
3. Usaha pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim layak untuk dikembangkan secara finansial. Dengan memenuhi kriteria nilai NPV positif 15,794,659 dan nilai IRR sebesar 9,16 % dan nilai Net B/C diperoleh 1,05

B. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan kepada pengusaha berdasarkan hasil penelitian ini adalah hendaknya pengusaha mengikuti kegiatan lomba minuman utamanya kopi sehingga akan didapat jenis sajian kopi baru dan untuk pemerintah melalui instansi terkait supaya lebih memperhatikan usaha kecil menengah dengan cara memberikan bimbingan usaha dan akses permodalan bagi para pelaku usaha kecil menengah (UMKM).

Saran penulis berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan pada pengolahan buah nanas menjadi selai di kabupaten Muara Enim adalah sebagai berikut :

1. Hendandaknya pengolahan buah nanas menjadi selai dalam jaringan pemasaran di perluas kembali maka akan mennikkatnya produksi dan pendapatan.
2. Hendaknya perizinan ditingkatkan kembali dari dinas terkait (dinas perdagangan), yang akan memudahkan pemasaran hingga jejaringan mendunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Hakim, 2003. Faktor Input dan Output pada Produksi. <http://www.konsepinputdanoutput.com>. diakses pada 04 maret 2022.
- Ibrahim Y, 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka. Jakarta.
- Kotler, Philip, 2002. Manajemen Pemasaran. Edisi Millenium. Jilid 1. Prehallindo. Jakarta.
- Nazir M, 2005. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Prihatman, Kemal. 2000. Nanas (Ananas comosus). Jakarta : TTG Budidaya Pertanian.
- Saratiya, K. 2006. Ilmu Usahatani. Penenar Swadaya. Jakarta.
- Sjarkowi, dan Marwan. 2004. Manajemen Agribisnis. Baldad Grafiti Press Palembang.
- Soekartawi. 2000. Agroindustri Dalam Perseptif Sosial Ekonomi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Bisnis. CV. Alfabeta. Bandung.
- Suratiyah, Ken. 2015. Ilmu Usahatani Edisi Revisi. Jakarta : Penebar Swadaya. 156 Hal.