

Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi

Ferdinandus K. O. Henakin^a, dan Werenfridus Taena^b

^a Fakultas Pertanian, Universitas Timor, Kefamenanu, TTU – NTT, Indonesia.

^b Fakultas Pertanian, Universitas Timor, Kefamenanu, TTU – NTT, Indonesia.

Article Info

Article history:

Received 8 Januari 2018

Received in revised form 3 Maret 2018

Accepted 23 Maret 2018

Keywords:

Nilai Tambah

Singkong

Keripik

Kelompok Usaha Bersama Sehati

Batnes

Abstrak

Indonesia adalah negara agraris sehingga sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara dengan agroindustri atau industri yang berbasis pertanian yang menjadi salah satu motor pembangunan ekonomi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui 1) gambaran umum usaha pengolahan singkong menjadi keripik; 2) besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan singkong menjadi keripik; dan 3) besarnya pendapatan dari usaha pengolahan singkong menjadi keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati desa Batnes. Penelitian dilaksanakan di Kelompok Usaha Bersama Sehati, desa Batnes, kecamatan Musi pada bulan April-Oktober 2017. Pengambilan data menggunakan metode survei. Sampel dilakukan pada unit usaha keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati dengan menggunakan metode sensus dimana seluruh anggota pada unit usaha menjadi responden yaitu sebanyak 10 orang. Untuk mengetahui gambaran umum usaha keripik singkong maka digunakan analisis deskriptif, untuk mengetahui pendapatan usaha keripik singkong maka digunakan analisis pendapatan, untuk mengetahui keuntungan relatif dari usaha keripik singkong dapat digunakan analisis R/C Rasio. Hasil penelitian menunjukkan Kelompok Usaha Bersama Sehati memproduksi keripik singkong dengan memanfaatkan alat-alat pengolahan hasil pertanian yang sudah bukan manual lagi tetapi mengarah ke teknologi pengolahan yang lebih modern yaitu menggunakan mesin. Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi keripik singkong adalah ubi kayu, minyak goreng, gula pasir, garam dapur dan cabe merah. Tahapan produksi keripik singkong dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pengupasan, pencucian, perajangan, pembumbuan, penggorengan, pengurangan kadar minyak, pengemasan dan pemasaran. Nilai tambah produksi keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati sebesar Rp368.870.000,00. Pendapatan usaha keripik singkong pada kelompok usaha bersama sehati yaitu senilai Rp36.414.166,00 per bulan, sedangkan pendapatan anggota kelompok sebesar Rp3.241.416,00 per bulan. Nilai R/C Ratio sebesar 11,155 sehingga usaha keripik singkong layak untuk diusahakan. ©2018 dipublikasikan oleh Agrimor.

1. Pendahuluan

Indonesia adalah negara agraris sehingga sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara dengan agroindustri atau industri yang berbasis pertanian yang menjadi salah satu motor pembangunan ekonomi. Soekartawi, (2001) menyatakan bahwa agroindustri adalah kegiatan industri yang memanfaatkan hasil komoditi pertanian sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi produk yang mempunyai nilai tambah serta mempunyai manfaat lebih dari hasil komoditi pertanian sebelumnya.

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu, diketahui bahwa di wilayah kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) berbagai usaha kecil berbahan baku hasil pertanian telah dijalankan oleh masyarakat untuk mendukung pergerakan dan pertumbuhan ekonomi, seperti industri jamu di kelompok tani Prima Mandiri desa Usapinonot (Sako & Hutapea, 2016), industri kecil pembuatan tempe (Hutapea & Fallo, 2017; Taimenas & Fallo, 2017), Agroindustri Tortila di kecamatan Insana Barat (Falo & Fallo, 2016). Selain itu terdapat juga usaha pembuatan keripik singkong yang berbahan baku ubi kayu di desa Batnes, kecamatan Musi.

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki kelebihan i) ubi kayu masih dapat diandalkan pada masa paceklik sebagai sumber bahan makanan karena ubi kayu merupakan tanaman yang tahan terhadap kekurangan air sehingga masih dapat diproduksi di lahan kritis; ii) cara penanaman ubi kayu tergolong mudah sehingga banyak petani tetap memilih menanam ubi kayu. Tujuan pengolahan ubi kayu adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu untuk memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran (Valentina, 2009).

Produksi, luas panen dan produktivitas ubi kayu di wilayah kecamatan Musi pada tahun 2013-2015 berfluktuasi. Pada tahun 2013 produksi 1727 ton dari luas panen 170 ha dengan produktivitas 101,59 kw/ha (BPS Kab. TTU, 2014), selanjutnya tahun 2014 produksi meningkat menjadi 3118 ton dari luas panen yang juga meningkat menjadi 300 ha dengan produktivitas 103,94 kw/ha (BPS Kab. TTU, 2015), sebaliknya pada tahun 2015 produksi menurun menjadi 2851 ton dari luas panen juga menurun menjadi 275 ha dengan produktivitas 103,66 kw/ha (BPS Kab. TTU, 2017).

Peningkatan nilai tambah ubi kayu yang saat ini sedang dikembangkan di kabupaten TTU adalah melalui pembuatan keripik yang dikelola oleh Kelompok Usaha Bersama Sehati desa Batnes, kecamatan Musi yang beranggotakan 10 orang ibu rumah tangga. Usaha yang dirintis oleh Kelompok Usaha Bersama Sehati telah meningkatkan nilai tambah dan pendapatan. Desa Batnes adalah desa yang berdekatan dengan perbatasan dengan negara Timor Leste yakni dengan distrik Oekusi, hal ini menjadi peluang pasar yang bisa dimanfaatkan masyarakat di sana. Taena, (2009) telah mengemukakan bahwa beberapa komoditi pertanian juga menjadi bahan yang diperdagangkan di perbatasan dengan negara Timor Leste.

Produk pertanian yang dihasilkan oleh Kelompok Usaha Bersama Sehati sangat berpengaruh positif terhadap penyerapan tenaga kerja, pemanfaatan waktu luang, dan peningkatan pendapatan keluarga. Produksi keripik singkong yang dihasilkan oleh Kelompok Usaha Bersama Sehati setiap tahun selalu mengalami peningkatan sebanyak 2000 bungkus per tahun. Kegiatan industri telah mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, sehingga memberikan nilai tambah. Prosesnya membutuhkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Permasalahan dalam penelitian ini adalah kurangnya pemahaman akan nilai tambah dan pendapatan dari proses produksi keripik

singkong yang dihasilkan oleh anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati, desa Batnes, kecamatan Musi. Hal tersebut menjadi dasar untuk melakukan penelitian dengan topik "Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui 1) gambaran umum usaha pengolahan singkong menjadi keripik; 2) besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan singkong menjadi keripik; dan 3) besarnya pendapatan dari usaha pengolahan singkong menjadi keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati desa Batnes.

2. Metode

Penelitian dilaksanakan di Kelompok Usaha Bersama Sehati, desa Batnes, kecamatan Musi pada bulan April-Oktober 2017. Pengambilan data menggunakan metode survei. Jenis data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer mencakup aktivitas pengolahan singkong menjadi keripik. Data primer dilakukan melalui wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan serta wawancara bebas. Sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi yang berkaitan dengan penelitian ini.

Sampel dilakukan pada unit usaha keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati dengan menggunakan metode sensus sesuai petunjuk (Ating & Sambas, 2006) dimana seluruh anggota pada unit usaha menjadi responden yaitu sebanyak 10 orang. Pengamatan dan konsep pengukuran meliputi:

- Identitas responden yang terdiri dari nama, umur, jenis kelamin, pendidikan dan pengalaman mengelola ubi kayu menjadi keripik singkong.
- Gambaran usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong
 - o Bahan baku dalam proses produksi keripik singkong adalah ubi kayu yang masih segar yang telah dipilih.
 - o Bahan penolong dalam proses produksi keripik singkong berupa minyak goreng dan bumbu-bumbu yang dibutuhkan dalam memproduksi keripik singkong.
 - o Proses pengolahan keripik singkong dimulai dari pengupasan kulit ubi kayu kemudian dicuci sampai bersih dan dirajang tipis lalu dilakukan penggorengan sampai irisan ubi kayu berwarna kuning jika keripik singkong yang diinginkan mempunyai berapa rasa, maka keripik singkong sebelum diangkat diberi bumbu seperti gula, garam dan lain-lain dan pada tahap yang terakhir dilakukan pengemasan sebelum dikemas keripik singkong diangin-anginkan sampai dingin lalu dilakukan pengemasan dengan menggunakan plastik.
- Biaya pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong yaitu sejumlah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong dapat diukur dengan satuan (Rp).
- Biaya tetap adalah biaya yang digunakan oleh produsen keripik singkong pada awal menjalankan kegiatan pengolahan ubi kayu menjadi keripik hingga mencapai target usia ekonomis usaha meliputi biaya pembelian alat-alat dan biaya penyusutan, dengan kisaran harga relatif sesuai dengan harga sebenarnya.
- Biaya variabel adalah biaya untuk menunjang pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong di antaranya adalah pembelian bahan baku berupa ubi kayu dan bahan penunjang berupa minyak goreng, minyak tanah, gula pasir, garam dan cabe merah.
- Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi.

- g. Penerimaan yaitu nilai produksi total selama mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong diukur dalam satuan rupiah (Rp)
- h. Pendapatan adalah uang yang diterima oleh seseorang dari perusahaan dalam bentuk gaji, upah, sewa, bunga, laba dan lain sebagainya.
- i. Keuntungan relatif yaitu laba bersih yang diterima oleh pengusaha keripik singkong.

Penelitian ini menggunakan beberapa alat analisis data untuk menjawab masing-masing tujuan. Untuk mengetahui gambaran umum usaha keripik singkong maka digunakan analisis deskriptif sesuai petunjuk (Sugiyono, 2006). Untuk mengetahui nilai tambah dari proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong maka digunakan rumus:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$$

Keterangan:

- NT = Nilai Tambah
- NP = Nilai Produk
- NBB = Nilai Bahan Baku
- NBP = Nilai Bahan Penolong/Penunjang
- NPP = Penyusutan

Untuk mengetahui pendapatan usaha keripik singkong maka digunakan analisis pendapatan sesuai petunjuk (Soekartawi, 1995) dengan rumus:

$$Pd = TR - TC$$

$$TR = Py \cdot Y$$

$$TC = FRC + VC$$

Sehingga $Pd = \{ [Py \cdot Y] / [FC + VC] \}$ dimana:

Pd = Pendapatan usaha keripik singkong

Py = Harga keripik singkong

Y = Produksi yang diperoleh

FC = Biaya tetap

VC = Biaya variabel

Untuk mengetahui keuntungan relatif dari usaha keripik singkong darat digunakan analisis R/C Ratio sesuai petunjuk Soekartawi, (1993) dengan formula R/C Ratio = Jumlah Penerimaan / Jumlah Pengeluaran dengan kriteria yang digunakan adalah:

R/C > 1 : Secara ekonomis usaha keripik singkong menguntungkan

R/C = 1 : Secara ekonomis usaha keripik singkong tidak menguntungkan dan tidak merugikan

R/C < 1 : Secara ekonomis usaha keripik singkong merugikan

Perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan oleh petani dihitung sesuai petunjuk Hadisapoetro, (1973).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Gambaran Kelompok Usaha Bersama Sehati

Kelompok Usaha Bersama Sehati didirikan oleh Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) Wahana Visi Indonesia (WVI) pada tahun 2015 dengan anggota sebanyak 10 orang ibu rumah tangga. Kelompok Usaha Bersama Sehati didirikan dengan tujuan agar para ibu rumah tangga diarahkan untuk dapat mengolah hasil pertanian menjadi produk baru yang siap dikonsumsi dan tahan lama apabila disimpan dalam jangka waktu yang lama dan akan memberikan nilai tambah bagi petani dan produsen keripik singkong.

Produksi ubi kayu di desa Batnes dan sekitarnya sangat memadai namun untuk meningkatkan nilai tambah masih sangat rendah. Kelompok Usaha Bersama Sehati melihat potensi tersebut sehingga berupaya sebagai pelaku utama dalam meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi para petani dan pelaku agroindustri, dengan mengolah ubi kayu menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya dibanding tanpa melalui proses pengolahan.

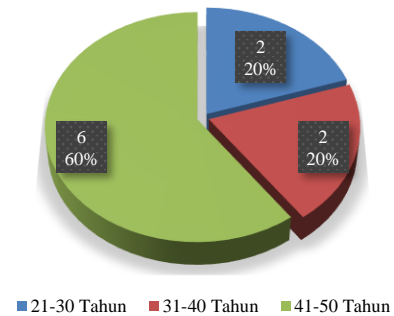
Struktur organisasi Kelompok Usaha Bersama Sehati terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Ketua berperan sebagai manajer dalam usaha memproduksi keripik singkong. Pengambilan keputusan dalam usaha produksi keripik singkong selalu dilakukan melalui rapat pembelanjaan, proses produksi maupun pemasaran. Sekretaris bertugas membantu ketua untuk membidangi administrasi yang bertugas untuk mencatat biaya-biaya yang dikeluarkan misalnya jumlah produksi dan jumlah produk yang dipasarkan dan besarnya penerimaan pada setiap kali produksi. Bendahara membidangi keuangan, sedangkan anggota sebagai pelancar dalam proses produksi sampai pada pemasaran.

Kelompok Usaha Bersama Sehati mendapat pembinaan dan pelatihan, serta pengawasan dalam mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong dari LSM WVI. Selain itu, Kelompok Usaha Bersama Sehati juga diikutsertakan dalam setiap kegiatan yang diselenggarakan di tingkat kabupaten maupun provinsi. Kegiatan tersebut dilakukan demi pengembangan kelompok agar mampu bersaing dengan kelompok-kelompok lain dalam hal penggunaan alat-alat dan proses produksi yang benar agar menghasilkan produk yang berkualitas.

Modal usaha yang diinvestasikan pada tahun 2015 adalah sebesar Rp7.750.000,00. Investasi tersebut berasal dari swadaya anggota kelompok yang mana sumber modal dalam usaha berasal dari anggota sendiri dan juga ada modal berupa peralatan yang dihibahkan dari LSM WVI seperti mesin perajang, dan mesin spiner.

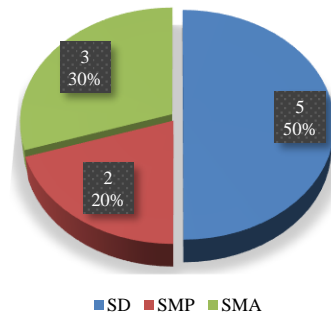
3.2 Identitas Responden

Deskripsi karakteristik responden dalam penelitian ini adalah menguraikan atau memberikan gambaran mengenai identitas responden yang dikelompokkan menjadi umur, tingkat pendidikan dan pengalaman kerja. Umur atau usia seseorang dapat mempengaruhi kinerja dan produktivitas kerja. Menurut Rusli, (1983), batasan penduduk yang berusia kerja adalah penduduk yang berusia 15-64 tahun. Berdasarkan Gambar 1. dapat diketahui bahwa anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati berada pada usia produktif.



Gambar 1. Umur Anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati

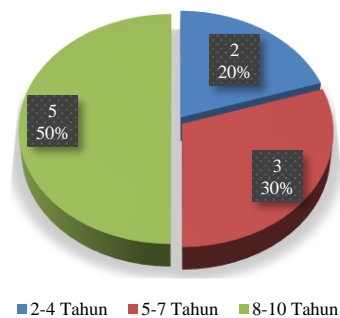
Pendidikan adalah salah satu tolak ukur yang sangat penting demi pengembangan sumber daya manusia. Pendidikan akan berpengaruh pada proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong sampai pada tahap pemasaran. Tingkat pendidikan anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pendidikan Formal Anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati

Anggota kelompok usaha bersama sehati juga mengembangkan potensi keterampilan dalam mengolah produk pertanian melalui pelatihan-pelatihan yang diselenggarakan oleh LSM WVI sebanyak tiga kali pada tahun 2017 dengan kegiatan 1) melatih anggota kelompok untuk memanfaatkan teknologi berupa mesin perajang dan mesin spiner agar dapat dimanfaatkan dengan baik; 2) melatih anggota kelompok untuk mengolah bahan makanan yang dihasilkan oleh petani; dan 3) melatih anggota agar dapat membuat laporan administrasi kelompok.

Kisaran pengalaman usaha dari responden secara keseluruhan berkisar antara 2-10 tahun. Distribusi responden berdasarkan pengalaman dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pengalaman Usaha Anggota Kelompok Usaha Bersama Sehati

3.3 Gambaran Produksi Keripik Singkong

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan teknologi pada usaha pengolahan produk pertanian sudah menggunakan teknologi modern. Produksi keripik singkong memerlukan peralatan untuk mendukung kegiatan usaha yaitu:

- a. pisau fungsinya untuk mengupas kulit ubi kayu untuk diproses lebih lanjut;

- wajan berfungsi sebagai alat untuk mengolah ubi kayu kemudian digoreng dan menjadi keripik;
- sutel berfungsi memudahkan dalam hal mengaduk-aduk keripik dan mengambil keripik pada proses produksi;
- baskom berfungsi sebagai wadah untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan yang suda diproses maupun yang belum diproses;
- mesin perajang berfungsi sebagai alat perajang ubi kayu dengan cepat dan menghasilkan irisan ubi kayu yang tipis dan seragam;
- mesin spiner berfungsi untuk mengurangi kadar minyak dengan cepat setelah produk di goreng;
- kompur berfungsi membantu mengolah produk dengan panas yang diberikan oleh minyak tanah untuk proses penggorengan; dan
- meja digunakan untuk menaruh alat dan bahan yang akan digunakan.

Selain peralatan, usaha produksi keripik singkong memerlukan bahan baku serta bahan penunjang. Bahan baku dalam usaha ini adalah ubi kayu. Ubi kayu diperoleh dari petani di desa Batnes, kecamatan Musi, sedangkan bahan penunjang antara lain adalah minyak goreng, garam dapur, gula pasir dan cabe merah dibeli dari pasar lama dan pasar baru di kota Kefamenanu. Fungsi masing-masing bahan adalah:

- ubi kayu akan berfungsi menjadi keripik singkong;
- minyak goreng berfungsi membantu mengubah masakan dari yang mentah menjadi makanan dengan tekstur yang lebih keras;
- garam berfungsi sebagai rasa asin pada keripik singkong;
- gula pasir berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada keripik singkong; dan
- cabe merah sebagai pemberi rasa pedas pada keripik singkong.

Tahapan-tahapan dalam proses pembuatan keripik singkong adalah sebagai berikut:

- ubi kayu yang telah disediakan disortir untuk memilih ubi kayu yang segar untuk dijadikan sebagai keripik membutuhkan 2 orang tenaga kerja dengan waktu yang dibutuhkan ± 5-10 menit;
- ubi kayu yang telah disortir dilakukan pengupasan untuk memisahkan isi ubi kayu dari kulit ubi kayu membutuhkan 2 orang tenaga kerja dengan waktu yang dibutuhkan ± 30-60 menit;
- ubi kayu yang telah dikupas langsung dilakukan pencucian dengan menggunakan air bersih;
- ubi kayu yang telah di cuci langsung dilakukan perajangan dengan menggunakan mesin perajang untuk menghasilkan irisan ubi kayu yang ketebalannya bisa diatur membutuhkan 2 orang tenaga kerja dengan waktu yang dibutuhkan ± 30-60 menit;
- setelah ubi kayu dirajang langsung di berikan bumbu-bumbu;
- irisn ubi kayu yang telah di rajang dan diberikan bumbu langsung digoreng untuk menghasilkan keripik membutuhkan 2 tenaga kerja dengan waktu yang dibutuhkan ± 2-4 jam;
- keripik ubi kayu yang telah digoreng didinginkan sambil mengurangi kadar minyak menggunakan mesin spiner;
- setelah kadar minyak di kurangi langsung dilakukan pengemasan dengan membutuhkan 2 orang tenaga kerja dengan waktu yang dibutuhkan ± 2-3 jam; dan
- keripik singkong siap dipasarkan

Tenaga kerja yang digunakan pada proses produksi keripik singkong yaitu sebanyak 10 orang dengan tugas penyortiran dan pengupasan 2 orang, pencucian 2 orang, perajangan 2 orang, penggorengan 2 orang, pengemasan dan pemasaran 2 orang. Tenaga kerja berasal dari dalam kelompok berjumlah 10 orang.

Produksi keripik singkong di Kelompok Usaha Bersama Sehati pada tahun 2017 tercatat terjadi peningkatan produksi sebanyak 2000 bungkus per tahun dari tahun sebelumnya.

3.4 Perhitungan Nilai Tambah

a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang digunakan oleh produsen keripik singkong pada awal menjalankan kegiatan pengolahan ubi kayu menjadi keripik hingga mencapai target usia ekonomi usaha meliputi biaya pembelian alat-alat dan biaya penyusutan, dengan kisaran harga relatif sesuai dengan harga sebenarnya. Biaya tetap juga disebut biaya investasi. Biaya investasi adalah biaya yang dikeluarkan satu kali dalam satu periode produksi untuk memperoleh beberapa kali manfaat secara ekonomis dikeluarkan pada awal kegiatan.

Tabel 1. Biaya Tetap Usaha Keripik Singkong Kelompok Usaha Bersama Sehati Tahun 2017

Jenis Alat	Unit	Harga Awal Per Unit (Rp)	Total Harga Awal (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Total Nilai Sisa (Rp)	Masa Pakai (Tahun)	Penyusutan (Rp)
Pisau	10	10.000	100.000	2000	20.000	4	95.000
Wajan	3	100.000	300.000	20.000	60.000	4	285.000
Sutel	5	10.000	50.000	2000	10.000	4	47.500
Baskom	4	50.000	200.000	5000	20.000	4	195.000
Kompur Hock	2	400.000	400.000	50.000	100.000	4	775.000
Mesin Perajang	1	4.000.000	4.000.000	250.000	250.000	4	3.937.500
Mesin Spiner	1	2.000.000	2.000.000	150.000	150.000	4	1.962.500
Meja	1	300.000	300.000	50.000	50.000	4	287.500
Total		6.870.000	7.750.000	529.000	660.000		7.585.000

Biaya tetap dalam proses produksi keripik singkong dapat dilihat pada Tabel 1. dimana diketahui bahwa biaya penyusutan peralatan pada usaha produksi keripik singkong sebesar Rp7.585.000,00.

b. Biaya Variabel

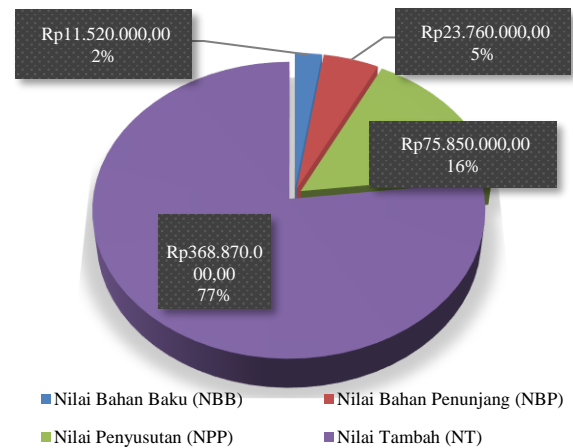
Biaya variabel adalah biaya untuk menunjang kegiatan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong, di antaranya adalah pembelian bahan baku berupa ubi kayu dan bahan penolong berupa minyak goreng, minyak tanah dan juga bahan pelengkap lainnya seperti gula pasir, garam dan cabe merah. Biaya variabel yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 2. Dimana diketahui bahwa biaya variabel pada Kelompok Usaha Bersama Sehati untuk periode satu tahun senilai Rp35.280.000,00.

Tabel 2. Biaya Variabel Kelompok Usaha Bersama Sehati Tahun 2017

Bahan Baku dan Bahan Penunjang	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Bahan Baku			Harga (Rp)		
		Minggu	Bulan	Tahun	Minggu	Bulan	Tahun
Ubi Kayu	600	400	1.600	19.200	240.000	960.000	11.520.000
Minyak Goreng	15.000	20	80	960	300.000	1.200.000	14.400.000
Minyak Tanah	5.000	20	80	960	100.000	400.000	4.800.000
Gula Pasir	15.000	2	8	96	30.000	120.000	1.440.000
Garam Dapur	250.000	2	8	96	5000	20.000	240.000
Cabe Merah	5.000	2	8	96	10.000	40.000	480.000
Plastik Pengemas	50.000	1	4	48	50.000	20.000	2.400.000
Total Biaya					730.000	2.940.000	35.280.000

c. Nilai Tambah

Nilai tambah pada penelitian ini dilakukan sebelum produk dilakukan proses produksi dengan setelah produk dilakukan proses produksi. Pada tahun 2017, dengan Nilai Produk (NP) sebesar Rp480.000.000,00 maka diperoleh Nilai Tambah (NT) sebesar Rp368.870.000,00 seperti pada Gambar 4.



Gambar 4. Nilai Tambah Usaha Keripik Singkong Kelompok Usaha Bersama Sehati Tahun 2017

3.5 Perhitungan Pendapatan

a. Penerimaan

Penerimaan adalah nilai produk dikalikan dengan harga satuan di tingkat produsen keripik singkong. Penerimaan usaha keripik singkong Kelompok Usaha Bersama Sehati dapat dilihat pada Tabel 3. dimana jumlah produksi keripik singkong untuk satu minggu sebanyak 2000 bungkus dengan harga jual per bungkus Rp5.000,00 sehingga penerimaan per minggu sebesar Rp10.000.000,00. Total produksi per bulan sebanyak 8000 bungkus dengan penerimaan per bulan sebesar Rp40.000.000,00. Total produksi keripik singkong per tahun sebanyak 96000 bungkus dengan demikian total penerimaan keripik singkong untuk satu tahun sebesar Rp480.000.000,00.

b. Pendapatan Kelompok Usaha

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan keuntungan akan diperoleh bila jumlah penerimaan lebih besar dari pengeluaran selama proses produksi. Perhitungan selisih antara biaya produksi dengan penerimaan selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 3. dimana dapat diketahui bahwa pendapatan per bulan usaha keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati sebesar Rp36.414.166,00 dan pendapatan per tahun sebesar Rp436.970.000,00.

Tabel 3. Produksi, Penerimaan, Biaya, dan Pendapatan Usaha Keripik Ubi Tahun 2017

No	Uraian	Bulanan	Tahunan
1	Produksi (Bungkus)	8.000	96.000
2	Harga Jual Per Bungkus (Rp)	5.000	5.000
3	Penerimaan (Rp)	40.000.000	480.000.000
4	Biaya Variabel (Rp)	2.940.000	35.280.000
5	Biaya Tetap (Rp)	645.000	7.750.000
6	Total Biaya (Rp)	3.583.833	43.030.000
7	Pendapatan (Rp)	36.414.166	436.970.000

c. Pendapatan Anggota

Pendapatan usaha keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati setiap bulan senilai Rp36.414.166,00. Pendapatan tersebut digunakan untuk i) kontribusi pada kas Kelompok Usaha Bersama Sehati senilai Rp4.000.000,00; ii) pembelian bahan baku dan bahan penunjang senilai Rp2.940.000,00; iii) biaya penyusutan alat senilai Rp645.833,00. Total pendapatan bulanan yang telah dikurangi biaya-biaya tersebut sehingga total nilai sisa sebesar Rp32.414.166,00. Total nilai sisa tersebut dibagi kepada 10 orang anggota, sehingga pendapatan dari masing-masing anggota kelompok senilai Rp3.241.416,00 per bulan.

3.6 Keuntungan Relatif

Tjakrawiralaksana & Soeriaatmadja, (1983) menyatakan suatu usahatani dikatakan berhasil atau dapat diukur dengan analisis imbalan antara penerimaan total dan biaya total (R/C Ratio). Keuntungan relatif yang diperoleh dari usaha keripik singkong sebesar 11,16. Artinya setiap satu rupiah yang dikeluarkan dapat meningkatkan keuntungan sebesar Rp11,16. Keuntungan relatif dari usaha keripik singkong >1 artinya menguntungkan secara ekonomis dan usaha keripik singkong layak untuk dikembangkan.

4. Simpulan

Kelompok Usaha Bersama Sehati memproduksi keripik singkong dengan memanfaatkan alat-alat pengolahan hasil pertanian yang sudah bukan manual lagi tetapi mengarah ke teknologi pengolahan yang lebih modern yaitu menggunakan mesin. Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi keripik singkong adalah ubi kayu, minyak goreng, gula pasir, garam dapur dan cabe merah. Tahapan produksi keripik singkong dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pengupasan, pencucian, perajangan, pembumbuan, penggorengan, pengurangan kadar minyak, pengemasan dan pemasaran. Nilai tambah produksi keripik singkong pada Kelompok Usaha Bersama Sehati sebesar Rp368.870.000,00. Pendapatan usaha keripik singkong pada kelompok usaha bersama sehati yaitu senilai Rp36.414.166,00 per bulan, sedangkan pendapatan anggota kelompok sebesar Rp3.241.416,00 per bulan. Nilai R/C Ratio sebesar 11,155 sehingga usaha keripik singkong layak untuk diusahakan.

Pustaka

- Ating, S. & Sambas, A.M. 2006. *Aplikasi Statistika Dalam Penelitian*. Bandung: Penerbit Pustaka Setia.
- BPS Kab. TTU 2014. *Timor Tengah Utara dalam Angka 2014*. Kefamenanu: Badan Pusat Statistik Kabupaten TTU.
- BPS Kab. TTU 2015. *Timor Tengah Utara dalam Angka 2015*. Kefamenanu: Badan Pusat Statistik Kabupaten TTU.
- BPS Kab. TTU 2017. *Kabupaten Timor Tengah Utara dalam Angka 2017*. Kefamenanu: Badan Pusat Statistik Kabupaten TTU.
- Falo, M. & Fallo, Y.M. 2016. *Kajian Pendapatan Agroindustri Tortila di Kecamatan Insana Barat Kabupaten Timor Tengah Utara*. *AGRIMOR*, 1(02): 19–20.
- Hadisapoetro, S. 1973. *Pembangunan Pertanian*. Yogyakarta: Departemen Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Hutapea, A.N. & Fallo, Y.M. 2017. *Analisis Kelayakan Finansial Industri Tempe di Kelurahan Oelami, Kecamatan Bikomi Selatan*. *AGRIMOR*, 2(01): 15–16.
- Rusli, S. 1983. *Kepadatan Penduduk dan Peledakannya*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sako, M.E. & Hutapea, A.N. 2016. *Analisis Pendapatan Usaha Industri Jamu di Kelompok Tani Prima Mandiri Desa Usapinonot*. *AGRIMOR*, 1(03): 65–66.
- Soekartawi 1993. *Agribisnis: Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi 1995. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Soekartawi 2001. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono, 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Taena, W. 2009. *Kajian Pengembangan Ekonomi Wilayah Perbatasan Kabupaten Timor Tengah Utara dengan District Enclave Oekusi*. [Tesis] Institut Pertanian Bogor.
- Taimenas, E. & Falo, M. 2017. *Dampak Faktor Sosial Ekonomi terhadap Produksi Home Industri Tempe di Kelurahan Oelami Kecamatan Bikomi Selatan*. *AGRIMOR*, 2(03): 44–47.
- Tjakrawiralaksana, A. & Soeriaatmadja, M.C. 1983. *Usahatani*. Jakarta Timur: CV. Serajaya.
- Valentina, O. 2009. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar*. [Skripsi] Surakarta: Universitas Sebelas Maret.