



ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN PENGOLAHAN PARE MENJADI KERIPIK PARE

Isabela Yulninsi, Dian Tariningsih*, Nyoman Yudiarini, Diah Yuniti

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar.

*Corresponding Author : diantariningsihyasa@unmas.ac.id

ABSTRACT

The main part of the bitter melon plant which has a high economic value is the fruit. This study aims to analyze the added value and income from processing bitter melon into bitter melon chips at UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian, West Denpasar District, Denpasar City. Types of data in research includes qualitative data and quantitative data. Sources of data in this study are primary data and secondary data. The method of determining the respondent is carried out by the method of census. The results showed that the characteristics of the respondents included age, education and work experience. The added value of processing bitter melon into bitter melon chips at UD Ratu Wiguna in Padangsambian Village, West Denpasar District, Kota Denpasar, Rp. 31,750 per kilogram with a total production of 10 kilograms bitter melon chips in one production process. Income received from proceeds processing bitter melon into bitter melon chips in one production process at UD Ratu Wiguna in Padangsambian Village, West Denpasar District, Denpasar City is Rp. 259,810. or Rp 5,196,200 per month.

Keywords: Pare Chips, Value Added, and Pare and Income

PENDAHULUAN

Pare (*Momordica charantia L*) merupakan salah satu jenis bahan pangan tergolong dalam sayuran buah yang banyak ditanam di pekarangan dan sudah dikenal baik oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan pangan dengan cita rasa yang pahit. Bagian utama tanaman pare yang mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi adalah buahnya. Bagi para petani peluang pasar pare merupakan salah satu alternatif usahatani yang dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan dan peningkatan pendapatan, namun bagi konsumen, buah pare selain dijadikan berbagai jenis masakan, juga mempunyai fungsi ganda sebagai tanaman obat.

Pemasaran buah pare di pusat perdagangan di Kota Denpasar tergolong cukup banyak, namun dalam pemanfaatannya, pare terbilang masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, apalagi dalam bidang kuliner. Hal inilah yang mendorong munculnya ide untuk menjadikan pare sebagai produk makanan kesehatan masyarakat Indonesia yaitu keripik pare, sehingga diharapkan manfaat tanaman

pare akan lebih populer dan lebih diperhatikan menjadi komoditas pertanian yang lebih menjanjikan kedepannya.

Perkembangan usaha pembuatan keripik pare pada industri rumah tangga ditunjang oleh ketersediaan bahan baku yang mencukupi dan sangat berpengaruh positif dalam penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan keluarga. Usaha agroindustri keripik pare termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pare, merupakan usaha tradisional yang dilakukan secara mandiri oleh UD. Ratu Wiguna yang berlokasi di Desa Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar. UD Ratu Wiguna menjalankan usaha pengolahan keripik pare menggunakan bahan-bahan yang alami tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Namun pengolahan pare menjadi keripik pare adalah untuk camilan sehat sehingga siapapun bisa mengkonsumsi camilan ini, disamping itu pare dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku keripik

pare sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Padang-sambian Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar. Pemilihan lokasi ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan dasar pertimbangan UD Ratu Wiguna merupakan salah satu Usaha Mikro dan Kecil (UMK) penghasil keripik pare yang sudah memproduksi sejak tahun 2019 dan berlokasi di jantung Kota Denpasar dan merupakan binaan dari Disperindag Kota Denpasar serta industri rumah tangga UD Ratu Wiguna sudah memiliki izin usaha mikro kecil dengan Nomor Induk berusaha 1229000332234. Populasi dalam penelitian ini adalah semua orang yang terlibat dalam pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna yang berjumlah sebanyak 5 orang yang terdiri dari 1 orang pemilik dan 4 orang karyawan. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini metode observasi, metode wawancara, studi pustaka dan dokumentasi.

Metode Analisis Data

Analisis Nilai Tambah

Analisis Pendapatan

$$\pi = TR - TC$$

Dimana: π = Pendapatan (Rupiah); TR = *Total Revenue*, total penerimaan yang diperoleh per proses produksi (Rupiah); TC = *Total Cost*, biaya total yang dikeluarkan per proses produksi (Rupiah).

Analisis Biaya

$$TC = FC + VC$$

Dimana : TC = *Total Cost*, biaya total yang dikeluarkan per proses produksi (Rupiah); FC = *Fixed Cost*, biaya tetap yang dikeluarkan per proses produksi (Rupiah); VC = *Variabel Cost*, biaya variabel yang dikeluarkan per proses produksi (Rupiah)

Penyusutan Alat

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Keterangan : D = Biaya penyusutan alat pertahun (Rp/tahun); P = Harga awal pembelian alat (Rp); S = Harga akhir alat (Rp) ; N = Perkiraan umur ekonomis.

Analisis Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Dimana : TR = *Total Revenue*, total penerimaan yang diperoleh per proses produksi (Rupiah); P = Harga produksi keripik pare (Rupiah); Q = Kuantitas produksi keripik pare (pcs)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan gambaran umum tentang keadaan dan latar belakang responden yang berpengaruh terhadap kegiatan usaha. Berikut ini akan diuraikan beberapa karakteristik responden berdasarkan umur, pendidikan, dan pengalaman kerja.

Umur

Umur mempunyai pengaruh terhadap kemampuan fisik seseorang dalam mengelola usahanya maupun dalam melakukan pekerjaan lain. Rata-rata umur responden termasuk kedalam kelompok usia umur produktif. Umur responden terbanyak berada pada rentang umur 32- 38 tahun sebanyak 3 orang (60%), sedangkan umur responden dengan rentang umur 25-31 tahun sebanyak 2 orang (40%).

Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang menentukan produktifitas kerja, sikap dan kemampuan orang dalam mengambil keputusan dan tindakan, tingkat pendidikan responden tertinggi pada tingkat pendidikan SMA sebanyak 4 orang (80%), sedangkan tingkat pendidikan jenjang S1 sebanyak 1 orang (20%).

Karakteristik Usaha Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Pada UD Ratu Wiguna

Karakteristik usaha meliputi: bahan baku dan proses pengolahan pare menjadi keripik pare, biaya usaha, penerimaan dan pendapatan, serta pemasaran.

Biaya Produksi

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan keripik pare di UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar.

Biaya Tetap

Biaya tetap dalam penelitian ini merupakan biaya penyusutan peralatan kecil seperti wajan, timbangan digital, blender, alat pres, peralatan tirisian, baskom, serokan, alat pemotong, spinner, pisau, kompor, tabung gas serta biaya tenaga kerja dan listrik. Uraian biaya penyusutan alat pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Rata-Rata Biaya Penyusutan Alat Satu Kali Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

	Sarana/ Komponen Biaya	Jumlah (Bh)	Nilai Pembelian (Rp)	Lama Pemakaian (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp)
1	Wajan	3	120.000	3	6.000
2	Timbangan Digital	1	139.000	5	1.390
3	Blender	1	285.000	5	2.850
4	Alat Press	1	120.000	5	1.200
5	Alat Tirisan	4	20.000	1	4.000
6	Baskom	6	35.000	1	10.500
7	Serok	3	40.000	2	3.000
8	Penggoreng Alat Pemotong	6	70.000	1	21.000
9	Spinner	1	5.000.000	5	50.000
10	Pisau	4	30.000	1	6.000
11	Kompor	3	266.666	5	8.000
12	Tabung Gas	1	125.000	5	1.250
Total					115.190

Berdasarkan Tabel 1 Rata-rata biaya penyusutan alat pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 115.190 atau sebesar Rp 2.303.800 per bulan. Biaya tetap pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar termasuk biaya penyusutan alat, upah tenaga kerja dan biaya listrik.

Tabel 2 Rata- Rata Biaya Tetap Satu Kali Proses Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

No	Biaya Tetap	Besarnya	
		Biaya Tetap (Rp)	Persentase (%)
1.	Penyusutan Alat	115.190	30,70
2.	Upah Tenaga Kerja	220.000	58,64
3.	Listrik	40.000	10,66
Total		375.190	100

Berdasarkan Tabel 2 Menunjukkan bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 375.190 atau sebesar Rp 7.503.800 per bulan. Produksi keripik pare pada UD Ratu Wiguna

dalam satu minggu sebanyak 5 kali sedangkan dalam satu bulan sebanyak 20 kali proses produksi.

Biaya Variabel

Biaya Variabel yang digunakan dalam pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar terdiri dari biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Biaya variabel pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar disajikan pada Tabel 3

Berdasarkan Tabel 3 Menunjukkan bahwa rata-rata biaya variabel pengolahan pare menjadi keripik pare satu kali proses produksi pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 865.000 atau sebesar Rp 17.300.000 per bulan

Biaya Total

Biaya Total adalah jumlah yang dikeluarkan keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD Ratu Wiguna dapat dilihat pada Tabel 4

Berdasarkan Tabel 4 rata-rata biaya total pengolahan pare menjadi keripik pare untuk satu kali proses produksi pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 1.240.190 atau sebesar Rp 24.803.800 per bulan.

Tabel 3. Rata-Rata Biaya Variabel Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Satu Kali Proses Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

No	Biaya Variabel	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Pare	20	Kg	10.000	200.000	23,12
2	Tepung	5	Kg	15.000	75.000	8,67
3	Minyak Goreng	5	L	15.000	75.000	8,67
4	Bawang Putih	3	Kg	30.000	90.000	10,40
5	Ketumbar	1	Ons	1.000	1.000	0,12
6	Garam	20	Kg	10.000	200.000	23,12
7	Santan	20	Pcs	3.000	30.000	3,47
8	Penyedap	20	Pcs	1.000	20.000	2,31
9	Kemasan	100	Bh	500	50.000	5,78
10	Label Kemasan	100	Bh	1.000	100.000	11,56
11	Transportasi	3	L	8.000	24.000	2,78
Total					865.000	100

Tabel 4 Rata-Rata Biaya Total Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Satu Kali Proses Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Tetap	375.190	30,25
2	Variabel	865.000	69,75
Total		1.240.190	100

Penerimaan dan Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik pare. Dimana total penerimaan merupakan total hasil yang diterima dari penjualan

keripik pare, yaitu produksi dikalikan dengan harga jual selama satu kali proses produksi keripik pare. Rata-rata penerimaan dan pendapatan keripik pare dalam satu kali proses produksi, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5

Tabel 5 Rata-Rata Penerimaan dan Pendapatan Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Satu Kali Proses Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

No	Karakteristik	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	100	Pcs	15.000	1.500.000
2	Biaya total produksi				1.240.190
3	Pendapatan				259.810

Nilai penjualan atau penerimaan pengolahan pare menjadi keripik pare dalam satu kali proses produksi pada UD Ratu Wiguna Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar adalah sebesar Rp. 1.500.000, atau sebesar Rp 30.000.000 per bulan. Pendapatan pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 259.810 atau sebesar Rp 5.196.200 per bulan.

Nilai Tambah Hasil Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Pada UD Ratu Wiguna

Nilai tambah adalah nilai yang dihasilkan dari pengolahan pare menjadi keripik pare yang dihasilkan oleh UD Ratu Wiguna. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai pada suatu komoditi karena mengalami proses pengolahan perhitungan nilai. Perhitungan nilai tambah dilakukan dengan berbagai komponen mempengaruhi dalam perhitungan antara lain bahan baku yang dihitung berdasarkan data diperoleh dilapangan dapat dirinci pada Tabel 6

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare Satu Kali Proses Produksi Pada UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar Tahun 2021

No	Daftar Input, Output Dan Harga	Nilai
1	Hasil produksi keripik pare (Kg)	10
2	Bahan baku (Kg)	20
3	Tenaga kerja (HOK)	4
4	Faktor konversi (1) / (2)	0,5
5	Koefisien tenaga kerja (3) / (2)	0,2
6	Harga output (Rp/kg)	150.000
7	Upah rata-rata (Rp/HOK) (1.100.000) / (20)	55.000
Pendapatan Dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	10.000
9	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	33.250
10	Nilai <i>output</i> (Rp/kg) (4) x (6)	75.000
11	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9) (Rp/Kg)	31.750
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a) / (10)	42,33
12	a. Imbalan tenaga kerja (5) x (7) (Rp/HOK)	11.000
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a) / (11a)	34,64
13	a. Keuntungan (11a) - (12a) (Rp/kg)	20.750
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a) / (11a)	65,35
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Marjin (10) - (8) (Rp/kg)	65.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%) (12a) / (14)	16,92
	b. Sumbangan <i>input</i> lain (%) (9) / (14)	51,15
	c. Keuntungan (%) (13a) / (14)	31,92

Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami pada Tabel 6 Menunjukkan bahwa perhitungan dalam satu kali proses produksi, diketahui bahwa rata-rata penggunaan bahan baku dalam proses pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna di Desa Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar menggunakan bahan baku sebanyak 20 kg pare dengan harga Rp. 10.000/kg dengan membeli bahan baku dari petani Desa Darmasaba, menghasilkan 10 kg keripik pare setara dengan 100 pcs dimana satu pcs keripik pare setara dengan 100 gram dengan harga jual Rp 15.000/pcs atau dalam 1 kg keripik pare seharga Rp 150.000. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga yang berperan dalam proses produksi keripik pare pada UD Ratu Wiguna berjumlah 4 orang dan upah rata-rata tenaga kerja satu kali proses produksi sebesar Rp. 55.000 dengan jumlah jam kerja sebanyak 8 jam/hari. Nilai koefisien tenaga kerja pada UD Ratu Wiguna sebesar 0,2. Nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 33.250 per kilogram yang diperoleh dari total biaya sumbangan input lain sebesar Rp. 665.000 di bagi jumlah bahan baku 20 kg. Nilai *output* yang dicapai pada pengolahan keripik pare sebesar Rp 75.000 per kilogram. Hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh UD Ratu Wiguna sebesar Rp. 31.750 untuk setiap satu kg pare,

merupakan selisih antara nilai *output* dengan bahan baku dan sumbangan *input* lain. Rasio nilai tambah pare per proses produksi pada pengolahan pare menjadi keripik pare adalah sebesar 42,33% menunjukkan persentase nilai tambah terhadap nilai *output*, yaitu tergolong dalam kategori bernilai tambah tinggi. Pada Tabel 5.9 diketahui besar marjin yang di peroleh untuk proses pengolahan pare menjadi keripik pare sebesar Rp. 65.000, marjin yang di dapat berasal dari selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku pare per kilogram, dengan jumlah persenan untuk sumbangan *input* lain sebesar 51,15%. Keuntungan yang diperoleh pemilik UD Ratu Wiguna untuk pengolahan pare menjadi keripik pare adalah sebesar 31,92% artinya untuk setiap satu kali proses produksi keripik pare akan menghasilkan keuntungan sebesar 31,92%.

SIMPULAN

Besarnya nilai tambah pengolahan pare menjadi keripik pare yang pada UD Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar sebesar Rp. 31.750 per kilogram dengan total produksi sebanyak 10 kilogram keripik pare dalam satu kali proses produksi serta pendapatan yang diterima dari hasil pengolahan pare menjadi keripik pare dalam satu kali proses produksi pada UD Ratu

Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar sebesar Rp. 259.810 atau sebesar Rp 5.196.200 per bulan.

REFERENSI

- Fitry Nurul, dkk. 2017. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kecap (Studi kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh. Volume 4(3).
- Hayami, Y et. AL, 1987 dalam Marimin dan Maghfiroh, 2010. *Analisis Nilai Tambah Dan Distribusi Keripik Nangka*. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mugiono, dkk.2014. *Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah Kelapa (Studi kasus di Desa Medono Kecamatan Kaliwiro Kabupaten Wonosobo)*. Jurnal Mediagro Volume 10(2) : 22-31.
- Praptiwi Nurhayati Ari, dkk. 2015. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tape Singkong di Kota Pekanbaru*. Jurnal Faperta Vol. 2 No.1, Februari 2015.
- Waluyo Tri. (2020). *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak di Desa Sibetan, Karangasem, Bali*.Jurnal Ilmu dan Budaya Vol. 41 No. 71, Oktober 2020.