

Analisis Nilai Tambah Asam Gelugur Menjadi Asam Potong (Studi Kasus Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur)

Dinda Sixtiara^{1*}, Muhammad Jamil², Faoeza Hafiz Saragih³

^{1,2,3} Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Samudra Langsa, Indonesia.

e-mail: Sixtiaradinda@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya keuntungan dan nilai tambah dari asam gelugur menjadi asam potong di Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur. Penelitian ini dilakukan di Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan data primer dan data sekunder. Untuk menganalisis besarnya keuntungan dan nilai tambah dari asam gelugur menjadi asam potong di Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur menggunakan Metode Analisis Keuntungan dan Metode Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Besarnya penerimaan yang didapat dari hasil penjualan produk asam potong yaitu Rp. 24.000.000. Total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp. 8.985.200. Sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 15.014.800. Dan pada olahan asam gelugur menjadi asam potong memberikan nilai tambah, dan didapatkan hasil adanya nilai tambah dengan rasio nilai tambah sebesar 55%.

Kata Kunci:

Hayami, Nilai Tambah, Asam Gelugur

ABSTRACT

This study aims to analyze the benefits and added value of gelugur acid into cut acid in Alue Drien Village, Birem Bayeun District, East Aceh Regency. This research was conducted in Alue Drien Village, Birem Bayeun District, East Aceh Regency. The data used in this study is to use primary data and secondary data. To analyze the profit and added value of gelugur acid into cut acid in Alue Drien Village, Birem Bayeun District, East Aceh Regency, we used the Profit Analysis Method and the Hayami Method. The results of this study indicate that the amount of revenue obtained from the sale of cut acid products is Rp. 24,000,000. The total cost incurred during the production process is Rp. 8,985,200. So that a profit of Rp. 15,014,800. And the processed gelugur acid into cut acid provides added value, and the results are added value with an added value ratio of 55%.

Keywords:

Hayami, Value Added, Gelugur Acid

How to Cite: Sixtiara, D., M., Jamil., F. H., Saragih (2021). Analisis Nilai Tambah Asam Gelugur Menjadi Asam Potong (Studi Kasus Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur). *Jurnal Penelitian Agrisamudra*. 8(2): 1-7

1. Pendahuluan

Pertanian merupakan sektor ekonomi yang utama di negara-negara berkembang. Peran atau kontribusi sektor pertanian dalam pembangunan ekonomi suatu negara menduduki posisi yang penting sekali (Totok Mardikanto, 2007). Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis memiliki beberapa keunggulan, yaitu meningkatkan nilai tambah agroindustri tersebut. Misalnya dengan cara pengolahan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk di konsumsi. Maka agroindustri sangat diperlukan dalam mengatasi sifat produk pertanian yang mudah rusak (Khairunnisa, 2019).

Produk-produk pertanian yang biasa diolah lebih lanjut seperti buah asam gelugur. Asam gelugur sebagai bahan baku dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Di Aceh asam gelugur digunakan sebagai bumbu masak dalam keadaan kering yang disebut asam potong (Ikhwanuddin, 2017). Namun, seiring dengan perjalanan waktu dan perkembangan teknologi, pemanfaatan asam potong juga semakin berkembang. Meski masih skala *home industry*, namun pengolahan asam potong sebagai bumbu masakan dan manisan menunjukkan bahwa komoditas tanaman kebun ini memiliki potensi yang luar biasa untuk usaha. Namun, Asam potong jumlahnya masih sangat kecil (Sianturi, 2013).

Salah satu industri pengolahan asam potong berskala rumah tangga terdapat di Aceh Timur, salah satunya Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun. Di Desa Alue Drien hanya terdapat usaha industri rumah tangga untuk pengolahan asam gelugur menjadi asam potong yang sudah berkembang selama 5 tahun. Potensi usaha asam potong ini terbilang menjanjikan selain daya saing di Desa Alue Drien sendiri belum ada untuk produk asam potong. Wawancara yang dilakukan langsung dengan pemilik usaha yaitu Bapak Irwanto, di Desa Alue Drien dapat menghasilkan produksi asam gelugur rata-rata sebesar 8.00 sampai 9.00 kg setiap bulan pada saat musimannya. Umumnya pada saat musim hujan seperti pada bulan Oktober, November dan Desember.

Sistem saluran pemasaran yang digunakan adalah buah asam gelugur dibeli dari agen dan ada yang diambil dari kebun sendiri kemudian pengusaha mengolah asam gelugur menjadi asam potong dan hasil olahan dijual pada pedagang besar dengan harga yang ditentukan. Usaha Asam Potong di Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur ini berfungsi sebagai wadah perekonomian dan sebagai usaha yang cukup berkembang didaerah tersebut. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Analisis Nilai Tambah Asam Gelugur Menjadi Asam Potong Pada Industri Rumah Tangga.

2. Materials and Methods

Metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah metode studi kasus. Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha pengelola usaha asam potong di Desa Alue Drien Kecamatan Birem Bayeun Kabupaten Aceh Timur. Dalam penelitian ini penulis mengambil sampel dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Data yang akan

digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer yang dikumpulkan terdiri dari jumlah input yang digunakan, jumlah output yang dihasilkan, jumlah tenaga kerja, upah tenaga kerja, harga input dan harga jual output, serta biaya-biaya lain yang dikeluarkan dalam aktivitas usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong. Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung seperti buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang telah dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum, seperti melalui BPS dan jurnal yang terkait dengan penelitian ini. Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Data kuantitatif tersebut meliputi perhitungan analisis pendapatan dan keuntungan. Nilai tambah dihitung secara kuantitatif dengan Tabel Hayami.

Analisis Keuntungan

1. Biaya Produksi

Total biaya produksi pada usaha merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi guna memproduksi output. Biaya produksi terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Menurut Saeri (2018), total biaya dapat dihitung dengan rumus

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = <i>total cost</i> (biaya total)	(Rp)
FC = <i>fixed cost</i> (biaya tetap)	(Rp)
VC = <i>variable cost</i> (biaya variabel)	(Rp)

2. Penerimaan

Besarnya penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan asam gelugur menjadi asam potong dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = penerimaan total (<i>total revenue</i>)	(Rp)
Q = jumlah produk yang dihasilkan (<i>quantity</i>)	(Kg)
P = harga (<i>price</i>)	(Rp)

3. Keuntungan

Besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan asam gelugur menjadi asam potong dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Pendapatan } (\pi) = TR - TC$$

Keterangan :

π = keuntungan	(Rp)
TR = total penerimaan	(Rp)

TC = total biaya (Rp)

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan Asam gelugur menjadi asam potong menggunakan analisis nilai tambah Hayami. Prosedur analisis nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg/Bulan)	A
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	B
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)		
8	Harga Bahan Baku	H
9	Sumbangan Input Lain	I
10	Nilai Output	$J = D \times F$
11.	A Nilai Tambah	$K = J - I - H$
	B Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J) \times 100\%$
12.	A Imbalan Tenaga Kerja	$M = E \times G$
	B Bagian Tenaga Kerja	$N = (M/K) \times 100\%$
13.	A Keuntungan	$O = K - M$
	B Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K) \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14	Margin Keuntungan	$Q = J - H$
	A Keuntungan	$R = O/Q \times 100\%$
	B Tenaga Kerja	$S = M/Q \times 100\%$
	C Input Lain	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dalam Zakaria (2007)

Kriteria Nilai Tambah (NT) adalah :

- 1) Jika $NT > 0$, berarti usaha Asam Potong memberikan nilai tambah (positif).
 - 2) Jika $NT < 0$, berarti usaha Asam Potong memberikan nilai tambah (negatif).
- Selain itu, pada penelitian juga dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) sebagai berikut :
1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase $< 15\%$
 2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase $15\% - 40\%$
 3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase $> 40\%$

3. Results and Discussion

Analisis nilai tambah yang dilakukan pada usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong menunjukkan adanya perbedaan nilai tambah pada masing-masing

usaha. Hasil perhitungan nilai tambah untuk satu bulan produksi pada usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong dapat dilihat pada tabel 2. Perhitungan nilai tambah ini menggunakan dasar per kg bahan baku yaitu asam gelugur menjadi produk asam potong. Selain itu, perhitungan dalam analisis nilai tambah usaha pengolahan asam gelugur ini dilakukan untuk satu bulan produksi pada bulan Januari 2022. Perhitungan nilai tambah dihitung dalam satu bulan produksi dikarenakan produksi produk olahan asam gelugur ini dilakukan setiap musimannya, untuk produksi asam gelugur menjadi asam potong dilakukan 9-10 kali produksi dalam satu tahun, sehingga hasil perhitungan untuk satu bulan produksi akan lebih jelas memperlihatkan berapa besaran pertambahan nilai yang diperoleh dari proses pengolahan jika di bandingkan dengan mengakumulasikan dalam satu tahun.

Tabel 2 . Perhitungan Nilai Tambah Asam Gelugur Menjadi Asam Potong

No.	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg/Bulan)	1.600
2	Bahan Baku (Kg/Bulan)	5.000
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	25,41
4	Faktor Konversi	0,32
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,0050
6	Harga Output (Rp/Kg)	15.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	552
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)		
8	Harga Bahan Baku	1.500
9	Sumbangan Input Lain	649,7
10	Nilai Output	4.800
11.	A Nilai Tambah	2.650,3
	B Rasio Nilai Tambah	0,55
12.	A Imbalan Tenaga Kerja	2,76
	B Bagian Tenaga Kerja	0,001
13.	A Keuntungan	2.647,54
	B Tingkat Keuntungan	0,55
Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14	Margin Keuntungan	3.300
	A Keuntungan	0,8
	B Tenaga Kerja	0,1
	C Input Lain	0,2

Sumber: Data Primer Diolah, 2022

Tabel 2 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi asam gelugur menjadi asam potong dalam satu bulan. Bahan baku berupa asam gelugur yang digunakan dalam satu bulan adalah 5.000 kg, dimana keluaran (*output*) yang diperoleh dalam satu bulan adalah 1.600 kg produk asam potong dengan harga jual sebesar Rp. 15.000/Kg. Nilai faktor konversi ditentukan berdasarkan pembagian antara volume output yang dihasilkan dengan volume bahan baku yang dipergunakan, dimana nilai faktor konversi untuk produk olahan asam gelugur yaitu sebesar 0,32. Penggunaan tenaga

kerja luar keluarga dalam satu bulan adalah sebanyak 4 orang dan dalam keluarga sebanyak 4 orang. Koefisien tenaga kerja pada usaha pengolahan asam gelugur ini adalah sebesar 0,0050 diperoleh dari pembagian antara jam kerja perhari dengan volume input yang digunakan.

Nilai output, yaitu perkalian antara faktor konversi dengan harga output, diperoleh hasil sebesar Rp. 4.800. Kemudian nilai tambah (*value added*) yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku sebanyak 5.000 kg buah asam gelugur/bulan menjadi 1.600 kg asam potong yang sudah kering adalah sebesar Rp. 2.650,3, dengan rasio nilai tambah sebesar 55%. Menurut kriteria pengujian Hubeis dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40%. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produk, sehingga dengan rasio sebesar 55% berarti bahwa setiap Rp. 100 nilai produk olahan asam gelugur mengandung nilai tambah sebesar Rp 55. Jadi hasil dari perhitungan nilai tambah asam gelugur menjadi asam potong yaitu $NT > 0$ yang artinya usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong memberikan nilai tambah. Imbalan tenaga kerja adalah besarnya imbalan yang diterima oleh tenaga kerja pengolahan asam gelugur yaitu sebanyak Rp. 2,76.

4. Conclusion

Berdasarkan data yang telah dianalisis dari hasil dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Penerimaan yang didapat dari hasil penjualan produk asam potong yaitu Rp. 24.000.000. Total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp. 8.985.200. Sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 15.014.800. Maka usaha pengolahan Asam Gelugur menjadi produk Asam Potong ini memiliki keuntungan sehingga usaha tersebut layak untuk dikembangkan.

Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produk, sehingga dengan rasio sebesar 55% berarti bahwa setiap Rp. 100 nilai produk olahan asam gelugur mengandung nilai tambah sebesar Rp 55. Menurut kriteria pengujian Hubeis dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40%. Jadi hasil dari perhitungan nilai tambah asam gelugur menjadi asam potong yaitu $NT > 0$ yang artinya usaha pengolahan asam gelugur menjadi asam potong memberikan nilai tambah.

References

- Arkunto. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Seto
- Hernidar, Putri. 2022. *Analisis Nilai Tambah Pandan Mulus Menjadi Anyaman Pandan (Studi Kasus : Kelompok Bungong Chirih) Di Desa Matang Gleum Kecamatan*

Peureulak Kabupaten Aceh Timur. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Samudra, Langsa.

Ikhwanuddin. 2017. *Analisis Saluran Pemasaran Asam Potong Kering (Studi Kasus : Kecamatan Deli Tua, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara)*. Skripsi. Fakultas Peranian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.

Kesturi, Alvaro. 2015. *Rancang Bangun Alat Pemotong Asam Gelugur (Garcinia Atroviridis Griff)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.

Khairunnisa. R dan Medina, Rinanda Resky. 2019. *Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Hasil Nanas (Ananas comosus) Sebagai Bahan Baku Dodol Nanas dan Keripik Nanas (Studi Kasus: Kelurahan Sungai Pakning, Kecamatan Bukit Batu, Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau)*. Diss. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan

Sianturi, J., 2013. *Asam Gelugur, Rupiah yang Belum Tergali*.

Mafut, M. 2017. *Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ikan Asap Pada Home Industry Khusnul Jaya Berkah di Kota Samarinda*. *Jurnal Administrasi Bisnis*. ISSN : 2355-5408. 5 (1) : 230-241.

Mardikanto, Totok. 2007. *Penyuluhan Pembangunan Kehutanan*. Pusat Penyuluhan Kehutanan Republik Indonesia. Jakarta. 352 Hal.