

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Informan

Sebelum melakukan analisis dalam penelitian ini terlebih dahulu dikemukakan gambaran identitas responden yang digunakan untuk melengkapi penelitian. Identitas responden pada penelitian ini terdiri dari identitas pemilik usaha dan identitas karyawan. Identitas responden terdiri dari umur, jenis kelamin, pendidikan, pendapatan. Identitas responden dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

Responden informan yang diambil pada penelitian ini adalah pemilik dan para karyawan usaha keripik pisang UD. UMI di Desa Lakawali, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur. Identitas informan diidentifikasi berdasarkan umur, jenis kelamin, pendidikan dan jabatan yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Identitas Pemilik dan Karyawan Usaha Keripik Pisang UD. UMI di Desa Lakawali, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur.

No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pendidikan	Jabatan
1.	Rusdianto	49	Laki-laki	S1	Pemilik
2.	Rustinah	37	Perempuan	SMA	Bendahara
3.	Fitri	35	Perempuan	SMA	Karyawan
4.	Amrah	39	Perempuan	SMA	Karyawan
5.	Putri	36	Perempuan	SMA	Karyawan

Sumber: Lampiran 1

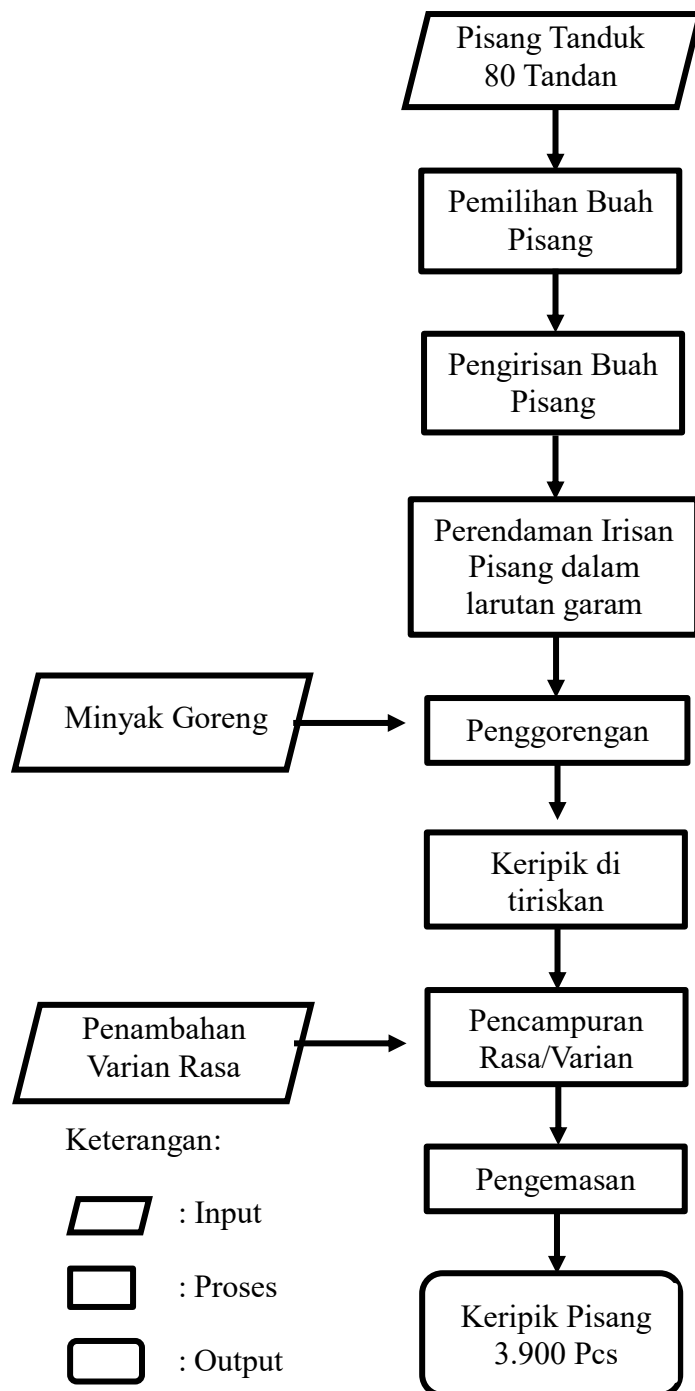
Berdasarkan pada Tabel 4, menunjukkan bahwa identitas informan yang telah diwawancarai adalah sebanyak lima orang. Pertama yaitu pemilik usaha UD. UMI yang bernama Rusdianto, umur 49 tahun, jenis kelamin laki-laki dan pendidikan terakhir S1. Informan kedua, yaitu bendahara UD. UMI yang bernama

Rustinah, umur 37 tahun, jenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir SMA. Informan ketiga karyawan UD. UMI yang bernama Fitri, umur 35 tahun, jenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir SMA. Informan keempat karyawan UD. UMI yang bernama Amrah umur 39 tahun, jenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir SMA dan Informan kelima, yaitu karyawan UD. UMI yang bernama Putri umur 36 tahun, jenis kelamin perempuan dan pendidikan terakhir SMA.

Kegiatan produksi keripik pisang UD. UMI dilakukan secara bersama-sama oleh ketiga karyawan yang meliputi proses pemilihan buah pisang, pengirisan buah pisang, perendaman buah pisang, penggorengan, penirisan, pencampuran rasa, pengemasan. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan sumberdaya manusia pada usaha keripik pisang UD. UMI masih terbatas sehingga pembagian tugas secara bersama-sama dinilai efektif dalam bekerja.

5.2. Proses Produksi Keripik Pisang pada UD. UMI

Hasil produksi berkualitas dapat dilihat dari bagaimana proses produksi tersebut berjalan. UD. UMI dalam memproduksi keripik pisang dari buah pisang mentah mengutamakan kualitas produk sehingga konsumen memperoleh produk yang berkualitas. Hasil produksi yang maksimal juga diperoleh karena kualitas buah pisang yang digunakan UD. UMI memiliki kualitas yang baik, dalam melakukan pemilihan buah pisang UD. UMI melakukan dengan sangat teliti dengan melewati beberapa proses seleksi guna menjaga kualitas produk yang akan di produksi. Adapun bagan Aliran (*Flowchart*) pada proses pengolahan keripik pisang meliputi beberapa tahap sebagai berikut.



Gambar 1. Flowchart Proses Produksi Keripik Pisang

1. Pemilihan Buah Pisang

Pemilihan buah pisang yang akan digunakan dalam memproduksi keripik pisang UMI yang merupakan bahan baku dalam pembuatan keripik pisang UMI

perlu dilakukan penyeleksian kualitas, pisang yang bersumber dari pasar tradisional yang bervariasi unggulan dari daerah Luwu Timur perlu dilakukan proses penyeleksian tingkat kematangan dan kualitas luar buah dari pisang tersebut guna menjaga kualitas bahan baku utama dalam proses pembuatan keripik pisang UMI sehingga kualitas produk yang dihasilkan oleh UD. UMI tetap terjaga seperti yang telah ditetapkan oleh keripik pisang UD. UMI sehingga konsumen tidak akan merasa ada perubahan dalam produk keripik pisang UMI.

2. Pengirisan Buah Pisang

Pengirisan buah pisang merupakan tahapan kedua dari proses produksi keripik pisang UMI pengirisan buah pisang dilakukan guna mengurangi ketebalan daging pisang yaitu 1 milimeter sehingga dalam proses penggorengan pisang yang telah di iris dengan tebal 1 milimeter dapat menjadi keripik yang renyah dan krispy.

3. Perendaman Irisan Pisang

Perendaman irisan pisang merupakan tahap ketiga dari proses produksi keripik pisang UMI, perendaman irisan pisang ini dilakukan pada suatu wadah yang diisi oleh air jernih dan bersih yang telah dicampur oleh garam sehingga daging irisan pisang tersebut memiliki rasa yang renyah ketika telah melewati proses penggorengan karena telah direndam kedalam air garam tersebut.

4. Penggorengan

Penggorengan merupakan tahan keempat setelah proses perendaman daging irisan pisang, pada proses penggorengan ini daging irisan pisang yang sebelumnya telah direndam kemudian di lakukan proses penggorengan dengan menggunakan

minyak yang berkualitas dengan temperatur minyak berkisar 70°C – 90°C guna mendapatkan tekstur pisang yang krispy dan matang menyeluruh

5. Keripik di tiriskan

Proses kelima dari pembuatan keripik pisang UMI yaitu proses penirisan dari keripik pisang yang telah melewati tahap penggorengan, keripik pisang yang telah digoreng kemudian akan di tiriskan guna mengurangi tingkat minyak pada keripik pisang UMI dan juga tidak renyah dan krispy dikarenakan mengandung banyak minyak. Keripik pisang pun akan mudah mengalami pembusukan ketika keripik tersebut memiliki kandungan minyak yang tinggi.

6. Pencampuran Rasa/Varian

Proses keenam dari pembuatan keripik pisang UMI yaitu proses pencampuran bumbu, keripik pisang yang telah di tiriskan selanjutnya akan dilakukan proses pencampuran perasa/varian sesuai dengan varian yang dimiliki oleh keripik pisang UMI. Pencampuran perasa/varian merupakan tahapan yang cukup penting guna menarik perhatian calon konsumen.

7. Pengemasan

Proses ketujuh dari pembuatan keripik pisang UMI yaitu proses pengemasan, proses ini merupakan tahap akhir dalam proses produksi keripik pisang UMI. Pada proses ini keripik pisang yang telah dilakukan pencampuran perasa/varian kemudian akan dilakukan pengemasan dengan ukuran tertentu sesuai jenis yang telah ditentukan dan juga pencetakan tanggal *expired*, sehingga produk keripik pisang UMI siap untuk di pasarkan.

5.3. Pendapatan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Keripik Pisang UMI

Pendapatan dalam usaha dibagi menjadi dua unsur yaitu unsur penerimaan dan pengeluaran biaya produksi dari usaha tersebut. Analisis pendapatan merupakan hasil selisih antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan. Pendapatan yang diukur dalam penelitian ini adalah pendapatan yang dihasilkan dari penjualan keripik pisang berbagai varian rasa kepada konsumen. Dalam proses produksi pada UD. UMI memerlukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Berikut besar biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. UMI yang dapat dilihat sebagai berikut.

5.3.1. Produksi dan Penerimaan

Produksi adalah hasil setelah transformasi dari berbagai input dan output. Penerimaan adalah hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk tersebut. Tinggi rendahnya penerimaan UD. UMI dipengaruhi oleh hasil produksi di mana semakin tingginya produksi maka penerimaan akan semakin besar. Adapun jumlah produksi dan penerimaan UD. UMI dalam kurun waktu satu bulan dapat dilihat pada Tabel berikut ini.

Tabel 5. Produksi dan Penerimaan Usaha Keripik Pisang UD. UMI Selama Satu Bulan.

No.	Jenis Produksi	Produksi (Pcs)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Original	500	10.000	5.000.000
2.	Pedas Manis	500	12.000	6.000.000
3.	Balado	700	12.000	8.400.000
4.	Jagung Manis	700	12.000	8.400.000
5.	Cokelat	1.500	15.000	22.500.000
Jumlah		3.900		50.300.000

Sumber : Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan produksi keripik pisang UD. UMI yang dihasilkan dalam waktu satu bulan. Varian original dengan produksi sebanyak 500 pcs dengan harga Rp.10.000/pcs, varian pedas manis dengan produksi sebanyak 500 pcs dengan harga Rp.12.000/pcs, varian balado dan jagung manis dengan masing-masing produksi sebanyak 700 pcs dengan harga Rp.12.000/pcs dan varian coklat dengan produksi sebanyak 1.500 pcs dengan harga Rp.15.000/pcs maka besarnya penerimaan keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan sebesar Rp.50.300.000 dengan total produksi 3.900 pcs, masing-masing produk memiliki berat isi produk 200 gram/pcs untuk masing-masing varian.

5.3.2. Biaya Produksi

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku. Biaya produksi keripik pisang UD. UMI merupakan komponen biaya produksi yang menentukan tinggi rendahnya pendapatan yang diterima. Jenis biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha keripik pisang UD. UMI di Desa Lakawali, Kecamatan Malili, Kabupaten Luwu Timur terdiri dari beberapa jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh banyaknya kapasitas produksi. Biaya tetap dalam usaha keripik pisang UD. UMI meliputi biaya penyusutan peralatan dan pajak, biaya tidak tetap (variabel) adalah biaya yang besarnya berubah secara proporsional dengan kapasitas produksi yang diusahakan. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh UD. UMI berbeda-beda jumlahnya tergantung pada jumlah produksi. Adapun biaya usaha keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6. Biaya Tetap dan Biaya Variabel Usaha Keripik Pisang Semua Varian pada UD. UMI dalam 1 Bulan.

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap			
	Pajak	-	-	7.083
	Penyusutan Alat	-	-	254.861
	Tenaga Kerja	4	1.500.000	6.000.000
	Jumlah Biaya Tetap			6.261.944
2	Biaya Variabel			
	Pisang (Tandan)	80	75.000	6.000.000
	Minyak Goreng (Liter)	50	17.000	850.000
	Garam (Kg)	25	5.000	125.000
	Gas (Tabung)	10	25.000	250.000
	Coklat (Kg)	15	150.000	2.250.000
	Gula Pasir (Kg)	15	13.000	195.000
	Pedas Manis (Kg)	3	40.000	120.000
	Balado (Kg)	4	45.000	180.000
	Jagung Manis (Kg)	4	45.000	180.000
	Listrik (Bulan)	1	500.000	500.000
	Air/PDAM (Bulan)	1	200.000	200.000
	Kemasan	3.900	1.000	3.900.000
	Bahan Bakar Bensin (Liter)	50	10.000	500.000
	Jumlah Biaya Variabel			15.250.000
3.	Biaya Total (1+2)			21.511.944

Sumber : Lampiran

Berdasarkan Tabel 6 menunjukkan dalam kurun waktu satu bulan besar biaya tetap pada UD. UMI yang terdiri dari biaya penyusutan alat, biaya pajak lahan dan bangunan & biaya tenaga kerja telah dijabarkan dalam Lampiran 2 yaitu sebesar Rp 254.861 untuk biaya penyusutan alat, Rp.7.083 untuk biaya pajak lahan dan bangunan dan Rp.6.000.000 untuk biaya tenaga kerja selama satu bulan. Biaya penyusutan ini dihitung menggunakan metode garis lurus dimana nilai pembelian dikurangi nilai sisa dibagi umur ekonomis.

Biaya variabel usaha keripik pisang UD. UMI terdiri dari 6 komponen biaya, yaitu biaya bahan baku yang digunakan yaitu buah pisang, dimana dalam 1 bulan jumlah *input* bahan baku pisang yang digunakan sebanyak 80 tandan buah pisang

dengan harga beli sebesar Rp.75.000/tandan sehingga jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.6.000.000. Biaya bahan penunjang merupakan biaya yang di keluarkan untuk membeli bahan *input* lain seperti minyak goreng, gas, garam, gula pasir, varian perasa dan kemasan produk sehingga biaya bahan penunjang sebesar Rp.4.750.000/bulan. Untuk proses produksi keripik pisang ini dibutuhkan listrik dan air PDAM, dimana rata-rata biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.500.000/bulan untuk biaya listrik dan Rp.200.000/bulan untuk biaya air PDAM. Pemasaran keripik pisang ini dilakukan dengan cara mensuplay para retailer tetap sehingga membutuhkan biaya transport yang terdiri dari biaya bensin yaitu sebesar Rp.500.000/bulan.

5.3.3. Pendapatan

Tingkat pendapatan yang diperoleh usaha keripik pisang UD. UMI yang ditentukan oleh jumlah satuan fisik produksi yang dihasilkan dan nilai produksi persatuan fisik penerimaan yang tinggi tidaklah mutlak menunjukan pendapatan yang tinggi oleh karena itu, pengeluaran perlu dirinci dengan baik. Analisis pendapatan meliputi produksi, biaya tetap, biaya variabel dan keuntungan atau pendapatan. Produksi yang dimaksudkan adalah banyaknya hasil yang diperoleh dari usaha keripik pisang UD. UMI yang dikelola dalam satu bulan.

Adapun pendapatan usaha keripik pisang UD. UMI dalam waktu satu bulan dapat dilihat pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang Semua Varian Rasa pada UD. UMI dalam 1 bulan.

No.	Uraian	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp/Bulan)
1	Produksi			
	Original (Pe)	500	10.000	5.000.000
	Pedas Manis (Pe)	500	12.000	6.000.000
	Balado (Pe)	700	12.000	8.400.000
	Jagung Manis (Pe)	700	12.000	8.400.000
	Cokelat	1.500	15.000	22.500.000
2	Penerimaan (TR)			50.300.000
3.	Biaya Tetap (FC)			6.261.944
4.	Biaya Variabel (VC)			15.250.000
5.	Biaya Total (TC)			21.511.944
6.	Pendapatan (2-5)			28.788.056

Sumber : Lampiran 2,3 & 4

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan perhitungan besar pendapatan dalam penelitian ini yaitu selama satu bulan produksi, pendapatan tersebut diperoleh dari pengurangan total penerimaan dengan total biaya. Total penerimaan usaha keripik pisang UMI ini menghasilkan *output* sebanyak 3.900 pcs yang terdiri dari 500 pcs untuk masing-masing varian original dan pedas manis dengan harga varian original sebesar Rp.10.000/pcs, untuk varian pedas manis sebesar Rp.12.000/pcs, sebanyak 700 pcs untuk masing-masing varian balado dan jagung manis dengan harga jual sebesar Rp.12.000/pcs untuk varian balado dan jagung manis dan untuk varian coklat sebanyak 1.500 pcs dengan harga jual sebesar Rp.15.000/pcs bisa dilihat penjabaran harga tiap varian rasa pada Lampiran 4. Maka, berdasarkan Tabel 4 menunjukkan jumlah penerimaan produksi sebesar Rp.50.300.000/bulan, sedangkan jumlah total biaya yang dikeluarkan pemilik usaha keripik pisang UMI sebesar Rp.21.511.944, maka jumlah pendapatan yang diperoleh pada usaha keripik pisang UMI dengan produksi per bulan sebesar Rp.28.788.056. Oleh karena itu hipotesis satu yang menyatakan bahwa pendapatan usaha keripik pisang UD. UMI

tinggi adalah diterima.

5.3.4. Kelayakan Usaha Keripik Pisang UD. UMI

Analisis kelayakan usaha dapat dihitung dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (R/C) di mana untuk menghitung R/C dilakukan membagi antara penerimaan yang diterima oleh keripik pisang UD. UMI dengan biaya yang dikeluarkan oleh keripik pisang UD. UMI. Mengenai penelitian ini biaya yang dimaksud adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh keripik pisang UD. UMI. Adapun perhitungan R/C Ratio adalah sebagai berikut:

Tabel 8. R/C Ratio Kelayakan Usaha Keripik Pisang UD. UMI

Uraian	Rata-rata/petani
Total Penerimaan (Rp)	50.300.000
Total Biaya (Rp)	21.511.944
R/C Ratio	2,3

Sumber Lampiran 9

Berdasarkan Tabel 8. Kelayakan usaha (R/C), yaitu perbandingan antara penerimaan dengan biaya total. Berdasarkan hasil perhitungan Nilai R/C Ratio yang diperoleh Responden sebesar 2,3 dapat disimpulkan bahwa usaha keripik pisang UD. UMI merupakan usaha yang secara ekonomi memberi keuntungan karena memperoleh hasil lebih dari 1 yang artinya setiap satu satuan rupiah yang dikeluarkan oleh keripik pisang UD. UMI akan memperoleh penemuan sebesar Rp.2,3. Oleh karena itu hipotesis dua yang menyatakan bahwa usaha keripik pisang UD. UMI layak dikembangkan adalah diterima”

5.4. Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI

Proses produksi buah pisang menjadi keripik pisang dengan berbagai aneka varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah

yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah dapat menggunakan Metode Hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut. Komponen utama yang berpengaruh dalam perhitungan nilai tambah antara lain sumbangan *input* lain dan harga bahan baku. Perhitungan Metode Hayami selain memperoleh hasil nilai tambah juga akan diperoleh hasil berupa rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan, imbalan bagi tenaga kerja, bagian tenaga kerja dan juga balas jasa yang diterima oleh masing-masing faktor produksi.

Perhitungan nilai tambah berdasarkan data satu bulan produksi keripik pisang UMI periode Bulan Januari 2024. Data tersebut berdasarkan produksi satu bulan. Untuk proses produksi dalam satu bulan, bahan baku keripik pisang yang digunakan adalah sebesar 80 tandan buah pisang. *Output* yang dihasilkan yaitu berupa keripik pisang yang menjadi 6 varian rasa untuk dipasarkan dan siap dikonsumsi sebagai cemilan. Produksi keripik pisang dalam satu bulan sebanyak 3.900 pcs atau 780.000 gram (1 pcs = 200 gram). Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi keripik pisang UMI yang menjadi berbagai varian rasa adalah buah pisang yang telah melewati beberapa tahapan yang sudah digoreng dengan mutu baik. Pemilihan bahan baku tersebut dikarenakan persediaan keripik pisang yang selalu tersedia dan berasal dari usaha dagang lain dimana pasokan buah pisang di dapatkan dari pasar tradisional yang ada di Kabupaten Luwu Timur, sehingga kegiatan produksi keripik pisang UMI terjamin keberlangsungannya. Pembelian

buah pisang dalam satuan tandan. Harga bahan baku buah pisang untuk setiap tandannya adalah Rp.75.000.

Nilai tambah yang dibahas yaitu keripik pisang UMI tiap varian rasa antara lain, Original, Pedas Manis, Balado, Jagung Bakar dan Cokelat. Dari lima varian rasa keripik pisang tersebut akan diketahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan tiap-tiap produk. Berikut hasil perhitungan nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan dapat dilihat pada Tabel berikut :

5.4.1. Produksi Keripik Pisang

Produksi yang dihasilkan keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan yang terdiri dari varian original, pedas manis, balado, jagung manis dan cokelat dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 9. Produksi Keripik Pisang UD. UMI dalam Satu Bulan.

No.	Varian Rasa	Jumlah Produksi (Pcs)	Harga (Rp/pcs)
1.	Original	500	10.000
2.	Pedas Manis	500	12.000
3.	Balado	700	12.000
4.	Jagung Manis	700	12.000
5.	Cokelat	1.500	15.000
Jumlah		3.900	

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan produksi dalam satu bulan dan harga produk masing-masing varian, varian original dengan jumlah produksi 500 pcs dengan harga Rp.10.000/pcs, varian pedas manis dengan jumlah produksi 500 pcs dengan harga Rp.12.000/pcs, varian balado dan jagung manis dengan jumlah produksi masing-masing varian 700 pcs dengan harga Rp.12.000/pcs dan varian cokelat dengan jumlah produksi 1.500 pcs dengan harga Rp.15.000/pcs.

5.4.2. Penggunaan Bahan Baku

Penggunaan bahan baku (pisang tanduk) pada proses pembuatan keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan yang terdiri dari varian original, pedas manis, balado, jagung manis dan cokelat dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 10. Penggunaan Bahan Baku pada Keripik Pisang UD. UMI

No.	Varian Rasa	Jumlah Pembelian (Tandan/Bulan)	Harga (Rp/Tandan)	Total Biaya (Rp/Bulan)
1.	Original	10	75.000	750.000
2.	Pedas Manis	10	75.000	750.000
3.	Balado	14	75.000	1.050.000
4.	Jagung Manis	14	75.000	1.050.000
5.	Cokelat	32	75.000	2.400.000
	Jumlah	80		6.000.000

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan biaya bahan baku (Pisang Tanduk) yang digunakan usaha keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan produksi keripik pisang semua varian dengan total biaya Rp.6.000.000. Masing-masing varian rasa menggunakan jumlah pisang tanduk yang berbeda, varian original & pedas manis masing-masing menggunakan 10 tandan pisang dengan masing-masing biaya Rp.750.000, varian balado & jagung manis masing-masing menggunakan 14 tandan pisang dengan masing-masing biaya Rp.1.050.000 dan varian cokelat menggunakan 32 tandan pisang dengan biaya Rp.2.400.000. Total biaya bahan baku pisang tanduk adalah Rp.6.000.000 per bulan.

5.4.3. Penggunaan Bahan Input Lainnya

Penggunaan bahan input lainnya pada proses pembuatan keripik pisang UD. UMI dalam waktu satu bulan yang terdiri dari varian original, pedas manis, balado, jagung manis dan cokelat dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 11. Penggunaan Bahan Input Lainnya pada Keripik Pisang UD. UMI

No.	Jenis Barang	Jumlah (Satuan)	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Minyak (Liter)	50	17.000	850.000
2.	Garam (Kg)	25	5.000	125.000
3.	Gas (Tabung)	10	25.000	250.000
4.	Cokelat (Kg)	15	150.000	2.250.000
5.	Gula Pasir (Kg)	15	13.000	195.000
6.	Pedas Manis (Kg)	3	40.000	120.000
7.	Balado (Kg)	4	45.000	180.000
8.	Jagung Manis (Kg)	4	45.000	180.000
9.	Listirk (Bulan)	1	500.000	500.000
10.	Air PDAM (Bulan)	1	200.000	200.000
11.	Kemasan (Pcs)	3.900	1.000	3.900.000
12.	Bensin (Liter)	50	10.000	500.000
13.	Jumlah (untuk 80 tandan)			9.250.000
14.	Biaya Input Lainnya per tandan			115.625

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan penggunaan bahan input lainnya yang digunakan usaha keripik pisang UD. UMI dalam satu tandan pisang untuk masing-masing varian dengan total biaya Rp.616.058. Varian original dengan biaya Rp.88.650/tandan, pedas manis dengan biaya Rp.100.650/tandan, varian balado & jagung manis masing-masing dengan biaya Rp.136.882/tandan dan varian cokelat dengan biaya Rp.152.994/tandan maka total biaya input lain sebesar Rp.616.058/tandan.

5.4.4. Penggunaan Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja pada proses pembuatan keripik pisang UD. UMI dalam waktu satu bulan yang terdiri dari varian original, pedas manis, balado, jagung manis dan cokelat dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 12. Penggunaan Tenaga Kerja pada Keripik Pisang UD. UMI

No.	Varian Rasa	Konversi	Penggunaan Tenaga Kerja (HOK/Varian/Bulan)
1.	Original	10/80	6
2.	Pedas Manis	10/80	6
3.	Balado	14/80	9
4.	Jagung Manis	14/80	9
5.	Cokelat	32/80	10
Jumlah			40 HOK

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan penggunaan tenaga kerja yang digunakan usaha keripik pisang UD. UMI dalam satu bulan produksi keripik pisang semua varian dengan total penggunaan tenaga kerja yaitu sebanyak 40 HOK. Varian original & pedas manis masing-masing menggunakan 6 HOK, varian balado & jagung manis masing-masing menggunakan 9 HOK dan varian cokelat menggunakan 10 HOK.

5.4.5. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Original

Proses produksi bahan baku pisang tanduk menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah dapat menggunakan metode hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut.

Adapun perhitungan nilai tambah keripik pisang original dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 13. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI Varian Rasa Original.

No.	Variabel	Keterangan	Original
Output, Input, dan Harga			
1.	Output (pcs/bulan)	(1)	500
2.	Input (tandan/bulan)	(2)	10
3.	Tenaga kerja (HOK)	(3)	6
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	50
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,6
6.	Harga output (Rp/pcs)	(6)	10.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	75.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/tandan)	(8)	75.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/tandan)	(9)	115.625
10.	Nilai Output (Rp/tandan)	$(10) = (4) \times (6)$	500.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/tandan)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	309.375
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100$	61,88
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/tandan)	$(12a) = (5) \times (7)$	45.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100$	14,54
13.	a. Keuntungan (Rp/tandan)	$(13a) = (11a) - (12a)$	264.375
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100$	85,45
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/tandan)	$(14) = (10) - (8)$	425.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100$	10,58
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100$	27,20
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100$	62,20

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 13, diperoleh nilai tambah pengolahan pisang tanduk menjadi keripik pisang. Nilai tambah berasal dari selisih antara nilai *output* keripik pisang dengan biaya bahan baku dan biaya *input* lainnya. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp.309.375. Artinya setiap 1 tandan pisang tanduk memperoleh

nilai tambah Rp/309.375. Usaha UD. UMI mengolah 10 tandan untuk varian original dalam satu bulan, maka UD. UMI memperoleh nilai tambah dari varian original sebesar Rp.3.093.750 perbulan.

Rasio nilai tambah berasal dari perbandingan nilai tambah dengan nilai *output* dalam satuan persen. Rasio nilai tambah untuk varian original 61,88%. Menurut Hubeis dalam Nabila, dkk (2015) termasuk kategori tinggi.

5.4.6. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Pedas Manis

Proses produksi bahan baku pisang tanduk menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah pada keripik pisang varian pedas manis dapat menggunakan metode hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut. Adapun perhitungan nilai tambah keripik pisang pedas manis dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 14. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI Varian Rasa Pedas Manis.

No.	Variabel	Keterangan	Pedas Manis
Output, Input, dan Harga			
1.	<i>Output</i> (pcs/bulan)	(1)	500
2.	<i>Input</i> (tandan/bulan)	(2)	10
3.	Tenaga kerja (HOK)	(3)	6
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	50
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,6
6.	Harga <i>output</i> (Rp/pcs)	(6)	12.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	75.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/tandan)	(8)	75.000
9.	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/tandan)	(9)	115.625
10.	Nilai <i>Output</i> (Rp/tandan)	$(10) = (4) \times (6)$	600.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/tandan)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	409.375
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100$	68,22
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/tandan)	$(12a) = (5) \times (7)$	45.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100$	10,99
13.	a. Keuntungan (Rp/tandan)	$(13a) = (11a) - (12a)$	364.375
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100$	89,00
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/tandan)	$(14) = (10) - (8)$	525.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100$	8,57
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100$	22,02
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100$	69,40

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 14, diperoleh nilai tambah pengolahan pisang tanduk menjadi keripik pisang. Nilai tambah berasal dari selisih antara nilai *output* keripik pisang dengan biaya bahan baku dan biaya *input* lainnya. Nilai tambah yang

diperoleh sebesar Rp.409.375. Artinya setiap 1 tandan pisang tanduk memperoleh nilai tambah Rp.409.375. Usaha UD. UMI mengolah 10 tandan untuk varian pedas manis dalam satu bulan, maka UD. UMI memperoleh nilai tambah dari varian pedas manis sebesar Rp.4.093.750 perbulan.

Rasio nilai tambah berasal dari perbandingan nilai tambah dengan nilai *output* dalam satuan persen. Rasio nilai tambah untuk varian pedas manis 68,22%. Menurut Hubeis dalam Nabila, dkk (2015) termasuk kategori tinggi.

5.4.7. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Balado

Proses produksi bahan baku pisang tanduk menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah pada keripik pisang varian balado dapat menggunakan metode hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut. Adapun perhitungan nilai tambah keripik pisang balado dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 15. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI Varian Rasa Balado.

No.	Variabel	Keterangan	Balado
Output, Input, dan Harga			
1.	Output (pcs/bulan)	(1)	700
2.	Input (tandan/bulan)	(2)	14
3.	Tenaga kerja (HOK)	(3)	9
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	50
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,64
6.	Harga output (Rp/pcs)	(6)	12.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	75.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/tandan)	(8)	75.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/tandan)	(9)	115.625
10.	Nilai Output (Rp/tandan)	$(10) = (4) \times (6)$	600.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/tandan)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	409.375
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100$	68,22
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/tandan)	$(12a) = (5) \times (7)$	48.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100$	11,72
13.	a. Keuntungan (Rp/tandan)	$(13a) = (11a) - (12a)$	361.375
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100$	88,27
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/tandan)	$(14) = (10) - (8)$	525.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100$	9,14
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100$	22,02
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100$	68,83

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 15, diperoleh nilai tambah pengolahan pisang tanduk menjadi keripik pisang. Nilai tambah berasal dari selisih antara nilai *output* keripik pisang dengan biaya bahan baku dan biaya *input* lainnya. Nilai tambah yang

diperoleh sebesar Rp.409.375. Artinya setiap 1 tandan pisang tanduk memperoleh nilai tambah Rp/409.375. Usaha UD. UMI mengolah 14 tandan untuk varian balado dalam satu bulan, maka UD. UMI memperoleh nilai tambah dari varian balado sebesar Rp. 5.731.250 perbulan.

Rasio nilai tambah berasal dari perbandingan nilai tambah dengan nilai *output* dalam satuan persen. Rasio nilai tambah untuk varian balado 68,22%. Menurut Hubeis dalam Nabila, dkk (2015) termasuk kategori tinggi.

5.4.8. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Jagung Manis

Proses produksi bahan baku pisang tanduk menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah pada keripik pisang varian jagung manis dapat menggunakan metode hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut. Adapun perhitungan nilai tambah keripik pisang jagung manis dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 16. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI Varian Rasa Jagung Manis.

No.	Variabel	Keterangan	Jagung Manis
Output, Input, dan Harga			
1.	<i>Output</i> (pcs/bulan)	(1)	700
2.	<i>Input</i> (tandan/bulan)	(2)	14
3.	Tenaga kerja (HOK)	(3)	9
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	50
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,64
6.	Harga <i>output</i> (Rp/pcs)	(6)	12.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	75.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/tandan)	(8)	75.000
9.	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/tandan)	(9)	115.625
10.	Nilai <i>Output</i> (Rp/tandan)	$(10) = (4) \times (6)$	600.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/tandan)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	409.375
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100$	68,22
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/tandan)	$(12a) = (5) \times (7)$	48.000
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100$	11,72
13.	a. Keuntungan (Rp/tandan)	$(13a) = (11a) - (12a)$	361.375
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100$	88,27
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/tandan)	$(14) = (10) - (8)$	525.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100$	9,14
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100$	22,02
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100$	68,83

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 16, diperoleh nilai tambah pengolahan pisang tanduk menjadi keripik pisang. Nilai tambah berasal dari selisih antara nilai *output* keripik pisang dengan biaya bahan baku dan biaya *input* lainnya. Nilai tambah yang

diperoleh sebesar Rp.409.375. Artinya setiap 1 tandan pisang tanduk memperoleh nilai tambah Rp/409.375. Usaha UD. UMI mengolah 14 tandan untuk varian jagung manis dalam satu bulan, maka UD. UMI memperoleh nilai tambah dari varian jagung manis sebesar Rp.5.731.250 perbulan.

Rasio nilai tambah berasal dari perbandingan nilai tambah dengan nilai *output* dalam satuan persen. Rasio nilai tambah untuk varian jagung manis 68,22%. Menurut Hubeis dalam Nabila, dkk (2015) termasuk kategori tinggi.

5.4.9. Nilai Tambah Keripik Pisang Varian Cokelat

Proses produksi bahan baku pisang tanduk menjadi keripik pisang dengan berbagai varian rasa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Untuk menghitung nilai tambah pada keripik pisang varian cokelat dapat menggunakan metode hayami dengan tujuan mengetahui dan memperkirakan sejauh mana *input* bahan baku mengalami perubahan yang memiliki nilai melalui adanya penambahan proses pengolahan tersebut. Adapun perhitungan nilai tambah keripik pisang cokelat dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 17. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang UD. UMI Varian Rasa Cokelat.

No.	Variabel	Keterangan	Cokelat
Output, Input, dan Harga			
1.	Output (pcs/bulan)	(1)	1.500
2.	Input (tandan/bulan)	(2)	32
3.	Tenaga kerja (HOK)	(3)	20
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	46,87
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,62
6.	Harga output (Rp/pcs)	(6)	15.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	75.000
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/tandan)	(8)	75.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/tandan)	(9)	115.625
10.	Nilai Output (Rp/tandan)	$(10) = (4) \times (6)$	703.050
11.	a. Nilai Tambah (Rp/tandan)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$	512.425
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100$	72,88
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/tandan)	$(12a) = (5) \times (7)$	46.500
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100$	9,07
13.	a. Keuntungan (Rp/tandan)	$(13a) = (11a) - (12a)$	465.925
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100$	90,92
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14.	Marjin (Rp/tandan)	$(14) = (10) - (8)$	628.050
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100$	7,4
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100$	18,41
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100$	74,18

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 17, diperoleh nilai tambah pengolahan pisang tanduk menjadi keripik pisang. Nilai tambah berasal dari selisih antara nilai *output* keripik pisang dengan biaya bahan baku dan biaya *input* lainnya. Nilai tambah yang

diperoleh sebesar Rp.512.425. Artinya setiap 1 tandan pisang tanduk memperoleh nilai tambah Rp/512.425. Usaha UD. UMI mengolah 32 tandan untuk varian coklat dalam satu bulan, maka UD. UMI memperoleh nilai tambah dari varian coklat sebesar Rp.16.397.600 perbulan.

Rasio nilai tambah berasal dari perbandingan nilai tambah dengan nilai *output* dalam satuan persen. Rasio nilai tambah untuk varian coklat 72,88%. Menurut Hubeis dalam Nabila, dkk (2015) termasuk kategori tinggi.

5.4.10. Rekapitulasi Nilai Tambah Berdasarkan Varian Rasa.

Adapun rekapitulasi nilai tambah dari seluruh varian rasa pada usaha keripik pisang UD. UMI yaitu varian original, pedas manis, balado, jagung manis dan coklat dapat dilihat pada Tabel 18 adalah sebagai berikut:

Tabel 18. Rekapitulasi Niali Tambah Berdasarkan Varian Rasa Keripik Pisang UD. UMI.

No.	Varian Rasa	Nilai Tambah (Rp)	Rasio Nilai Tambah (%)	Kategori
1.	Original	309.375	61,88	Tinggi
2.	Pedas Manis	409.375	68,22	Tinggi
3.	Balado	409.375	68,22	Tinggi
4.	Jagung Manis	409.375	68,22	Tinggi
5.	Cokelat	512.425	72,88	Tinggi
Rata-rata		409.985	67,88	Tinggi

Sumber : Data primer setelah diolah, 2024

Berdasarkan Tabel 18, menunjukkan nilai tambah, rasio nilai tambah dan kategori pada masing-masing varian. Varian original dengan nilai tambah Rp.309,375 dengan rasio nilai tambah 61,88% termasuk kategori tinggi, Varian pedas manis dengan nilai tambah Rp.409,375 dengan rasio nilai tambah 68,22% termasuk kategori tinggi, Varian balado dengan nilai tambah Rp.409,375 dengan rasio nilai tambah 68,22% termasuk kategori tinggi, Varian jagung manis dengan

nilai tambah Rp.409,375 dengan rasio nilai tambah 68,22% termasuk kategori tinggi dan Varian coklat dengan nilai tambah Rp.512,425 dengan rasio nilai tambah 72,88% termasuk kategori tinggi. Maka rata-rata nilai tambah sebesar Rp.409,985 dengan rasio nilai tambah 67,88% termasuk kategori tinggi. Oleh karena itu hipotesis tiga yang menyatakan bahwa pengolahan pisang menjadi keripik pisang memberikan nilai tambah pada UD. UMI berkategori tinggi adalah diterima.