

I. HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1. Identitas Informan

Informan dalam penelitian ini terdiri dari pemilik usaha dan karyawan yang terlibat dalam proses produksi pada usaha Sirup Markisa Aurora. Informasi dikumpulkan melalui kuesioner yang berisi identitas seperti jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, jabatan, serta lama bekerja (Juliardi, 2016).

Identitas informan pada usaha Sirup Markisa Aurora yang berada di Jl. Tupai IV No. 9, Kelurahan Labuang Baji, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, dapat dilihat pada tabel 6 berikut:

Tabel 6. Identitas informan UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar

No	Nama	Pendidikan Terakhir	Jabatan	Lama Kerja (Thn)
1.	Nurhela	S1	Pemilik	12
2.	Israh	SMA	Produksi	10
3.	Erna	SMA	Produksi	10
4.	Wati	SMA	Pengemasan	7
5.	Rara	SMA	Pengemasan	5
6.	Aurora	SMA	Pemasaran	8

Sumber : Lampiran 3

Berdasarkan Tabel 6, terlihat bahwa jumlah tenaga kerja yang dimiliki oleh Usaha Sirup Markisa Aurora berjumlah 6 orang yang terdiri dari pemilik 1 orang bernama Nurhela yang bertugas untuk mengendalikan jalannya perusahaan dan bagian keuangan sekaligus bertanggung jawabkan uang untuk keperluan usaha dan 5 karyawan diantaranya bernama israh dan erna yang bertugas dibagian produksi. Wati dan rara yang bertugas dibagian pengemasan. Aurora yang bertugas pada pemasaran. Waktu produksinya pada pukul 09.00 -23.00 Wita.

Gaji tenaga kerja usaha produk olahan buah pada UMKM Sirup Markisa Aurora sebagai karyawan dapat dilihat pada Tabel 7 di bawah ini:

Tabel 7. Gaji karyawan Tetap UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar

No	Nama	Pendidikan Terakhir	Jabatan	Lama Kerja (Thn)	Upah Karyawan (Rp/Bulan)
1.	Nurhela	S1	Pemilik	12	1.500.000
2.	Israh	SMA	Produksi	10	900.000
3.	Erna	SMA	Produksi	10	900.000
4.	Wati	SMA	Produksi	7	900.000
5.	Rara	SMA	Produksi	5	900.000
6.	Aurora	SMA	Pengemasan	8	900.000
Total					6.000.000

Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 7, menunjukkan bahwa data tenaga kerja, usaha tersebut memiliki 10 orang tenaga kerja yang terdiri dari pemilik, bagian produksi, pengemasan, dan pemasaran. Pemilik usaha, yaitu Nurhela, berpendidikan S1 dengan lama kerja 12 tahun dan menerima upah sebesar Rp.1.500.000 per bulan. Sementara itu, lima karyawan lainnya yang bekerja pada bagian produksi, pengemasan, dan pemasaran memiliki tingkat pendidikan SMP hingga SMA dengan lama kerja 3–10 tahun, masing-masing menerima upah sebesar Rp.900.000 per bulan. Total upah yang dikeluarkan usaha tersebut mencapai Rp. 6.000.000 per bulan

5.2. Investasi Usaha

Investasi usaha merupakan penanaman modal jangka Panjang di masa sekarang untuk mendapatkan keuntungan finansial di masa yang akan datang. Berikut total investasi yang dilakukan oleh usaha Sirup Markisa Aurora dapat dilihat pada Tabel 8 berikut:

Tabel 8. Jenis Investasi UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar Per Tahun

No	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Lahan dan Bangunan	360.000.000
2.	Peralatan	5.600.000

3. Modal Kerja	5.000.000
Total	370.600.000

Lampiran : 2

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan bahwa data investasi usaha, nilai lahan dan bangunan merupakan komponen terbesar yaitu sebesar Rp.360.000.000, diikuti oleh peralatan sebesar Rp.5.600.000, serta modal kerja sebesar Rp.5.000.000. Dengan demikian, total nilai investasi yang digunakan dalam usaha tersebut adalah sebesar Rp.370.600.000.

5.3. Proses Produksi Pengolahan Markisa

Proses adalah cara atau metode dari sumber-sumber tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana yang ada diubah untuk memperoleh suatu hasil. Sedangkan produksi sendiri adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu secara manual atau dengan menggunakan peralatan. Sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari barang semula. Pada usaha ini ini produk yang dihasilkan dari produk olahan buah yaitu sirup markisa dengan berbagai ukuran adalah sebagai berikut;

a. Proses Pembuatan Sirup Markisa

Adapun flowchart proses produksi pada pembuatan sirup markisa yang diamati di usaha Sirup Markisa Aurora dapat dilihat pada Gambar 15:



Gambar 15. *Flowchart* Proses Produksi Sirup Markisa Aurora

Berdasarkan gambar tersebut, menunjukkan penjelasan *flowchart* proses produksi usaha Sirup Markisa Aurora sebagai berikut:

a. Persiapan Bahan Baku

Tahap awal produksi diawali dengan persiapan bahan baku utama, yaitu buah markisa segar yang didatangkan dari petani atau pengepul. Buah markisa harus dipastikan dalam kondisi segar, matang sempurna, dan bebas dari busuk atau kerusakan. Selain markisa, disiapkan juga bahan tambahan lain seperti gula pasir, air bersih, pengawet makanan (biasanya natrium benzoat).

b. Sortasi

Setelah bahan baku tersedia, dilakukan proses sortasi terhadap buah markisa. Tujuan dari sortasi ini adalah untuk memisahkan buah yang rusak, busuk, atau belum matang dari buah yang memenuhi standar mutu. Hanya buah yang layak dan berkualitas tinggi yang akan dilanjutkan ke tahap berikutnya. Proses ini penting untuk menjamin kualitas rasa dan daya tahan sirup yang dihasilkan.

c. Pembersihan Buah

Buah markisa yang telah disortir kemudian dicuci bersih menggunakan air mengalir. Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan kotoran, debu, tanah, atau sisa pestisida yang mungkin menempel di permukaan kulit buah. Pembersihan yang baik sangat penting dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan dari produk akhir.

d. Pemotongan Buah

Setelah dicuci, buah markisa kemudian dipotong secara manual menggunakan pisau. Proses pemotongan ini bertujuan untuk membuka buah sehingga bagian dalam (biji dan daging buah) dapat diambil. Pekerja biasanya memotong buah menjadi dua bagian secara horizontal.

e. Pembuatan Sari Buah

Pada tahap ini, daging buah markisa yang terdiri dari biji dan sari buah diekstrak menggunakan saringan atau alat pres. Proses ini memisahkan sari buah dari biji. Sari buah inilah yang menjadi bahan utama dalam pembuatan sirup. Ekstraksi dilakukan dengan hati-hati agar sebanyak mungkin sari buah dapat diambil tanpa banyak terbuang.

f. Pencampuran Bahan

Sari buah markisa yang telah dikumpulkan kemudian dicampur dengan bahan-bahan tambahan lainnya seperti gula pasir dalam jumlah tertentu, air bersih untuk pengenceran, serta

tambahan bahan pengawet makanan yang telah diukur sesuai takaran yang diperbolehkan. Kadang juga ditambahkan sedikit pewarna makanan alami agar tampilan sirup lebih menarik.

g. Perebusan (Pemanasan)

Campuran sari markisa dan bahan lainnya kemudian dimasukkan ke dalam panci besar untuk direbus dengan suhu tertentu. Proses perebusan ini dilakukan untuk memastikan gula larut sempurna, membunuh mikroorganisme patogen, serta mengikat rasa dan aroma sirup. Proses ini harus diawasi secara ketat agar suhu dan waktu perebusan sesuai standar sehingga tidak merusak kualitas sari buah.

h. Pengemasan

Setelah matang, sirup markisa yang masih dalam keadaan panas segera dimasukkan ke dalam botol kaca atau botol plastik yang telah disterilkan sebelumnya. Pengemasan dilakukan secara hati-hati untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi. Botol kemudian ditutup rapat menggunakan alat penutup otomatis atau manual.

i. Pemasaran

Produk sirup markisa yang telah dikemas rapi kemudian dipasarkan melalui berbagai saluran penjualan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penjualan langsung dilakukan di tempat produksi maupun melalui jaringan pelanggan tetap, sementara penjualan tidak langsung dilakukan melalui media sosial, reseller, atau titip jual di toko oleh-oleh dan minimarket lokal.

Adapun produksi sirup markisa pada Usaha Sirup Markisa Aurora selama periode 1 (satu) bulan dapat dilihat pada Tabel 9:

Tabel 9. Produksi Sirup Markisa dan Penerimaan UMKM Sirup Markisa Aurora Selama Periode 1 (satu) Bulan

Produk	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
Sirup markisa (250 ml)	120	30.000	3.600.000
Sirup markisa (500 ml)	120	50.000	6.000.000
Sirup markisa (1.000 ml)	60	85.000	5.100.000

Siap minum 250 ml	240	12.000	2.880.000
Penerimaan (Rp)	540		17.580.000

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan terdiri dari sirup markisa dalam tiga ukuran kemasan dan minuman siap minum. Sirup markisa 250 ml sebanyak 120 unit dengan harga Rp30.000 menghasilkan Rp.3.600.000, sirup markisa 500 ml sebanyak 120 unit dengan harga Rp.50.000 menghasilkan Rp.6.000.000, dan sirup markisa 1.000 ml sebanyak 60 unit dengan harga Rp85.000 menghasilkan Rp.5.100.000. Selain itu, produk siap minum 250 ml sebanyak 240 unit dengan harga Rp.12.000 menghasilkan Rp.2.880.000. Total penerimaan dari seluruh penjualan produk mencapai Rp.17.580.000.

5.4. Jumlah Produksi

Adapun jumlah produksi dan jumlah penjualan pada produk olahan buah seperti sirup markisa pada Usaha Sirup Markisa Aurora selama periode 1 (satu) bulan dapat dilihat pada Tabel 10:

Tabel 10. Jumlah Produksi dan Penjualan di UMKM Sirup Markisa Aurora perbulan.

Produk	Jenis dan Ukuran Kemasan	Jumlah Produksi	Penerimaan%
Sirup markisa	Botol 250 ml	120	22,22
Sirup markisa	Botol 500 ml	120	22,22
Sirup markisa	Botol 1.000 ml	60	11,11
Siap minum	Botol 250ml	240	44,44
Total		540	100

Sumber: Lampiran 5

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa total produksi dan penjualan produk olahan markisa mencapai 540 botol. Produk siap minum ukuran 250 ml memiliki jumlah produksi dan penjualan tertinggi yaitu 240 botol dengan persentase 44,44%. Selanjutnya, sirup markisa ukuran 250 ml dan 500 ml masing-masing sebanyak 120 botol dengan persentase 22,22%. Sementara itu, sirup markisa ukuran 1.000 ml diproduksi sebanyak 60 botol dengan persentase 11,11%. Hal ini

menunjukkan bahwa produk siap minum merupakan produk yang paling banyak diproduksi dan dijual.

5.5. Pendapatan

Pendapatan dalam pengertian umum adalah hasil produksi dalam bentuk materi dan dapat kembali digunakan untuk memenuhi kebutuhan sarana dan prasarana produksi.

5.5.1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk memperoleh factor-faktor produksi. Biaya produksi meliputi biaya variabel dan biaya tetap yang keduanya dinyatakan dalam rupiah.

5.5.2. Biaya Tetap

Biaya Tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh Usaha Sirup Markisa Aurora dalam periode tertentu yang jumlahnya tetap dan tidak tergantung pada Tingkat produksi yang dihasilkan. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Sirup Markisa Aurora dalam usaha produk olahan buah dapat dilihat pada Tabel 10 dibawah ini;

Tabel 11. Biaya Tetap UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar Selama Periode 1 (Satu) Bulan

No.	Jenis Biaya Tetap	Nilai (Rp)
1.	Pajak	10.000
2.	Penyusutan Alat	29.833,33
3.	Tagihan Listrik	250.000
Total		289.833,33

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa total biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan markisa sebesar Rp.289.833,33. Biaya tetap tersebut terdiri dari pajak sebesar Rp.10.000, penyusutan alat sebesar Rp.29.833,33, dan tagihan listrik sebesar Rp.250.000. Dari ketiga komponen tersebut, tagihan listrik merupakan biaya terbesar dalam biaya tetap.

5.5.3. Biaya Variabel

Biaya Variabel atau biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh usaha Sirup Markisa Aurora dalam periode tertentu yang jumlahnya dapat berubah, tergantung pada tingkat produksi yang dihasilkan.

Tabel 12. Rekapitulasi Biaya Variabel UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar Selama 1 (Satu) Bulan

keterangan	Sirup Markisa (250 ml)	Sirup Markisa (500 ml)	Sirup Markisa (1.000 ml)	Sirup siap Minum (250 ml)	Nilai (Rp)
Produksi (botol)	120	120	60	240	
Harga jual kemasan (botol)	30.000	50.000	85.000	12.000	
Penerimaan (Rp)	3.600.000	6.000.000	5.100.000	2.880.000	17.580.000.
Biaya variabel (Rp)	11.226.000	11.226.000	11.226.000	11.226.000	
Biaya tetap (Rp)	-	-	-	-	289.833,33

Sumber : Lampiran 7

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan bahwa total penerimaan usaha sebesar Rp.17.580.000, sedangkan total biaya yang terdiri dari biaya variabel Rp.11.226.000 dan biaya tetap Rp.289.833,33. Hal ini menunjukkan bahwa penerimaan lebih besar dibandingkan biaya, sehingga usaha sirup markisa sudah memberikan hasil yang baik dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

5.5.4. Total Biaya (*Total Cost*)

Total biaya (*Total Cost*) adalah penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Adapun total biaya pada usaha Sirup Markisa Aurora pada Tabel 13 berikut:

Tabel 13. Total Biaya UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar.

No.	Item Biaya	Nilai (Rp)
1.	Biaya Tetap	289.833,33
2.	Biaya Variabel Sirup Markisa	11.226.000
Total		11.515.833,33

Sumber : Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 13, menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan sirup markisa sebesar Rp.11.515.833,33. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap sebesar Rp.289.833,33 dan biaya variabel untuk produksi sirup markisa sebesar Rp.11.226.000. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar biaya produksi berasal dari biaya variabel.

Adapun pendapatan yang dilakukan untuk mengetahui sejauh mana usaha produk olahan buah pada Usaha Sirup Markisa Aurora dapat untuk dikembangkan, dapat dilihat pada Tabel 14 berikut:

Tabel 14. Analisa Pendapatan UMKM Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar Selama 1 (Satu) Bulan

No	Uraian	Nilai (Rp/bln)
1	Penerimaan :	
a.	Sirup Markisa 250 ml	3.600.000
b.	Sirup Markisa 500 ml	6.000.000
c.	Sirup Markisa 1000 ml	5.100.000
d.	Sirup Markisa siap Minum 250 ml	2.880.000
	Total (1)	17.580.000
2	Biaya Tetap	289.833,33
3	Biaya Variabel	11.226.000
4	Total Biaya (2 + 3)	11.515.833,33
5	Keuntungan per Bulan (1-4)	6.064.166,67
6.	Keuntungan Per Tahun (5 x 12)	72.770.000,04

Sumber : Lampiran 2,7,8

Berdasarkan Tabel 14, menunjukkan bahwa total penerimaan usaha pengolahan sirup markisa per bulan sebesar Rp.17.580.000 yang berasal dari penjualan sirup markisa 250 ml sebesar

Rp.3.600.000, sirup markisa 500 ml Rp.6.000.000, sirup markisa 1.000 ml Rp.5.100.000, dan sirup markisa siap minum 250 ml Rp.2.880.000. Total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp.11.515.833,33 yang terdiri dari biaya tetap Rp.289.833,33 dan biaya variabel Rp.11.226.000. Dengan demikian, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.6.064.166,67 per bulan atau sekitar Rp.72.770.000,04 per tahun.

5.6. Kelayakan

Kelayakan adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha yang akan dijalankan untuk menentukan layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan. Kelayakan ekonomi usaha produk olahan buah dilihat dari aspek R/C-Ratio, *Break Even Point* (BEP).

5.6.1. R/C-Ratio

Besarnya Tingkat ekonomi yang diperoleh oleh owner dalam usaha produk olahan buah dapat di analisis menggunakan R/C-Ratio. R/C-Ratio merupakan perbandingan antara rata-rata total penerimaan yang diterima oleh pemilik produk olahan buah dengan rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Shezan Dumdum produk olahan buah R/C-Ratio dapat dilihat sebagai berikut:

Menurut Mayangsari (2019), analisis R/C-Ratio adalah suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui keuntungan yang relatif pada usahatani. Rumus Efisiensi R/C Ratio sebagai berikut:

$$R/C\text{-Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C-Ratio = kelayakan atau efisiensi usaha

TC = Total Penerimaan

TR = Total Biaya

Setelah selesai dilakukan perhitungan maka dapat dilakukan keputusan. Kriteria keputusan :

$R/C\text{-Ratio} > 1$ = Efisien atau menguntungkan (usaha layak dikembangkan)

$R/C\text{-Ratio} = 1$ = Impas

$R/C\text{-Ratio} < 1$ = tidak efisien atau rugi (usaha tidak layak dikembangkan)

Adapun kelayakan usaha atau R/C Ratio pada Usaha Sirup Markisa Aurora selama periode 1 (satu) bulan dapat dilihat pada Tabel 15:

Tabel 15. Kelayakan Usaha Produk Olahan Buah pada Sirup Markisa Aurora, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Penerimaan	17.580.000
2.	Total Biaya	11.515.833,33
R/C ratio		1,52

Sumber : Lampiran 9

Berdasarkan Tabel 15, diketahui bahwa total penerimaan usaha pengolahan sirup markisa sebesar Rp.17.580.000 dengan total biaya produksi sebesar Rp.11.415.833,33. Hasil perhitungan menunjukkan nilai R/C Ratio sebesar 1,52, yang berarti usaha ini layak dan menguntungkan untuk dijalankan karena nilai R/C lebih besar dari 1. Hal ini menunjukkan bahwa setiap pengeluaran Rp1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,52. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa hipotesis 2 diterima. Hal ini dinyatakan penelitian layak diusahakan.

1.6. Nilai Tambah Sirup Markisa

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu barang atau komoditas yang sudah melewati proses pengangkutan, penyimpanan dan juga pengolahan yang merupakan tahapan dalam proses produksi. Pembelian bahan baku ini hanya dilakukan pada saat stock sirup sudah menipis, maka bahan baku yang dibeli hanya untuk sekali produksi saja. Setelah pembelian bahan

baku selesai maka buah markisa tersebut akan langsung di bawaikan ke tempat proses markisa tersebut akan produksi agar buah markisa tersebut dapat langsung di olah menjadi sirup markisa.

Proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa akan menghasilkan nilai tambah pada produk tersebut, nilai tambah yang dihasilkan merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses produksi. Perhitungan nilai tambah dapat menggunakan Metode Hayami untuk mengetahui dan memperkirakan sejauh mana bahan baku mengalami perubahan menjadi input yang memiliki nilai dari proses pengolahan tersebut. Dengan menggunakan metode hayami berdasarkan data yang diperoleh dapat dilihat pada Table 16 berikut:

Tabel 16. Hasil Perhitungan Nilai Tambah dari UMKM Markisa Menjadi Sirup Markisa, Kecamatan Mamajang, Kota Makassar

No.	Variable Output, input, harga	Nilai (Rp)
1.	Sirup Markisa (Botol/Produksi) A	540
2.	Buah Markisa (Kg/Produksi) B	250
3.	Tenaga kerja (HOK/Produksi) C	9
4.	Faktor konversi $D = A/B$	2,16
5.	Koefisien tenaga kerja $E = C/B$	0,036
6.	Harga rata-rata sirup markisa (Rp/Botol) F	32.556
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK) G	900.000
Pendapatan dan Nilai Tambah		
8.	Harga buah markisa (Rp/Kg) H	15.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg) I	44.304
10.	Nilai produk $J = D \times F$	70.320
11.	Nilai tambah $K = J - I - H$	11.016
	Rasio nilai tambah (%) $L = (K/J) \times 100$	15,66 %
12.	Imbalan tenaga kerja $M = E \times G$	32.400
	Bagian tenaga kerja (%) $N = (M/K) \times 100$	2,94 %
13.	Keuntungan $O = K - M$	10.984
	Tingkat keuntungan (%) $P = (O/K) \times 100$	99,70 %
Balas jasa pemilik faktor produksi		
14.	Margin keuntungan $Q = J - H$	55.320
	Keuntungan (%) $R = O/Q \times 100$	19,86 %
	Tenaga kerja (%) $S = M/Q \times 100$	0,59 %
	Input lain (%) $T = I/Q \times 100$	80,05 %

Sumber: Data Primer, 2026

Berdasarkan Tabel 16, menunjukkan bahwa hasil analisis nilai tambah, dalam satu kali proses produksi dihasilkan 540 botol sirup markisa dengan penggunaan bahan baku 250 kg buah

markisa dan tenaga kerja sebanyak 9 HOK. Nilai faktor konversi sebesar 2,16, yang berarti setiap 1 kg buah markisa menghasilkan 2,16 botol sirup markisa, sedangkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,036 HOK/kg bahan baku.

Harga rata-rata sirup markisa sebesar Rp.32.556 per botol, dengan harga bahan baku buah markisa Rp.15.000 per kg dan sumbangan input lain sebesar Rp.44.304 per kg. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai produk sebesar Rp.70.320 dan nilai tambah sebesar Rp.11.016 per kg bahan baku.

Nilai tersebut menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 15,66%, yang menunjukkan bahwa pengolahan buah markisa menjadi sirup memberikan nilai tambah kategori sedang. Nilai tersebut menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 15,66%. Rasio ini menunjukkan bahwa dari setiap Rp100 nilai produk sirup markisa yang dihasilkan, sebesar Rp15,66 merupakan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan buah markisa. Berdasarkan kriteria nilai tambah, rasio 15–40% termasuk kategori sedang, sehingga dapat disimpulkan bahwa pengolahan buah markisa menjadi sirup memberikan nilai tambah yang cukup bagi usaha pengolahan.

Imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp.32.400 dengan bagian tenaga kerja 2,94%, sedangkan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.10.984 dengan tingkat keuntungan 99,70% dari nilai tambah. Margin yang dihasilkan sebesar Rp.55.320, dengan distribusi keuntungan 19,86%, tenaga kerja 0,59%, dan input lain 80,05%. Hal ini menunjukkan bahwa biaya input lain

m