

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA JAJANAN PALOPO DI KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT

Alia wartiningsih^{1*}, Syahdi Mastar², Joni kantari³

Fakultas Pertanian Universitas Samawa

alwartiningsih@gmail.com^{1*}, syahdi.unsa@gmail.com², jonikantari6@gmail.com³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pada agroindustri Palopo di Kecamatan Taliwang. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli 2023 di pengusaha palopo Kecamatan Taliwang. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif, kuantitatif dengan jumlah 4 pengusaha palopo, pengambilan sampel dilakukan secara sensus. Adapun analisis data yang akan di gunakan untuk menghitung nilai tambah dalam penelitian ini adalah Metode Hayami. Hasil penelitian mengenai Analisis Nilai Tambah Usaha Jajanan Palopo di Kecamatan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat, Diperoleh hasil sebagai berikut : (1) Nilai tambah usaha sebesar Rp. 46.006,28 dengan nilai rasio sebesar 32.39% dan untuk indikator rasionya nilai tambanya sedang. (2) Keuntungan usaha sebesar Rp. 45.906,28 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 99,78%, (3) Marjin balas jasa sebesar Rp.100.334 yang didapat dari pendapatan tenaga kerja 45,753%, dengan sumbangan input 0,100% dan keuntungan usaha 54,147%.

Kata Kunci : Nilai Tambah Palopo Taliwang

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kabupaten Sumbawa Barat merupakan salah satu daerah dari sepuluh kabupaten/kota yang berada pada wilayah Provinsi Nusa Tenggara Barat yang terletak diujung barat Pulau Sumbawa. Kabupaten Sumbawa Barat merupakan kabupaten agraris dimana mayoritas penduduknya bekerja pada sektor pertanian, peternakan, dan pemanfaatan pariwisata yang ada di daerah Sumbawa Barat (KSB). Pada sektor peternakan masyarakat KSB dari zaman dahulu sudah banyak beternak sapi dan kerbau untuk dimanfaatkan daging maupun susu untuk dijadikan makanan atau minuman tradisional yang disenangi oleh masyarakat, salah satu usaha jajanan tersebut yaitu Palopo.

Usaha jajanan Palopo merupakan salah satu jajanan khas Taliwang Sumbawa Barat yang memanfaatkan susu kerbau untuk dijadikan makanan khas yang memiliki nilai jual tinggi sehingga menjadi salah satu sumber pendapatan

masyarakat KSB. Dari tahun ke tahun masyarakat Taliwang , Sumbawa Barat selalu melakukan inovasi untuk perkembangan susu kerbau yang dulunya hanya dimasak dan dicampur dengan garam kemudian campurannya diganti dengan gula merah dan terong kuning sehingga jajanan tersebut dinamakan Palopo.

Hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah produk Palopo berbahan baku susu kerbau di Kecamatan Taliwang sebagai objek penelitian, yang dituangkan dalam judul “Analisis Nilai Tambah Usaha Jajanan Palopo Di Kecamatan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat” sehingga dengan adanya penelitian ini akan menambah wawasan tentang nilai tambah bagi pengusaha home industri produk Palopo di Kecamatan Taliwang, serta bisa menarik perhatian dinas terkait untuk bisa memberikan apresiasi dalam bentuk bantuan-bantuan untuk lebih mempermudah dalam mengembangkan usahanya dengan lebih baik.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini, yaitu menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengrajin produk susu kerbau menjadi Palopo di Kecamatan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat.

2. METODE PENELITIAN

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan April sampai dengan bulan Mei 2023 pada usaha jajanan Palopo di Kecamatan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat. Pemilihan lokasi ditentukan secara sengaja (*purposive*), atas dasar bahwa produk olahan susu kerbau “Palopo” sudah lama dikembangkan oleh masyarakat sehingga Kabupaten Sumbawa Barat terutama Kecamatan Taliwang merupakan sentra Palopo.

Metode Pengumpulan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha Palopo berbahan baku susu kerbau yang ada di Kecamatan Taliwang . Pengusaha Palopo berbahan baku susu kerbau berjumlah 4 pengusaha. Metode pengambilan sampel ini dilakukan

secara sensus, dimana seluruh pengusaha yang memproduksi Palopo menjadi subjek penelitian.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang akan digunakan untuk menghitung nilai tambah dalam penelitian ini adalah metode Hayami. Metode analisis nilai tambah berdasarkan metode Hayami disajikan dalam tabel 3.1. Perhitungan dengan metode Hayami dapat di lihat di tabel 3.1 dibawah.

Tabel 3.1 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	A
2. Bahan Baku (Kg/hari)	B
3. Tenaga Kerja (jam/hari)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	G
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = ((K/J) \times 100\%)$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = ((M/K) \times 100\%)$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = ((O/K) \times 100\%)$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
a. Imbalan tenaga kerja (%)	$R\% = O/Q \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$S\% = M/Q \times 100\%$
c. Keuntungan Perusahaan (%)	$T\% = I/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dalam Anggraeni (2017)

Analisis nilai tambah metode Hayami menghasilkan output atau informasi yang terdiri dari:

1. Nilai tambah dalam rupiah (Rp)
2. Rasio nilai tambah terhadap jumlah produk yang dihasilkan dengan persen (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari produk.
3. Imbalan tenaga kerja dalam rupiah (Rp), menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung.
4. Bagian tenaga kerja dalam persen (%), persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah.
5. Keuntungan perusahaan dalam rupiah (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pemilik.
6. Tingkat keuntungan dalam persen (%), menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah.
7. Marjin dalam rupiah (Rp), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

Nilai tambah yang akan dihitung pada metode ini adalah nilai tambah pada palopo, dengan kriteria nilai tambah Hayami (1987) dalam Anggraeni (2017) yaitu :

1. Jika nilai tambah >0 , memberikan nilai tambah (positif).
2. Jika nilai tambah <0 , tidak memberikan nilai tambah (negative).

Menurut Hubeis dalam Nabilah, dkk (2015:14) terdapat tiga indikator rasio nilai tambah yaitu :

1. Jika besarnya rasio nilai tambah kurang dari 15%, maka nilai tambahnya rendah.
2. Jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang.
3. Jika besarnya rasio nilai tambah lebih dari 40%, maka nilai tambahnya tinggi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas responden

Berdasarkan umur dari empat produsen palopo yang paling banyak berkisaran 40-70 tahun ada 3 orang produsen dengan presentase (75%), dengan

tingkat pendidikan produsen palopo yang paling banyak adalah SMP sebanyak 2 orang presentase (50%) dan pengalaman usaha produsen palopo yang paling banyak kisaran 1-5 tahun sebanyak 3 orang jumlah presentase (75%). Dapat diketahui tempat olahan dari empat produsen palopo di lakukan di rumah pribadi.

Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Produksi Palopo di Kecamatan Taliwang

Proses pengolahan pada produksi palopo dengan kemasan 100 ml, menyebabkan adanya nilai tambah pada palopo tersebut, sehingga harga jual palopo dengan kemasan 100 ml tersebut memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Perhitungan nilai tambah dilakukan bulan juli 2023, dengan menganalisis hasil pengambilan data pada bulan tersebut.

Analisis Output, Input, dan Harga

Berdasarkan hasil penelitian diketahui harga bahan baku palopo yang digunakan dalam proses produksi palopo di Kecamatan Taliwang dari kuesioner yang telah di bagikan. Harga bahan baku yang digunakan dalam sekali produksi pada usaha palopo yaitu Rp. 149.994 dalam sekali produksi memerlukan 3,6 liter bahan baku. Jadi biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dalam sekali produksi yaitu Rp. 149.994. Sementara output, input dan harga yang dihasilkan pada produksi palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang dapat dilihat pada Tabel 5.20 sebagai berikut.

Tabel 5.20 output, input dan harga yang dihasilkan pada produksi palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang.

No	Output, Input, Harga	Nilai
1	Output / total produksi (liter / hari)	5,125
2	Input bahan baku (liter / hari)	3,6
3	Input Tenaga kerja (HOK)	0,05
4	Faktor Konversi	1,42
5	Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	0,01
6	Harga Output (Rp/liter)	100.000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	10.000

Sumber : data primer diolah, 2023

Berdasarkan hasil penelitian produksi palopo yang dilakukan oleh produsen palopo memproduksi 5,125 liter yang didapatkan dari sekali produksi dengan menggunakan bahan baku susu kerbau dan bahan penunjang untuk ukuran 100 ml yaitu 3,6 liter, bahan baku yang didapatkan atau dibeli dari pedagang susu kerbau di Kecamatan Taliwang dengan harga Rp.149.994. Sementara faktor

konversi pada produksi palopo yang didapatkan dari hasil produksi palopo atau output yang dihasilkan yaitu sebanyak 5,125 liter dengan ukuran kemasan 100 ml di bagi dengan jumlah bahan baku atau input bahan baku dalam satu kali produksi yaitu sebanyak 3,6 liter, jadi faktor konversi dari usaha palopo yaitu 1,42 yang artinya apabila produsen mengeluarkan bahan baku sebanyak 1 liter akan menghasilkan output 1,42 liter, atau apabila produsen menghabiskan bahan baku 2 liter akan menghasilkan output sebanyak 2,84 liter. Harga output dari produksi palopo dalam satu kemasan berisi 100 ml dengan harga Rp.10.000 dalam 1 liter bisa menghasilkan 10 cup palopo untung mendapatkan Rp 100.000 dikali jumlah harga palopo dengan jumlah cup palopo dalam 1 liter.

Hari orang kerja (HOK) pada produksi palopo yaitu ada 2 orang dengan jumlah hari kerja yaitu masing-masing 0,15 hari, untuk proses pencucian bahan baku terong liar memerlukan 1 orang dengan jumlah jam kerja 1 hari, untuk proses pencampuran bahan baku palopo memerlukan 1 orang dengan jumlah hari kerja yaitu masing-masing 0,12 dan untuk proses koagulasi yaitu memerlukan 1 orang dengan jumlah hari kerja yaitu 0,08 menit, proses pencetakan palopo memerlukan 1 orang dengan jumlah hari kerja masing-masing 0,14, untuk proses pengukusan yaitu memerlukan 1 orang dengan jumlah hari kerja 0,16, selanjutnya untuk proses penjualan yaitu memerlukan 1 orang dengan jumlah hari kerja 0,02, jadi total jumlah hari orang kerja untuk memproduksi palopo yaitu 0,32 atau 0,05 HOK. Selanjutnya koefisien tenaga kerja didapatkan dari jumlah jam kerja yaitu sebanyak 0,05 HOK dibagi dengan jumlah bahan baku sebanyak 3,6 liter dalam sekali produksi. Jadi koefisien tenaga kerja yang didapatkan dari metode Hayami yaitu 0,01. Dari hal ini maka upah rata-rata yang diterima masing-masing tenaga kerja dalam sehari yaitu (Rp/Jam) yaitu sebanyak Rp. 10.000.

Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Pada analisis ini, menganalisis pendapatan, nilai tambah dan keuntungan yang dihasilkan pada palopo. Hasil analisis pada produksi palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang dapat dilihat pada Tabel 5.21 dibawah ini.

Tabel 5.21 analisis pendapatan, nilai tambah dan keuntungan pada produksi palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang.

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA JAJANAN PALOPO DI KECAMATAN TALIWANG
KABUPATEN SUMBAWA BARAT

No	Pendapatan dan Keuntungan	Nilai
1	Biaya bahan baku (Rp/liter)	41.666
2	Bahan Penunjang dan Biaya Lain (Rp)	54.327,72
3	Nilai output (Rp/Kg)	142.000
4	a. Nilai tambah (Rp)	46.006,28
	b. Rasio nilai tambah (%)	32,39%
5	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp)	100
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	0,217%
6	Keuntungan (Rp)	45.906,28
7	Tingkat keuntungan (%)	99.78%

Sumber Data Primer Diolah, 2023

Dari tabel 5.21 diatas dapat dilihat bahwa biaya bahan baku rata-rata terdiri dari bahan penunjang dan biaya lain, nilai output, nilai tambah, rasio nilai tambah, pendapatan tenaga kerja, pangsa tenaga kerja, keuntungan dan tingkat keuntungan.

Harga biaya bahan baku (Rp) pada produksi palopo yaitu Rp. 41.666 yang di beli langsung ke pemerah susu kerbau di Kecamatan Taliwang. Bahan baku penunjang terong liar 1 kg dengan harga Rp.700 dan gula jawa 1 kg dengan harga Rp.15.000. Biaya lain seperti biaya air yang diperlukan dalam satu kali produksi sebesar 2,17 liter dengan harga perliter Rp. 316 sehingga total biaya air Rp. 685,72 liter biaya transportasi dalam tiga hari pemakaian transportasi untuk membeli bahan baku ke pasar dengan harga sebesar Rp.10.000 atau perhari Rp. 3000 adapun jumlah kemasan 100 ml dengan sekali produksi produsen menghabiskan 205 cup kemasan dengan harga 681,8 perkemasan dengan total Rp. 34.942. Untuk bahan baku penunjang dan biaya lain di beli oleh produsen di pasar Taliwang dengan total biaya di keluarkan sebesar Rp. 54.327,72

Nilai output di dapatkan dari faktor konversi sebanyak 1,42 dikalikan harga output sebanyak Rp. 100.000, jadi nilai output pada produksi palopo sebanyak Rp. 142.000 dalam sekali produksi.

Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan bahan penunjang dengan biaya lain. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah Rp. 46.006,28 dan rasio nilai tambah sebesar 32,39% dengan indikator rasio nilai tambahnya sedang dari nilai produknya. Nilai tambah tercipta karena adanya proses pengolahan dari bahan baku palopo. Nilai tambah yang mencapai setengah dari harga produk tersebut, karena produk ini menggunakan bahan baku susu kerbau dengan bahan penunjang terong liar dan

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA JAJANAN PALOPO DI KECAMATAN TALIWANG
KABUPATEN SUMBAWA BARAT

gula jawa, sehingga harga bahan bakunya mahal dengan harga jual tinggi. Artinya dari Rp. 142.000 pendapatan yang diperoleh Rp.46.000 sebagai untung dari proses pengolahan tersebut atau 32,39% total hasil yang diperoleh atau dalam satu kali produksi perhari. Rasio nilai tambah didapatkan dari nilai tambah dibagi dengan nilai output dikali dengan 100%, nilai tambah pada produksi palopo yaitu Rp. 46.006,28, selanjutnya nilai output yaitu sebanyak Rp.142.000, dari hasil dikali dengan 100%, maka rasio nilai tambah pada produksi palopo yaitu sebanyak 32,39%.

Pendapatan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja dimana hasil dari koefisien tenaga kerja didapat dari pembagian input tenaga kerja dengan input bahan baku. Sehingga pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dari pengolahan adalah Rp.100 jam/ L produksi dengan pangsa tenaga kerja 0,217% artinya dari total Rp.100 yang dikeluarkan 0,217% adalah persentase untuk penguaran tenaga kerja dari nilai produknya. Hal ini berarti bahwa 0,217% dari nilai tambah merupakan imbalan yang diterima bagi tenaga kerja perhari setiap kemasan penjualan palopo. Imbalan tenaga kerja didapatkan dari koefisien tenaga kerja dikali dengan upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK), koefisien tenaga kerja dari produksi palopo dengan kemasan 100 ml yaitu 0,01, selanjutnya upah rata-rata tenaga kerja dalam memproduksi palopo dengan kemasan 100 ml yaitu sebanyak Rp 10.000, jadi pangsa tenaga kerja sebanyak 0,217%.

Keuntungan yang didapatkan dari nilai tambah palopo dikurangi dengan jumlah imbalan tenaga kerja, nilai tambah yang di dapatkan dari pengusaha Rp. 46.006,28, jadi keuntungan yang didapatkan dari pengusaha dalam memproduksi palopo dengan kemasan 100 ml yaitu sebanyak Rp. 45.906,28. Tingkat keuntungan didapatkan dari keuntungan dibagi dengan jumlah nilai tambah dari palopo kemudian dikali dengan 100%, keuntungan dari pengusaha palopo sebanyak Rp.45.906,28, selanjutnya nilai tambah dari produksi palopo yaitu Rp.46.006,28, dari hasil tersebut dikali dengan 100%, maka tingkat keuntungan pada produksi palopo yaitu 99.78%.

Analisis Balas Jasa

Pada analisis ini, menganalisis margin yang dihasilkan pada palopo. Hasil analisis pada palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang dapat dilihat di Tabel 5.22 dibawah ini.

Tabel 5.22 analisis margin pada palopo, hasil analisis pada palopo dengan kemasan 100 ml di Kecamatan Taliwang.

No	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	Nilai
1	Margin (Rp/liter)	100.334
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	45,753%
	b. Sumbangan input lain	0,100%
	c. Keuntungan usaha (%)	54,147%

Sumber Data : Data Primer Diolah, 2023.

Berdasarkan tabel 5.21 diatas margin dari palopo dengan kemasan 100 ml atau 1 liter, margin ini merupakan selisih dari nilai produk dan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan usaha. Margin (Q) yang diperoleh dari setiap liter bahan baku susu kerbau palopo berasal dari nilai output (J) sebesar Rp.142.000 yang dikurangi dengan biaya bahan baku (H) sebesar Rp. 41.666 menghasilkan margin sebesar Rp.100.334/liter. Margin pendapatan tenaga kerja (R%), didapatkan dari keuntungan (O) sebesar Rp.45.906,28, dibagi dengan margin keuntungan (Q) sebesar Rp.100.334/liter menghasilkan margin tenaga kerja sebesar 45,753%. Margin untuk sumbangan input lain (S%) didapat dari pendapatan tenaga kerja (M) sebesar Rp100 dibagi margin keuntungan (Q) sebesar Rp100.334/liter dan dikali 100% menghasilkan margin sumbangan input lain sebesar 0,100%. Margin keuntungan usaha (T%) di dapatkan dari bahan penunjang dan biaya lain (I) sebesar Rp.54.327,72 dibagi margin keuntungan (Q) sebesar Rp100.334/liter dikali 100 % menghasilkan margin keuntungan usaha sebesar 54,147%. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa margin balas jasa usaha palopo sebesar Rp 100.334 dimana dari margin tersebut berasal dari pendapatan tenaga kerja sebesar 45,753%, dan 0,100% berasal dari sumbangan input lain yang berasal dari keuntungan usaha sebesar 54,147% artinya bahwa margin itu berasal dari keuntungan yang paling dominal.

4. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Nilai Tambah Usaha Jajan Palopo di Kecamatan Taliwang Kabupaten Sumbawa Barat. Diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Nilai tambah usaha sebesar Rp. 46.006,28 dengan nilai rasio sebesar 32.39% dan untuk indikator rasionya nilai tambanya sedang.
2. Keuntungan usaha sebesar Rp. 45.906,28 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 99,78%
3. Marjin balas jasa sebesar Rp.100.334 yang didapat dari pendapatan tenaga kerja 45,753%, dengan sumbangan input 0,1% dan keuntungan usaha 54,147%

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha agroindustri Palopo adalah :

1. Pengemasan diusahakan lebih menarik lagi, seperti pengemasan yang tertutup sehingga terlihat higienis dan bersih.
2. Pemerintah sebagai pemegang dan pengambil kebijakan memperhatikan dan mendata usaha-usaha makanan khas daerah ini khususnya palopo yang merupakan aset daerah dengan melakukan terobosan-terobosan guna mempromosikan produk ini lebih luas lagi sehingga tidak hilang.
3. Diusahakan mencari teknologi-teknologi baru pengawetan, sehingga palopo bisa di perpanjang masa kadaluarsanya.
4. Untuk para produsen Palopo agar selalu menjaga keaslian rasa dari Palopo karena kita ketahui Jajanan Palopo merupakan jajanan tradisional yang menjadi ciri khas suatu daerah.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Anggaraeni, 2017. *Pengantar Sistem Informasi*. 1 penyunt.yogjakarta:Andi
- Hayami , Y 1987. Agricultural marketing and Processing in uplan java : A Perspective from A sunda Village
- Nabilah, Sharfina dkk. 2015. Analisis Finansial Usahatani Kedelai dan Nilai Tambah Tahu di Kabupaten Lombok Tengah. SEPA. Vol. 12 No.1; hal 11- 18.