Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS USAHA RUMAH TANGGA OLAHAN JENGKOL (*Archidendron pauciflorum*) DI DESA PINGARAN ILIR KECAMATAN ASTAMBUL KABUPATEN BANJAR

Analysis of Processed Jengkol *(Archidendron pauciflorum*) Household Businesses in Pingaran Ilir Village, Astambul District, Banjar Regency

Riya Dewi Afriyanti *, Masyhudah Rosni dan Kamiliah Wilda

*Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Jengkol (*Archidendron pauciflorum*) adalah salah satu tanaman pangan hortikultura yang memiliki banyak manfaat baik sebagai konsumsi pangan dan sebagai pengobatan. Sehingga jengkol ini memiliki nilai ekonomis tinggi. Terdapat di salah satu desa tepatnya di Desa Pingaran Ilir usaha rumah tangga olahan jengkol sebanyak 21unit usaha. Tujuan dilaksanakan penelitian ini untuk seperti apa proses pengolahan jengkol dan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dari usaha rumah tangga olahan jengkol di Desa Pingaran Ilir. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 21 unit usaha rumah tangga pengolahan jengkol yang diambil dengan metode sensus. Pada hasil penelitian diketahui bahwa terdapat 9 tahapan dalam proses pengolahan jengkol yaitu dimulai dari (1) Perendaman jengkol (2) Pembelahan jengkol (3) Perebusan buah jengkol pertama, (4) Perebusan buah jengkol kedua, (5) Hasil jengkol yang sudah direbus dibuang airnya (6) Pengemasan jengkol, (7) Pemarutan buah kelapa dan pemerasan (8) Pemasakan santan, dan yang terakhir (9) lalaan dari hasil dari pemasakan santan selama kurang lebih lima jam. Biaya total rata-rata yang telah dikeluarkan untuk proses produksi hingga penjualan jengkol adalah sebesar Rp 25.991.888/bulan, sedangkan penerimaan yang diperoleh rata-rata setiap bulannya mencapai Rp 44.471.429. Sehingga diperoleh keuntungan rata-rata usaha pengolahan jengkol ini sebesar Rp 18.479,541/bulan. dengan hasil produksinya sebanyak 721 kg/bulan dan menghasilkan sebanyak 1.200 cangkir/bulan.

Kata Kunci
Analisis Usaha; Rumah Tangga Olahan Jengkol.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail:
riadewiafriyanti@gmail.com

Diterima: Juli 2023
Disetujui: 3 Agustus 2023
Diterbitkan on-line: 30 September 2023

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang terkenal akan budaya dan tradisi yang beragam. Selain budaya dan tradisi banyak berbagai macam jenis olahan makanan yang dapat ditemukan di berbagai daerah. Berbagai macam olahan di Indonesia seringkali menjadi ciri khas bagi daerah tersebut. Banyak olahan makanan di Indonesia dalam segi rasa menjadi salah satu buruan bagi pecinta kuliner, tetapi tidak semua makanan bercita rasa tinggi menjadi incaran bagi para pecinta kuliner akan tetapi dengan berbagai nutrisi dan manfaat bagi kesehatan tubuh akan menambah keinginan bagi para konsumen untuk mencicipinya.

Pohon jengkol adalah tanaman yang tumbuh di daerah tropis pada Kawasan asia tenggara. Dengan iklim tersebut, sehingga tanaman jengkol memerlukan air yang cukup banyak agar dapat tumbuh dengan lingkungannya yang lembab. selain karena buah jengkol dapat diolah menjadi berbagai macam makanan jengkol juga memiliki banyak manfaat yang bagi kesehatan. Salah satu olahan dari tanaman jengkol adalah buah jengkol itu sendiri. Jengkol atau dengan nama ilmiah adalah *Archidendron pauciflorum* ini apabila dikonsumsi akan menimbulkan bau yang cukup menyengat khususnya pada saat konsumen tersebut buang air kecil. Akan tetapi, tidak sedikit pula orang yang gemar menyantap olahan dari buah jengkol tersebut. Dengan berbagai manfaat dan nutrisi yang terdapat dalam buah jengkol menjadikan olahan ini sering sekali dicari oleh konsumen (Hutauruk, 2010).

Banyak usaha kecil yang mengelola buah jengkol menjadi olahan yang enak, salah satu usaha kecil yang mengelola olahan buah jengkol ini terdapat di Desa Pingaran Ilir tepatnya di Kecamatan Astambul, usaha kecil ini merupakan usaha rumah tangga yang sudah berkembang sejak lama. Sebagian besar masyarakat Desa Pingaran Ilir mengolah buah jengkol menjadi olahan makanan. Jengkol ini dapat bertahan cukup lama apa bila di hari tersebut jengkol yang di jual tidak terjual habis jengkol masih dapat bertahan 1 bulan dan dapat di jual kembali di hari berikutnya. Itulah yang menjadi alasan bagi pelaku usaha untuk mengembangkan usahanya.

Selama ini usaha pengolahan jengkol di Desa Pingaran Ilir tidak pernah melakukan analisis usaha rumah tangga komoditas jengkol yang masyarakat jalankan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang analisis usaha rumah tangga komoditas jengkol di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar.

Tujuan dan kegunaan

Terdapat dua tujuan dalam penelitian ini pertama mengetahui proses pengolahan jengkol pada usaha rumah tangga dan kedua untuk menganalisis besarnya biaya yang dikeluarkan, penerimaan dari hasil produksi dan keuntungan usaha olahan jengkol yang ada di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar.

Adapun kegunaan dalam penelitian ini yaitu (1) sebagai wadah untuk peneliti dapat mengaplikasikan ilmunya, (2) Bagi pelaku usaha, dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk usaha rumah tangga olahan jengkol dan terakhir (3) dapat dijadikan bahan studi Pustaka sehingga menjadi acuan untuk membantu penelitian selanjutnya.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha rumah tangga olahan jengkol yang berlokasi di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar, Desa Pingaran Ilir ini dipilih karena pada desa tersebut paling banyak rumah tangga yang mengusahakan industri pengolahan jengkol. Pelaksanaan ini dimulai dari April 2023 sampai Juli 2023.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer adalah data dengan wawancara langsung kepada responden penelitian, dan data sekunder adalah data yang peneliti peroleh dari berbagai instansi terkait dan literatur seperti buku dan jurnal BPS Kalimantan Selatan dan kantor Desa Pingaran Ilir.

Metode Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus, sehingga semua unit usaha pengolahan jengkol yang ada di Desa Pingaran Ilir dipilih menjadi responden dalam penelitian ini. Di desa tersebut ada sebanyak 21 unit rumah usaha yang mengelola usaha jengkol.

Analisis Data

Untuk memperoleh jawaban dari tujuan pertama penelitian yaitu tentang proses pengolahan jengkol digunakan analisis deskriptif. Sedangkan untuk mendapatkan jawaban dari tujuan penelitian kedua digunakan analisis deskriptif kuantitatif yaitu dengan menghitung terlebih dahulu biaya, penerimaan hingga keuntungan dari usaha pengolahan jengkol tersebut. Untuk mengetahui besarnya biaya total dalam usaha jengkol ini digunakan rumus berikut.

$$TC = FC+VC \quad (1)$$

Dengan TC Total biaya RT olahan jengkol (Rp) (RP)
FC Biaya Tetap RT olahan jengkol (Rp)
VC Biaya Variabel RT olahan jengkol (Rp)

Setiap input yang tidak habis dalam satu periode usaha jengkol dan berbentuk barang maka akan dihitung biaya penyusutannya dengan rumus berikut ini (Referensi,….):

$$D = \frac{Na-Ns}{Up} \quad (2)$$

Dengan D Besarnya penyusutan barang modal tetap (Rp)
Na Nilai awal barang modal (Rp)
Ns Nilai barang sisa (Rp)
Up Umur penggunaan barang (tahun)

Untuk menganalisis penerimaan dan keuntungan usaha jengkol yang diperoleh pelaku usaha menggunakan rumus (Kasim, 2006).

$$TR = Pq \times Q \quad (3)$$

Dengan TR Total penerimaan RT olahan jengkol (Rp)
Pq Harga jual jengkol (Rp/kg)
Q Jumlah jengkol yang dijual (kg)

Untuk menghitung besarnya keuntungan yang diperoleh pelaku usaha jengkol menggunakan rumus (Kasim, 2004).

$$\Pi = TR - TC \quad (4)$$

Dengan Π Keuntungan usaha jengkol (Rp)
TR Total penerimaan RT olahan jengkol (Rp)
TC Biaya total produksi RT olahan jengkol (Rp)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Jengkol

Proses produksi usaha rumah tangga olahan jengkol berserta pembuatan lalaan dapat dilihat daripada penjelasan dan runtutan kegiatan pengolahan di bawah ini: (1) Perendaman jengkol: buah jengkol yang baru datang dari petani di cuci bersih dan direndam selama satu malam, tujuannya agar buah jengkol cepat pecah dan mempermudah pembelahan jengkol, (2) Pembelahan jengkol: jengkol yang sudah direndam selama satu malam kemudian dibelah menjadi dua, (3) Perebusan buah jengkol pertama: setelah dibelah menjadi dua jengkol di cuci kemudian di rebus di dalam dandang besar selama tiga jam untuk memisahkan kulit ari jengkol dengan daging buah jengkol. (4) Perebusan buah jengkol kedua: Jengkol yang sudah dimasak selama tiga jam perebusan langsung di cuci bersih dari sisa kulit ari, kemudian buah jengkol tersebut direbus lagi selama tiga jam agar tekstur daging jengkol lebih empuk, (5) Hasil jengkol yang sudah di rebus: setelah melewati beberapa tahap proses yang dilakukan, jengkol yang sudah bersih selanjutnya dibuang airnya sehingga jengkol tidak dalam keadaan terendam lagi, (6) Pengemasan jengkol: setelah melewati proses pengolahan yang lama jengkol dapat dikemas menggunakan plastik putih, (7) Pemarutan buah kelapa dan pemerasan: pemarutan buah kelapa menggunakan mesin parutan kelapa setelah di parut santan di peras dan kemudian siap untuk di masak, (8) Pemasakan santan: setelah pemerasan santan dilakukan santan yang di dapat kemudian dimasak hingga mengeluarkan minyak dari santan tersebut dan diberi sedikit garam, dan yang terakhir (9) lalaan: hasil dari pemasakan santan selama kurang lebih lima jam.

Analisis Biaya Pengolahan Jengkol

Biaya Tetap. Komponen biaya tetap pada analisis usaha rumah tangga olahan jengkol meliputi biaya penyusutan alat, kendaraan dan bangunan, dan biaya pajak serta pajak untuk bumi dan bangunan (lihatTabel 1).

Tabel 1. Rata-rata biaya tetap usaha pengolahan jengkol per bulan

No	Komponen biaya tetap/bulan	Total Biaya penyusutan (Rp/bulan)
1	Penyusutan alat	78.185
2	Penyusutan kendaraan dan bangunan	74.280
3	Pajak kendaraan dan pajak bangunan	17.482
	Jumlah	169.947

Sumber: Data Primer, 2023

Biaya Variabel. Biaya variabel dalam penelitian ada 4 yaitu bahan utama (buah jengkol), bahan penolong(kelapa, garam, dan kayu bakar), bahan ,pengemasan produk

(plastik) , dan upah tenaga kerja. Total biaya variabel yang dikeluarkan dalam penelitian ini sebesar Rp 25.821.941/bulan (lihatTabel 2).

Tabel 2. Rata-rata biaya variabel usaha pengolahan jengkol per bulan

No	Komponen Biaya	Jumlah/bulan (Rp)
1	Bahan Baku	
	Jengkol (kg)	14.428.600
2	Bahan Penolong	
	Kelapa (biji)	9.000.000
	Garam (bks)	7.860
	Kayu Bakar (pick up)	524.000
3	Pengemasan	
	Plastik(pack)	56.130
4	Tenaga Kerja (orang)	1.800.000
	Total Biaya Variabel	25.821.941

Sumber: Data Primer, 2023

Biaya Total. Adapun biaya total yang dikeluarkan dalam satu bulan usaha pengolahan jengkol ini sebesar Rp 25.982.966 dapat dilihat secara rinci pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya total rata-rata usaha pengolahan jengkol per bulan

No	Biaya	Biaya Total/bulan (Rp)
1	Biaya Variabel	25.821.941
2	Biaya Tetap	169.947.00
	Jumlah	25.991.888

Sumber: Data Primer, 2023

Produksi. Produksi usaha pengolahan jengkol rata-rata yaitu 24,05 kg/hari atau sebanyak 721 kg/bulan dengan harga jual ditingkat produsen sebesar Rp50.000/kg. produksi lalaan rata-rata sebanyak 40 cangkir/hari satu cangkir lalaan sebanyak 125 gram atau sebanyak 5.000 gram/hari dengan harga jual lalaan sebesar Rp 7.000/cangkir kecil.

Penerimaan. Rata-rata produksi per bulan pada usaha rumah tangga pengolahan jengkol di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar sebesar 721,43 kg jengkol dan 1200 cangkir/bulan dengan rata-rata harga jual per kg sebesar Rp50.000/kg dan lalaan sebesar Rp7.000/cangkir sehingga rata-rata penerimaan diperoleh dari usaha pengolahan jengkol ini sebesar Rp 44.471.429 setiap bulannya.

Keuntungan. Diketahui sebelumnya bahwa rata-rata penerimaan yang diperoleh dari usaha jengkol ini sebesar Rp 44.471.429 setiap bulannya dengan rata-rata total biaya sebesar Rp25.991.888/bulan. Dengan demikian, diperoleh keuntungan rata-rata setiap bulannya dari usaha rumah tangga pengolahan jengkol ini sebesar Rp18.479.541/bulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil dan pembahasan dalam penelitian pengolah jengkol di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul ini, diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Proses pengolahan jengkol meliputi perendaman jengkol, pembelahan jengkol, perebusan buah jengkol pertama, perebusan buah jengkol kedua, hasil jengkol yang sudah direbus dibuang airnya, pengemasan jengkol, pemarutan buah kelapa dan pemerasan, pemasakan santan, dan yang terakhir lalaan dari hasil dari pemasakan santan selama kurang lebih lima jam.
2. Biaya total rata-rata yang telah dikeluarkan untuk proses produksi hingga penjualan usaha pengolahan jengkol di Desa Pingaran Ilir Kecamatan Astambul adalah sebesar Rp 25.991.888/bulan, sedangkan penerimaan yang diperoleh rata-rata setiap bulannya mencapai Rp 44.471.429. Sehingga diperoleh keuntungan rata-rata usaha pengolahan jengkol ini sebesar Rp 18.479,541/bulan. dengan hasil produksinya sebanyak 721 kg/bulan dan menghasilkan sebanyak 1.200 cangkir/bulan.

Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian tentang analisis usaha rumah tangga olahan jengkol ini adalah:

1. Desa Pingaran Ilir merupakan usaha pengolahan jengkol terbanyak di sekitaran kecamatan Astambul Kabupaten Banjar. Dengan demikian usaha pengolahan jengkol perlu terus dilanjutkan karena menguntungkan bagi pelaku usaha untuk terus mengembangkan usahanya.
2. Sebaiknya pelaku usaha melakukan pencatatan keuangan secara rinci sehingga keuntungan yang diperoleh dapat diketahui secara rinci dan juga untuk kerugian oleh pelaku usaha jengkol dapat dihindari.

DAFTAR PUSTAKA

Hutauruk, J.E 2010. Isolasi Senyawa Flavonoida Dari Kulit Buah Tanaman Jengkol (Pithecellobium Lobatum Benth).

Kasim, Syarifuddin. 2006. Ilmu Usahatani. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. ULM. Banjarbaru.

Kasim, Syarifuddin. 2004. Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani. Fakultas Pertanian Unlam. Banjarbaru.