

## **ANALISIS NILAI TAMBAH TAHU BAKSO CRISPY 25 DI LOKTABAT SELATAN KOTA BANJARBARU (Studi Kasus: Industri Rumah Tangga Bapak Nurul Huda)**

### **Value Added Analysis of Tahu Bakso Crispy 25 in Loktabat Selatan Banjarbaru City (Case Study: Mr. Nurul Huda Home Industry)**

**Rajif Abirawa Prabowo\***, Nuri Dewi Yanti, Eka Radiah

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

\*Corresponding author: Rajibmatagracia8@gmail.com

**Abstrak.** Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari Negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (agriculture) menuju industri pertanian (agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif. Adanya nilai tambah terhadap penjualan Tahu Bakso Crispy 25, didasari oleh perbedaan harga jual antara tahu pong dan tahu bakso crispy. Tujuan penelitian ini yaitu mendeskriptifkan pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, mengetahui besarnya biaya dan penerimaan pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah dari usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 tersebut. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif digunakan untuk menceritakan cara pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, besarnya biaya total, penerimaan, besarnya keuntungan dan nilai tambah. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa produksi Tahu Bakso Crispy 25 selama periode produksi mencapai 1.588/bungkus. Kemudian untuk penerimaan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 selama 2 minggu periode produksi sebesar Rp15.880.000 dengan total biaya sebesar Rp12.509.964. Kemudian keuntungan sebesar Rp3.370.036. Selanjutnya untuk nilai tambah yang diperoleh dalam usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 sebesar Rp9.554.000.

Kata kunci: total biaya, penerimaan, keuntungan, nilai tambah, Tahu Bakso Crispy 25

#### **PENDAHULUAN**

Indonesia dengan dikembangkan industri yang maju dan kuat serta didukung oleh pertanian yang tangguh dan sebaliknya, dapat membuat masyarakat Indonesia yang agraris secara bertahap akan mampu menjadi masyarakat agraris yang tangguh sekaligus menjadi masyarakat industri. Dengan demikian perkembangan agroindustri nantinya tidak hanya ditunjukkan untuk pengembangan kegiatan industri tetapi sekaligus juga mengembangkan kegiatan pengolahan dan pemasaran hasil pertanian (Ismi, 2010: 119).

Industri kecil yang memperoleh hasil pertanian (agroindustri) tahan terhadap dampak krisis ekonomi bersifat padat karya yang merupakan

salah satu alternatif dalam membangun kembali perekonomian Indonesia saat ini (Anoraga dan Sudantoka, 2002). Industri pengolahan tahu, selain dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar tempat usaha, juga dapat menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian khususnya pangan.

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (agriculture) menuju industri pertanian (agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah

sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Kusumawardani, 2009).

Adanya aktivitas pengolahan kedelai menjadi tahu, dapat memberi peluang terbuka dan berkembangnya industri kecil di masyarakat, sehingga selain dapat memenuhi kebutuhan pangan juga mempunyai peranan terhadap roda perekonomian suatu negara. Seperti yang dikemukakan oleh Anoraga dan Sudantoko (2002), peran usaha kecil itu dapat meningkatkan ekspor nonmigas, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dan berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB).

### Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dilaksanakannya penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Mendeskripsikan pengolahan Tahu Bakso Crispy 25; (2) Mengetahui besarnya biaya dan penerimaan pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25; (3) Mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah dari usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

Kegunaan dari penelitian ini adalah: (1) Sebagai bahan menambah pengetahuan dan wawasan keilmuan khususnya tentang usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25; (2) Sebagai bahan masukan dalam mengolah dan mengembangkan usaha; (3) Sebagai bahan sumber referensi dalam mengambil keputusan yang berkaitan dengan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25; (4) sebagai bahan informasi bagi pemerintah daerah dalam menentukan strategi pengembangan dan pembinaan industri pengolahan tahu, terutama pengolahan tahu bakso crispy.

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada Industri Rumah Tangga Bapak Nurul Huda di Loktabat Selatan Kota Banjarbaru. Penelitian ini dilaksanakan pada semenjak November 2018 sampai dengan September 2019, dimulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data hingga tahap penyusunan laporan.

### Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh wawancara secara langsung dari pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 dengan menggunakan kuisioner yang berisi dengan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data sekunder diperoleh dari pencatatan pada lembaga atau instansi yang terkait dengan penelitian seperti: Dinas Perindustrian Provinsi Kalimantan Selatan, Dinas Perindustrian Kota Banjarbaru, serta instansi terkait yang berhubungandengan penelitian ini. Metode yang digunakan adalah studi kasus, dimana metode ini hanya menerapkan penelitian pada satu kasus saja.

### Analisis Data

Tujuan pertama yaitu untuk mengetahui proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 pada Industri rumah tangga Bapak Nurul Huda, dengan dianalisis secara deskriptif.

Tujuan kedua yaitu untuk melihat besarnya biaya dari proses usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \quad (1)$$

dengan: TC biaya total usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)  
TFC biaya tetap usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)  
TVC biaya variabel usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)

Dalam perhitungan biaya tetap di dalamnya termasuk juga biaya penyusutan untuk nilai investasi bangunan, kendaraan, peralatan produksi dan peralatan dalam penjualan penyusutan dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

dengan: D besar nilai penyusutan barang modal tetap (Rp)  
Na nilai awal dari barang modal tetap (Rp)  
Ns nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)

Up umur penggunaan barang modal tetap (tahun)

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu menghitung penerimaan dari proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = Y \times Py \quad (3)$$

dengan: TR total penerimaan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)

Y jumlah produksi usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (porsi)

Py harga produk Tahu Bakso Crispy 25 (Rp/porsi).

Untuk menjawab tujuan keempat yaitu menghitung besarnya keuntungan dari proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

dengan:  $\pi$  keuntungan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)

TR penerimaan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)

TC total biaya usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 (Rp)

Untuk menjawab tujuan kelima berapa besarnya nilai tambah dari proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25, maka digunakan rumus perhitungan sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP) \quad (5)$$

dengan: NT nilai tambah (Rp)

NP nilai Produk (Rp)

NBB nilai bahan baku (Rp)

NBP nilai bahan penolong (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Permodalan

Adapun usaha yang telah dilakukan selama ini dengan modal sendiri tanpa adanya pinjaman dengan dari bank atau yang lain. Modal awal dalam mendirikan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 sebesar Rp. 3.000.000,-. Semua itu berawal dari kegemarannya dalam membuat Tahu Bakso Crispy 25, yang mana

ditahun 2016 Bapak Nurul Huda selaku pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 mendirikan sebuah rombongan yang mana rombongan tersebut untuk dijadikan tempat usaha penjualan Tahu Bakso Crispy 25, yang bertempat di sekitaran Kota Banjarbaru dengan memanfaatkan rumah sebagai tempat usaha. Awalnya beliau selaku pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 membeli beberapa peralatan dalam menjalankan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 seperti pembuatan rombongan, kompor gas beserta tabung gas, wajan, saringan, penjepit maknan dan peralatan lainnya. Beliau menciptakan positioning yang cukup inovatif di jamannya, yaitu memodifikasi tahu yang diisi dengan adonan bakso yang selanjutan diberi tepung roti disekitar permukaan tahu agar menciptakan produk yang mempunyai harga jual bertambah atau yang mempunyai nilai tambah.

Dari modal itu, beliau berkeliling dan memasarkan menggunakan sosial media yang mana produk tersebut dipajang di sosial media. Menawarkan produknya kekonsumen. Berkat kegigihannya membesarkan usaha, kini usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 dikenal di sekitar Kota Banjarbaru dan Kota Martapura. Saat ini, beliau sudah mampu merekrut 13 karyawan.

### Keadaan Usaha Industri

Bahan baku merupakan komponen utama yang paling penting dalam proses produksi. Bahan baku yang digunakan untuk membuat Tahu Bakso Crispy 25 adalah berupa tahu pong, daging ayam tanpa tulang dan tepung tapioka. Jenis tahu pong ini merupakan salah satu tahu yang paling bagus untuk dijadikan tahu bakso crispy, karena dapat menghasilkan tahu bakso crispy yang besar dan renyah.

Bahan baku ini dipesan masih di wilayah Kota Banjarbaru yaitu: bahan baku tahu pong diperoleh dari pabrik Pak Jani yang beralamat di Loktabat Utara Banjarbaru sedangkan bahan baku daging ayam tanpa tulang diperoleh dari pedagang di pasar Banjarbaru dan selanjutnya proses panggilan bahan baku ayam, tepung tapioca dan bahan penolong lainnya agar menjadi bakso. Pembelian bahan baku dilakukan setiap hari biasanya tahu pong dibeli sebanyak 520-640 biji tahu pong, adonan bakso ayam tanpa tulang sebanyak 4-8 kg dan bahan baku tepung tapioka sebanyak 2-6 kg, hal ini

dikarenakan bahan baku tidak bertahan lama, sehingga jumlah pemesanan bahan baku disesuaikan dengan kebutuhan pembuatan tahu bakso crispy untuk 1 kali proses produksi.

### **Bahan Baku**

Usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 menggunakan komoditas tepung tapioka, tahu pong dan daging ayam tanpa tulang sebagai bahan baku utama dalam proses pengolahan tahu bakso crispy.

**Tepung Tapioka.** Usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 melakukan pembelian Tepung Tapioka sebanyak 1 kali dalam proses produksi dimana harga bahan baku untuk tepung tapioka Rp13.500,-/kg. Jumlah pemesanan dan pembelian bahan baku dalam satu hari rata-rata sebesar 4 Kg tepung tapioka. Jumlah tersebut telah dianggap cukup oleh pemilik usaha dalam memenuhi kuota kebutuhan bahan baku pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

**Tahu Pong.** Usaha pengolahan tahu bakso 25 memasok atau pasokan tahu pong yang diperoleh dari pabrik Pak Jani yang beralamat di Loktabat Utara Kota Banjarbaru. Pengambilan tahu pong langsung diambil ke pabrik Pakde Jani dengan menggunakan transportasi sepeda motor memerlukan waktu hanya 30 menit. Untuk pembelian tahu pong memerlukan rata-rata sebanyak 540 biji tahu pong dalam satu kali produksi dimana harga tahu pong sebesar Rp250,-/biji.

**Daging Ayam tanpa Tulang.** Pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 salah satunya memerlukan bahan baku ayam potong bagian paha ayam yang sudah bersih dari tulang, bahan baku tersebut diperoleh dari pedagang di pasar Kota Banjarbaru yang sehari-hari memerlukan rata-rata sebanyak 7 kg ayam tanpa tulang dalam satu kali produksi dengan harga Rp30.000,-/kg. Jarak antara rumah produksi pengolah Tahu Bakso Crispy 25 dengan pasar yang ada di Kota Banjarbaru berjarak 1 Km dengan waktu tempuh  $\pm$  15 menit, dengan menggunakan transportasi sepeda motor.

### **Kegiatan Produksi**

**Tahap Pertama.** Adalah menyiapkan bahan-bahan dan alat dalam memproduksi atau pengolahan tahu bakso crispy antara lain: (tahu emping mentah, adonan daging ayam yang sudah digiling).

**Tahap Kedua.** Selanjutnya belah atau iris melurus bagian tengah tahu emping mentah dengan menggunakan kater, masukkan adonan isi daging kedalam tahu yang sudah diiris bagian tengahnya, menggunakan tangan atau pun sendok sampai permukaan tahu.

**Tahap Ketiga.** Ialah tahap dimana tahu bakso yang sudah diolah tadi agar dilakukan pengukusan yang sudah berisi air  $\pm$  3 liter selama 30 menit – 1 jam sampai tahu terlihat matang.

**Tahap Keempat.** Siapkan toples yang berukuran sedang, selanjutnya masukan bahan-bahan yang sudah disiapkan antara lain: (tepung terigu, air dan bumbu penyedap yang sudah disiapkan). Selanjutnya bahan-bahan yang sudah disiapkan tadi disatukan kedalam toples yang sudah disiapkan dan diaduk sampai merata.

**Tahap Kelima.** Selanjutnya dari proses kegiatan produksi pada usaha Pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yaitu siapkan tepung roti sebanyak 500 gram untuk proses pencampuran tahu bakso dengan tepung roti (tahu bakso crispy) diaduk sampai memenuhi bagian-bagian permukaan tahu bakso

**Tahap Keenam.** Dari tahap sebelumnya setelah tahu bakso di lumuri dengan tepung roti lalu proses penggorengan, dari proses penggorengan tersebut memerlukan waktu kurang lebih 15 menit mulai dari pemasukan tahu bakso sampai tahu bakso tahu bakso tersebut kekuning keemas-emasan. Dari proses penggorengan tersebut tergantung dari pemesanan contoh: misalkan konsumen memesan 1 porsi maka yang digoreng sebanyak 5 biji Tahu Bakso Crispy 25 agar dalam proses penggorengan agar dapat mengontrol kematangan tahu bakso crispy. Contoh kedua misalnya konsumen membeli 2 porsi maka proses penggorengan tersebut Tahu Bakso Crispy 25 maka proses penggorengannya menunggu proses sebelumnya sampai matang. Setelah proses penggorengan selesai yaitu proses pengeringan minyak goreng yang kira-kira memerlukan waktu selama kurang lebih 1 menit.

**Tahap Ketujuh.** Setelah proses pengeringan selesai selanjutnya proses pengemasan dimana pengemasan tersebut memerlukan bungkus mika dengan ukuran 8x10 cm dengan jumlah isian sesuai sengan porsi sebanyak 5 biji Tahu Bakso Crispy 25 dan dilengkapi dengan bahan

yaitu lombo kurang lenih 8 biji, saos pedas, saos manis, dan mayonais. Penyusunan tahu bakso crispy disusun dengan serapi rapinya atau secantik cantiknya agar konsumen melihat produk Tahu Bakso Crispy 25.

### Biaya Usaha Pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui besarnya biaya pengolahan tahu bakso crispy 25 pada industri rumah tangga Bapak Nurul Huda sebagai berikut:

**Biaya Tetap.** Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan dan tetap harus dikeluarkan tanpa terkaitnya pada ada atau tidaknya hasil produksi yang diperoleh. Biaya tetap sama sekali tidak memiliki hubungan dengan banyak sedikitnya biaya, atau tinggi rendahnya hasil produksi yang diperoleh. Komponen biaya tetap pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

Pada Tabel 1, menunjukkan bahwa jumlah biaya tetap pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yang harus dikeluarkan pemilik usaha yaitu sebesar Rp2.045.264,- dalam satu periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018, yang bertempat di Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru.

Tabel 1. Komponen biaya tetap pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

No	Komponen	Jumlah (Rp/periode)
1	Sewa Tempat dan Penjualan	606.667
2	Penyusutan Alat dan Peralatan	35.529
3	Gaji Tenaga Kerja untuk Produksi	1.400.000
4	Pajak Bumi dan Bangunan	3.068
Jumlah		2.045.264

Sumber: Pengolahan data primer (2018)

**Biaya Variabel.** Adalah biaya yang bersifat berubah, tergantung besar kecilnya hasil produksi atau biaya variabel memiliki hubungan dengan tinggi rendahnya *output* yang dihasilkan oleh produksi tersebut. Umumnya terdapat hubungan *positif* antara biaya variabel dengan hasil produksi yang diperoleh, makin banyak biaya variabel akan makin banyak pula hasil

produksi yang akan diperoleh. Komponen biaya variabel pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

Pada Tabel 2, menunjukkan bahwa jumlah biaya variabel pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yang harus dikeluarkan pemilik usaha yaitu sebesar Rp10.464.700,- dalam satu periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018, yang bertempat di Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru.

Tabel 2. Komponen biaya variabel pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

No	Komponen	Jumlah (Rp/periode)
1	Bahan Baku	5.564.000
2	Bahan Penolong	762.000
3	Upah Tenaga Kerja	1.245.000
4	Lainnya	2.893.700
Jumlah		10.464.700

Sumber: Pengolahan data primer (2018)

**Biaya Total.** Dalam hal ini biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 selama melakukan kegiatan usaha atau total dari keseluruhan biaya selama proses produksi. Perhitungan biaya total didapat dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya total yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

Berdasarkan Tabel 3, usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yang dikeluarkan oleh pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 adalah sebesar Rp12.509.964,- dalam satu periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018, yang bertempat di Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru.

Tabel 3. Komponen biaya total pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

No	Komponen	Jumlah (Rp/periode)
1	Biaya Tetap	2.045.264
2	Biaya Variabel	10.464.700
Jumlah		12.509.964

Sumber: Pengolahan data primer (2018)

### Penerimaan

Penerimaan didapat dari hasil kali antara jumlah produksi dengan harga jual yang berlaku. Usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 dapat memproduksi Tahu Bakso Crispy 25 sebanyak 7.940 biji atau 1.588 bungkus Tahu Bakso Crispy 25 selama 2 minggu periode produksi. Penerimaan yang didapat dari pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yaitu sebesar Rp15.880.000,- yang telah dikali dengan jumlah produksi sebesar 1.588 bungkus kali dengan harga Rp10.000,-/bungkus.

Total penerimaan selama 2 minggu periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018 yaitu mencapai Rp15.880.000,- dengan total perolehan penerimaan tersebut diharapkan dapat memberikan kesejahteraan untuk pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25. yang bertempat di Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru.

### Keuntungan

Keuntungan yaitu seluruh penerimaan yang diperoleh dari pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 selama 2 minggu periode produksi kemudian dikurangi dengan biaya total baik itu biaya tetap dan biaya variabel yang ditotalkan keseluruhan. Adapun keuntungan yang diperoleh dari pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25.

Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan keuntungan yang diperoleh pemilik usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yaitu sebesar Rp3.370.036,- periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018, 2 minggu periode produksi. Dengan demikian usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 skala rumah tangga yang bertempat di Kelurahan Loktabat Selatan Kota Banjarbaru.

Tabel 4. Keuntungan usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

No	Komponen	Jumlah (Rp/periode)
1	Penerimaan	15.880.000
2	Biaya Total	12.509.964
	Jumlah	3.370.036

Sumber: Pengolahan data primer (2018)

### Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah yang dilakukan pada proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 dengan tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat adanya proses pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 yang siap dikunsumsi.

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan nilai tambah pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 adalah sebesar Rp9.554.000,- periode produksi terhitung dari 26 November 2018 sampai 9 Desember 2018, 2 minggu produksi. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produksi sebesar Rp15.880.000,- dengan nilai biaya bahan baku sebesar Rp5.564.000,- dan nilai bahan penolong sebesar Rp762.000,-.

Tabel 5. Nilai tambah pengolahan Tahu Bakso Crispy 25

No	Komponen	Jumlah (Rp/periode)
1	Nilai Produksi	15.880.000
2	Nilai Bahan Baku	5.564.000
3	Nilai Bahan Penolong	762.000
4	Nilai Tambah	9.554.000

Sumber: Pengolahan data primer (2018)

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan produksi pada usaha pengolahan Tahu Bakso Crispy 25 dimulai dari pembuatan adonan isi tahu yaitu pencampuran bahan baku dan bahan penolong (tepung tapioka, ayam tanpa tulang dan bumbu rasa sapi, royco sapi, seledri, daun bawang, bawang putih goreng, bawang merah goreng, kecap manis, merica, pengental bakso, penyedap dan garam). Selanjutnya pembelahan bagian tengah tahu pong, pengisian adonan bakso kedalam tahu pong, pengkukusan, pendinginan, pencampuran tepung cair yaitu (tepung gandum), pencampuran tahu bakso dengan tepung roti, penggorengan selanjutnya pengemasan.

2. Biaya dan penerimaan pada usaha pengolahan tahu bakso crispy 25 yang dianalisis selama 2 minggu periode produksi. Biaya tetap dan biaya variable pada usaha pengolahan tahu bakso crispy 25, masing-masing sebesar Rp2.045.264,-/periode dan Rp10.464.700,-/periode, sehingga didapat biaya total adalah sebesar Rp12.509.964,-/periode. Dengan harga tahu bakso crispy 25 sebesar Rp10.000/bungkus dengan (isi 5 biji) diperoleh penerimaan sebesar Rp15.880.000/periode.
3. Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan tahu bakso crispy 25 yaitu sebesar Rp3.370.036 /periode. Nilai tambah yang dihasilkan oleh usaha pengolahan tahu bakso crispy 25 yaitu sebesar Rp9.554.000,-/periode.

### **Saran**

Adapun saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Dengan keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan tahu bakso crispy 25, disarankan usaha ini dapat dikembangkan lagi baik oleh pemilik usaha maupun orang lain yang berniat untuk membuka usaha tahu bakso crispy; (2) Dilakukan pemikiran yang berkelanjutan berkenaan dengan aspek pemasaran yang dapat melihat lebih luas prospek pengembangan usaha rumah tangga ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anoraga & Sudantoko, 2002. *Koperasi Kewirausahaan, dan Usaha Kecil*. Rineka Cipta, Jakarta
- Ismi, 2010. Analisis nilai tambah dan strategi pemasaran keripik singkong di Perusahaan “Mickey Mouse” di Malang [Abstract]. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, Agrika*, 4(2): 119-129
- Kusumawardani, 2009. Optimalisasi output dan nilai tambah agroindustri belimbing manis sebagai upaya peningkatan pendapatan [Abstract]. *Agricultural Socio-Economics Journal, Agrise*, 11(1); 19-25