



**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERIPIK PISANG DI
DESA BATU BALIAN KEC. SIMPANG EMPAT KAB. BANJAR
(Studi Kasus Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Krenyess Merek
“al_banna”)**

**Added Value Analysis of Banana Chips Processing in
Batu Balian Village, Simpang Empat District, Banjar District
(Case Study of Krenyess Banana Chips Home Industry “al_bannaTM”)**

Novia Rahmadanti*, Umi Salawati dan Nina Budiwati

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

ABSTRAK

Kata Kunci

Nilai Tambah; Keripik; Pisang.

Korespondensi

Corresponding author

E-mail : viaardn@gmail.com

Diterima: Maret 2023,

Disetujui: 17 April 2023,

Diterbitkan on-line : xx April 2023

Sektor pertanian merupakan sektor yang mempunyai peran dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama industri yang berbasis pertanian seperti di negara Indonesia. Penelitian ini bertujuan menganalisis keuntungan dan nilai tambah dari usaha pengolahan keripik pisang pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus yaitu metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai studi objek tertentu selama kurun waktu atau suatu fenomena yang ditentukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain. Periode analisis pada penelitian ini adalah satu bulan yaitu bulan Januari 2023. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan pemilik usaha adalah Rp9.190.151, dengan penerimaan sebesar Rp13.728.000 sehingga memperoleh keuntungan sebesar Rp4.537.849. Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dengan metode Hayami, diketahui bahwa nilai tambah pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” adalah Rp11.491/kg. Keuntungan dari industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” adalah Rp7.741/kg dengan persentase 63,37%.

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian dengan industri pengolahan hasil adalah subsektor yang sangat penting untuk dikembangkan. Hasil pertanian hortikultura adalah satu subsektor yang sangat penting dalam mengembangkan industri makanan dan membuka kesempatan kerja dengan menyediakan produk makanan dan memberikan nilai tambah untuk produk

pertanian. (Ibrahim, *et al.*, 2003 dalam Ayuningtyas, 2011;362).

Pembangunan pertanian di Indonesia dilaksanakan dengan tiga tahap yaitu, 1) tahap peningkatan produktivitas, produksi pada tanaman hortikultura dan tanaman perkebunan serta mutu tanaman pangan untuk mencapai swasembada pangan berkelanjutan, 2) Tahap peningkatan nilai tambah, industri hilir, daya

saing, ekspor pertanian dan pemasaran, dan 3) tahap ketahanan pangan masyarakat dan peningkatan diversifikasi. (Departemen Pertanian, 2013;21).

Pembangunan diarahkan pada peningkatan kemajuan dan kemandirian perekonomian nasional serta peningkatan kesejahteraan rakyat. Peningkatan efisiensi dan produktivitas serta inovasi dalam menghasilkan barang dan jasa yang mempunyai nilai tambah serta berorientasi di pasar dalam negeri dan luar negeri dapat memperkuat struktur ekonomi nasional.

Pengembangan agroindustri yang berlokasi di dekat daerah sentra produksi ataupun di dekat daerah penyedia bahan baku perlu menjadi perhatian. Karena pengembangan agroindustri mempunyai keterkaitan dengan tujuan pengembangan wilayah pedesaan dan keterlibatan sumberdaya manusia pedesaan, maka diharapkan dapat memperkenalkan perlakuan lanjutan pada komoditi setelah dipanen agar nantinya dapat memperoleh nilai tambah dari komoditi yang dihasilkan dan dapat meningkatkan penyerapan tenaga kerja.

Menurut Direktorat Jendral Hortikultura (2015;73) komoditas pisang merupakan komoditas tanaman hortikultura terbesar di Indonesia dengan persentase sebesar 34,65% dibandingkan dengan komoditas lainnya. Melimpahnya ketersediaan pisang menyebabkan petani beranggapan bahwa pisang bukanlah komoditas penting dan tidak memberikan nilai tambah. Karena pisang tidak mempunyai daya simpan yang tahan lama, sehingga apabila buah pisang tidak ditingkatkan pemanfaatannya maka akan meningkatkan potensi kebusukan.

Upaya yang dapat ditempuh untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pisang adalah dengan mendorong upaya diversifikasi produk secara vertikal (Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Banten). Upaya diversifikasi vertikal pisang akan menciptakan berbagai macam aneka produk olahan lain yang memiliki nilai tambah cukup tinggi contohnya seperti keripik pisang.

Keripik pisang merupakan jenis makanan ringan yang diolah dengan bahan baku buah pisang. Pada umumnya masyarakat Indonesia menyukai keripik pisang karena merupakan makanan ringan yang dimudah diolah, mudah dijumpai dan cocok dikonsumsi ketika bersantai.

Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" merupakan salah satu dari 2

industri rumah tangga yang ada di Desa Batu Balian Kec. Simpang Empat Kab. Banjar. Berdiri pada tahun 2019 akhir, sehingga sampai sekarang sudah berjalan hampir 4 tahun. Usaha ini sudah mendapatkan kode P-Irt dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banjar dan Nomor Induk Berusaha (NIB) serta sudah mendapatkan label halal dari MUI serta sekarang sudah berkembang menjadi produk oleh-oleh Kalimantan Selatan. Kripik pisang krenyess merek "al_banna" ini memiliki bentuk yang berbeda dibanding keripik yang lainnya. Jika keripik pisang umumnya berbentuk lonjong namun di kripik pisang krenyess merek "al_banna" berbentuk bulat. Memiliki dua varian rasa yaitu asin dan manis serta bertekstur renyah krenyes seperti namanya. Usaha pembuatan kripik pisang krenyess merek al_banna merupakan pekerjaan Ibu rumah tangga yang bertujuan untuk menambah penghasilan dan membuka lapangan pekerjaan bagi warga di sekitar tempat tinggal pemilik usaha.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai analisis nilai tambah pengolahan keripik pisang pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah : (1) menganalisis keuntungan dari usaha pengolahan pisang pada pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar. (2) menganalisis nilai tambah atas usaha pengolahan pisang pada pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar.

Kegunaan penelitian adalah : (1) bagi peneliti, sebagai media untuk pengembangan dan penerapan ilmu yang diperoleh selama berkuliah di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. (2) bagi pemilik usaha, diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam menjalankan usahanya. (3) bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai sumbangan pemikiran, bahan pertimbangan dan evaluasi terhadap penetapan kebijakan terutamanya bagi kaitannya dengan nilai tambah dari industri rumah tangga maupun Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). (4) bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan

informasi, pustaka dan pengetahuan mengenai analisis nilai tambah bagi penelitian selanjutnya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di tempat pengolahan kripik pisang krenyess merek “al_banna” di Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Maret 2023, yaitu dimulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data, analisis data sampai dengan penyusunan laporan.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Sumber datanya berasal dari data primer dan sekunder. Data primer didapatkan dari wawancara serta observasi langsung pada pemilik usaha kripik pisang krenyess merek “al_banna”. Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banjar yang terkait dengan topik penelitian. Sumber lain diperoleh dari jurnal maupun internet atau sumber lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) dan dalam hal ini kasus yang diteliti yaitu produsen kripik pisang Albanana. Studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai studi objek tertentu selama kurun waktu atau suatu fenomena yang ditentukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain. Metode studi kasus memiliki kelebihan yaitu informasi yang dihasilkan lebih terperinci dalam mengungkapkan hal yang spesifik. Pada penelitian ini mengumpulkan informasi mengenai proses pembuatan kripik pisang, biaya investasi, biaya produksi, biaya variabel, biaya tetap, biaya untuk upah tenaga kerja, serta data-data lain yang terkait dengan kajian ini. Penelitian ini menggunakan periode analisis satu bulan dan dilaksanakan pada bulan Januari 2023.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, yaitu menganalisis keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kripik pisang yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Data yang

diperoleh dari hasil penelitian diolah dalam bentuk tabulasi untuk memudahkan penghitungan. Data meliputi analisis biaya, penerimaan dan keuntungan.

Biaya total merupakan penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel pada produksi kripik pisang. Komponen biaya tetap pada penelitian ini yaitu biaya penyusutan bangunan dan peralatan, biaya pajak bumi dan bangunan serta pajak kendaraan. Biaya variabel pada penelitian ini meliputi biaya bahan baku, bahan penolong, bahan pengemas, upah tenaga kerja, bahan bakar/LPG, transportasi, komunikasi dan listrik. Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Suratiyah, 2016):

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

dengan : TC biaya total (Rp)
FC biaya tetap (Rp)
VC biaya variabel (Rp)

Untuk menghitung biaya penyusutan bangunan dan peralatan digunakan metode garis lurus, yaitu dengan rumus sebagai berikut (Suratiyah, 2016):

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

dengan : D nilai penyusutan (Rp/tahun)
Na harga pembelian (Rp)
Ns nilai sisa (Rp)
Up umur ekonomis (tahun)

Penerimaan pada produksi kripik pisang merupakan jumlah perkalian output produksi yang dihasilkan dengan harga jual per satuan, dengan rumus (Soekartawi, 2001):

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

dengan : TR penerimaan total (Rp)
Q jumlah produksi (bungkus)
P harga produksi (Rp/bungkus)

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh produsen, yang dirumuskan sebagai berikut (Soekartawi, 2001):

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

dengan : π keuntungan (Rp)
TR penerimaan Total (Rp)
TC biaya total (Rp)

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu menganalisis nilai tambah atas usaha pengolahan keripik pisang, yaitu dengan menghitung balas jasa yang diterima pemilik usaha, bahan baku dan nilai output serta sumbangan input lain. Maka digunakan rumus perhitungan nilai tambah metode Hayami, seperti yang terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Nilai Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$
c. Keuntungan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$

Sumber : Hayami dalam Maulidah, 2012;6.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas Responden

Responden pada penelitian ini adalah pemilik usaha kripik pisang krenyess merek “al_banna” yang bernama Ibu Hilmiyani. Beliau berasal dari Desa Batu Balian Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Banjar dan saat ini beliau berumur 34 tahun. Tingkat pendidikan beliau adalah sarjana Strata 1 (S1) jurusan Hukum. Status beliau adalah seorang istri dan ibu dari 2 orang anak.

Sejarah Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Krenyess Merek “al_banna”

Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” ini berdiri pada tahun 2019. Bermula ketika pandemi covid mulai menyebar ke daerah Kalimantan Selatan yang menyebabkan perekonomian keluarga menurun, Ibu Hilmiyani coba-coba membuat olahan

keripik pisang dengan harapan bisa membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Bermula dari coba-coba kripik pisang krenyess merek “al_banna” menjadi sebuah usaha dikarenakan selain usaha ini menguntungkan, rasa dari kripik pisang krenyess merek “al_banna” ini menurut konsumen enak dan disarankan untuk membuat lebih banyak lagi dan menjualnya secara luas.

Tujuan dari industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” adalah meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga, menjadi wirausahawan yang mandiri dan sukses serta menciptakan lapangan pekerjaan. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” ini sekarang menjadi sumber penghasilan tambahan dimana dulu ibu Hilmiyani hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga.

Sebagai layaknya suatu usaha yang harus mempunyai kekuatan hukum dan kewajiban-kewajiban lainnya maka usaha ini telah memiliki Nomor Induk Berusaha atau NIB No. 1288000522231 dan izin DEPKES P-IRT No. 2046303010010-26 serta telah memiliki label halal dari MUI.

Dalam memulai usaha ini Ibu Hilmiyani mengeluarkan modal awal yaitu sebesar Rp3.500.000,- untuk pembelian peralatan dan bahan baku. Modal tersebut merupakan modal sendiri.

Peralatan

Peralatan adalah suatu benda yang gunanya untuk mendukung berjalannya suatu pekerjaan. Peralatan pada umumnya lebih tahan lama masa manfaatnya. Adapun peralatan yang digunakan dalam pengolahan kripik pisang krenyess merek “al_banna” seperti yang terlihat pada Tabel 2.

Proses Produksi

Proses pengolahan kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat dilihat pada penjelasan dibawah ini :

1. Siapkan alat dan bahan baku yang digunakan untuk pembuatan keripik pisang di dalam industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna”.
2. Sebelum dikupas rendam pisang mentah dengan air dalam baskom.
3. Kupas pisang mentah, kemudian setelah di kupas rendam kembali dalam air bersih.

4. Setelah direndam selama 10 menit, bilas pisang yang sudah dikupas dengan air mengalir dan tiriskan.
5. Siapkan bahan untuk menggoreng seperti minyak goreng, air gula, air asin dan bawang putih yang sudah dikupas.

Tabel 2. Peralatan pada usaha kripik pisang krenyess merek al_banna

Peralatan	Jumlah (Unit)	Fungsi
Kompor gas	2	Alat memasak kripik pisang
Tabung LPG 3kg	2	Bahan bakar kompor
Wajan	2	Menggoreng kripik pisang
Pisau	2	Mengupas pisang
Baskom besar	3	Wadah bahan baku
Baskom peniris	3	Wadah meniriskan pisang
Keranjang	3	Meniriskan pisang
Sutil	2	Mengaduk kripik pisang
Sendok besar	2	Memasukkan kripik pisang ke dalam kemasan
Pengiris pisang	2	Mengiris pisang menjadi kripik
Serok	2	Meniriskan kripik pisang
Panci	2	Wadah meniriskan minyak
Tampah	2	Meletakkan kripik pisang yang sudah ditiriskan
Toples	10	Menyimpan kripik pisang
Timbangan	2	Menimbang kripik pisang dalam proses pengemasan
Hand seller	1	Alat bantu dalam pengemasan
Kendaraan	1	Alat transportasi
Keranjang	1	Mengangkut bahan baku dari pasar
Rak besi	4	Meletakkan kripik pisang

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

6. Panaskan minyak dan serut pisang langsung di atas minyak panas.
7. Setelah kondisi kripik pisang setengah matang masukkan air gula untuk kripik pisang rasa manis dan masukkan irisan bawang putih dan air asin untuk kripik pisang rasa asin.
8. Setelah kripik pisang sudah matang, angkat dan tiriskan. Diamkan sekitar 30 menit untuk proses pendinginan.

9. Setelah proses pendinginan, masukkan kripik pisang dalam toples kedap udara dan tutup rapat.
10. Kemudian kripik pisang siap untuk dikemas dalam kemasan 70 gram dalam plastik alumunium foil ukuran 20 x 12 cm dan direkatkan ujung kemasan menggunakan hand seller agar rapi. Kemudian kripik pisang yang sudah dikemas disusun dirak dan siap dipasarkan.

Komponen Biaya

Komponen biaya pada penelitian ini meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Komponen biaya tetap pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” meliputi biaya penyusutan bangunan dan peralatan, biaya pajak bumi dan bangunan serta biaya pajak kendaraan. Besarnya biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya tetap industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023

No	Komponen biaya	Total Biaya (Rp)
1	Biaya penyusutan bangunan	91.750
2	Biaya penyusutan peralatan	190.009
3	Biaya pajak bumi dan bangunan	3.012
4	Biaya pajak kendaraan	12.500
Jumlah		297.271

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa jumlah biaya tetap yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” selama bulan Januari 2023 adalah sebanyak Rp297.271.

Komponen biaya variabel pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” terdiri dari bahan baku, bahan penolong, bahan pengemas, bahan bakar/gas LPG, biaya transportasi, upah tenaga kerja, biaya listrik, air dan biaya komunikasi. Besarnya biaya variabel pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa jumlah biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” selama bulan Januari 2023 adalah sebanyak Rp8.892.880.

Tabel 4. Biaya variabel industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023

No	Komponen biaya	Total biaya (Rp)
1	Bahan baku	3.200.000
2	Bahan penolong	1.122.880
3	Bahan pengemas	2.860.000
4	Tenaga kerja	1.200.000
5	Bahan bakar/LPG	240.000
6	Biaya transportasi	150.000
7	Biaya komunikasi	100.000
8	Listrik	20.000
Jumlah		8.892.880

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Biaya total pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” adalah sebesar Rp9.190.151 seperti yang terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya total industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023

No	Uraian	Total biaya (Rp)
1	Biaya tetap	297.271
2	Biaya variabel	8.892.880
Jumlah		9.190.151

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Penerimaan

Jumlah produksi yang dihasilkan oleh produsen industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” bulan Januari 2023 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penerimaan pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” bulan Januari 2023

Minggu	kemasan 70 gr uk. 12x20 cm	Harga/unit (Rp)	Penerimaan (Rp)
1	286	12.000	3.432.000
2	286	12.000	3.432.000
3	286	12.000	3.432.000
4	286	12.000	3.432.000
Jumlah	1.144		13.728.000
Total penerimaan			Rp13.728.000
Total produksi			80,08 kg

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Berdasarkan Tabel 6 di atas dapat diketahui bahwa industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” pada bulan Januari 2023 telah memproduksi keripik pisang sebanyak 80,08 kg dengan harga jual Rp12.000/kemasan dengan berat isi 70 gram dan memperoleh penerimaan sebanyak Rp13.728.000.

Keuntungan

Dari hasil penelitian, keuntungan yang dihasilkan produsen industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Keuntungan pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” bulan Januari 2023

Uraian	Total
Penerimaan	13.728.000
Total biaya	9.190.151
Keuntungan	4.537.849

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa selama satu bulan, industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” mendapatkan penerimaan sebesar Rp13.728.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp9.190.151. Sehingga keuntungan yang didapatkan oleh industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” pada bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp4.537.849.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat dilihat pada Tabel 8.

Berdasarkan hasil perhitungan Tabel 8 pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat dilihat bahwa nilai tambah pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah sebesar Rp11.491. Nilai tambah ini merupakan hasil pengurangan dari nilai produksi kripik pisang krenyess merek “al_banna” dengan harga bahan baku dan harga input lain. Berdasarkan hasil analisis Hayami, nilai tambahnya positif > 0 yaitu sebesar 45,96% artinya pengembangan industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” memberikan nilai tambah bagi produsen.

Berdasarkan analisis nilai tambah metode Hayami, margin yang didapatkan produsen kripik pisang krenyess merek “al_banna” dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku adalah Rp15.000/kg. Besarnya margin ini lalu didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan usaha. Balas jasa terbesar yang diperoleh perusahaan berasal dari keuntungan, yaitu sebesar 51,61% artinya sumbangan input lain menyumbang Rp51,61 dalam setiap Rp100 margin perusahaan. Balas jasa terbesar kedua

adalah pendapatan tenaga kerja sebesar 25%. Hal ini berarti pendapatan tenaga kerja cukup banyak berkontribusi dalam pembentukan margin, yaitu Rp25 dalam setiap Rp100 margin. Setelah itu, sumbangan input lain sebesar 23,39% yang berarti berkontribusi dalam pembentukan margin Rp23,39 dalam setiap Rp100 margin.

Tabel 8. Analisis nilai tambah industri rumah tangga kripik krenyess merek "al_banna" bulan Januari 2023

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	80,08
2. Input (Kg)	320
3. Tenaga Kerja (HOK)	16
4. Faktor Konversi	0,25
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,05
6. Harga Output (Rp)	100.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	75.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	10.000
9. Nilai Input Lain (Rp/kg)	3.509
10. Nilai Output (Rp/kg)	25.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	11.491
b. Rasio Nilai Tambah (%)	45,96%
12. a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	3.750
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	32,63%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	7.741
b. Tingkat Keuntungan (%)	67,37%
III. Balas Jasa Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	15.000
d. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	25%
e. Sumbangan Input Lain (%)	23,39%
f. Keuntungan (%)	51,61%

Sumber : Pengolahan Data Primer, 2023.

Pemasaran

Pemasaran kripik pisang krenyess merek “al_banna” dilakukan dengan 3 cara yaitu :

- Melalui *offline* yaitu melayani konsumen yang ingin membeli di tempat produksi dan melalui *online* melalui media sosial instagram dengan akun @cemilan.albanna dan shopee dengan nama toko Cemilan Albanna atau lewat telepon atau WhatsApp dengan nomor 085248566632.
- Melalui pendistribusian secara langsung oleh produsen yaitu membawa ke toko-toko yang ada di wilayah Martapura yaitu di Toko Oleh-oleh Radja Banjar dan di Toko Malik Frozen Food, serta toko di wilayah Banjarbaru yaitu di Mieras Snack. Pada

bulan Maret 2023, industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” memperoleh tawaran kerjasama untuk mendistribusikan produknya di indomart yang berada di wilayah Kabupaten Banjar, dan pada bulan April 2023 sudah mulai mendistribusikan produknya di indomart tersebut.

- Melalui pendistribusian secara tidak langsung ke pedagang pengecer atau reseller. dimana pedagang pengecer atau reseller mengambil kripik pisang ke tempat produsen untuk dibawa dan dipasarkan di lingkup wilayah Kalimantan Selatan. Sampai saat ini terdapat dua pedagang pengecer atau reseller di wilayah Banjarbaru yang mengambil kripik pisang di produsen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan keseluruhan dari hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan pada industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” ini mengeluarkan biaya total dalam sebulan produksi sebesar Rp9.190.151 dengan penerimaan sebesar Rp13.728.000 dan mendapatkan keuntungan Rp4.537.849 dalam sebulan produksi.
- Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” memberikan nilai tambah bagi produsen. Setiap pengolahan satu kg pisang dapat menghasilkan 0,25 kg kripik pisang. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” memberikan nilai tambah sebesar Rp11.491/kg atau sebesar 45,96% sehingga berada pada kategori nilai tambah yang tinggi.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat disarankan sebagai berikut :

- Jika usaha ini dikembangkan maka ada beberapa keuntungan yang diperoleh. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” ini mampu mengurangi pengangguran di wilayah

- tempat produksi dan mampu memberikan nilai tambah dari olahan bahan mentah pisang menjadi keripik pisang, sehingga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian keluarga.
2. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat menstabilkan kuantitas, kualitas dan kontinuitas produksi agar dapat memenuhi permintaan pasar yang mulai meningkat.
 3. Industri rumah tangga kripik pisang krenyess merek “al_banna” dapat mengkreasikan varian rasa selain rasa manis dan asin serta dapat mengkreasikan ukuran kemasan menjadi lebih beragam. Untuk kreasi kemasan seperti kemasan berukuran 25 gram kemudian beberapa kemasan kecil ini ditaruh dalam kemasan yang besar. Hal ini bertujuan agar konsumen bisa mengkonsumsi keripik pisang dalam sekali waktu dalam kemasan kecil tersebut. Karena jika dalam kemasan besar, jika konsumen tidak habis memakannya maka keripik bisa melempem dan tidak renyah lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, D. (2011). *Resensi Buku Management Of Hospitals And Health Service Strategic Issues And Performance* yang Ditulis Rokwell Sculs, Alton C. Johnson Dimuat Di Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan.
- Departemen Pertanian. (2013). *Rencana Kinerja Tahunan Kementerian Pertanian Tahun 2013*. Jakarta.
- Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Banten. (2002). *Diversifikasi Pangan Melalui Dinas Ketahanan Pangan*.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2015). *Statistik Produksi Hortikultura*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Maulidah. (2012). *Tabel Perhitungan Nilai Tambah*. Universitas Brawijaya (UB Press). Malang.
- Hayami, Y.; Kawagoe, T.; Mooroka, Y.; dan Siregar, M. (1987). *Agriculture Marketing and Processing In Upland Java, A Perpective From A Sunda Village*, CGPRT No. 8. Bogor.
- Ibrahim, M., R. Sukmadinata & N.S. Sudjana (2003). *Perencanaan Pengajaran*. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung.
- Suratiyah, K. (2016). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekartawi. (2001). *Analisis Usahatani*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.