



ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN SINGKONG PADA IKM DI KABUPATEN TIMOR TENGAH UTARA

Sirilius Nafanu¹, Felisisima Afoan²

^{1,2}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi UNIMOR
felisisimafoan@gmail.com

Info Artikel :

Diterima : 15 September 2020

Disetujui: 30 September 2020

Dipublikasikan : 31 Januari 2021

ABSTRAK

Komoditas pertanian termasuk singkong merupakan komoditas yang mudah rusak, sehingga untuk mempertahankan nilai guna dibutuhkan pengolahan menjadi produk tertentu. IKM yang mengolah berbagai macam aneka keripik, salah satunya, pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Lokasi IKM disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku, tenaga kerja dan juga singkong merupakan salah satu olahan menjadi berbagai produk baik untuk makanan pokok atau makanan selingan. Penelitian ini bertujuan, Untuk menganalisis perbedaan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada IKM yang bersertifikat halal di daerah penelitian yang akan dijadikan fokus produk di Kabupaten TTU. Metode untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari agroindustri singkong menjadi keripik singkong digunakan rumus analisis nilai tambah, yang akan dijadikan fokus produk di Kabupaten TTU. Metode yang digunakan untuk analisis data adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan agroindustri keripik singkong pada IKM Tiga Saudara dan IKM Vita Pung, berjangka panjang dan kontinu dalam memproduksi singkong menjadi keripik singkong dibanding agroindustri lainnya karena memiliki sertifikat halal.

Kata Kunci:
Nilai Tambah,
IKM yang
Bersertifikat
Halal

ABSTRACT

Agricultural commodities, including cassava, are perishable commodities, so to maintain their use value, they require processing into certain products. IKM that processes various kinds of chips, one of which is processing cassava into cassava chips. The location of IKM is adjusted to the availability of raw materials, labor and also cassava is one of the processed products into various products, both for staple foods or snacks. This study aims to analyze the difference in the amount of added value obtained from processing cassava into cassava chips in halal-certified SMEs in the research area which will be the focus of products in TTU Regency. The method to determine the added value produced from cassava agroindustry into cassava chips is used the value added analysis formula, which will be the focus of the product in TTU Regency. The method used for data analysis is quantitative descriptive analysis. The results showed that the agroindustry of cassava chips at IKM Tiga Saudara and IKM Vita Pung, had a long and continuous term in producing cassava into cassava chips compared to other agroindustry because it had a halal certificate.

Keywords:
Added Value,
Halal-Certified
IKM

PENDAHULUAN

Pengembangan dan peningkatan fungsi kawasan pertanian di Kabupaten TTU meliputi pengembangan pertanian tanaman pangan, pengembangan peternakan, dan pengembangan kawasan agroindustri. Agroindustri merupakan suatu usaha untuk menciptakan suatu produk olahan dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bahan baku utamanya merupakan produk pertanian. Salah satu sektor industri yang bertahan dan cukup banyak dikembangkan di Kabupaten TTU adalah agroindustri seperti industri kecil menengah (IKM) pengolahan singkong. industri kecil menengah (IKM) keripik singkong merupakan salah satu jenis industri agro kecil (*Agro-based-industri*) berbahan baku singkong yang banyak tersebar di Kabupaten TTU baik skala kecil, skala menengah, maupun skala besar. Singkong merupakan salah satu hasil agroindustri yang potensial untuk dikembangkan, karena ketersediaan bahan baku singkong di Kabupaten TTU yang cukup melimpah dan merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang memiliki peranan penting dalam sistem ekonomi daerah.

Pengembangan industri kecil menengah (IKM) terutama yang mengolah hasil-hasil pertanian lokal sebagai industri yang bertahan terhadap dampak krisis ekonomi serta sifatnya yang padat karya menjadi salah satu alternatif yang sangat diperhitungkan dalam membangun kembali sendi perekonomian. Di samping menciptakan nilai tambah bagi produk pertanian, adanya industri kecil menengah keripik singkong juga menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat pedesaan.

Industri kecil menengah pengolahan singkong berkembang karena didukung selain tersedianya bahan baku, juga sarana dan prasarana produksi seperti mesin pemotong, tempat pengeringan dan tempat pencucian. Selain itu, pekerjaan sebagai pengolah singkong menjadi keripik singkong merupakan pekerjaan yang sudah turun temurun. Singkong mempunyai keunggulan yaitu mudah diolah menjadi berbagai macam produk. Semua bagian dari singkong dapat dimanfaatkan dan tidak ada yang terbuang jika pengolahannya tepat, daging singkong dibuat menjadi berbagai macam produk, hasil sampingan pengolahan tapai yaitu daging singkong dapat diolah menjadi keripik dan ujung potongan singkong dapat diolah menjadi tepung. sedangkan kulitnya digunakan untuk makanan ternak.

Industri kecil menengah pengolahan singkong yang termasuk dalam industri pati mampu produksi 53.927 ton, (BPS diolah Pusdatin). Hal ini membuktikan bahwa industri pengolahan singkong dalam berbagai skala usaha memiliki prospek atau peluang usaha lebih baik dan potensial karena permintaannya terus ada dan dimanfaatkan sebagai bahan baku oleh berbagai industri.

Komoditas pertanian tanaman pangan yang cukup banyak diolah di Kabupaten TTU adalah singkong. Sebagian masyarakat di Kabupaten TTU mempunyai keterampilan dalam mengolah singkong menjadi berbagai macam aneka keripik yang berbahan dasar singkong. Keterampilan ini, secara turun temurun dari keluarga dan sudah ada selama puluhan tahun serta mempunyai pelanggan tetap untuk membeli produknya dan setiap harinya produk yang dihasilkan akan habis dibeli konsumen, untuk diproses menjadi keripik singkong yang siap dipasarkan.

Produk olahan singkong di Kabupaten TTU dalam bentuk keripik singkong, umumnya diolah oleh industri kecil menengah dan industri rumah tangga. Melihat potensinya keripik singkong di masa mendatang dan ketersediaan bahan baku singkong di Kabupaten TTU, penelitian mengenai kajian usaha dan prospek atau peluang usaha industri kecil menengah keripik singkong berbahan baku singkong penting untuk dilakukan.

Survei awal menunjukkan bahwa IKM pengolah singkong menjadi keripik singkong di Kabupaten TTU, terdapat 39 IKM akan tetapi peneliti fokus pada 2 IKM yang sudah bersertifikat halal, alasannya Usaha IKM pengolah singkong tersebut dalam memproduksi keripik singkong selalu kotinyu sehingga mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan nilai tambah.

LANDASAN TEORI

Tinjauan Agroindustri

Agroindustri merupakan kegiatan industry yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku untuk diolah menjadi berbagai jenis produk olahan. Kegiatan pertanian dimasa yang akan datang kini mulai berahli dari upaya untuk meningkatkan produksi ke upaya pengolahan produk pertanian agar menjadi lebih lama tersedia (awet), meningkatkan ekonomi, dan memudahkan penyimpanannya (Murthi, 2012),

Menurut UU No. 3 Tahun 2014, Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengelolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi penggunaannya termasuk jasa industry, selanjutnya, agroindustri adalah industry yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan baik produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*), termasuk didalamnya adalah penanganan pasca panen, industry pengolahan makan dan minuman, industry *biofar* maka industri pengolahan hasil ikutan (*by-product*), serta industry (*finish product*), *agrowisata* (Departemen Pertanian, 2002:2).

Agroindustri dapat diartikan dua hal, (1.) Agroindustri adalah industry yang berbahan baku utama produk pertanian, (2.) Agroindustri yaitu suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industry. Menurut skala usahanya, agroindustri terbagi atas uaha mikro, kecil, menengah dan besar, Soekartawi (2001:10)

Tinjauan IKM

Definisi industry kecil menurut Rencana Induk Pengembangan Industri Kecil Menengah yang diterbitkan Disperindang Republik Indonesia (2002) yaitu, Industri Kecil adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun suatu bahan, bertujuan untuk memproduksi barang maupun jasa untuk diperniagakan secara komersial, yang mempunyai nilai kekayaan bersih paling banyak dua ratus juta rupiah dan mempunyai nilai penjualan pertahun sebesar satu milyar rupiah atau kurang. Industry menengah adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau badan, bertujuan untuk memproduksi barang ataupun jasa untuk diperniagakan secara komersial yang mempunyai nilai penjualan pertahun lebih besar dari satu milyar rupiah namun kurang dari 50 milyar rupiah.

Ciri – ciri Industri Kecil Menengah (IKM)

Industry Kecil dan Menengah tergolong batasan Usaha Kecil dan Menengah menurut Undang – undang No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, maka kelompok Industry Kecil dan Menengah memiliki cirri – cirri sebagai berikut;

1. Menggunakan bahan baku local yang mudah diproses
2. Cara memproduksinya tidak sulit dan dikuasai oleh masyarakat setempat

3. Sebagian besar produknya dapat diserap oleh pasar local atau domestic
4. Bersifat padat karya atau menyerap tenaga kerja yang cukup banyak.
5. Melibatkan masyarakat setempat
6. Berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah

Badan Pusat Statistik (BPS)

Badan Pusat Statistik (BPS) mendefinisikan Industri Kecil dan Menengah (IKM) sebagai Berikut:

1. Industri kecil, yaitu suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi/setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, yang memiliki tenaga kerja sebanyak 5-19 orang.
2. Industri menengah, yaitu suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, yang memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 20-99 orang

Menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan (Depperindag), Mendefinisikan Industri Kecil dan Menengah sebagai berikut:

1. Industri kecil, adalah suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan setengah jadi dan atau barang jadi menjadi barang lebih tinggi untuk penggunaannya dan memiliki nilai investasi antara Rp. 5.000.000,- (lima juta rupiah) sampai Rp. 200.000.000,- tidak termasuk tanah dan bangunan usah
2. Industri menengah, adalah suatu kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan setengah jadi dan atau barang jadi menjadi barang lebih tinggi untuk penggunaannya yang memiliki investasi antara Rp. 200.000.000,- sampai 10 milyar, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

Tinjauan Singkong

Tanaman singkong merupakan salah satu hasil komoditi pertanian di Indonesia yang biasanya dipakai sebagai bahan makanan. Seiring dengan perkembangan teknologi, maka ubi kayu ini bukan hanya dipakai sebagai bahan makanan saja tetapi juga dipakai sebagai bahan baku industri. Selaian itu ubi kayu juga dapat disajikan sebagai bahan makanan pengganti misalnya saja keripik singkong, kerupuk singkong dan berbagai macam aneka keripik.

Ubi kayu atau singkong terbagi atas dua jenis, yaitu singkong pahit dan tidak pahit. Singkong pahit mengandung hidrosianida (HCN) lebih dari 100 ppm (mg/kg berat bahan basah dan mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga baik dijadikan tepung tapioka. Sedangkan singkong tidak pahit mengandung hidrosianida kurang dari (HCN) kurang dari 50 ppm sehingga aman untuk dikonsumsi dan dijadikan aneka makanan (Murtiningsih dan Suyanti, 2011:9). Tanaman ubi kayu dapat tumbuh dengan baik di suhu yang relatif panas (25-29^oC) dengan suhu minimal sekitar 10^oC, jika di bawah itu pertumbuhan tanaman ubu kayu akan terhambat (Purwono dan Purnamawati, 2010:61).

Pembuatan keripik singkong ini merupakan salah satu cara pengolahan ubi kayu untuk menghasilkan suatu produk yang relative awet dengan tujuan unuk menambah jenis yang dihasilkan (Prasasto, 2008). Ubi kayu atau ketela pohon atau *cassava* sudah lama dikenal dan ditanam oleh penduduk dunia.

Menurut Rukmana (1997), ubi kayu mempunyai banyak nama daerah: diantaranya adalah ketela pohon, singkong, ubi jalar, ubi inggris, telo puhung, kasape, bodin, telo jenderal, dan ubi perancis. Dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan, kedudukan tanaman ubi kayu diklasifikasikan sebagai berikut;

| | |
|-----------|---------------------------------------------------------------|
| Kingdom | : Plantae |
| Divisi | : Spermatophyta |
| Subdivisi | : Angiospermae |
| Kelas | : Dicotyledoneae |
| Ordo | : Euphorbiales |
| Famili | : Euphorbiaceae |
| Genus | : Manihot |
| Species | : <i>Manihot esculenta</i> Crantz sin. <i>Utilisima</i> Pohl. |

Perlu diketahui bahwa ubi kayu segar memiliki beberapa kelemahan, antara lain adalah mudah mengalami penurunan kualitas (rusak) apabila tidak segera dijual dan diolah setelah pemanenan. Peningkatan nilai ekonomi ubi kayu dapat dilakukan dengan mengolah ubi kayu tersebut menjadi berbagai macam produk olahan baik dalam bentuk basah maupun kering. Beberapa macam produk olahan ubi kayu antara lain adalah keripik singkong, tepung ubi kayu, patilo, kue, bolu dan lain sebagainya (Djaafar dan siti, 2003).

Keripik Singkong

Keripik singkong adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dan umbi-umbian yang mengandung pati. Biasanya keripik singkong melalui tahapan penggorangan, tetapi ada pula yang hanya melalui penjemuran atau pengeringan. Keripik singkong dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semuanya. Proses pembuatan keripik singkong melalui bahan baku mentah sampai siap dijual melalui beberapa tahapan (Prasato, 2008) sebagai berikut;

1. Pengupasan kulit
Ubi kayu yang telah dipilih, dikupas tetapi sebelumnya dipotong terlebih dahulu masing-masing ujungnya. Pengupasan kulit ubi kayu dilakukan digarit dengan ujung pisau, kemudian kulit tersebut mulai di kelupas sampai bersih.
2. Pencucian
Ubi kayu yang telah dikuliti dicuci dengan air hingga seluruh kotoran bersih. Kemudian dibilas dengan air bersih sehingga kotoran yang melekat pada ubi kayu benar-benar bersih.
3. Perajangan / pengirisan
Ubi kayu yang telah dicuci diiris (diranjang) tipis dengan memakai pisau atau alat pasah sehingga diperoleh irisan yang sama tebalnya.
4. Penggorengan
Ubi kayu yang telah diranjang langsung bisa dilakukan penggorengan, tetapi minyak gorengnya harus benar-benar sudah panas. Peggorengan dilakukan sampai irisan ubi kayu berwarna kuning atau selama 10 menit.
5. Pengemasan
Sebelum dikemas keripik singkong diangin-anginkan sampai dingin, lalu dimasukkan dalam plastik dengan ketebalan 0.05 mm. Pada kemasan dicantumkan label dll. Keripik singkong yang dikemas dalam plastik dapat tahan simpan

Nilai Tambah

Tarigan (2005) menyatakan perhitungan pendapatan menggunakan beberapa pendekatan yakni: pendekatan pengeluaran, pendekatan pendapatan, dan pendekatan nilai tambah. Selanjutnya dikatakan bahwa nilai tambah diperoleh dari upah atau gaji, sewa tanah, bunga uang, dan laba atau keuntungan usaha.

Nilai tambah yang dimaksud dalam penelitian ini adalah laba atau keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan jagung menjadi stik jagung, kerupuk jagung, emping jagung dan tortila. Nilai tambah (laba) usaha memiliki peran penting dalam pengambilan keputusan untuk alokasi sumberdaya ekonomi yang efektif.

Nilai tambah menggambarkan perbedaan antara harga penjualan dengan harga pokok penjualan. Harga pokok penjualan menggambarkan nilai bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, pajak, penyusutan peralatan dan biaya lain. Perhitungan nilai tambah penting karena usaha-usaha agroindustri relatif tidak mengendalikan harga pokok penjualan (Downey dan Erickson, 1988).

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditi karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah dalam proses pengolahan dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input. Sedangkan faktor pasar meliputi harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lain, dan upah tenaga kerja (Hayami *et all*, 1987).

Besarnya nilai tambah erat kaitannya dengan kualitas tenaga kerja yang berupa keahlian dan keterampilan, teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan serta kualitas bahan baku. Kualitas tenaga kerja akan mempengaruhi besarnya imbalan bagi tenaga kerja dan kinerja produksi perusahaan dilihat dari keterampilan dan keahliannya. Besar kecilnya imbalan bagi tenaga kerja juga dilihat dari teknologi yang digunakan. Apabila teknologi yang digunakan adalah padat karya maka proporsi tenaga kerja akan lebih besar daripada proporsi keuntungan bagi perusahaan. Sedangkan apabila teknologi yang digunakan padat modal, maka proporsi tenaga kerja menjadi semakin kecil daripada proporsi keuntungan perusahaan. Kualitas bahan baku juga mempengaruhi besarnya nilai tambah yang dilihat dari produk akhir yang dihasilkan. Produk dengan kualitas yang baik, harganya akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (soeharjo, 1991).

Biaya

Pada umumnya faktor produksi yang digunakan untuk menghasilkan barang atau jasa oleh perusahaan tidak dapat diperoleh dengan cuma-cuma. Perusahaan memperolehnya dengan membeli. Faktor produksi yang digunakan dalam menghasilkan suatu barang atau jasa setelah diberi harga disebut biaya, ongkos (*cost*) (Reksoprayitno, 2000).

Biaya usaha biasanya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap (FC) adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya variabel (VC) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh, contohnya biaya tenaga kerja. Total biaya (TC) adalah jumlah dari biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC), maka $TC = FC + VC$.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Pengertian harga pokok produk menurut Ikatan Akuntansi Indonesia adalah Harga pokok barang yang diproduksi meliputi semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan. (Supriyono, 1999) mendefinisikan harga pokok produksi sebagai berikut : Jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang. Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya-biaya yang tidak berhubungan dengan unit yang masuk dalam harga pokok produksi merupakan biaya non produksi. Menurut (Mulyadi, 2009) Tujuan penentuan harga pokok produksi adalah untuk:

a. Menentukan Harga Jual Produk

Dengan diketahuinya harga pokok produksi, maka perusahaan dapat juga menentukan harga jual produknya. Selain itu, manajemen juga harus mempertimbangkan faktor-faktor lain yang berperan dalam penentuan harga jual produk, seperti keadaan pasar dan campur tangan pemerintah.

b. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Manajemen membutuhkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi. Untuk itu akuntansi biaya dapat digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan angka diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan menggunakan harga pokok proses.

c. Menghitung Laba Rugi Periodik

Manajemen membutuhkan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu, agar dapat mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam period mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto. Informasi laba rugi bruto periodik dibutuhkan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba rugi.

d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produksi yang pada tanggal neraca masih dalam proses untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap priode. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses. Secara ekstrim pola pengumpulan harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses (Supriyono, 1999). Penetapan metode tersebut pada suatu perusahaan tergantung pada sifat atau karekteristik pengolahan bahan baku menjadi produk selesai yang akan mempengaruhi metode pengumpulan harga pokok yang digunakan

1. Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing)

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap jenis pesanan atau kontak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitas.

2. Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing*)

Metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, triwulan, semester, tahun. Metode ini cocok digunakan untuk perusahaan yang menghasilkan produk homogen, bentuk produk standar, dan tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli. Metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara untuk memasukkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi dikenal dua pendekatan yaitu pendekatan full costing atau metode harga pokok penuh dan pendekatan variabel costing atau metode harga pokok variabel.

3. Metode Harga Pokok Penuh (*Full Costing*)

Semua unsur biaya produksi diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik. Sehingga harga pokok produksi menurut metode harga pokok penuh ini terdiri unsur biaya produksi.

4. Metode Harga Pokok Variabel (*Variabel Costing*)

Metode harga pokok variabel hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel saja, baik untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik. Dengan demikian menurut pendekatan ini harga pokok produksi terdiri dari unsur biaya produksi.

METODE PENELITIAN

Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha keripik singkong (2 unit usaha) pada IKM yang bersertifikat halal.

Sampel

Sampel responden sebanyak 2 orang yang berasal dari pekerja untuk setiap jenis usaha pengolahan dan produk. Selanjutnya menggunakan sampel jenuh dimana semua populasi dijadikan sampel.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan analisis nilai tambah (Sugiyono, 2006). Analisis nilai tambah untuk setiap IKM usaha pengolahan singkong menggunakan persamaan berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NTK + NP + NPP)$$

Keterangan:

NT :Nilai tambah

NP :Nilai produk

NBB :Nilai bahan baku

NBP :Nilai bahan penolong

NTK :Nilai tenaga kerja

NP :Nilai pajak

NPP :Nilai penyusutan

Analisis Hasil Penelitian dan Pembahasan

Usaha IKM pengolah keripik singkong adalah agroindustri pengolah yang bahan dasarnya menggunakan singkong, berlokasi di Kabupaten TTU, dapat dilihat persebaran lokasi usaha pada tabel 1, sebagai berikut:

Tabel 1. Lokasi IKM yang bersertifikat halal, Pengolahan Singkong menjadi keripik singkong di Kabupaten TTU

| Usaha | Lokasi/Alamat |
|------------------|----------------------------------------------|
| IKM Tiga Saudara | Jl. Sisingamangaraja, Kefamenanu-TTU |
| IKM Vita Pung | Jl. Kirab Remaja, Kel. Aplasi Kefamenanu-TTU |

Sumber: Analisis Data Primer

Identitas Responden dari Usaha Pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada IKM yang bersertifikat halal di Kabupaten TTU

Pada Tabel 2. Pengrajin singkong rata-rata usia pemilik usaha serta tenaga kerja adalah berusia < 35 tahun, sehingga dari data yang ada penulis menilai bahwa usia yang terdata < 35 tahun yang berarti masih tergolong usia produktif dalam menjalankan kinerja usaha masih cukup baik. Dengan rata-rata pendidikan pengrajin paling tinggi adalah Sarjana (S1) karna tingkat pendidikan sangat berpengaruh terhadap pola pikir dalam meningkatkan usaha yang dimiliki dalam pengambilan keputusan benar - benar dapat dipertanggungjawabkan, dengan rata-rata pengalaman usaha yaitu < 9 tahun. Selain itu, pengrajin mengaku selalu mengikuti pembinaan untuk mengembangkan usahanya. Selama ini, pengrajin memproduksi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari keluarga dan menabung. Penguasaan pengrajin dengan teknologi informasi seperti *smartphone* sangat baik karena sejak dulu sudah terbiasa menggunakan *handphone*.

Pengrajin di Kabupaten TTU memiliki kelebihan dari segi sumber daya manusia yang mempunyai keahlian dan kuantitas produksi yang cukup tinggi bila digabungkan. Sumber daya manusia (SDM) untuk mengolah singkong yang memadai merupakan potensi daerah yang bisa dikembangkan.

Tabel 2. Data Identitas IKM yang bersertifikat halal, Pengolah Singkong menjadi Keripik Singkong

| No | Uraian | Jenis kelamin | Umur | Pendidikan terakhir | Pengalaman usaha | Lamanya Usaha | Jenis usaha |
|----|------------------|---------------|--------|---------------------|------------------|---------------|------------------|
| 1 | IKM Tiga Saudara | P | 37 thn | SMA | 7 thn | 5 thn | Keripik Singkong |
| 2 | IKM Vita Pung | P | 22 thn | S1 | 10 thn | 6 thn | Keripik Singkong |

Sumber: Analisis Data Primer

Karakteristik Usaha

Karakteristik IKM Tiga Saudara dan IKM Vita Pung pengolah meliputi: penyediaan bahan baku, harga pokok produksi (biaya bahan penunjang, tenaga kerja, biaya peralatan serta penyusutan) beban produksi, harga jual dan pemasaran produk.

Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan singkong menjadi keripik singkong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam

proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong yaitu singkong sebagai bahan baku utama dan bumbu jadi serta minyak goreng sebagai bahan penunjang, adapun pemakaian sebagai berikut: misalkan dalam setiap satu kali proses produksi untuk 25 kg singkong, bahan penunjang (bumbu jadi dan minyak goreng) yang dibutuhkan 10 kg bumbu jadi dan 5 liter minyak goreng. Jumlah bahan tambahan atau penunjang ini bisa disesuaikan menurut bahan baku yang digunakan.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai. Perhitungan harga pokok produksi dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada pelanggan sesuai dengan biaya – biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Pertama kali yang dilakukan adalah menjumlahkan biaya – biaya produksi yang terdiri dari

1. Biaya bahan baku,
2. Biaya tenaga kerja serta
3. Biaya overhead pabrik sehingga diperoleh biaya yang dibebankan pada periode bersangkutan

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan nilai dari seluruh input usaha yang dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Menurut Riadi (2012) biaya bahan baku merupakan biaya bahan yang secara langsung digunakan dalam produksi untuk mewujudkan suatu macam produk jadi yang siap untuk dipasarkan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh;

1. IKM Tiga Saudara pengolah singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp 10.000/kg dan
2. IKM Vita Pung pengolah singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp. 10.000/kg.

Dalam satu bulan bahan baku yang digunakan adalah berkisar dari 50kg sampai dengan 100kg. Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan tergantung dari jumlah bahan baku yang digunakan. Sehingga biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan baku singkong menjadi keripik singkong pada IKM Tiga Saudara selama satu bulan adalah sebesar Rp. 500.000,00 dan pada IKM Vita Pung sebesar 1.000.000.

Jumlah Upah dan Tenaga Kerja

Dalam penelitian ini agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong pada IKM Tiga Saudra dan IKM Vita Pung memiliki tenaga kerja tetapi tenaga kerja dalam keluarga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa upah kerja tidak ada atau tidak dihitung karna agroindustri tersebut merupakan usaha dalam keluarga. Para pekerja ini melakukan proses produksi dalam satu bulan produksi adalah berkisar dari 2 sampai 4 kali proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kisaran jam kerja dalam satu bulan produksi adalah 2 sampai 16 jam.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik adalah biaya produksi yang tidak langsung terhadap produk dan tidak masuk dalam biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja. Contoh

biaya overhead pabrik adalah biaya yang timbul dari biaya peralatan serta penyusutan. Adapun biaya overhead pabrik dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong yang dimaksudkan adalah bahan-bahan di luar bahan baku yang turut membentuk produk keripik singkong. Biaya bahan penolong yang digunakan dalam proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada agroindustri di Kabupaten Timor Tengah Utara.

1. Keripik Singkong pada IKM Tiga Saudara, Biaya Bahan Penolong yang digunakan selama satu bulan

Menunjukkan bahwa produksi kerpik singkong menggunakan bahan penolong berupa bumbu, garam, lombok dan minyak goreng. Berdasarkan hasil penelitian biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan penolong dalam satu kali proses produksi 50 kg bahan baku yaitu bumbu jadi yang digunakan sebanyak 3 kg dengan harga Rp 25.000/kg, minyak goreng yang digunakan sebanyak 10 liter dengan harga Rp 71.000/1 jergen isinya 5 liter, garam yang digunakan sebanyak 2 kg dengan harga Rp 10.000/kg dan kemasan plastic yang digunakan 3 kg dengan harga Rp 21.000/kg. Jadi total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh angroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong pada usaha keripik singkong di Kabupaten TTU adalah sebesar Rp 300.000/bln.

2. Keripik Singkong pada IKM Vita Pung, Biaya Bahan Penolong yang digunakan selama satu bulan

Menunjukkan bahwa produksi kerpik singkong menggunakan bahan penolong berupa bumbu, garam dan minyak goreng. Berdasarkan hasil penelitian biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk biaya bahan penolong dalam satu kali proses produksi 100 kg bahan baku yaitu bumbu jadi yang digunakan sebanyak 5 kg dengan harga Rp 20.000/kg, minyak goreng yang digunakan sebanyak 15 liter dengan harga Rp 70.000/1 jergen isinya 5 liter, garam yang digunakan sebanyak 2 kg dengan harga Rp 10.000/kg dan kemasan plastik yang digunakan 5 kg dengan harga Rp 20.000/kg. Jadi total biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh angroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong pada usaha keripik singkong di Kabupaten TTU adalah sebesar Rp 430.000/bln.

b. Biaya Peralatan dan Penyusutan

Perencanaan pengadaan peralatan dari bahan baku yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar serta dapat meningkatkan hasil dan keuntungan bagi agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong. Rincian biaya penggunaan peralatan pada angroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong dapat dilihat pada tabel 3.

1. IKM Tiga Saudara, Biaya Penggunaan Peralatan dan Penyusutan Angroindustri keripik singkong

Tabel 3. Biaya Penggunaan Peralatan dan Penyusutan Angroindustri Keripik Singkong

| No | Jenis Alat | Jumlah | Harga | Biaya | Umur Ekonomis | nilai sisa | Nilai Penyusutan /thn |
|----|-----------------|--------|---------|---------|---------------|------------|-----------------------|
| 1 | Mesin peranjang | 1 | 817,000 | 817,000 | 5 | 150,000 | 667,000 |
| 2 | Ember besar | 1 | 50,000 | 50,000 | 5 | 10,000 | 40,000 |
| 3 | Kompore hook | 1 | 260,000 | 260,000 | 3 | 60,000 | 200,000 |
| 4 | Pisau | 2 | | 24,000 | 1 | | 19,000 |

| | | | 12,000 | | | 5,000 | | |
|--------------|-------------|---|------------------|------------------|---|----------------|------------------|--|
| 5 | Timbangan | 1 | 280,000 | 280,000 | 5 | 100,000 | 180,000 | |
| 6 | Penyaringan | 2 | 60,000 | 120,000 | 1 | 1,000 | 119,000 | |
| 7 | Kuali | 1 | 85,000 | 85,000 | 5 | 20,000 | 65,000 | |
| 8 | Baskom | 2 | 65,000 | 130,000 | 2 | 20,000 | 110,000 | |
| 9 | Sutel | 1 | 30,000 | 30,000 | 1 | 1,000 | 29,000 | |
| Total | | | 1,659,000 | 1,796,000 | | 367,000 | 1,429,000 | |

Dari tabel 3. Terlihat bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh Agroindustri pengolah singkong menjadi biaya keripik singkong, di Kabupaten TTU adalah Rp 1.659.000 biaya peralatan yang maksimal untuk pembelian mesin perajang dengan harga Rp 817.000 dan biaya minimal yang dikeluarkan untuk pembelian pisau dengan harga Rp 12.000 secara keseluruhan nilai penyusutan peralatan sebesar Rp 1.429.000/thn.

Tabel 4. IKM Tiga Saudara
 Perhitungan Harga Pokok Produksi Agroindustri Pengolah Singkong menjadi Keripik Singkong di Kabupaten TTU

| No | Uraian | Nilai (Rp)/thn |
|----|------------------------|------------------|
| 1 | Biaya bahan baku | 500.000 |
| 2 | Upah tenaga kerja | - |
| 3 | Biaya overhead pabrik | |
| | - Biaya bahan penolong | 3.600.000 |
| | - Penyusutan | 1.429.000 |
| | Jumlah | 5.029.000 |

Tabel 4. Untuk jumlah harga pokok produksi dalam penelitian ini pengolah singkong menjadi keripik singkong di Kabupaten TTU adalah jumlah biaya bahan baku ditambah jumlah biaya overhead (biaya bahan penolong dan biaya peralatan serta penyusutan).

1. IKM Vita Pung, Biaya Penggunaan Peralatan dan Penyusutan Agroindustri Keripik Singkong

Tabel 5. Biaya Penggunaan Peralatan dan Penyusutan Agroindustri Keripik Singkong

| No | Jenis Alat | Jumlah | Harga | Biaya | Umur Ekonomis | nilai sisa | Nilai Penyusutan/thn |
|----|----------------|--------|-----------|-----------|---------------|------------|----------------------|
| 1 | Mesin perajang | 1 | 1,100,000 | 1,100,000 | 5 | 300,000 | 800,000 |
| 2 | Ember besar | 1 | 50,000 | 50,000 | 3 | 10,000 | 40,000 |
| 3 | Komprom hook | 1 | 168,000 | 168,000 | 5 | 50,000 | 118,000 |

| | | | | | | | |
|-------|----------------|---|-----------|-----------|---|---------|-----------|
| 4 | Kuali | 1 | 55,000 | 55,000 | 3 | 10,000 | 45,000 |
| 5 | Peniris minyak | 3 | 20,000 | 60,000 | 2 | 5,000 | 55,000 |
| 6 | Timbangan | 1 | 265,000 | 265,000 | 5 | 50,000 | 215,000 |
| 7 | Sutel | 2 | 17,000 | 34,000 | 2 | 1,000 | 33,000 |
| 8 | Baskom | 1 | 50,000 | 50,000 | 3 | 10,000 | 40,000 |
| Total | | | 1,725,000 | 1,782,000 | | 436,000 | 1,346,000 |

Dari tabel 5. Terlihat bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh Agroindustri pengolah singkong menjadi biaya keripik singkong, di Kabupaten TTU adalah Rp 1.725.000 biaya peralatan yang maksimal untuk pembelian mesin perajang dengan harga Rp 1.100.000 dan biaya minimal yang dikeluarkan untuk pembelian sutel dengan harga Rp 17.000 secara keseluruhan nilai penyusutan peralatan sebesar Rp 1.346.000/thn.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Agroindustri Keripik Singkong

| No | Uraian | Nilai (Rp)/thn |
|--------|------------------------|----------------|
| 1 | Biaya bahan baku | 1.000.000 |
| 2 | Upah tenaga kerja | - |
| 3 | Biaya overhead pabrik | |
| | - Biaya bahan penolong | 5.160.000 |
| | - Penyusutan | 1.346.000 |
| Jumlah | | 7.506.000 |

Untuk jumlah harga pokok produksi dalam penelitian ini pengolah singkong menjadi keripik singkong di Kabupaten TTU adalah jumlah biaya bahan baku ditambah jumlah biaya overhead (biaya bahan penolong dan biaya peralatan serta penyusutan).

Beban

Beban adalah suatu yang dikeluarkan atau dikorbankan dengan tujuan untuk dapat memperoleh pendapatan. Beban dalam penelitian ini yaitu beban operasional yang menggambarkan biaya yang ada kaitannya dengan transaksi penjualan stik jagung, kerupuk jagung, emping jagung dan tortila. Beban operasional terbagi atas tiga yaitu beban penjualan yang meliputi: pemasaran, ongkos angkut, iklan dan promosi. Beban administrasi yang meliputi: kompensasi untuk para direktur, gaji pimpinan, ongkos perjalanan dan beban umum yang meliputi: asuransi, pajak, sewa bangunan, listrik dan air bersih. Beban yang terdapat dalam penelitian ini hanyalah beban umum yang mencakup listrik dan kemasan. Adapun beban umum yang dikeluarkan dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada IKM yang bersertifikat halah, di Kabupaten TTU.

1. Agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong pada IKM Tiga Saudara, Untuk biaya listrik pemilik usaha mengeluarkan biaya sebesar Rp 100.000/bln. Total beban umum yang dikeluarkan dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp100.000 /bln

2. Agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong pada IKM Vita Pung, Untuk biaya listrik pemilik usaha mengeluarkan biaya Rp 100.000/bln. Total beban umum yang dikeluarkan dalam pengolahan singkong menjadi keripik adalah sebesar Rp100.000/bln

Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang ditujukan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi (Zulkifli, 2012).

Produksi merupakan hasil akhir yang diperoleh dari proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong yang yang dinyatakan dalam kilogram (kg). hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk memenuhi permintaan pelanggan, dalam satu bulan angroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong melakukan pengolahan sebanyak $\pm 1 - 5$ kali proses produksi dengan hasil produksi yang berbeda-beda tiap satu kali produksi. Hal dipengaruhi oleh kurangnya tenaga kerja dan kerusakan yang terdapat pada bahan baku. Adapun keadaan produksi pada pengolahan singkong menjadi keripik singkong di Kabupaten TTU .

Berdasarkan tabel 7. dapat dilihat bahwa jumlah tiap satu kali produksi berbeda-beda. Berdasarkan hasil penelitian, produksi dengan menggunakan bahan baku yang sama memiliki hasil yang berbeda, hal ini dapat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Dari jumlah bahan baku, secara keseluruhan angroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong yang digunkan selama satu bulan yaitu < 150 kg, setelah melalui proses produksi jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan berkurang menjad 600 kg. hal ini dikarenakan adanya bagian-bagian singkong yang tidak terpakai dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong.

Tabel 7. Hasil Produksi Singkong menjadi Keripik Singkong pada IKM Tiga Saudara

| No | Proses produksi | Bahan baku yang digunakan (kg) | Hasil produksi per proses (kg)/bln |
|--------|-----------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 | | 25 kg | 100 |
| 2 | | 25 kg | 100 |
| Jumlah | | 50 kg | 200 |

Tabel 8. Hasil Produksi Singkong memjadi Keripik Singkong pada IKM Vita Pung

| No | Proses produksi | Bahan baku yang digunakan (kg) | Hasil produksi per proses (kg)/bln |
|--------|-----------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 | | 50 kg | 120 |
| 2 | | 50 kg | 120 |
| Jumlah | | 100 kg | 240 |

Harga Jual dan Pemasaran Produk

Harga merupakan jumlah nilai yang ditukarkan oleh pedagang dengan manfaat dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Sedangkan harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang dan jasa atau harga jual saa dengan biaya produksi ditambah

mark-up. Dengan demikian bagi seorang produsen harga merupakan faktor utama yang harus diperhatikan, karena harga memegang peranan penting dalam menentukan besar kecilnya keuntungan yang akan diperoleh produk sedangkan pemasaran produk merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan untuk memperkenalkan produk secara lebih luas ke masyarakat, Oleh sebab itu dari tabel 8. kita dapat mengetahui secara jelas tentang harga jual dan pemasaran produk.

Tabel 9. Harga Jual dan Pemasaran Produk olahan Keripik Singkong pada IKM Tiga Saudara

| No | Produksi | | Harga Jual | Pemasaran | |
|--------------|------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| | Produksi bulanan (bungkus) | Total produksi/thn | | Total Penjualan | Nilai Jual |
| 1 | 2 kali x 100 bungkus = 200 bungkus | 400 | 1 kg 60.000 | 400 | 24.000.000 |
| | | 1.000 | 1/2 kg 30.000 | 1000 | 30.000.000 |
| | | 1.000 | seperempat 10.000 | 1000 | 10.000.000 |
| Total | | 2.400 | | 2.400 | 64.000.000 |

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan harga produk keripik singkong kisaran harga berbeda-beda, minimal harga perbungkus yaitu Rp 10.000/bks, maksimalnya Rp 60.000/bks, Pemasaran merupakan distribusi yang dilalui suatu produk dari produsen sampai kepada konsumen akhir. Pemasaran yang dimaksud dalam penelitian ini adalah distribusi yang dilalui produk keripik singkong dari pengolah sampai kepada konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam penelitian setiap kali produksi, produk keripik singkong yang dihasilkan kemudian di distribusikan ke toko - toko yang ada di Kota Kafamenanu, tetapi adapun konsumen yang langsung menemui penjual atau pemilik dari usaha keripik singkong.

Tabel 10. Harga Jual dan Pemasaran Produk olahan Keripik Singkong pada IKM Vita Pung

| No | Produksi | | Harga Jual | Penjualan | |
|--------------|------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| | Produksi bulanan (bungkus) | Total produksi/thn | | Total Penjualan | Nilai Jual |
| 1 | 2 kali x 120 bungkus = 240 bungkus | 1000 | 1 kg 60.000 | 1000 | 60.000.000 |
| | | 1000 | 1/2 kg 30.000 | 1000 | 30.000.000 |
| | | 880 | seperempat 10.000 | 880 | 8.800.000 |
| Total | | 2.880 | | 2.880 | 98.800.000 |

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan harga produk keripik singkong kisaran harga berbeda-beda, minimal harga perbungkus yaitu Rp 10.000/bks, maksimalnya Rp 60.000/bks, Pemasaran merupakan distribusi yang dilalui suatu produk dari produsen sampai kepada konsumen akhir.

Pemasaran yang dimaksud dalam penelitian ini adalah distribusi yang dilalui produk keripik singkong dari pengolah sampai kepada konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam penelitian setiap kali produksi, produk keripik singkong yang dihasilkan kemudian di distribusikan ke toko – toko yang ada di Kota Kefamenanu, adapun konsumen yang langsung menemui penjual atau pemilik dari usaha keripik singkong.

Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan (income) adalah pendapatan yang telah dikurangi dengan beban usaha dan pajak pada periode waktu tertentu. Penerimaan dalam penelitian ini merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi keripik singkong yang dihasilkan dengan harga jual dengan satuan rupiah dalam proses produksi.

Sedangkan keuntungan atau laba merupakan salah satu tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Laba yang yang diperoleh usaha akan digunakan untuk berbagai kepentingan, laba akan digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan usaha tersebut atas jasa yang diperolehnya.

Dari rumus penerimaan tersebut, dapat ditentukan secara keseluruhan pengolahan singkong menjadi berbagai macam produk, jumlah penerimaan yang di peroleh dari keripik singkong: $5.280 \text{ kg/thn} \times 10.000 = 52.800.000$, Hasil tersebut akan di kurangkan dengan biaya-biaya yang menyangkut proses pengolahan singkong menjadi keripik singkong sehingga mendapatkan keuntungan bersih.

Dalam penelitian ini untuk menghitung keuntungan bersih, digunakan rumus perhitungan rugi-laba selama satu bulan secara keseluruhan dapat dilihat pada tabel 11. Perhitungan Rugi – Laba secara keseluruhan produk olahan keripik singkong

Tabel 11. Keuntungan Usaha Pengolah singkong secara keseluruhan

| Perhitungan Rugi - Laba | | |
|------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Penerimaan | | Rp 52.800.000 |
| Harga pokok produksi | | <u>Rp 13.035.000</u> |
| Marjin kotor | | Rp 22.965.000 |
| Beban operasional | | |
| -Beban penjualan | Rp | |
| -Beban umum | <u>Rp 2.400.000</u> | |
| Jumlah beban operasional | | <u>Rp 2.400.000</u> |
| Keuntungan bersih dari operasional | | Rp 20.565.000 |
| Beban lainnya: | | |
| - Beban bunga | | <u>Rp</u> |
| Keuntungan bersih sebelum pajak | | <u>Rp 20.565.000</u> |

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Pajak penghasilan | Rp |
| Keuntungan bersih setelah pajak | Rp 20.565.000 |

Tabel 11. Menjelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan komponen biaya terbesar dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong sebesar Rp 13.035.000 dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sedangkan beban operasional yang meliputi listrik Rp 2.400.000 dan untuk beban pajak penghasilan tidak ada biaya yang dikenakan, karena dari hasil penelitian pengolah singkong menjadi keripik singkong menyatakan bahwa dalam usahanya tidak dikenakan biaya bunga atau pinjaman dan juga tidak ada potongan pajak dari usahanya. Hasil perhitungan pada tabel 12. memperlihatkan bahwa untuk mendapatkan keuntungan bersih, nilai pendapatan dari penjualan dikurang dengan harga pokok produksi kemudian dikurang dengan beban operasional serta dikurang dengan beban bunga dan pajak penghasilan. Jadi, keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada agroindustri pengolah singkong di Kabupaten TTU adalah sebesar Rp 20.565.000/tahun.

1. Perhitungan Rugi – Laba per produk olahan

Tabel 12. Keuntungan Usaha Pengolah singkong menjadi Keripik Singkong pada IKM Tiga Saudara

| Perhitungan Rugi – Laba | |
|------------------------------------|---------------|
| Penerimaan | Rp 64.000.000 |
| Harga pokok produksi | Rp 5.529.000 |
| Marjin kotor | Rp 58.471.000 |
| Beban operasional | |
| - Beban penjualan | Rp |
| - Beban umum | Rp 1.200.000 |
| Jumlah beban operasional | Rp 1.200.000 |
| Keuntungan bersih dari operasional | Rp 57.271.000 |
| Beban lainnya: | |
| - Beban bunga | Rp |
| Keuntungan bersih sebelum pajak | Rp 57.271.000 |
| Pajak penghasilan | Rp |
| Keuntungan bersih setelah pajak | Rp 57.271.000 |

Tabel 12. Menjelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan komponen biaya terbesar dalam pengolahan singkong menjadi, keripik singkong sebesar Rp 5.529.000 dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sedangkan beban operasional yang meliputi listrik Rp 1.200.000 dan untuk beban pajak penghasilan tidak ada biaya yang dikenakan, karena dari hasil penelitian pengolah singkong menjadi keripik singkong menyatakan bahwa dalam usahanya tidak dikenakan biaya bunga atau pinjaman dan juga tidak ada potongan pajak dari usahanya.

Hasil perhitungan pada tabel 12. memperlihatkan bahwa untuk mendapatkan keuntungan bersih, nilai pendapatan dari penjualan dikurang dengan harga pokok produksi kemudian dikurang dengan beban operasional serta dikurang dengan beban bunga dan pajak penghasilan. Jadi, keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada agroindustri pengolah singkong di Kabupaten TTU adalah sebesar Rp 57.271.000/thn dan 877.417 /bln

Tabel 13. Keuntungan Usaha Pengolah singkong menjadi Keripik Singkong

pada IKM Vita Pung

| Perhitungan Rugi – Laba | |
|------------------------------------|----------------------|
| Penerimaan | Rp 98.800.000 |
| Harga pokok produksi | <u>Rp 7.506.000</u> |
| Marjin kotor | Rp 91.294.000 |
| Beban operasional | |
| - Beban penjualan | Rp |
| - Beban umum | <u>Rp 1.200.000</u> |
| Jumlah beban operasional | <u>Rp 1.200.000</u> |
| Keuntungan bersih dari operasional | Rp 90.094.000 |
| Beban lainnya: | |
| - Beban bunga | <u>Rp</u> |
| Keuntungan bersih sebelum pajak | Rp 90.094.000 |
| Pajak penghasilan | <u>Rp</u> |
| Keuntungan bersih setelah pajak | <u>Rp 90.094.000</u> |

Tabel 13. Menjelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan komponen biaya terbesar dalam pengolahan singkong menjadi keripik singkong sebesar 7.506.000 dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sedangkan beban operasional yang meliputi listrik Rp 1.200.000 dan untuk beban pajak penghasilan tidak ada biaya yang dikenakan, karena dari hasil penelitian pengolah singkong menjadi keripik singkong menyatakan bahwa dalam usahanya tidak dikenakan biaya bunga atau pinjaman dan juga tidak ada potongan pajak dari usahanya.

Hasil perhitungan pada tabel 13. memperlihatkan bahwa untuk mendapatkan keuntungan bersih, nilai pendapatan dari penjualan dikurang dengan harga pokok produksi kemudian dikurang dengan beban operasional serta dikurang dengan beban bunga dan pajak penghasilan. Jadi, keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong pada agroindustri pengolah singkong di Kabupaten TTU adalah sebesar Rp 90.094.000/thn

Nilai Tambah

Konsep nilai tambah adalah suatu peningkatan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan pada suatu komoditas. nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi ataupun Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya factor produksi dalam proses produksi. Perhitungan nilai tambah pengolahan singkong bertujuan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan bahan baku menjadi keripik singkong. Nilai tambah dihitung dari selisi antara nilai output dan nilai input yang dikeluarkan dalam proses pengolahan. Seluruh komponen analisis diukur dan dinyatakan dalam satuan satu kilogram bahan baku. Hal ini dilakukan agar diketahui besarnya pertambahan nilai dari 1 kg bahan baku yang dibentuk oleh kegiatan pengolahan. Gambaran mengenai besarnya nilai tambah pengolahan singkong menjadi keripik singkong.

Hasil analisis nilai tambah pengolahan singkong menjadi keripik singkong selama satu bulan. Analisis nilai tambah untuk setiap jenis usaha pengolahan singkong menggunakan persamaan berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NTK + NP + NPP)$$

Keterangan:

- NT :Nilai tambah
 NP :Nilai produk
 NBB :Nilai bahan baku
 NBP :Nilai bahan penolong
 NTK :Nilai tenaga kerja
 NP :Nilai pajak
 NPP :Nilai penyusutan

Nilai tambah netto yaitu nilai tambah yang dihitung dengan mengurangi nilai produksi dengan nilai bahan baku, nilai bahan penolong, nilai tenaga kerja, nilai pajak, nilai penyusutan dan nilai produk. Secara rinci harga input, harga output, nilai output dan nilai tambah pengolahan singkong menjadi keripik singkong dapat dilihat pada tabel 14. dan tabel 15.

Tabel 14. Hasil Analisis Nilai Tambah Pengolahan Singkong menjadi Keripik Singkong, pada IKM Tiga Saudara

| Uraian | Nilai (Rp)/thn |
|----------------------|----------------|
| Nilai produk | 64.000.000 |
| Nilai baha baku | 500.000 |
| Nilai bahan penolong | 3.600.000 |
| Nilai tenaga kerja | |
| Nilai pajak | |
| Nilai penyusutan | 1.429.000 |
| Nilai tambah | 58.471.000 |

Dari tabel 14. Terlihat bahwa nilai tambah pada agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong adalah Rp 58.471.000

Tabel 15. Hasil Analisis Nilai Tambah Pengolahan Singkong menjadi Keripik Singkong

| Uraian | Nilai (Rp)/thn |
|----------------------|----------------|
| Nilai produk | 98.800.000 |
| Nilai baha baku | 1.000.000 |
| Nilai bahan penolong | 5.160.000 |
| Nilai tenaga kerja | |
| Nilai pajak | |
| Nilai penyusutan | 1.346.000 |
| Nilai tambah | 91.294.000 |

Dari tabel 15. Terlihat bahwa nilai tambah pada agroindustri pengolah singkong menjadi keripik singkong adalah Rp 91.294.000

Dari tabel 14. dan 15. Secara matematis, besarnya nilai tambah netto didapat dari: $NT = NP - (NBB + NBP + NTK + NP + NPP)$ diterapkan untuk kedua jenis olahan tersebut sebagai berikut:

1. Olahan Singkong menjadi Keripik Singkong, Pada IKM Tiga Saudara
 $NT = NP - (NBB + NBP + NTK + NP + NPP)$

$$= 64.000.000 - (500.000 + 3.600.000 + 1.429.000) = 58.471.000$$

2. Olahan Singkong menjadi Keripik Singkong

$$NT = NP - (NBB + NBP + NTK + NP + NPP)$$

$$= 98.800.000 - (1.000.000 + 5.160.000 + 1.346.000) = 91.294.000$$

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah:

1. Produk olahan singkong memberikan nilai tambah yang bervariasi dengan rata-rata nilai tambah

Saran

1. Kontinuitas produksi disarankan agar terus memperoleh kepercayaan pasar
2. Peningkatan penggunaan teknologi dapat meningkatkan produksi
3. Perluasan pangsa pasar

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS), 2017. *Industri Mikro dan Kecil*. <https://bps.go.id/subject/170/industri-mikro-dan-kecil.html>, 11 Agustus 2021
- Departemen Pertanian, 2002. *Grand Strategi Pengembangan Agroindustri (Industri Pengolahan Hasil Pertanian)*. Direktorat Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Disperindag. 2002. *Rencana Induk Pengembangan Industri Kecil Menengah 2002-2004*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI, Jakarta.
- Djafaar, Titiek F dan Siti Rahayu, 2003. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Downey dan Erickson, 1988. Downey, W. D. dan S. P. Erickson. 1992. *Manajemen Agribisnis* Erlangga, Jakarta.
- Hayamai, Y. et al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Mulyadi, 2009. Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya, edisi kelima*, UPP STIM YKPN, Yogyakarta
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* Jakarta: Agro Media Pustaka
- Purwono dan H. Purnawati, 2010. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Prasasto, S. (2008). *Aspek Produksi Keripik Singkong*. <http://WordPress.com>. diakses pada 11 Agustus 2021.
- Reksoprayitno, s. 2000. *Pengantar Ekonomi Mikro. edisi melenium*. Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta
- Riyadi, Aziz Slamet, 2012. *Analisis Efisiensi Persediaan Bahan Baku Industri Abon Lele Karmina Di Kabupaten Boyolali*. e-Jurnal Agrista ISSN 2302-1713 <http://agribisnis.fp.uns.ac.id>. Diakses 11 Agustus 2021. Hal. 1-15

- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Soeharjo, 1991. *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo. Pesada
- Soekartawi, 2001. *Pengantar Agroindustri*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Supriyono, R.A. 1999. *Akuntansi Biaya*. BPF, Yogyakarta
- Sugiyono, 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & d*. Bandung: Alfabeta
- Tarigan R, 2005. *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Zulkifli, 2012, *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri kripik Ubi di Kecamatan Tanah luas Kabupaten Aceh Utara*.