ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK MARNING SINGKONG DI DESA KASARANGAN KECAMATAN LABUAN AMAS UTARA KABUPATEN HULU SUNGAI TENGAH (Studi Kasus Pada Usaha Rumah Tangga Ibu Nurbayah)

ANALYSIS OF VALUE ADDED MARNING OF CASSAVA MARNING CHIPS IN KASARANGAN VILLAGE, LABUAN AMAS UTARA DISTRICT, HULU SUNGAI TENGAH REGENCY (Case Study On Mom Nurbayah's Household Business)

Mahbubiannor Indrawan[1],Yarna Hasiani[2] ,H.M. Ilmi Hidayat[3]

[1]Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian 54201 Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin 16420104
[2]Dosen Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian 54201 Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin 0009036706
[3]Dosen Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian 54201 Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin 0027106001

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
Kalimantan Selatan
Jl. Adhyaksa no. 02 Kayutangi Banjarmasin
e-mail: indrawanbian@gmail.com / 085248546688

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui teknik pembuatan keripik marning singkong, besar biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, nilai tambah serta permasalahan yang dihadapi pada usaha pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah di Desa Kasarangan Kecamatan Labuan Amas Utara Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Metode yang digunakan ialah metode survei dan teknis observasi pada usaha milik Ibu Nurbayah. Hasil penelitian menunjukan bahwa teknik pembuatan keripik marning singkong meliputi pengupasan dan pencucian, pemarutan dan penguraian, penggorengan, pembuatan bumbu, pencampuran bumbu dengan keripik, penaburan gula, penyimpanan dan pemasaran. Biaya implisit sebesar Rp4.500.000, eksplisit Rp11.285.290, biaya total Rp15.785.290, produksi keripik marning singkong 1.200 kg, penerimaan sebesar Rp21.000.000, pendapatan sebesar Rp9.714.710, keuntungan sebesar Rp5.214.710, nilai tambah bruto Rp13.125.000, nilai tambah netto Rp13.088.775 dan nilai tambah bahan baku sebesar Rp8.750/kg dengan harga beli singkong sebesar Rp2.500/kg, sehingga mendapat kenaikan nilai tambah sebesar Rp6.250/bahan baku atau sebesar 250%.Hal ini menunjukan peluang usaha keripik marning singkong untuk diusahakan cukup besar.

Kata Kunci : keripik marning singkong, nilai tambah.

ABSTRACT

This study aims to determine the technique of making cassava marning chips, size, revenue, income, profits, added value and problems faced in the business of making marning chips owned by Mrs. Nurbayah in Kasarangan Village, Labuan Amas Utara District, Hulu Sungai Tengah Regency. The method used is the survey method and technical observation on the business owned by Mrs. Nurbayah. The results showed that the techniques of making cassava marning chips include peeling and washing, grating and decomposing, frying, making spices, mixing spices with

chips, sowing sugar, storage and marketing. Implicit costs of Rp.4,500,000, explicit Rp.11,285,290, total costs of Rp.15,785,290, production of cassava marning chips 1,200 kg, revenues of Rp.21,000,000, income of Rp.9,714,710, profit of Rp.5,214,710, gross added value of Rp.13,125,000 , the net value added is Rp.13,088,775 and the value-added of raw materials is Rp.8,750/kg with the purchase price of cassava of Rp.2,500/kg, so that the added value is increased by Rp.6,250/raw material or by 250%. This indicates an opportunity The business of cassava marning chips to be cultivated is quite large.

Keywords: cassava marning chips, added value.

PENDAHULUAN

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting dalam rangka mengatasi ketergantungan pada salah satu bahan pangan pokok. Misalnya dengan mengolah serealia dan umbi - umbian menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, gaplek, tapai, keripik dan lainnya.

Penganekaragaman produk olahan khususnya ubi kayu (singkong) dapat dilakukan baik pada bahan pangan segar maupun setengah jadi (produk antara) yang selanjutnya dapat langsung dipasarkan atau diolah menjadi produk makanan siap saji. Singkong diolah menjadi bahan baku untuk industri seperti tepung tapioka dan olahan makanan misalnya singkong goreng maupun rebus, keripik singkong, keripik marning, cake ubi kayu, ubi keju, kue ubi sayur (sawut), puding, singkong goreng dan masih banyak lagi fungsi dari ubi kayu dengan nilai ekonomis yang tinggi.

Keripik marning singkong merupakan camilan yang dibuat dari singkong digoreng yang diserut kemudian diberi bumbu garam, gula, bawang merah, bawang putih dan cabe merah. Banyak masyarakat yang menggemari camilan tersebut karena rasa gurihnya namun masih banyak pula masyarakat yang belum mengenal camilan keripik marning singkong tersebut. Camilan ini memang dikenal sebagai jajanan rakyat, karena pemasarannya masih terbatas di pasar tradisional.

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian Pertambangan dan Energi Kabupaten Hulu Sungai Tengah (2018), Desa kasarangan merupakan sentra pembuat keripik singkong. Ada 11 industri rumah tangga yang memproduksi keripik singkong dengan skala yang cukup besar, yaitu rata-rata produksi keripik singkong sebanyak 1.923 kg/bulan dari total produksi 21.160 kg/bulan di desa tersebut. Salah satu pengusaha keripik singkong ialah Ibu Nurbayah yang telah melakoni pembuatan keripik marning singkong sejak lama yaitu dari tahun 1999. Dalam sehari Ibu Nurbayah memproduksi keripik marning singkong sebanyak 30 kg, jumlah tersebut merupakan produksi keripik marning terbanyak di Desa Kasarangan. Produk sudah dipasarkan diberbagai daerah di Kalimantan Selatan seperti Tanjung, Balangan, dan Amuntai.

Singkong merupakan produksi hasil pertanian yang memiliki nilai jual relatif masih rendah jika dibandingkan dengan volume produksi yang besar. Selain itu, singkong dianggap sebagai makanan pedesaan karenanya banyak masyarakat perkotaan yang kurang tertarik untuk membeli maupun mengkonsumsi singkong. Hal ini menjadi alasan perlunya dilakukan suatu usaha pengolahan untuk meningkatkan nilai tambah singkong dilakukan dengan cara mengolah singkong menjadi produk olahan baru sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi di pasaran. Adanya pengolahan singkong menjadi keripik marning singkong ini akan dapat meningkatkan nilai tambah serta nilai jual produk singkong sendiri. Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut tentang nilai tambah dari singkong sebagai bahan baku pembuatan keripik marning singkong pada usaha rumah tangga milik Ibu Nurbayah di Desa Kasarangan Kecamatan Labuan Amas Utara Kabupaten Hulu Sungai Tengah.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui teknik pembuatan keripik marning singkong, mengetahui berapa biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, nilai tambah dan permasalahan yang dihadapi pada usaha pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah

di Desa Kasarangan Kecamatan Labuan Amas Utara Kabupaten Hulu Sungai Selatan Kalimantan Selatan.

METODE

Penelitian dilaksanakan di Desa Kasarangan Kecamatan Labuan Amas Utara Kabupaten Hulu Sungai Tengah kalimantan selatan. Waktu pelaksanaan penelitian dari bulan Juni sampai Juli 2020. Berdasarkan survey yang dilakukan pada lokasi usaha, penetapan sampel dilakukan dengan metode observasi pada usaha pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah. Setelah data terkumpul, maka data tersebut diolah dan dianalisis untuk mengetahui teknik pengolahan, biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah usaha pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknis Pembuatan Keripik Marning Singkong

1. Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan Keripik Marning Singkong dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik marning singkong dalam 1 kali produksi.(Data Primer 2021)

No	Bahan	Jumlah/ Produksi	Jumlah/ Bulan	Harga Satuan (Rp)	Total Harga/hari (Rp)	Total Harga/ Bulan (Rp)
1	Singkong	75 kg	1.500 kg	2.500	187.500	3.750.000
2	Garam	1 bungkus	22 bungkus	5.000	5.000	100.000
3	Gula	750 gram	16,5 kg	12.000	9.000	180.000
4	Cabe	750 gram	16,5 kg	55.000	41.250	825.000
5	Penyedap	1 bungkus	22 bungkus	5.000	5.000	100.000
6	Minyak Goreng	9 liter	198 liter	13.500	121.500	2.430.000
7	Bawang Putih	750 gram	16,5 kg	30.000	22.500	450.000
8	Kapur Sirih	1 bungkus	22 bungkus	2.000	2.000	40.000
9	Gas Elpiji	1 Tabung	22 Tabung	20.000	20.000	400.000
		Jumlah		145.000	413.750	7.875.000

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa ada bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik marning singkong, yaitu singkong sebagai bahan baku serta bahan penolong berupa garam, gula pasir, cabe merah, penyedap, minyak goreng, bawang putih, kapur sirih dan gas elpiji. Singkong dibeli dan diantarkan langsung oleh petani singkong dari barabai dan Pelaihari dengan harga Rp 2.500/kg singkong. Bahan penolong memiliki fungsi untuk memberikan rasa pada hasil olahan singkong. Bahan tersebut merupakan bahan yang digunakan dalam sekali produksi sehingga menghasilkan 30 kg keripik marning singkong perproduksi.

2. Alat

Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan keripik marning singkong dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Alat yang digunakan dalam pembuatan keripik marning singkong. (Data Primer 2021)

No	Alat	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)
1	Wajan	1	300.000	300.000
2	Kompor	1	480.000	480.000
3	Tabung gas	1	150.000	150.000
4	Spatula	1	25.000	25.000
5	Tirisan	1	30.000	30.000
6	Pisau	2	8.000	16.000
7	Parutan singkong	2	10.000	20.000
8	Baskom	2	20.000	40.000
9	Nampan	2	25.000	50.000
10	Toples	3	40.000	120.000
11	Cobek	1	50.000	50.000
	Total Biaya			1.281.000

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa alat yang digunakan untuk pengolahan keripik marning singkong ada 11 alat yang digunakan Ibu Nurbayah. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan keripik marning singkong yang dipakai Ibu Nurbayah lebih banyak dari literatur yang ada. Menurut Khairaa (2017) dalam pembuatan keripik marning singkong, yaitu alat pemotong (parutan singkong), baskom, kompor, wajan dan spatula. Adapun fungsinya adalah sebagai berikut:

1. Wajan berfungsi sebagai alat untuk menggoreng keripik marning singkong
2. Kompor berfungsi sebagai alat masak dalam proses penggorengan.
3. Tabung gas merupakan bahan bakar alat masak dalam proses penggorengan.
4. Spatula berbahan aluminium berfungsi untuk mengaduk keripik marning singkong saat digoreng
5. Tirisan berbahan aluminium dan kayu berfungsi untuk mengangkat dan meniriskan keripik marning singkong dari minyak goreng.
6. Pisau berfungsi untuk mengupas singkong.
7. Parutan berbahan seng dan kayu berfungsi untuk menghaluskan singkong menjadi bentuk kurus panjang seperti lidi.
8. Baskong berfungsi sebagai wadah saat mencuci singkong.
9. Nampan berfungsi sebagai wadah saat mengurai singkong yang sudah dikupas dan wadah untuk mencampur keripik marning singkong dengan bumbu.
10. Toples berfungsi sebagai wadah menyimpan dan membawa keripik marning ke pasar.
    Cobek berfungsi sebagai alat untuk menghaluskan bumbu.

3. Tahapan

Teknik pembuatan keripik marning singkong yang dilakukan Ibu Nurbayah masih dilakukan secara tradisional, dengan seluruh kegiatannya dilakukan oleh tenaga kerja manusia. Tahapan pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah meliputi sebagai berikut:

1. Singkong dikupas lalu dibersihkan dengan air bersih, kemudian diserut dengan parutan agar menghasilkan bentuk kecil memanjang seperti korek api, setelah itu singkong direndam dengan

air yang diberi kapur sirih sebanyak 15 gram. singkong harus terendam penuh di air kapur selama 15-20 menit supaya renyah.

2. Kemudian singkong dicuci hingga getahnya hilang dan ditiriskan. Setelah ditiriskan singkong diurai di nampan agar tidak menggumpal.
3. Minyak dipanaskan, kemudian singkong digoreng hingga kering lalu ditiriskan agar kandungan minyak pada keripik berkurang, sehingga memperpanjang masa simpan.
4. Untuk bumbu bawang putih (750 gram), cabe (750 gram), garam (250 gram), dan penyedap (250 gram) dihaluskan, Ibu Nurbayah menghaluskan bumbu masih dengan cara tradisional, yaitu dengan menggunakan cobek bumbu diulek hingga halus. Menurut Ibu Nurbayah Cara tersebut dapat menghasilkan rasa bumbu yang lebih enak dibanding pakai blender.
5. Bumbu halus ditumis sampai harum dan api dimatikan, kemudian masukkan keripik marning singkong aduk hingga rata. Agar bumbu meresap keripik marning singkong dan bumbu diaduk selagi panas.
6. Gula sebanyak 750 gram ditabur pada keripik marning singkong yang sudah diberi bumbu dan didiamkan sebentar agar gula tidak meleleh jika dimasukkan pada saat bumbu masih panas.
7. keripik marning singkong yang sudah jadi dimasukkan ke dalam toples untuk dibawa dan dipasarkan. Satu toples berisi 10 kg keripik marning singkong.

Kegiatan produksi keripik marning singkong Ibu Nurbayah dilakukan 5 kali dalam seminggu sehingga dalam satu bulan ada 20 hari produksi. Satu kali produksi menghasilkan 30 kg keripik marning singkong yang dikerjakan oleh 3 orang tenaga kerja. Tahapan dalam pembuatan keripik singkong milik Ibu Nurbayah berbeda dengan pendapat Khairaa. Adapun menurut Khairaa (2017). tahapan pembuatan keripik marning singkong pada saat menghaluskan cabe merah dipisah dengan bumbu lain sedangkan Ibu Nurbayah Menghaluskan cabe merah, bawang putih, garam dan penyedap secara bersamaan.

Dalam proses produksi kehigienisan produk kurang diperhatikan dilihat dari tempat produksi yang masih beralaskan tanah, proses pemarutan beralas karung bekas, tempat yang kurang tertata dan minyak goreng dipakai berulang kali hingga berwarna kehitaman, dan juga produk keripik marning milik Ibu Nurbayah belum mendapat izin BPOM dari pemerintah.

PEMASARAN

Pemasaran adalah proses sosial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain (Kotler, 2008). Kegiatan usaha disektor pertanian ini akan selalu dihadapkan pada resiko ketidakpastian yang cukup tinggi, seperti adanya ketidakpastian harga pasar dan bencana alam (Tribunnews, 2018).

Setelah proses produksi Ibu Nurbayah melakukan pemasaran produk keripik marning singkong dengan menjajakannya ke pasar-pasar malam tradisional di Barabai, Tanjung, Balangan dan Amuntai dari jam 3 sore hingga jam 9 malam secara bergantian hari. Penjualan dilakukan di lapak pada pasar tersebut dengan biaya distribusi sebesar Rp5.000. Keripik marning singkong dijual menggunakan takaran mangkok. Ada dua jenis takaran mangkok, yaitu mangkok kecil dengan berat 71 gram/mangkok dijual harga Rp2.500/takar dan mangkok besar dengan berat 143 gram/mangkok dijual harga Rp5.000/takar. Adapun 1 kg keripik marning singkong sama dengan 7 takar mangkok besar. Tiap pembelian produk dikemas menggunakan plastik keresek karena mudah didapat dan harganya murah. Menurut Ibu Nurbayah produk selalu laku habis terjual dalam sehari, sehingga esok hari dilakukan proses produksi kembali. Apabila terjadi hujan, produk akan dijual pada esok hari, sehingga pada hari tersebut tidak melakukan produksi kembali

ANALISIS EKONOMI

1. Biaya

Menurut Dewi, Kristanto, & Dermawan (2014). Biaya merupakan sumberdaya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu dimasa depan, dengan kata lain biaya merupakan nilai dari seluruh sumber daya yang dikeluarkan yang dapat diukur untuk menghasilkan suatu barang/produk. Biaya yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah meliputi biaya eksplisit dan implisit. Adapun biaya eksplisit meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya penyusutan alat,biaya tanaga kerja luar

keluarga (TKLK), biaya listrik, biaya transportasi dan biaya lapak. Biaya implisit meliputi sewa bangunan dan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK).

Biaya yang digunakan pada usaha pembuatan keripik marning Ibu Nurbayah sama seperti menurut Djuwari (1994). Yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit.. Sedangkan biaya implisit merupakan biaya yang berasal dari faktor produksi sendiri yang diikut sertakan selama proses produksi untuk menghasilkan produk, diantaranya yaitu biaya penyusutan, sewa milik sendiri, upah tenaga kerja dan bunga modal.

2. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit merupakan biaya yang dibayarkan secara nyata dalam proses produksi yang dilakukan oleh produsen untuk masukan (*input*) yang berasal dari luar seperti penggunaan tenaga kerja dan sarana produksi dari luar (Djuwari, 1994). Biaya eksplisit meliputi biaya sebagai berikut:

1) Biaya bahan baku
   Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan keripik marning singkong, yaitu singkong yang dibeli seharga Rp2.500/kg dalam sehari menggunakan 75 kg dengan biaya Rp187.500, dan jumlah total singkong yang digunakan dalam sebulan yaitu 1.500 kg, sehingga jumlah total biaya bahan baku adalah Rp3.750.000/bulan.
2) Biaya bahan penolong
   Bahan penolong yang digunakan dalam pembuatan keripik marning singkong meliputi cabe, garam, gula, penyedap,bawang putih, kapur sirih, minyak goreng dan gas LPG dengan total biaya Rp4.125.000./bulan.
3) Biaya penyusutan alat
   Penyusutan peralatan meliputi kompor, wajan, spatula, tirisan minyak, baskom, pisau, parutan, dan cobek dengan jumlah total biaya sebesar Rp36.225/bulan.
4) Biaya Kemasan
   Pengemasan hasil produksi olahan keripik marning singkong berupa plastik kresek dengan jumlah biaya Rp3.500/hari, sehingga total biaya pengemasan Rp70.000/bulan.
5) Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK)
   Tenaga kerja luar keluarga (TKLK) meliputi seluruh proses produksi berjumlah 1 orang dengan upah Rp60.000/hari, sehingga total biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) Rp1.200.000/bulan.
6) Biaya listrik
   Listrik yang digunakan dalam proses produksi keripik marning singkong berupa pemakaian mesin air selama 1 jam dengan biaya Rp202,8/hari, sehingga jumlah total biaya listrik Rp4.065/bulan.
7) Biaya transportasi
   Transportasi menggunakan mobil sewaan untuk menjajakan produk ke pasar-pasar dalam kota maupun luar kota dengan biaya Rp100.000/hari, sehingga total biaya Rp2.000.000/bulan.
8) Biaya retribusi
   Lapak yang digunakan saat menjual keripik marning singkong dikenakan biaya retribusi sebesar Rp5.000/hari, sehingga total biaya Rp100.000/bulan

3. Biaya Implisit

Biaya implisit merupakan biaya yang berasal dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan selama proses produksi untuk menghasilkan produk (*output*), diantaranya yaitu sewa tanah milik sendiri, upah tenaga kerja dalam keluarga, dan bunga modal (Djuwari, 1994). Biaya implisit meliputi biaya sebagai berikut:

1) Biaya sewa bangunan
   Biaya sewa bangunan yang dipakai dalam usaha pembuatan keripik marning singkong, yaitu Rp500.000/bulan.
2) Biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK)
   Tenaga kerja dalam usaha keripik marning singkong ada 2 orang meliputi pengolahan dan pemasaran keripik marning singkong dengan upah Rp100.000/hari, sehingga total biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) Rp4.000.000/bulan.

4. Penerimaan

penerimaan (*revenue*) adalah penerimaan produsen dari penjualan outputnya (Soekartawi, 2002). Penerimaan dari usaha pembuatan keripik singkong milik Ibu Nurbayah berasal dari penjualan produk keripik marning singkong. Ibu Nurbayah melakukan produksi sebanyak 5 kali dalam seminggu maka dalam satu bulan dilakukan sebanyak 20 kali produksi. Proses produksi dilakukan dari jam 7 pagi sampai jam 3, kemudian dilanjutkan memasarkan produk sampai jam 9 malam. Dalam penjualan Ibu Nurbayah melakukannya dengan menjajakan produk ke pasar-pasar menggunakan alat transportasi.

Hasil penelitian dari usaha pengolahan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah menunjukan produksi keripik marning singkong sebanyak 30kg/hari dan 600 kg/bulan dengan harga jual Rp35.000/kg. Sehingga diperoleh penerimaan Rp1.050.000/hari dan Rp21.000.000/bulan.

5. Pendapatan

Menurut Kasim (2004), menyatakan bahwa pendapatan merupakan selisih antara penerimaan total dari usaha tani dengan biaya-biaya eksplisit usaha tani yang tercakup dalam periode usaha tani. Apabila sudah diketahui besarnya biaya total eksplisit dan penerimaan, maka dapat diketahui tingkat pendapatan yang diterima. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total eksplisit. Biaya total eksplisit usaha pengolahan keripik marning singkong Rp11.285.290/bulan dengan penerimaan sebesar Rp21.000.000/bulan. Sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp9.714.710/bulan.

6. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dan total biaya dalam penyelenggaraan kegiatan produksi atau saat diperoleh penerimaan tersebut Kasim (2004). Keuntungan usaha pengolahan keripik marning singkong diperoleh dari selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit dan implisit. Dari hasil penjualan keripik marning diperoleh penerimaan sebesar Rp21.000.000dan total baya sebesar Rp15.785.290/bulan dengan demikian usaha pengolahan keripik marning singkong memperoleh keuntungan sebesar Rp5.214.710/bulan. Dilihat dari besarnya keuntungan maka peluang usaha keripik marning untuk diusahakan cukup besar.

7. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang dilakukan komoditi yang bersangkutan. *Input* fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun penyimpanan (*time utility*). Konsep nilai tambah adalah pengembangan nilai yang terjadi karena adanya *input* yang diperlukan pada suatu komoditas. *Input* yang dapat menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas yang dapat dilihat dari adanya perubahan- perubahan pada komoditas tersebut, yaitu perubahan bentuk, tempat dan waktu (Hayami, 1987).

Nilai tambah itu bisa berbentuk bruto atau netto. Nilai tambah bruto diantaranya pajak, sewa, keuntungan usaha, bunga atas pinjaman, cadangan untuk penyusutan, dan balas jasa untuk manajemen dan pegawai termasuk pada tujuan sosial (Gittinger, 1986).

1. Nilai tambah bruto digunakan sebagai perhitungan dasar untuk menentukan nilai tambah netto dan nilai tambah perbahan baku. Pada prinsipnya nilai tambah ini merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya tetap (Purba, 1986). Nilai tambah bruto merupakan selisih antara nilai akhir dari produk keripik marning singkong dengan total dari biaya antara (biaya bahan dan jasa yang langsung habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama).
   Total nilai akhir produk keripik marning singkong adalah Rp21.000.000 perbulan, sedangkan biaya antara dari pembuatan keripik marning singkong sebesar Rp7.875.000/bulan. Sehingga diperoleh nilai tambah bruto dari usaha pengolahan keripik marning singkong sebesar Rp13.125.000/bulan.
2. Nilai tambah netto didapat dari hasil selisih antara nilai tambah bruto dan jumlah biaya penyusutan per bulan. Dimana nilai tambah bruto sebesar Rp13.125.000/bulan dan nilai biaya

penyusutan sebesar Rp36.225/bulan maka diperoleh nilai tambah netto usaha pembuatan keripik singkong sebesar Rp13.088.775/bulan.

3. Nilai tambah per bahan baku merupakan ukuran produktivitas suatu bahan baku yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi sebuah produk keripik marning singkong. Adapun faktor yang dapat mempengaruhi nilai tambah yaitu faktor teknis berdasarkan dari jumlah dan kualitas bahan baku, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi serta penggunaan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar didasarkan dari harga bahan baku, harga jual output dan lain-lain. Besaran nilai tambah per bahan baku pada produk keripik marning singkong di dapat dari rata-rata nilai tambah bruto per bulan dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu bulan. Artinya nilai tambah bruto sebesar Rp13.125.000/bulan di bagi dengan jumlah bahan baku perbulan sebesar 1.500 kg menghasilkan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp8.750/kg. Dari hasil tersebut dapat dijelaskan bahwa untuk satu kilogram bahan baku berupa singkong yang digunakan untuk memproduksi keripik marning singkong mendapatkan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp8.750 dari harga beli singkong sebesar Rp2.500/kg dan mendapatkan kenaikan nilai tambah sebesar 250%, yaitu senilai Rp6.250/bahan baku.

MASALAH YANG DIHADAPI

Dalam proses produksi keripik marning singkong memiliki permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya teknologi dalam proses pengolahan seperti teknologi untuk mengeringkan minyak pada keripik marning singkong.
2. Kurang diperhatikannya kehigienisan dari segi tempat produksi dan proses produksi, dan juga belum adanya izin dari Bpom.
3. Tidak adanya pengemasan khusus untuk hasil produksi. Pemasaran yang masih terbatas, yaitu hanya dipasarkan di pasar-pasar tradisional.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Analisis Nilai Tambah Keripik Marning Singkong Di Desa Kasarangan Kecamatan Labuan Amas Utara Kabupaten Hulu Sungai Tengah dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Teknik pengolahan keripik marning singkong yaitu: Pengupasan Dan Pencucian, Pemarutan Dan Penguraian, Penggorengan, Pembuatan Bumbu, Pencampuran Bumbu Dengan Keripik, Penaburan Gula, Penyimpanan dan Pemasaran.
2. Total biaya dari usaha pengolahan keripik marning singkong sebesar Rp15.785.290/bulan dengan biaya eksplisit sebesar Rp11.285.290 dan biaya implisit sebesar Rp4.500.000, penerimaan sebesar Rp21.000.000/ bulan, pendapatan sebesar Rp9.714.710/bulan, dan keuntungan sebesar Rp5.214.710/bulan. Untuk nilai tambah dari usaha pengolahan keripik marning singkong milik Ibu Nurbayah diantaranya adalah Nilai tambah bruto sebesar Rp13.125.000/bulan, sedangkan nilai tambah netto sebesar Rp13.088.775/bulan, dan nilai tambah per bahan baku sebesar Rp8.750/kg dari harga beli singkong sebesar Rp2.500/kg dan mendapatkan kenaikan nilai tambah sebesar 250%, yaitu senilai Rp6.250/bahan baku.
3. Masalah yang dihadapi Ibu Nurbayah dalam Usaha Pengolahan Keripik Marning Singkong adalah kurangnya teknologi yang digunakan, tidak adanya pengemasan dan pemasaran yang masih terbatas.

Saran

Adapun saran untuk mengatasi masalah yang dihadapi Ibu Nurbayah adalah sebagai berikut:

1. Disarankan menggunakan mesin dryer untuk mengeringkan minyak goreng pada keripik marning singkong sehingga memperpanjang masa simpan.
2. Sebaiknya kehigienisan lebih diperhatikan dalam proses produksi, seperti menjaga kebersihan tempat produksi dengan memberikan alas dan pada saat proses produksi minyak yang digunakan tidak terlalu sering dipakai ulang. Dan disarankan mendaftarkan produk ke Bpom

agar mendapatkan izin produksi, sehingga konsumen lebih percaya dengan kualitas dan kehigienisan produk.

3. Melakukan pengemasan produk dan menambahkan label untuk mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan, sehingga lebih mudah disimpan, didistribusikan dan dipasarkan, agar produk mudah dikenali dan dibedakan, serta lebih menarik minat konsumen untuk membeli produk.

   Melakukan pemasaran lebih beragam tidak hanya dipasar tradisional seperti ke toko oleh-oleh dan toko kelontong untuk meningkatkan dan memperluas konsumen

DAFTAR PUSTAKA

Dewi, S., Kristanto, S., & Dermawan, E. (2014). *Akuntansi Biaya*. Bogor: In-Media.

Djuwari. (1994). *Aspek-Aspek Ekonomi Usahatani.* Yogyakarta: Program Pasca Sarjana UGM.

Gittinger, J. (1986). *Analisis Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian.* Jakarta: UI Press.

Hayami, e. a. (1987). *Agriculture Marketing and Processing in Upland Java a Perspective From Sunda Village*. Bogor.

Kasim, S. (2004). *Petunjuk menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani.* Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.

Khairaa, N. (2017, Juni 23). *Keripik Marning*. Retrieved April 22, 2021, from cookpad: https://cookpad.com/id/resep/2812899-keripik-marning

Kotler, A. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga

Purba, R. (1986). *Manajemen Manunggal Bagi Wiraswasta.* Pustaka Dian.

Soekartawi. (2002). *Analisis Usahatani.* Jakarta: Universitas Indonesia.

Tribunnews. (2018, April 17). Effendi Sianiper Sektor Pertanian Masih dihadapkan resiko ketidak pastian.p.Tribunnews;//m.tribunnews.com/amp /bisnis.