

**ANALISIS NILAI TAMBAH BAYAM SEBAGAI BAHAN BAKU  
KERIPIK BAYAM (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama “ANGGREK”  
di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang)**

**Oryza Sativa, Syarifah Maryam, Firda Juita**

Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman  
Kampus Gn.Kelua Jl. Pasir Balengkong PO BOX 1040 Samarinda  
E-mail: [firdajuita@faperta.ac.id](mailto:firdajuita@faperta.ac.id)

*Spinach was the kind of vegetable that become people favorite choice because of it's high level of nutriens and can be procced to anykind of form to incrase of income. One of it's form was spinach chips that have become people favofite snack, in that case this study meant to know the income and added value of spinach ships in together business group "Anggrek" in Mugirejo Sub Urban Sungai Pinang District. Study result shows that the income of spinach chips in Mugirejo Sub Urban Sungai Pinang District for one month period was Rp 6,734.333.33. The size of spinach that procced into spinach chips by spinach chips businessman in Mugirejo Sub Urban was 167,550.00. The size of of spinach added value that procced into spinach chips shows that spinach chips business was profitable business.*

Keyword : Added value, spinach,spinach chips, Mugirejo

## **PENDAHULUAN**

Tanaman sayuran merupakan komoditi pertanian yang berprospek cerah. Untuk menghasilkan sayuran komersial yang segar dan bermutu tinggi dengan harga yang layak dan keuntungan nilai tambah yang memadai memerlukan suatu penanganan yang baik mulai dari perencanaan tanam hingga pemasaran ke konsumen. Bayam merupakan bahan sayuran yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Tanaman bayam juga merupakan salah satu jenis sayuran komersial yang mudah diperoleh disetiap pasar, baik pasar tradisional maupun pasar swalayan. Harganya dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat karena harganya relatif murah. Meningkatnya kepedulian masyarakat terhadap gaya hidup sehat menciptakan peluang usaha bagi petani. Hal tersebut juga meningkatkan kebutuhan sayuran yang berkualitas dan meningkatnya produk-produk olahan yang dapat menjadi nilai tambah dari komoditi bayam tersebut.

Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru jika dibandingkan dengan keripik pisang maupun singkong. Keripik bayam ini dibuat dari bahan baku bayam yang cara pembuatannya lebih mudah jika dibandingkan dengan cara membuat keripik singkong atau pisang. Keripik bayam ini pun sangat sehat dan bisa dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda.

Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah pertanian (Masyhuri, 1994).

Menurut Soeharjono (2001), agroindustri adalah salah satu usaha untuk menciptakan suatu produk olahan dalam bentuk barang jadi maupun barang setengah jadi yang bahan baku utamanya merupakan produk pertanian. Arti kata lain, agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang memproses bahan baku pertanian menjadi bentuk lain yang lebih menarik dan memberikan nilai tambah serta dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat (Soekartawi, 1996). Agroindustri penting dilakukan dalam rangka meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dari harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah, maka disinilah saat yang tepat untuk mengolahnya lebih lanjut. Bayam dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Salah satu hasil olahan bayam yang disukai banyak konsumen adalah keripik bayam. Proses pengolahan produk ini cukup sederhana sehingga berpeluang diadopsi oleh masyarakat pedesaan, terutama wanita tani sebagai industri rumah tangga (home industry).

Pengolahan hasil produk rumahan atau yang biasa disebut (home industry) adalah usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi suatu barang baru dan memiliki nilai tambah yang dapat menarik perhatian para peminatnya sehingga menghasilkan keuntungan bagi para pelaku usaha. Produk rumahan biasanya memproduksi barang hasil olahannya dalam jumlah yang cukup besar namun beberapa industri hanya memproduksi dalam skala kecil karena industri tersebut masih baru atau dalam skala industri kecil.

Kelurahan Mugirejo merupakan salah satu wilayah yang berada di Kecamatan Sungai Pinang, yang sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah sub sektor pertanian. Salah satu industri rumah tangga yang berada di daerah tersebut adalah Kelompok Usaha Bersama “Anggrek” yang memanfaatkan bayam sebagai bahan baku dalam pembuatan keripik bayam. Industri ini berdiri sejak tahun 2010 dan memproduksi berbagai macam jenis gorengan seperti keripik bayam, keripik pisang, keripik singkong, dan jenis lainnya. Jenis makanan yang cukup disukai yaitu keripik bayam karena keripik ini memiliki 4 varian rasa yaitu rasa original, pedas, balado dan rendang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya pendapatan dan besarnya nilai tambah dari usaha Keripik Bayam Kelompok Usaha Bersama “ANGGREK”.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan selama tiga bulan mulai bulan April sampai bulan Juni 2017. Lokasi penelitian bertempat di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang.

### Metode Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel penelitian Analisis Nilai Tambah Bayam Sebagai Bahan Baku Keripik Bayam (Studi Kasus Kelompok Usaha Bersama “ANGGREK” Di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang) yang dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling* atau pengambilan sampel pada tingkat responden yang dilakukan secara sengaja.

### Metode Analisis Data

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel, lalu dianalisis dan dibahas kemudian ditarik kesimpulan. Total biaya adalah biaya yang dikeluarkan produsen untuk menghasilkan barang maupun jasa, baik biaya yang bersifat tetap maupun biaya yang sifatnya dapat berubah.

Rumus total biaya adalah :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC	= Biaya total/ <i>Total cost</i> (Rp);
TFC	= Biaya tetap/ <i>Total fixed cost</i> (Rp);
TVC	= Berubah total/ <i>Total variable cost</i> (Rp).

Menurut Bangun (2007), penerimaan total (*total revenue*) dirumuskan sebagai berikut Total penerimaan hasil perkalian antara harga dengan jumlah barang.

$$TR = Q \times P$$

Keteranga :

TR	= Penerimaan total ( <i>total revenue</i> )
Q	= Jumlah produk yang dihasilkan ( <i>quantity</i> )
P	= Harga ( <i>price</i> )

Menurut Pangandaheng (2012), menyatakan pendapatan merupakan penerimaan yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan.

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Pendapatan/*income* (Rp);

TR = Total Penerimaan/*Total revenue* (Rp);

TC = Total biaya/*Total cost* (Rp).

Selanjutnya menghitung nilai tambah dengan metode Hayami adalah

**Nilai Tambah** = Nilai *output* – Sumbangan *input* lain – Harga bahan baku

Tabel 1. Analisis Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel		Nilai
<b>I. Output, Input, Harga</b>		
1. <i>Output</i> (kg)	1	Keripik Bayam
2. <i>Input</i> (kg)	2	Bayam
3. <i>Tenaga Kerja</i> (Jam/Produksi)	3	Jumlah tenaga kerja
4. <i>Faktor Konversi</i>	$4 = 1 / 2$	Jumlah keripik bayam/Jumlah bayam (per kg)
5. <i>Koefisien tenaga kerja</i>	$5 = 3 / 2$	Jumlah tenaga kerja/Bayam (per kg)
6. <i>Harga Output</i> (Rp/kg)	6	Harga bayam/kg
7. <i>Upah Tenaga Kerja</i> (Rp/jam)	7	Upah tenaga kerja/Hari
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. <i>Harga Bahan Baku</i> (Rp/kg)	8	Harga bayam (per kg)
9. <i>Sumbangan Input Lain</i> (Rp/kg)	9	<i>Input</i> lain
10. <i>Nilai Output</i> (Rp)	$10 = 4 \times 6$	Faktor konversi x Harga bayam/keripik bayam
11. A. <i>Nilai Tambah</i> (Rp/kg)	$11a = 10 - 8 - 9$	Nilai keripik bayam – Harga bayam per kg – Sumbangan input lain
B. <i>Rasio Nilai Tambah</i> (%)	$11b = (11a/10) \times 100$	(Nilai tambah/Nilai <i>output</i> ) x 100
12. A. <i>Pendapatan Tenaga Kerja</i> (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$	Koefisien tenaga kerja x Upah tenaga kerja
B. <i>Pangsa Tenaga Kerja</i> (%)	$12b = (12a/11a) \times 100$	(Pendapatan tenaga kerja/Nilai tambah) x 100
13. A. <i>Keuntungan</i> (Rp/kg)	$13a = 11a - 12a$	Nilai tambah – Pendapatan tenaga kerja
B. <i>Tingkat Keuntungan</i> (%)	$13b = (13a/10) \times 100$	(Keuntungan/Nilai <i>output</i> ) x 100

Sumber: Hayami *et al.*,(1987).

## HASIL PENELITIAN

Usaha pembuatan keripik bayam di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang merupakan usaha industri rumah tangga yang pada umumnya dikelola oleh ibu rumah tangga. Usaha industri rumah tangga ini berkembang selama 6 tahun dari tahun 2012 sampai dengan 2017 dengan modal awal Rp 50.000,00 dan sekarang telah mencapai keuntungan sebesar Rp 10.000.000,00. Proses pembuatan keripik bayam ini dilaksanakan di pagi hari mulai jam 9.00 – 16.00 WIB mulai dari penyucian bayam sampai proses pembumbuan dan pengemasan.

Teknik pembuatan keripik bayam ini masih secara manual, dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak 2 orang baik dalam proses pencucian, penggorengan hingga pengemasan. Penjualan keripik bayam ini telah sampai ke luar kota, baik itu melalui penjualan online maupun pengambilan secara langsung. Konsumennya pun beragam, dari anak-anak, remaja hingga dewasa.

### Biaya Produksi

Biaya produksi dalam pembuatan keripik bayam dihitung dari berbagai biaya, diantaranya adalah biaya bahan baku, biaya penolong, biaya lain-lain, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat.

Biaya produksi yang dihitung dalam penelitian ini meliputi biaya tidak tetap (Variable cost) dan biaya tetap (Fixed cost). Untuk biaya tidak tetap meliputi biaya sarana produksi, dan biaya tenaga kerja sedangkan biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat.

#### a. Biaya tidak tetap (*Variabel cost*)

Biaya tidak tetap (Variabel cost) adalah biaya yang dapat berpengaruh terhadap tingkat produksi. Biaya tidak tetap yang dikeluarkan responden meliputi sarana produksi, dan biaya tenaga kerja.

##### 1) Sarana produksi

Biaya sarana produksi terdiri dari biaya pembelian bayam, tepung beras, tabung gas LPG, minyak tanah, dan air. Perhitungan biaya ini berdasarkan banyaknya pemakaian bahan baku yang dihitung (dalam jumlah rupiah) selama satu bulan.

Adapun harga bayam adalah sebesar Rp 1.000,00 ikat-1. Jumlah bayam yang digunakan oleh usaha keripik bayam tersebut adalah sebesar 160 ikat bulan-1. Biaya bahan baku (sarana produksi) yang dikeluarkan oleh usaha keripik bayam dalam satu bulan adalah sebesar Rp 275.000,00 bulan-1 dengan rata-rata Rp 137.500,00 bulan-1.

## 2) Biaya Tenaga Kerja

Dalam melakukan usaha pengolahan keripik bayam penggunaan tenaga kerja adalah salah satu faktor produksi yang utama, tenaga kerja yang digunakan dalam proses pembuatan keripik bayam ini adalah tenaga kerja wanita. Biaya tenaga kerja yang diperhitungkan dalam penelitian ini adalah biaya tenaga kerja untuk setiap proses pengolahan keripik bayam dengan upah Rp 100.000,00 untuk pengguntingan, pencucian, pencampuran adonan, penggorengan, pengemasan dan Rp 50.000,00 untuk pembumbuan hari<sup>-1</sup>. Jumlah biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh kelompok usaha ini adalah sebesar Rp 1.500.000,00 bulan<sup>-1</sup> dengan rata-rata Rp 750.000,00 bulan<sup>-1</sup>.

## Biaya Tetap (Fixed cost)

Biaya tetap (Fixed cost) adalah biaya yang tidak dapat berpengaruh langsung terhadap tingkat produksi. Biaya tetap dikeluarkan responden meliputi biaya penyusutan alat. Biaya penyusutan alat-alat produksi keripik bayam yang dihitung biaya penyusutannya seperti blender, pisau, wajan, baskom, timbangan kue, saringan kawat besar, saringan kawat kecil, sutil, saringan peniris keripik, gunting, toples, kuas, dan kompor. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan jumlah barang dikali harga pembelian dibagi umur teknis. Biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh usaha keripik bayam di kelompok usaha bersama “anggrek” adalah sebesar Rp 17.666,67 bulan<sup>-1</sup> dengan rata-rata Rp 1.358,97 bulan<sup>-1</sup>. Perincian penyusutan alat dapat dilihat pada lampiran 7.

## Produksi dan Penerimaan

Produksi usaha keripik bayam di Kelurahan Mugirejo setiap bulannya mampu memproduksi 100 kg keripik bayam yang dikemas ke dalam tiga kemasan, yaitu kemasan plastik dengan berat 100 gr dan 50 gr. Kemasan toples dengan berat 1.000 gr seharga Rp 100.000,00 per kilogram keripik bayam. Rincian produksi dan kemasan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel. 2 Rincian produksi dan penerimaan keripik bayam

No	Bobot Keripik (kg)	Jenis Kemasan (gr)	Produksi	Harga Jual	Penerimaan
			(bungkus atau toples)	(Rp)	(Rp)
			Q	P	TR
1	10	100 (plastik)	100	10.000	1.000.000,00
2	10	50 (plastik)	200	5.000	1.000.000,00
3	80	1000 (toples)	80	100.000	8.000.000,00
Jml	100				10.000.000,00

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

Pendapatan dari usaha keripik bayam adalah selisih dari penerimaan dan biaya produksi. Untuk rincian pendapatan usaha keripik bayam dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini.

Tabel 3. Rekapitulasi biaya produksi, penerimaan dan pendapatan keripik bayam

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya Produksi	3.265.666,67
2	Penerimaan	10.000.000,00
3	Pendapatan	6.734.333,33

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

### Tabel Nilai Tambah

Nilai tambah diperoleh dari proses pengolahan bayam sampai menjadi produk olahan. Output (produk olahan) yang dihasilkan pada proses ini adalah keripik bayam. Berikut adalah perhitungan nilai tambah dari usaha kelompok usaha bersama “anggrek” pengolah bayam menjadi keripik bayam dengan menggunakan metode Hayami.

Tabel 7. Nilai tambah usaha pengolah Keripik Bayam di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang Kabupaten Samarinda

Variabel		Nilai
<b>I. Output, Input, Harga</b>		
1. Output (kg)	1	100,00
2. Input (kg)	2	50,00
3. Tenaga Kerja (Jam/Produksi)	3	140,00
4. Faktor Konversi	$4 = 1 / 2$	2,00
5. Koefisien tenaga kerja	$5 = 3 / 2$	2,800
6. Harga Output (Rp/kg)	6	100.000,00
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/produksi)	7	10.714,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	8	6.250,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	9	26.200,00
10. Nilai Output (Rp)	$10 = 4 \times 6$	200.000,00
11 A. Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10 - 8 - 9$	167.550,00
B. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10) \times 100$	83,775
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$12a = 5 \times 7$	29.999,98
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = (12a/11a) \times 100$	17,905
13. A. Keuntungan (Rp/kg)	$13a = 11a - 12a$	137.550,02
B. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = (13a/10) \times 100$	68,775

Sumber : Data Primer (diolah), 2017

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel 7, diketahui bahwa produksi (*output*) selama 1 bulan dari usaha keripik bayam tersebut adalah rata-rata sebesar 100,00 kg dengan penggunaan bahan baku (*input*) sebesar 50,00 kg dapat menghasilkan nilai jual Rp 100.000,00 kg<sup>-1</sup>. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi pembuatan keripik bayam, dari tabel di atas dapat dilihat rata-rata jam kerja adalah 140 jam bulan<sup>-1</sup>. Nilai *output* keripik bayam pada penelitian usaha ini memiliki rata-rata adalah sebesar Rp 200.000,00 kg<sup>-1</sup>. Pendapatan tenaga kerja langsung untuk sekali proses produksi adalah sebesar Rp 29.999,98 dengan pangsa tenaga kerja 17,905%. Bahan baku (*input*) yang digunakan adalah bayam dengan harga Rp 6.250,00 kg<sup>-1</sup>.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah rata-rata sebesar Rp 26.200,00. Perhitungan total harga input lain pada usaha pengolahan keripik bayam meliputi bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas. Hasil nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah dari proses pengolahan bayam menjadi keripik bayam adalah sebesar Rp 167.550,00 kg<sup>-1</sup> dengan rasio nilai tambah sebesar 83,775 %. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan bayam menjadi keripik bayam adalah Rp 137.550,02 kg<sup>-1</sup> keripik bayam dengan tingkat keuntungan sebesar 68,775% dari nilai produk (*output*).

## Pembahasan

### Biaya Produksi

Biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan usaha agroindustri keripik bayam dihitung dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat.

#### a. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong

Bahan baku merupakan bahan mentah yang diolah dan dapat dimanfaatkan sebagai sarana produksi dalam suatu agroindustri. Ketersediaan bahan baku secara cukup dan berkelanjutan akan menjamin suatu perusahaan untuk bisa memproduksi dalam waktu yang relatif lama (Zulkifli, 2012). Dalam pengolahan keripik bayam bahan baku yang diperlukan bayam. Ketersediaan bahan baku masih terbatas dalam pengembangan usaha agroindustri keripik bayam. Ketersediaan bahan baku tidak mencukupi karena jumlah bayam masih sangat sedikit diusahakan oleh petani, khususnya petani di Desa Lubuk Sawah Kelurahan Mugirejo. Selain itu, faktor curah hujan yang tinggi membuat bayam mudah busuk sehingga tidak dapat memproduksi setiap harinya dan menyebabkan proses produksi hanya berlangsung 10 kali dalam 1 bulan.



Biaya bahan baku dan bahan penolong yang digunakan masih relatif murah, yaitu hanya Rp 275.000,00, biaya bahan penolong hanya Rp 1.117.000,00 dan biaya lain-lain hanya Rp 356.000,00 untuk 1 bulan karena bayam sebagai bahan utamanya dibeli dari petani-petani sekitar rumah dengan harga yang cukup murah dibandingkan membeli ke pasar dan bumbu-bumbu rempah yang digunakan tidak terlalu banyak. Biaya produksi yang terbesar ada pada biaya bahan penolong dan biaya lain-lain, yaitu pada varian rasa dan pembelian gas LPG. Keripik bayam yang diproduksi lebih banyak diusahakan dengan rasa yang original, sehingga penggunaan varian bumbu tidak memerlukan jumlah yang banyak. Persediaan bahan bakar (gas elpigi 3kg) disesuaikan dengan kebutuhan pada saat pembuatan keripik bayam. Gas elpigi biasanya dibeli di warung atau di toko terdekat, penggunaan perbulan untuk gas elpigi sebanyak 10 tabung.

b. Biaya Tenaga Kerja

Dalam proses produksi usaha agroindustri keripik bayam masih menggunakan tenaga kerja keluarga sehingga sistem pembayaran dihitung borongan, yaitu setiap kali produksi Rp 150.000,00 untuk 2 orang tenaga kerja, dengan alokasi waktu 7 jam per orang dalam setiap kali produksi. Produksi keripik bayam dalam satu bulan hanya dilakukan 10 kali, sehingga upah tenaga kerja hanya sebesar Rp 1.500.000,00 atau rata-rata per orang Rp 750.000,00.

c. Biaya Penyusutan Alat

Dalam proses pengolahan usaha keripik bayam ini membutuhkan alat sederhana yang sering digunakan oleh ibu rumah tangga pada umumnya, contoh alat yang digunakan dalam proses usaha keripik bayam ini adalah blender, pisau, wajan, baskom, timbangan kue, saringan kawat besar dan kecil, sutil, saringan peniris keripik, gunting, tomples, kompor, dan kuas. Alat yang digunakan dalam proses pengolahan keripik bayam ini terbilang cukup lama pemakaiannya rata-rata selama 6 tahun dengan umur ekonomis 72 bulan.

## 2. Produksi, Penerimaan dan Pendapatan

Berdasarkan hasil penelitian di kelompok usaha bersama "angrek" yang dilakukan oleh usaha pembuatan keripik bayam dapat diketahui bahwa pembuatan keripik bayam dilakukan setiap hari. Jumlah keripik bayam yang diproduksi sekali produksi adalah 10 kg. Selama 1 bulan dilakukan pengolahan 10 kali, sehingga jumlah produksi selama 1 bulan adalah 100 kg. Pelanggan dari usaha tersebut biasanya adalah pihak *minimarket*, pemilik rumah makan dan warung, ibu-ibu rumah tangga yang bertindak sebagai pedagang pengecer, dan masyarakat dari luar daerah yang memesan melalui order *online*.

Keripik bayam yang diproduksi selama satu bulan sebanyak 150 kg dikemas dalam 3 jenis kemasan, yaitu 80 kg untuk 80 toples dengan harga per toples Rp 100.000,00, 10 kg untuk kemasan 100 gram dengan harga per bungkus Rp 10.000,00 dan untuk 10 kg untuk kemasan 50 gram dengan harga per bungkus Rp 5.000,00. Sehingga diperoleh penerimaan dari usaha keripik bayam sebesar Rp 10.000.000,00 bulan<sup>-1</sup>. Perincian data penerimaan dapat dilihat pada Lampiran 9.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam produksi. Jumlah penerimaan yang diperoleh oleh usaha keripik bayam di kelompok usaha bersama “anggrek” sebesar Rp 10.000.000,00 bulan<sup>-1</sup>. Dikurangi dengan biaya produksi sebesar Rp 3.265.666,67 bulan<sup>-1</sup> sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 6.734.333,33 bulan<sup>-1</sup> dengan rata-rata Rp 673.433,33 produksi<sup>-1</sup>. Pendapatan tersebut sudah cukup tinggi jika dibandingkan dengan UMP Kalimantan Timur yang hanya sebesar Rp 2.339.556,37 bulan<sup>-1</sup> untuk tahun 2017 dan UMK Kota Samarinda yang hanya sebesar Rp 2.400.000,00 bulan<sup>-1</sup>. Perincian pendapatan dapat dilihat pada Lampiran 10.

### 3. Nilai Tambah

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel 4, diketahui bahwa produksi (*output*) selama 1 bulan dari usaha keripik bayam tersebut adalah rata-rata sebesar 100,00 kg dengan penggunaan bahan baku (*input*) sebesar 50,00 kg dapat menghasilkan nilai jual Rp 100.000,00 kg<sup>-1</sup>. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi pembuatan keripik bayam, dari tabel di atas dapat dilihat rata-rata jam kerja adalah 140 jam bulan<sup>-1</sup>. Nilai *output* keripik bayam pada penelitian usaha ini memiliki rata-rata adalah sebesar Rp 200.000,00 kg<sup>-1</sup>. Pendapatan tenaga kerja langsung untuk sekali proses produksi adalah sebesar Rp 29.999,98 dengan pangsa tenaga kerja 17,905%. Bahan baku (*input*) yang digunakan adalah bayam dengan harga Rp 6.250,00 kg<sup>-1</sup>.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah rata-rata sebesar Rp 26.200,00. Perhitungan total harga input lain pada usaha pengolahan keripik bayam meliputi bahan penolong, bahan bakar, bahan pengemas. Hasil nilai tambah diperoleh dengan pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah dari proses pengolahan bayam menjadi keripik bayam adalah sebesar Rp 167.550,00 kg<sup>-1</sup> dengan rasio nilai tambah sebesar 83,775 %. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan bayam menjadi keripik bayam adalah Rp 137.550,02 kg<sup>-1</sup> keripik bayam dengan tingkat keuntungan sebesar 68,775% dari nilai produk (*output*).

Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang dapat perlakuan mengalami perubahan nilai, sehingga dapat memberikan nilai tambah. Hasil analisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan setiap satu kg bayam menjadi keripik bayam dari usaha ini yaitu Rp 163.520,00 kg. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan keripik bayam kelompok usaha bersama “anggrek” di Kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang dapat memberikan nilai tambah yang positif.

Usaha keripik bayam yang diusahakan oleh kelompok usaha bersama “Anggrek” cukup menguntungkan untuk diusahakan dengan melihat kemampuan produksi keripik bayam yang mencapai 100 kg setiap bulannya yang hanya dikerjakan oleh 1 orang untuk proses pengolahan dari awal sampai menjadi keripik bayam, dan dibantu 1 orang khusus untuk proses pembumbuan keripik bayam. Pendapatan per bulan yang diperoleh dari usaha keripik bayam cukup besar, yaitu Rp 6.574.333,33.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aristanto. 1996. Pemberdayaan Usaha Kecil. Science Journal No:25 Desember Universitas Merdeka, Malang.
- Bangun, W.2007. Teori Ekonomi Mikro. Refika Aditama, Bandung.
- Boediono. 2002. Pengantar Ilmu Ekonomi Jilid 1. Ekonomi Mikro. BPFE, Yogyakarta.
- Budhisatyarini, T. 2008. Seminar Nasional Dinamika Pembangunan Pertanian dan Pedesaan : Tantangan dan Peluang Bagi Peningkatan Kesejahteraan Petani; Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usahatani Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Departemen Pertanian, Bogor.
- Djuwari. 1994. Aspek aspek Ekonomi Usahatani. Program Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.
- Gasperz, V. 1999. Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. PT Gramedia, Jakarta.
- Grace A. Kairupan, Caroline B, D. Pakasi, celcius Talumingan. 2016. Analisis Nilai Tambah Akarwangi pada Industri Minyak Atsiri di Kabupaten Minahasa Utara.
- Haryati La Kamisi. 2013. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Staf Pengajar Faperta Ummu-Ternate.
- Hayami, Y., T.Kawagoe, Y.Morooka dan M. Siregar. 1987. Agriculture Marketing and Processing in Upload Java: A Perspective from A Sunda village. CGPRT Center. Bogor.
- Lipsey, G.R., Peter, O.S dan Douglas, D.P. 1990. Pengantar Mikroekonomi Jilid 1. Diterjemahkan oleh Jaka, A.W dan Kirbrandoko. Erlangga, Jakarta.
- Masyhuri. 1994. Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian dan Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Kournal Agro Ekonomi Vol VII/No 1 Juni/2000. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Rahardjo, P. 1986. Transformasi Pertanian, Industrialisasi dan Kesempatan Kerja. UI Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1990. Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. Rajawali. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. UI Press. Jakarta.

Sudiyono, A. 2004. Pemasaran Pertanian UMM Press. Cetakan ketiga Februari 2004. Hal 149-150. Malang.

Sukirno, S. 2002. Teori Mikro Ekonomi. Cetakan keempat Belas. Rajawali Press. Jakarta.

Todaro, M.P. 1994. Pembangunan Ekonomi Dunia Ketiga Jilid 2. Erlangga. Jakarta.