

JURNAL PEMBANGUNAN AGRIBISNIS
(Journal of Agribusiness Development)

Website : <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/jpa>

**ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK TALAS PADA RUMAH
PRODUKSI LECKER JAYA WALUYO DI KOTA PALU**

**Analysis of the Added Value of Taro Chips at
Lecker Jaya Waluyo Production House in Palu City**

Ernawati¹⁾, Yulianti Kalaba²⁾, Husnul Khatima²⁾

¹⁾Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.

²⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
e-mail: ernaapril99@gmail.com, yuliantigani610@yahoo.com, khatimahusnul35@gmail.com

ABSTRACT

Taro is a type of tuber that has many benefits for the human body. In addition, taro is already widely known by the public, but not as popular as other types of tubers. One of the production houses that processes taro into chips is Lecker Jaya Waluyo which is located in Palu. This study aims to determine the amount of added value of taro after being processed into taro chips. The analysis used the analysis of added value with the hayami method and respondents who were taken purposively. Respondents taken in this study consisted of 1 leader and 2 production employees. Based on the results of the study, it was obtained that the production of taro chips during April used 300 kg of taro and produced 140 kg of taro chips with an added value of Rp30,941/Kg, with a profit of Rp29,888.25/Kg or 96.59% which means that the level of profit obtained at the Lecker Jaya Waluyo production house from taro chip products increases the economic growth of the production house so that it can be concluded that in the production of taro into taro chips there is added value.

Keywords : Added Value, Taro Chips, Lecker Jaya Waluyo Production House.

ABSTRAK

Talas merupakan jenis umbi-umbian yang banyak memiliki manfaat bagi tubuh manusia. Selain itu talas sudah banyak dikenal masyarakat, namun tidak sepopuler dengan jenis umbi-umbian yang lain. Salah satu rumah produksi yang mengolah talas menjadi keripik ialah Lecker Jaya Waluyo yang berada di Kota Palu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah talas setelah diolah menjadi keripik talas. Analisis yang digunakan dalam penelitian tersebut adalah analisis nilai tambah dengan metode hayami serta responden yang diambil secara sengaja (*purposive*), responden yang diambil dalam penelitian ini terdiri dari 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan produksi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa produksi keripik talas selama bulan April menggunakan 300 Kg talas dan menghasilkan sebanyak 140 kg keripik talas mendapatkan nilai tambah Rp30.941/Kg, dengan keuntungan sebesar Rp29.888,25/Kg atau sebesar 96,59% yang berarti tingkat keuntungan yang didapatkan pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo dari produk keripik talas meningkatkan pertumbuhan ekonomi rumah produksi sehingga dapat disimpulkan pada produksi talas menjadi keripik talas terdapat adanya nilai tambah.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Keripik Talas, Rumah Produksi Lecker Jaya Waluyo.

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan industri yang bahan baku utamanya menggunakan hasil pertanian untuk menghasilkan suatu produk. Berlimpahnya hasil tanaman di Indonesia merupakan peluang bagi pelaku agroindustri untuk berkembang. Hasil dari pengolahan pertanian dapat meningkatkan harga jual dan umur simpan produk (Tama dkk, 2019).

Talas (*Colocasia Esculenta*) merupakan tanaman yang termasuk dalam *family* talas atau tanaman *Araseae*. Salah satu makanan pokok di beberapa kepulauan di Oseania. Talas terutama ditanam untuk umbinya. Hal ini dikarenakan bahwa umbi talas merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting. Namun umbi ini mengandung getah yang gatal dan berbeda-beda ketajaman menurut jenisnya. Oleh karena itu umbi talas harus dimasak terlebih dulu sebelum dapat dikonsumsi (Nugroho dkk, 2016). Talas memiliki banyak jenis yaitu jenis yang bisa dimanfaatkan sebagai tanaman hias, dan jenis yang dapat dikonsumsi. Talas yaitu salah satu jenis umbian yang dapat diolah menjadi makanan cemilan yang enak salah satunya keripik talas (Zaman, N dkk 2021).

Pengolahan talas menjadi keripik aneka rasa, dapat meningkatkan nilai tambah keripik talas dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Pengolahan talas menjadi keripik talas tidak memerlukan teknologi yang tinggi dan modern. Oleh karena itu, rumah produksi ini dapat diterapkan pada industri skala kecil, industri rumah tangga dan industri menengah (Safitri, 2015).

Industri pengolahan makanan ringan saat ini banyak dikembangkan dalam bentuk industri rumah tangga salah satunya adalah rumah produksi Lecker Jaya Waluyo di Kota Palu. Berdasarkan data dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Palu tahun 2021 terdapat beberapa industri pengolahan keripik talas terlihat pada tabel 1.

Tabel 1. Industri yang Memproduksi Keripik Talas di Kota Palu, Tahun 2023.

No	Nama Industri	Alamat	Nama Pemilik	Jumlah produksi /bulan
1	Darmatian Product	Jl. KH. Wahid Hasyim No. 6	Iwan Ridwan D, S.Hi	200 Kg
2	Lecker Jaya Waluyo	Jl. Cemara 6 No.9	Maftukin Waluyo	160 Kg

Sumber : Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Palu, 2023.

Tabel 1 menunjukkan industri yang memproduksi keripik talas dan dapat dilihat bahwa keripik talas termasuk produk yang banyak diminati. Salah satu industri yang memproduksi keripik talas yaitu Lecker Jaya Waluyo. Dimana produk keripik talas merupakan produk yang telah dipasarkan selama ≤ 9 tahun dan mampu bersaing dengan industri lain. Sehingga sampai saat ini rumah produksi Lecker Jaya Waluyo masih bertahan dan terus memproduksi keripik talas.

Rumah produksi Lecker Jaya Waluyo telah memasarkan keripik talas dalam kurun waktu yang lama, namun belum diketahui berapa besar kisaran nilai tambah yang diperoleh talas setelah diolah menjadi produk keripik talas secara akurat. sedangkan nilai tambah diperlukan untuk mengetahui berapa nilai korbanan, sehingga pengusaha bisa menentukan harga jual yang tepat untuk produk keripik talas tersebut. Penelitian tentang produk keripik talas masih minim maka peneliti bermaksud untuk menghitung nilai tambah dari keripik talas.

Berdasarkan latar belakang di atas maka tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui besarnya nilai tambah talas setelah diolah menjadi keripik talas pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo yang berlokasi di Jalan Cemara No.9 Kota Palu. Penentuan lokasi ini berdasarkan atas pertimbangan bahwa rumah produksi Lecker Jaya Waluyo merupakan penghasil keripik talas sejak tahun 2014 hingga sekarang, meskipun dengan jumlah produksi terendah, namun rumah produksi ini tetap memproduksi keripik talas. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2021.

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), atas pertimbangan bahwa pimpinan dan karyawan yang mengetahui serta terlibat langsung dalam proses produksi sangat berkopeten untuk memberikan informasi sehubungan dengan kegiatan penelitian ini, sehingga jumlah responden yang digunakan sebanyak 3 orang.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berasal dari data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data primer diambil dengan cara observasi *questionnaire*, observasi. Observasi melakukan pengamatan secara langsung keadaan atau situasi di lapangan ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Wawancara ialah pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya dengan menggunakan *questionnaire*, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah, data ini bersumber dari Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Palu serta buku dan jurnal yang berkaitan dengan penelitian ini dengan berbagai literatur.

Analisis Data.

Tujuan penelitian digunakan untuk menghitung besarnya biaya yang dikeluarkan pada saat produksi dan menghitung besarnya nilai tambah keripik talas menggunakan analisis nilai tambah metode Hayami terlihat pada Tabel 2 (Herlyadisti dkk, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Keripik Talas.

Proses produksi yang dilakukan oleh usaha pengolahan umbi talas menjadi keripik talas ini merupakan kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan baku talas sampai dengan pengemasan produk hingga menjadi keripik talas. Proses yang pertama kali dilakukan dalam memproduksi keripik talas adalah proses pengupasan, pengirisan, pencucian, penggorengan, penirisan, pemberian bumbu dan terakhir proses pengemasan keripik talas (Mahendra, 2018).

Produksi keripik talas pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo dalam satu kali produksi membutuhkan 75 Kg talas dan menghasilkan 35 keripik talas. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan satu kali produksi yaitu 9 jam. Proses produksi keripik talas sendiri dilakukan 4 kali produksi dalam satu bulan, dengan jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 300 Kg sehingga menghasilkan keripik talas sebanyak 140 Kg.

Biaya Produksi Talas menjadi keripik Talas pada Rumah Produksi Lecker Jaya Waluyo.

(Mulyadi, 2015) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi diperoleh dari total semua biaya yang dikeluarkan saat persiapan produksi untuk mengelola bahan baku menjadi produk keripik talas yang siap dijual di pasaran.

Biaya Tetap.

Biaya tetap yang dikeluarkan pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo dalam membantu proses produksi sampai menghasilkan produk keripik talas terdiri atas biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Cara membandingkan harga beli peralatan Rp dikurang harga jual akhir peralatan dibagi lama pakai alat (tahun) (Hamidah. M. dkk, 2015).

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (Kg/bulan)	A
2	Bahan baku yang digunakan (Kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja (HOK/bulan)	C
4	Faktor konversi(1/2)	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$E = C/B$
6	Harga output (Rp/Kg)	F
7	Gaji rata- rata tenaga kerja (Rp/Kg)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg output)*	I
10	Nilai Output (4×6) (Rp)	$J = D \times F$
11	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah ($((11a/10) \times 100\%)$)	$L (\%) = (K/J) \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5×7) (Rp)	$M = E \times G$
	b.Rasio tenaga kerja ($((12a/11a) \times 100\%)$)	$N (\%) = (M/K) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan ($((13a/11a) \times 100\%)$)	$P (\%) = (O/K) \times 100\%$
14	Margin (10-8) (Rp/kg)	$Q = J-H$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (12a/14)x100%	$R = (M/Q) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (9:14)x100%	$S = (I/Q) \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengusaha (13a:14)x100%	$T = (O/Q) \times 100\%$

Sumber : Hayami, dkk, 1987 dalam Herlyadisti dkk, 2023.

Keterangan : * = Bahan penolong

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tetap termasuk kedalam biaya penyusutan alat, dan gaji karyawan pada rumah produksi. Lecker jaya waluyo tidak hanya memproduksi keripik talas saja, melainkan ada jenis produk yang lain seperti keripik pisang, dampo durian, sari minuman manga dan sari minuman jeruk serta sambal roa yang masuk ke dalam biaya bersama, sehingga terjadi pembagian

biaya yang sesuai dengan masing-masing produk atau dengan disebutkan *join cost*. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk keripik talas sebesar Rp 687.316/bulan.

Biaya variable.

Biaya variabel pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo yang terdiri dari bahan baku, bahan penolong, serta biaya lain-lain yang terdiri dari kemasan, label dan listrik, transportasi.

Berdasarkan hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa penggunaan biaya variabel pada rumah produksi sebesar Rp 4.391.902/bulan yang harus dikeluarkan pada bulan April untuk 4 kali produksi keripik talas. Biaya variabel ini ditentukan oleh besarnya jumlah produksi yang dihasilkan. Dimana biaya yang dikeluarkan sebulan untuk pembelian bahan baku sebesar Rp 1.200.000/bulan dari bahan baku yang dibutuhkan sebanyak 300 Kg/bulan, dan biaya penolong adalah biaya yang diluar bahan baku yang turut membentuk produk olahan keripik talas (Apriliani, A. dkk, 2019).

Bahan penolong yang terdiri dari minyak goreng, bumbu balado, dan gas sebesar Rp 1.732.298/bulan, dan biaya lain-lain meliputi kemasan, label, listrik, transportasi (bensin) sebesar Rp 1.459.604/bulan. Biaya transportasi yang dikeluarkan untuk digunakan dalam pembelian bahan untuk produksi yaitu sebesar Rp 140.372/bulan, sedangkan biaya listrik yang digunakan dalam proses produksi sebesar Rp 87.732/bulan.

Total Biaya Produksi Keripik Talas Pada Rumah Produksi Lecker haya Waluyo Pada Bulan April, Tahun 2021.

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel, yang harus di keluarkan (Anwar dkk, 2017). Biaya tersebut merupakan hal penting dengan kegiatan proses produksi di rumah produksi Lecker Jaya Waluyo dalam pembuatan keripik talas.

Berdasarkan hasil yang diperoleh menunjukkan total biaya produksi keripik talas dalam kegiatan produksi berdasarkan penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel diperoleh hasil total biaya sebesar Rp 5.079.218/bulan. Sehingga semakin besar biaya variabel yang dikeluarkan, maka akan semakin besar total biaya yang dikeluarkan atau semakin besar biaya pengeluaran untuk proses produksi. Besarnya biaya yang dikeluarkan tidak hanya bergantung pada besarnya produksi tetapi hal ini juga dipengaruhi oleh tidak stabilnya harga

dipasaran. Sehingga total biaya ini sangat berpengaruh terhadap harga jual suatu produk dan penerimaan yang didapat rumah produksi.

Perhitungan Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Pada Rumah Produksi Lecker Jaya Waluyo .

Analisis nilai tambah yaitu metode perkalian bahan baku yang dapat perlakuan khusus sehingga memperoleh nilai tambah (Artika dan Marini, 2016). Keripik talas ialah untuk meningkatkan keawetan produk sehingga Layak untuk dipasarkan dan memanfaatkan talas agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Perhitungan nilai tambah keripik talas terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan Perhitungan nilai tambah produksi keripik talas selama satu bulan proses produksi. Harga jual keripik talas bervariasi tergantung dari berat kemasan, mulai dari harga Rp 20.000 untuk kemasan 200 gram sampai dengan Rp 50.000 untuk kemasan 500 gram, sehingga jika dikonversikan dalam 1 Kg keripik talas diperoleh harga sebesar Rp 100.000/Kg.

Gaji tenaga kerja yang digunakan pada rumah produksi Lecker Jaya Waluyo yang diberikan sebesar Rp 26.319,75/bulan. Waktu yang diggunakan untuk mengolah keripik talas dalam satu bulan sebanyak 13,5 Hok/bulan.

Nilai faktor konversi merupakan pembagian antara output dengan input Widiastuti dan Nurdjanah, (2020). Nilai faktor konversi yang diperoleh rumah produksi sebesar 0,46 dapat diartikan 1 kg talas dapat menghasilkan keripik talas sebanyak 0,46 kg atau 466 gr keripik talas.

Koefisien tenaga kerja adalah hasil pembagian antara jumlah jam kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam proses produksi (Tamsar dkk, 2019). Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja yang diperlukan tenaga kerja, untuk mengolah bahan baku yang digunakan saat produksi. koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,04 Jam/Kg, maka curahan tenaga kerja yang di butuhkan dalam mengolah 1 kg talas sebanyak 0,04 jam.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Talas Pada Rumah Produksi Lecker Jaya Waluyo Menggunakan Metode Hayami.

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (Kg/bulan)	140
2	Bahan baku yang digunakan (Kg/bulan)	300
3	Tenaga kerja (HOK/bulan)	13,5 HOK/bulan
4	Faktor konversi (1/2)	0,46
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,04
6	Harga output (Rp/Kg)	Rp. 100.000
7	Gaji rata-rata tenaga kerja (Rp/bulan)	Rp. 26.319,75
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	Rp. 4.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	Rp. 11.059
10	Nilai output (4x6) (Rp)	Rp. 46.000
11	a. Nilai tambah (10-9-8) (Rp)	Rp. 30.941/Kg
	b. Rasio nilai tambah $(11a/10) \times 100\%$	67,26%
12	a. Imbatan tenaga kerja (5X7) (Rp)	Rp. 1.052,75
	b. Rasio tenaga kerja $(12a/11a) \times 100\%$	3,40%
13	a. Keuntungan (11a-12a) (Rp)	Rp. 29.888,25
	b. Tingkat keuntungan $(13a/11a) \times 100\%$	96,59%
14.	Margin (10-8) (Rp/kg)	Rp. 42.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja $(12a/14) \times 100\%$	2,50%
	b. Sumbangan Input Lain $(9:14) \times 100\%$	26,33%
	c. Keuntungan Pengusaha $(13a:14) \times 100\%$	71,16%

Sumber: Data yang di olah, 2021.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp3.317.730/bulan yang terdiri dari penyusutan alat, biaya bahan penolong, biaya lain-lain dibagi jumlah bahan baku yang digunakan (Input) sebesar 300 Kg, sehingga didapat nilai sumbangan input lain sebesar Rp 11.059/Kg. Nilai output diperoleh dari faktor konversi

sebesar 0,46 dikali dengan harga jual keripik talas sebesar Rp 100.000/Kg, sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan setiap Kg keripik talas sebesar Rp 46.000/kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh rumah produksi sebesar Rp 30.941/kg,

yang artinya nilai tambah bernilai positif. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan ternyata rasio nilai tambah disetiap proses pengolahan keripik talas sebesar 67,26%, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai produk keripik talas akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 67,26 berarti jika nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 30.941 rasio yang diperoleh sebesar Rp 20.810 artinya adanya pengolahan talas menjadi keripik dapat meningkatkan nilai jual produk. Hasil penelitian Hamidah, (2015) menyatakan bahwa pengolahan talas menjadi keripik dapat meningkatkan nilai tambah ekonominya, yaitu dengan harganya relatif tinggi serta stabil dibandingkan menjual talas dalam bentuk mentah.

Imbalan tenaga kerja yang didapatkan untuk setiap 1 Kg keripik talas yaitu sebesar Rp1.052,75 dan besarnya bagian tenaga kerja diperoleh persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Besarnya bagian tenaga kerja rumah produksi sebesar 3,40%, dan besaran ini tidak mencerminkan besaran yang diperoleh tenaga kerja. Angka ini menggambarkan pertimbangan antara besarnya bagian keuntungan untuk tenaga kerja dengan bagian keuntungan pemilik rumah produksi. Imbalan tenaga kerja merupakan gaji yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah bahan baku. Besarnya pendapatan tergantung dari bahan baku yang diolah dan gaji yang ditetapkan oleh rumah produksi. Dilihat dari presentasi rata-rata bagian pendapatan tenaga kerja maka pendapatan dipengaruhi koefisien tenaga kerja, semakin besar nilai koefisien maka akan semakin besar imbalan yang diterima pekerja.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh rumah produksi. Keuntungan yang diperoleh dari industri ini sebesar Rp 29.888,25/kg. Menurut (Lawalata, M dan Rika, I. 2020) besarnya keuntungan yang diperoleh tergantung pada kapasitas produksi/hari serta

total biaya variabel, sehingga mendapatkan keuntungan sebesar 96,59% dari jumlah produksinya, sehingga dapat di ketahui distribusi keuntungan nilai tambah untuk pemilik usaha lebih besar dari bagian keuntungan untuk tenaga kerja.

Apabila tingkat keuntungan yang diperoleh lebih tinggi, maka rumah produksi tersebut meningkatkan pertumbuhan ekonomi, jika bila rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah tinggi, maka rumah produksi berperan dalam memberikan pendapatan bagi tenaga kerja, sehingga lebih berperan dalam mengatasi masalah pengangguran melalui kesempatan kerja (Hasanah dkk, 2015).

Margin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi (Kiptiah, M, 2020). Hasil pengolahan keripik talas per produksi diperoleh margin sebesar Rp 42.000 dengan pendapatan tenaga kerja terhadap margin sebesar 2,50%, sumbangan input lain terhadap margin sebesar 26,33% dan keuntungan pengusaha terhadap margin sebesar 71,16% artinya balas jasa terbesar yang diperoleh rumah produksi berasal dari keuntungan pemilik modal, sedangkan balas jasa terendah ialah pendapatan tenaga kerja terhadap margin.

Perbandingan tenaga kerja dan keuntungan terhadap nilai tambah dapat menunjukkan usaha tersebut padat modal (modal besar dan tenaga mesin) atau padat karya (tenaga kerja banyak dari pada tenaga mesin), dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa rumah produksi Lecker Jaya Waluyo umumnya masih bersifat padat modal yang dijalankan dengan teknologi yang canggih dan modal yang lumayan besar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan peneliti, maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan talas menjadi keripik talas sebesar Rp 30.941,

dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 29.888,25 atau sebesar 96,59% yang berarti tingkat keuntungan yang diperoleh rumah produksi Lecker Jaya Waluyo dari produksi keripik talas meningkatkan pertumbuhan ekonomi rumah produksi. Hasil ini menunjukkan bahwa, adanya nilai tambah yang bernilai positif dan rasio nilai tambah produksi keripik talas sebesar 67,26% atau Rp 20.810 dipengaruhi dari besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input lain. Produksi keripik talas rumah produksi Lecker Jaya Waluyo selama bulan April tahun 2021 menggunakan 300 Kg talas dan menghasilkan 140 Kg keripik talas. Besarnya biaya yang dikeluarkan saat produksi keripik talas sebesar Rp 5.465.241/bulan.

Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah Pengusaha sebaiknya memproduksi keripik talas tidak hanya satu rasa saja, tetapi bisa menggunakan rasa asli dari keripik talas itu sendiri (rasa asin) atau varian rasa lain. Serta perlu menambah jumlah produksi, agar nilai tambah dan keuntungan semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, A., Maria, B., dan Reta, R. L. 2019. *Analisis Nilai Tambah Diversifikasi Produk Olahan Jagung (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga di Kota Kupang)*. Jurnal Excellentia. Vol 8 (02) : 115-123.
- Anwar, A., Lamusa, A., dan Effendy, E. 2017. *Analisis Titik Pulang Pokok Pada Usaha Jamur Tiram di Desa Mpanau Kecamatan Biromaru Kabupaten Sigi*. Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian. Vol 5 (3) : 363-368.
- Artika, I. B. E. dan Marini, I. A. K. 2016. *Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Cakra)*. Ganec Swara. Vol 10 (1) : 94-98.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2023. *Nama-Nama Industri, yang Memproduksi Aneka Keripik di Kota Palu*. Perindag : Kota Palu.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., dan Sudrajat, J. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak*. Jurnal Social Economic of Agriculture., Vol 4 (2) : 60-73.
- Harnum, H. 2016. *Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan Pada "Industri Rumah Tangga Darmatian Product" di Kota Palu*. E-J Agrotekbis., Vol 4 (6) : 725-731.
- Hasanah U., Masyhuri dan Djuwari. 2015., *Analisis nilai tambah agroindustri salenpisang di Kabupaten Kebumen*. Ilmu Pertanian., Vol 18(3): 141-149.
- Herlyadisti, F., Santosa dan Riska, M., F. 2023. *Nilai Tambah Dan Prospek Pengembangan Usaha Pada Produk Olahan Keripik Pisang*. Uwais Inspirasi Indonesia: Jawa Timur.
- Kiptiah, M., Nuryati, N, & Yasir, M. P. 2020. *Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong Di Ud. Sukma Desa Sumber Makmur Kabupaten Tanah Laut*. Jurnal Agro Teknologi : Industri. Vol 7 (1) : 12-21.
- Lawalata, M dan Rika, I. 2020. *Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Produk Agroindustri Kelapa (Cocos Nucifera L). Pada Perusahaan Wootay Coconut*. Jurnal Agrica., Vol 13 (1) : 66-80.
- Ll Prayoga, A. 2022. *Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Talas di Desa Sakra Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).

- Mahendra, H. 2018. *Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Talas Kharisma (Studi Kasus Pada Kharisma Jaya Food Kabupaten Malang)*. (Skripsi). Malang : Prodran Studi Agribisnis. Universitas Brawijaya.
- Mulyadi. 2015, *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN : Yogyakarta.
- Nugroho, W. T., Andini, D. P., dan Angraeni, O. J. 2016. *Penerapan Teknologi Dan Manajemen Usaha Untuk Meningkatkan Efektifitas Dan Efisiensi Produksi Serta Keuntungan Pada Ikm Keripik Talas*. Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat ISBN 978-602-14917-2-0.
- Safitri, L. S. 2015. *Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang di Ukm Rifa, Kabupaten Subang*. Jurnal Agroteknologi. Vol. 2 (2) : 83-91.
- Sholeh, M. S., Wahyurini, E.T., & Nasir ,N. 2022. *Value Added Umbi Talas Menjadi Keripik Talas Pada Home Industri Di Kecamatan Pengantenan, Pemekasan. Manajemen Agribisnis: Jurnal Agribisnis*. Vol. 22(1) : 54-59.
- Tamsar, R. S. J., Budiasa, I. W., dan Anggreni, I. G. L. 2019. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Ungu di PO. Imo Syrup Denpasar*. J. Agribisnis dan Agrowisata. Vol 8 (1) : 109-116.
- Tama I.P, Rahmi, Y., Agustina, E., Wifqi, A., dan Ihwan, H. 2019. *Model Supply Chain Agroindustry di Indonesia*. UB Press : Malang.
- Widiastuti, T., dan Nurdjanah, S. 2020. *Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal*. Jurnal Agroteknologi. Vol 14 (1) : 58-68.
- Zaman, N dkk 2021. *Inovasi Produk Pertanian*. Penerbit Yayasan Kita Menulis. Buku elektronik.