

Vol. 3, No.1, Februari - Juni 2018

ISSN : 2502-4736

Fakultas Pertanian
UNIVERSITAS TRIDINANTI
PALEMBANG

JURNAL

Tri *Agra*



Jurnal *TriAgra*

Fakultas Pertanian – Universitas Tridianti Palembang

JURNAL *TriAgra*

Alamat Redaksi : Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Jalan Kapten Marzuki No, 2446 Kamboja Palembang 30129

Telp. 0711-378387

E-mail : pertanian_utp@yahoo.co.id

Jurnal TRIAGRO

FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS TRIDINANTI PALEMBANG

Dewan Redaksi

- Pelindung** : Dr. Ir. Hj. Manisah MP (Rektor)
- Pembina** : Dr. Nasir Sp. M.Si
- Pimpinan Umum** : Miranty Trinawaty SP. M.Si
- Ketua Penyunting** : Prof. Dr. Edizal M.S
- Penyunting Pelaksana** :
- Prof. Dr. Edizal M.S
 - Dr.Ir Faridatul Mukminah M.Sc
 - Dr. Ir Ruarita RK. MP
- Penyunting Ahli** : 1. Dr. Ir. Nurmayulis , MP (Universitas Sultan Ageng Tirtayasa)
2. Dr. Munajat, SP. M.Si (Universitas Baturaja)
- Dewan Redaksi** :
- Ir. Setiawaty MP
 - Ir. Meryanto, M.Si
 - Ir. Rostian Nafery, M.Si
 - Ir. Ursula Damayanti, MP
 - Ir. Ekanovi Aktiva, MM
 - Ir. Hj. Yuliantina Azka, MP
- Distribusi & Website** : Nova Tri Buyana, Sp

DAFTAR ISI

1	RESPON TANAMAN TERONG UNGU (<i>Solanum melongena</i> L.) AKIBAT PEMBERIAN PUPUK ORGANIK CAIR MOL DAUN GAMAL (<i>Gliricidia sepium</i> (Jacq.) Kunth ex Walp.) TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL Ir. Busroni Asnawi, M.P; Ir. Rostian Nafery, M.P Ayu Puspita Sari.....	1
2	RESPON PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN JAGUNG MANIS (<i>Zea mays saccharat</i> Sturt) AKIBAT PEMBERIAN BERBAGAI DOSIS PUPUK ORGANIK CAIR KOTORAN SAPI Rostian Nafery, Yuliantina Azka, Denaz Alghifari	11
3	KONTRIBUSI WANITA TANI TERHADAP PENDAPATAN USAHATANI KARET DI DESA SUGIRAYA KECAMATAN BABAT TOMAN KABUPATEN MUSI BANYUASIN Gusti Fitriyana	15
4	ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU DAN USAHA KERIPIK SINGKONG INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA TANAH MAS KECAMATAN TALANG KELAPA KABUPATEN BANYUASIN Indrawani Sinoem, Ursula Damayanti.....	21
5	KOMPARATIF PENDAPATAN PETANI ANGGOTA DAN NON ANGGOTA UNIT PENGELOLAAN DAN PEMASARAN BOKAR (UPPB) JAYA BERSAMA DI DESA BIYUKU KECAMATAN SUAK TAPEH KABUPATEN BANYUASIN Nur Azmi, M. Ardi Kurniawan, Dwika Transprasetia.....	34
6	ANALISIS STRATEGI PEMASARAN PADA PT. SUKSES ABADI FARM DI KECAMATAN TALANG KELAPA KABUPATEN BANYUASIN R.A. Umikalsum, Sp., M.Si, Satriansyah.....	47

Pedoman Penulisan Artikel Ilmiah
Jurnal TRIAgro****
Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Palembang

1. Jurnal ini direncanakan terbit tiga kali dalam setahun, terbuka untuk umum yang ingin mempublikasikan hasil karyanya. Artikel yang ditulis meliputi hasil penelitian di bidang sains.
2. Semua naskah makalah disertai pernyataan bahwa naskah tersebut belum pernah diterbitkan sebelumnya oleh penerbit lain.
3. Setiap naskah yang diterima akan ditinjau/ditelaah oleh ahli dibidangnya sebelum diterbitkan.
4. Naskah tidak dapat diterima jika mengandung unsur politik, komersialisme dan subjektifitas yang berlebihan.
5. Simbol dan terminologi yang digunakan adalah simbol dan terminologi yang lazim digunakan di bidang keahlian masing-masing.
6. Penulis menyetujui untuk mengalihkan hak ciptanya ke redaksi, jika naskahnya diterima untuk diterbitkan.
7. Artikel ditulis dalam bahasa Indonesia atau Inggris. Minimal 10 halaman dan maksimal 15 halaman, termasuk daftar pustaka dan lampiran : ukuran kertas A4, spasi 1,5, margin kiri 4 cm, margin kanan, atas dan bawah masing-masing 3 cm, menggunakan Times New Roman *Font* 11.
8. Artikel diketik dengan program MS Word, penulis dimohon mengirimkan satu print out dan satu CD yang berisi artikel, cantumkan alamat email dan no telepon/hp penulis untuk keperluan konfirmasi tentang tulisan yang dikirimkan ke redaksi.
9. Artikel dilengkapi :
Abstrak tidak lebih dari 200 kata dengan kata-kata kunci, biodata singkat penulis dan identitas penelitian dicantumkan sebagai cat kaki pada halaman pertama artikel.
10. Penulisan daftar pustaka mengikuti penulisan yang baik dan benar

KATA PENGANTAR

Terima kasih atas berkah Tuhan Yang Maha Kuasa dan Rahmat-Nya, maka Jurnal TriAgro Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Palembang ini dapat diterbitkan. Jurnal ini diharapkan dapat menampung informasi dunia pertanian modern dan menyebarkan informasi di lingkup pertanian baik secara umum maupun khusus, penerbitan jurnal ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk menampung tulisan-tulisan ilmiah pertanian.

Dewan redaksi mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memerikan bantuan teknis maupun non teknis untuk terbitnya jurnal TriAgro ini. Dewan redaksi sangat mengharapkan partisipasi peneliti untuk menyumbangkan tulisannya ke jurnal TriAgro ini guna menjaga kelancaran penerbitan, yaitu dua kali setahun.

Dewan redaksi mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu/Saudara yang telah berpartisipasi pada jurnal edisi ini. Semoga Jurnal ini dapat memberikan manfaat kepada Bapak/Ibu/Saudara semuanya.

**ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU DAN USAHA KERIPIK SINGKONG
INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA TANAH MAS KECAMATAN TALANG
KELAPA KABUPATEN BANYUASIN**

INDRAWANI SINOEM; URSULA DAMAYANTI

**Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tridianti Palembang
Jl. Kapten Marzuki No. 2446 Kamboja Palembang 30129**

ABSTRACT

Analysis of added value of cassava and cassava chip business in home industry in Tanahmas Village, Talang Kelapa District, Banyuasin District. The purpose of this study was to determine the added value and profits of cassava as raw material for cassava chips produced Household Industry in Tanahmas Village, Talang Kelapa District, Banyuasin District. This research is a case study with a case object is the home industry in Tanahmas Village, Talang Kelapa District. The data processing method used in this study was the Hayami method to analyze the added value of cassava and profit analysis, and the R / C to analyze the business of cassava chips in the home industry in Tanahmas Village, Talang Kelapa District, Banyuasin District. The results were obtained, the added value of cassava in Ibu Rama's Home Industry in fifteen times the production process per month, was **Rp. 9,622** per kg, while the analysis of the business of home industry of Mrs. Rama obtained a business profit of Rp. R / C as fast as **2.28**.

BAB I. PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitik-beratkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut Agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem Input, usahatani, sistem output, 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 hasil pertanian (Mashyuri, 1994).

Tujuan pengolahan ubi kayu itu sendiri adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran.

Propinsi Sumatera Selatan merupakan salah satu sentra produksi pangan, khususnya pangan pokok beras yang telah memberikan sumbangan pada stok pangan nasional. Pada tahun 2010 produksi beras Propinsi Sumatera Selatan mencapai 2,015 juta ton. Dalam rangka memperkuat pilar ketahanan pangan nasional, sebagaimana diamanatkan dalam Peraturan Presiden no. 22 tahun 2009 tentang “Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal”, Propinsi Sumatera Selatan juga sedang menggiatkan upaya penganekaragaman konsumsi pangan berbahan pangan lokal,

sesuai dengan potensi daerah khususnya dibidang umbi-umbian, sayuran, hortikultura, dan pangan yang berbahan dasar ikan, seperti makanan khas Palembang, yaitu pempek, tekwan, dan kerupuk yang telah membudaya di masyarakat dengan banyaknya aneka ragam pangan olahan, maka perlu adanya upaya peningkatan mutu produk pangan melalui teknologi pengolahan pangan dengan tetap memperhatikan nilai gizi dan keamanannya. Disamping itu, perlu adanya peningkatan pemahaman kepada masyarakat untuk merubah budaya yang selama ini melekat, yaitu “belum makan kalau belum makan nasi”. Dilihat dari pola konsumsi umbi-umbian, pangan hewani, buah biji berminyak, kacang-kacangan, sayur dan buah. Dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas ael dan jumlah produksi ubi kayu di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2010 sampai 2015

Tahun	Luas Panen(Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
2010	10184	159929	15,704
2011	992	159346	160,631
2012	8938	143565	16,062
2013	9397	16525	1,759
2014	1093	220014	201,294
2015	8801	217807	24,748
Total	39405	917186	420,198
Rata-rata	6567,5	152864	70,033

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015

Pada tahun 2010 luas panen ubi kayu 10184 hektar dengan produksi 159929 ton dan produktivitas 15.704 ton per hektar, sedangkan pada tahun 2013 dengan luas panen 9397 hektar dengan produksi 16525 ton dan produktivitas 1,759 ton per hektar disini ubi kayu mengalami penurunan baik luas panen, produksi dan produktivitasnya yang disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat petani untuk menanam ubi kayu karena petani beranggapan menanam ubi

kayu tidaklah menguntungkan. Pada tahun 2014 dengan luas panen 1093 hektar dengan produksi 220014 ton dan produktivitas 201,294 ton per hektar mengalami penurunan terhadap luas lahan akan tetapi tidak berpengaruh terhadap produksi. Dilihat dari rasio yang ada terjadinya penurunan luas lahan, produksi, serta produktivitas ubi kayu dari tahun ke tahun yang disebabkan oleh para petani beranggapan bahwa menanam ubi kayu tersebut tidaklah menguntungkan dan membutuhkan waktu cukup lama untuk dipanen. Dari data di atas dapat dilihat total luas panen ubi kayu di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2010 sampai tahun 2015 adalah 39405 hektar. Total produksi ubi kayu di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2010 sampai 2015 adalah 917186 ton. Sedangkan total produktivitas ubi kayu di Provinsi Sumatera Selatan pada tahun 2010 sampai 2015 adalah 420,198 ton per hektar. Dengan rata-rata produksi per tahun yaitu 152864 ton. Jadi rata-rata produktivitas ubi kayu di Provinsi Sumatera Selatan adalah 70,033 ton per hektar. (Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan, 2015).

BAB II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa di Kabupaten Banyuasin merupakan banyak terdapat petani yang menanam ubi kayu. Salah satunya adalah Kecamatan Talang Kelapa yang membudidayakan ubi kayu tersebut, dibandingkan dengan yang ada di Kecamatan lainnya, di Kelurahan Talang Kelapa terdapat salah satu Desa yaitu Desa Tanahmas yang mengembangkan sebuah usaha industri rumah tangga yang mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong. Industri rumah tangga tersebut adalah industri rumah tangga Ibu Rama. Diantara banyaknya petani ubi kayu di

Desa Tanahmas hanya Ibu Rama yang melakukan pengolahan Ubi Kayu menjadi keripik singkong.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan kajian yang mendapatkan (*Indepth study*) terhadap proses pengolahan hasil. Penentuan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu, yang sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu industri rumah tangga Ibu Rama di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin, dengan pertimbangan bahwa industri ini satu-satunya yang memproduksi secara kontinyu dan dalam jumlah besar tiap harinya. Data yang di kumpulkan menggunakan metode wawancara secara mendalam dengan dibantu daftar pertanyaan atau quisioner. Jenis dan sumber data dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu :

1. Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara dengan pihak terkait berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan, serta pengamatan langsung di lapangan. Data primer terdiri dari data bahan baku (keripik singkong), biaya bahan baku penolong (Peralatan yang digunakan untuk pembuatan keripik singkong), jumlah tenaga kerja (HOK), nilai tambah yang dihasilkan dari pembuatan ubi kayu menjadi kripik singkong, serta keuntungan dalam pembuatan keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama di Desa Tanahman Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.
2. Data sekunder adalah data yang diambil dari Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Selatan. data sekunder terdiri dari data luas lahan, luas tanam, luas panen produksi ubi kayu, guna untuk mendukung penelitian ini pada industri rumah tangga Ibu Rama Di

Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis nilai tambah Hayami dan analisis usaha industri rumah tangga menggunakan metode keuntungan usaha dan R/C. Salah satu analisis nilai tambah yang sering digunakan. Hayami menerapkan analisis ini pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder adalah kegiatan produksi yang mengubah bentuk produk primer.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Variabel Nilai

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan harga		
1	Hasil Output(Kg)	A
2	Bahan Baku (Kg)	B
3	Tenaga Kerja HOK	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefesien Tenaga Kerja(HOK/kg bahan baku)	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	UpahTenaga Kerja (Rp/ HOK)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan		
1	Nilai Bahan Baku (Rp/Kg)	H
2	Nilai Input Lain: Bahan baku penolong, peralatan, pajak bumi, dan pendapatan (Rp/Kg)	I
3	Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
4	Nila Tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
5	Rasio Nilai Tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
6	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
7	Bagian Tenaga Kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$
8	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K -$

9	Tingkat Keuntungan (%)	Keuntungan	$P = \frac{M}{(O/K) \times 100\%}$
III. Imbalan Faktor Produksi			
1	Margin Pengolahan (Rp/kg)		$Q = J - H$
2	Pendapatan Kerja (%)	Tenaga	$R = \frac{M}{Q} \times 100\%$
3	Input Tambahan (%)		$S = \frac{I}{Q} \times 100\%$
4	Keuntungan Perusahaan (%)		$T = \frac{O}{Q} \times 100\%$

Sumber: Hayami (1987).

Untuk menghitung total usaha pengolahan ubi kayu menjadi kripik singkong adalah sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = keuntungan (Rp)

TR= Penerimaan (Rp)

TC= Biaya Total (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya Total Usaha (Rp)

TFC = Biaya Tetap Usaha (Rp)

TVC = Biaya Variabel Usaha (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan (Rp)

P = Harga Produk Kripik (Rp)

Q = Jumlah Produk Kripik Singkong (Rp)

Untuk menghitung kelayakan usaha dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus : } \text{Kelayakan usaha} = R / C$$

Keterangan :

R= Penerimaan

C = Toal Biaya

$R/C > 1$ = maka usaha layak untuk dilanjutkan

$R/C = 1$ =maka usaha tidak rugi dan tidak untung

$R/C < 1$ =maka usaha tersebut tidak layak atau rugi.

BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sejarah dan Profil Usaha

Industri Rumah Tangga Ibu Rama merupakan usaha pengolahan ubi kayu menjadi kripik singkong, yang letak lokasinya di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin. Usaha ini awalnya dirintis pada tahun 2012 dan usaha ini dilakukan karena adanya jiwa kewirausahaan didalam diri Ibu Rama itu sendiri, usaha tersebut dilakukan semaksimal mungkin karena keterbatasan permintaan, sehingga memproduksi ubi kayu tersebut dengan jumlah yang cukup besar dalam dua hari satu kali proses produksi. Tahun 2015 sampai sekarang usaha Industri Rumah Tangga Ibu Rama yang tadinya produksi sedikit dan tidak mempunyai tenaga kerja dan modal yang sedikit akan tetapi berkat kegigihan dan adanya jiwa kewirausahaan didalam diri Ibu Rama tersebut usaha yang dijalankannya semakin berkembang dan jumlah produksi yang semakin meningkat dan mempunyai tenaga kerja yang berjumlah 4 (empat) orang pekerja dan modal pengembangan usaha yang diperoleh Ibu Rama dari mengumpulkan keuntungan usaha secara perlahan.

Industri Rumah Tangga Ibu Rama yang mengelolah ubi kayu menjadi kripik singkong ini merupakan kerja sampingan bagi tenaga kerja tersebut, yang pekerjaanya

adalah sebagai Ibu rumah tangga saja didalam keluarganya.

B. Proses Produksi

Kegiatan proses produksi yang dilakukan oleh usaha ibu Rama dalam pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong ini merupakan kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan pengemasan produk siap saji. Kegiatan proses produksi tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut

:

1. Penyediaan Bahan Baku

Ubi kayu adalah bahan baku pembuatan keripik singkong industri rumah tangga Ibu Rama. Alasan dalam memilih ubi kayu tersebut karena banyaknya petani yang menanam ubi kayu di Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin dikarenakan menanam ubi kayu tidak susah dan tidak banyak biaya dibandingkan dengan komoditi tanaman lainnya. Petani yang menanam ubi kayu tersebut adalah petani yang tidak mempunyai modal. Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin Propinsi Sumatera Selatan adalah daerah sumber bahan baku industri rumah tangga Ibu Rama.

Harga ubi kayu dari daerah tersebut pada saat penelitian adalah sebesar Rp1,500 per kilogram dan jika borongan yaitu sebesar Rp2,000,000 – Rp2,500,000 per hektar sesuai kualitas dan isi ubi kayu, pada tahun 2014 lalu harga ubi kayu tersebut mencapai sebesar Rp2,500 per kilogram dan jika borongan sebesar Rp 3,000,000 – Rp 3,500,000 per hektar sesuai kualitas dan isi ubi kayu, harga ini adalah harga yang tertinggi yang pernah dibeli oleh Ibu Rama, harga tersebut disebabkan karena pada tahun tersebut terjadi kemarau panjang dan banyaknya permintaan ubi kayu di pasaran.

2. Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang diperlukan dalam pembuatan keripik singkong. bahan penolong tersebut adalah sebagai berikut : Input bahan baku tersebut merupakan kebutuhan yang dihitung untuk keperluan produksi ubi kayu sebanyak 1.500 kilogram atau 525 kilogram keripik singkong yang terdiri dari rasa manis (jagung manis), rasa pedas (balado) dan rasa asin (masako). Bahan penolong tersebut didapatkan di sebuah toko dimana membeli bahan tersebut dengan jumlah yang cukup banyak dan harga yang terjangkau. Pada saat penelitian dilakukan. Semua komponen input bahan penolong dapat berubah sesuai dengan kebutuhan dan jenis keripik singkong yang diinginkan.

3. Peralatan

Peralatan adalah alat yang digunakan dalam melakukan proses produksi. Ketersediaan peralatan yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar dan dapat meningkatkan hasil dan keuntungan bagi agroindustri pengolahan keripik singkong industri rumah tangga Ibu Rama. Peralatan yang digunakan oleh industri rumah tangga Ibu Rama peralatan sederhana, sehingga mempengaruhi kualitas dan kecepatan waktu hasil produksi yang diinginkan.

4. Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam memproduksi 525 kilogram keripik singkong atau 1500 kilogram bahan baku ubi kayu untuk diselesaikan dalam waktu 15 (lima belas) kali proses produksi setiap bulan dan 60 HOK dikarenakan industri rumah tangga Ibu Rama melakukan proses produksi dua hari satu kali proses produksi.

5. Pengolahan Proses Produksi

Proses produksi pembuatan keripik singkong berlangsung tidak cukup lama. Dalam proses pengolahan keripik singkong pada dasarnya memiliki tahapan yang sama. Tahapan tersebut adalah sebagai berikut:

1) Pengupasan

Bahan baku yang telah disiapkan dikupas tetapi sebelumnya dipotong terlebih dulu pada masing-masing ujungnya. Lalu pengupasan kulit ubi kayu tersebut menggunakan ujung pisau dengan cara digarit, kemudian kulit tersebut mulai dikelupas sampai bersih. Dalam satu kilogram ubi kayu pekerja dapat menyelesaikan dengan waktu 5 menit.

2) Pencucian

Ubi kayu yang sudah dikupas kemudian dicuci dengan air sehingga bersih dari kotoran. Kemudian dibilas dengan air bersih proses pencucian membutuhkan waktu 5 menit untuk satu kilogram bahan.

3) Pengrajaan/Pengirisan

Setelah itu dicuci bersih kemudian ubi kayu tersebut dirajang atau diiris menggunakan alat pengajang sederhana dengan ketebalan 2 mm, setiap pengrajaan satu kilogram ubi kayu membutuhkan waktu selama 10 menit. Setelah itu ubi yang sudah diiris atau dirajang tersebut direndam menggunakan air yang telah diberikan kapur sirih selama satu jam hal tersebut gunanya untuk menambah kualitas kerenyahan pada keripik singkong tersebut. Alat yang digunakan dalam pengirisan atau pengrajaan tersebut adalah alat tradisional dengan harga beli Rp 60.000 per buah.

4) Penggorengan

Setelah ubi yang diiris atau dirajang sudah direndam selama satu jam, lalu tiriskan air tersebut. Kemudian siapkan alat penggorengan dan panaskan minyak sayur sampai suhu panasnya 170°C lalu masukan ubi kayu yang ingin digoreng. Kemudian tunggu sampai 15 menit sehingga warna ubi kayu tersebut berubah warna hingga coklat kekuningan. Untuk satu kilogram ubi kayu dapat digoreng dengan satu kali goreng dan setiap satu kilogram ubi kayu membutuhkan 100 gram minyak goreng. Lalu minyak yang masih tersisa hasil penggorengan ditiriskan dengan menggunakan alat selama satu menit, setelah itu keripik singkong tersebut diangin-anginkan.

5) Pengemasan

Keripik singkong yang sudah diangin-anginkan, kemudian setelah itu dilakukan pemberian rasa yang varian rasanya berupa rasa asin (masako), rasa pedas (balado), rasa manis (jagung manis). Setelah pemberian rasa keripik singkong tersebut dimasukan ke dalam plastik yang telah disediakan dan ditimbang dengan berat 20 gram per bungkus dan satu pak berisi 50 bungkus. Setelah itu kemudian disegel rapat dengan menggunakan alat perekat agar keripik singkong tersebut tahan lama dan tetap renyah. Kemasan produk Ibu Rama belum memiliki merek atau label dikarenakan belum memiliki izin usaha dari Dinas Pemberi izin usaha yang bersangkutan dengan pedagang provinsi Sumatera Selatan.

6. Produk

Keripik singkong yang dihasilkan oleh usaha Ibu Rama adalah dengan tiga rasa yaitu rasa manis (jagung manis), rasa pedas (balado) dan rasa asin (masako). Alasan Ibu Rama memproduksi keripik singkong dengan tiga rasa itu. Pertama karena proses pembuatannya cukup mudah dan tidak memerlukan keterampilan khusus. Kedua, keripik singkong rasa manis (jagung manis), rasa pedas (balado) dan rasa asin (masako) yang dihasilkan juga merupakan rasa keripik yang paling umum yang dikenal konsumen. Namun dari tiga varian rasa tersebut rasa pedas (balado) yang lebih dominan banyak di minati orang dari pada rasa asin (asin) dan rasa manis (jagung manis).

Ibu Rama belum mencoba memproduksi keripik singkong dengan rasa lain, seperti rasa keju, rasa coklat, rasa susu dan lainnya, karena Ibu Rama belum mempunyai waktu untuk menambah keterampilan dengan ikut pelatihan atau kursus cara pembuatan keripik singkong dengan aneka rasa tersebut.

Hasil produksi keripik singkong industri rumah tangga Ibu Rama memiliki keunggulan yaitu memiliki tiga bervariasi rasa pedas, manis dan asin, serta keuntungan yang diperoleh cukup besar dan cara pengolahan yang tidak susah yang dibandingkan dengan usaha sejenisnya. Hal ini bisa ditunjukkan dari produksi industri rumah tangga Ibu Rama yang masih bertahan di pasar yang lama dan juga menambah pasar yang baru.

7. Pemasaran

Hasil produksi usaha rumah tangga Ibu Rama di pasarkan di Kecamatan Talang Kelapa, di Kabupaten Banyuasin, di Kota Palembang, yaitu di Toko dan di Pasar tradisional. Setiap varian rasa harga yang ditawarkan adalah Rp40.000 per kg. Jika untuk kemasan yang satu pak isi 50 bungkus yang beratnya 20 gram dihargai

sebesar Rp 40.000 per pak, kemasan ini khusus dibuat untuk penjualan di pedagang kecil (warung) dan pasar tradisional. Usaha rumah tangga Ibu Rama memberikan pelayanan kepada pelanggan berupa kemudahan pembayaran dengan waktu yang disepakati, sedangkan pelanggan yang lama biasanya mereka membayar tunai karena mereka sudah lama mengenal produk industri rumah tangga Ibu Rama dan sudah mempunyai konsumen sendiri.

C. Analisis Usaha

1. Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Produksi merupakan pendapatan kotor dalam bentuk fisik dari suatu proses produksi. Produksi keripik singkong yang dihasilkan pada saat penelitian dilakukan yaitu 1500 kilogram bahan baku ubi kayu atau 525 kilogram keripik singkong.

Produksi keripik singkong dapat meningkat apabila ada permintaan di hari raya dan hari libur, selain itu produksi dapat meningkat dikarenakan adanya pelanggan atau pasar baru yang diciptakan. Produksi dilakukan setiap dua hari sekali. Namun kadang produksi tersebut mengalami penurunan yang disebabkan ketersediaan bahan baku ubi kayu kurang dikarenakan musim kemarau yang panjang mempengaruhi hasil tani ubi kayu berkurang.

2. Biaya Produksi

a. Biaya Bahan Baku

Harga ubi kayu sebagai bahan baku pada saat penelitian dilakukan adalah Rp. 1,500 per kilogram. Total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku ubi kayu yaitu sebesar Rp. 2,250,000, jumlah tersebut diperoleh dari perkalian

bahan baku ubi kayu sebanyak 1500 kilogram untuk per bulannya dalam 15 (lima belas) kali proses produksi pada saat

penelitian dilakukan harga ubi kayu sebesar Rp.1,500 per kilogram.

b. Biaya Bahan Penolong

Tabel 10. Daftar total dan kebutuhan bahan penolong produksi keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama dalam satu bulan proses produksi 1500 kilogram/ ubi kayu.

No	Uraian	Balado (pedas)	Jagung (manis)	Masako (asin)	Vol	Harga	Jumlah
1	Minyak Goreng (Kg)	70	60	20	150	Rp12.000	Rp1.800.000
2	Kapur sirih (Gr)	12	11	7	30	Rp5.000	Rp150.000
3	Plastik Kemasan (Kg)	10	9	6	25	Rp32.000	Rp800.000
4	Gas 3 Kg	21	18	6	45	Rp21.000	Rp945.000
5	Masako (Kg)	-	-	3	3	Rp25.000	Rp75.000
6	Balado (Kg)	15	-	-	15	Rp30.000	Rp450.000
7	Jagung Manis (Kg)	-	10	-	10	Rp30.000	Rp300.000
Total							Rp4.520.000

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2018

Dari tabel 10 diatas menjelaskan bahwa bahan penolong yang terbesar digunakan dalam satu bulan proses produksi (lima belas kali prodksi) dengan 1500 kilogram bahan baku ubi kayu adalah untuk pembelian bahan penolong utama yaitu minyak sayur sebesar Rp 1,800,000, sedangkan biaya bahan penolong terendah yang dikeluarkan adalah bahan penolog masako yaitu sebesar Rp 75,000. Dengan total keseluruhan bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp 4.520.000

C. Biaya Peralatan dan Penyusutan Alat

Peralatan yang digunakan untuk mengola keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama masih tergolong sangat sederhana dan masih banyak memiliki kekurangan dan kelemahan dalam memaksimalkan produksi, adapun peralatan yang digunakan yaitu: alat pengrajang 2 (dua) buah, pisau 2 (dua) buah, alat perekat 1 (satu) buah, timbangan 1 (satu) buah, kualii 2 (dua) buah, sendok goreng 2 (dua) buah, saringann 2 (dua) buah, toples 3 (tiga) buah, baskom 3 (tiga) buah, kompor gas 1(satu) buah. Total biaya pealatan adalah sebesar Rp1,105,000.

Tabel 11. Daftar peralatan dan biaya penyusutan setiap proses produksi.

Jenis peralatan	jumlah (unit)	harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Nilai Penyusutan		
					Pertahun (Rp)	Perbulan (Rp)	Per Produksi (Rp)
Alat pengrajang	2	60000	120000	2	60000	5000	333
Pisau	2	10000	20000	1	20000	1667	111
Alat perekat	1	160000	160000	3	53333	4444	296
Timbangan	1	120000	120000	2	60000	5000	333
Kwali	2	60000	120000	3	40000	3333	222
Sendok Goreng	2	15000	30000	2	15000	1250	83
Saringan	2	25000	50000	2	25000	2083	139
Toples	3	25000	75000	3	25000	2083	139
Baskom	2	30000	60000	2	30000	2500	167
Kompom gas	1	350000	350000	5	70000	5833	389
Jumlah	18	855000	1105000	25	398.333	22.847	2.213

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2018.

Pada Tabel 11 diatas menunjukkan biaya penyusutan peralatan yang dinilai paling besar adalah penyusutan alat kompor gas sebesar Rp 5833 dan penyusutan peralatan yang nilainya paling kecil adalah penyusutan sendok goreng yaitu sebesar Rp 1250. Besarnya biaya penyusutan pada industri rumah tangga Ibu Rama adalah sebesar Rp 22.847. Biaya investasi peralatan industri rumah tangga Ibu Rama ini cukup rendah, dikarenakan dimana peralatan-peralatan tersebut masih sangat sederhana belum mengikuti perkembangan peralatan yang lebih maju dalam memproduksi keripik singkong baik secara kualitas dan efisiensi yang lebih baik.

d. Upah Tenaga Kerja

Upah tenaga kerja yang diberikan untuk memproduksi keripik singkong sebanyak 525 kilogram keripik singkong atau 1500 kilogram bahan baku ubi kayu dalam 1 (satu) bulan proses produksi dan 60 HOK yaitu terdiri dari 4 orang tenaga kerja, 1 (satu) orang pengupasan dengan upah sebesar Rp. 40.000. 1 (satu) orang pengrajang dengan upah sebesar Rp. 40.000.00, 1 (satu) orang Penggorengan Rp. 40.000.00 dan 1 (satu) orang pengemasan dengan upah keseluruhan Rp2,400,000 selama 1 (satu) bulan proses produksi dengan 60 HOK setiap bulan proses produksi. Dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Daftar upah dan jumlah tenaga kerja produksi keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama per proses produksi.

No	Uraian	Jumlah Tenaga kerja (Org)	Upah perhari (Rp)	Frekuensi Produksi	Jumlah (Rp)
1	Pengupasan	1	40000	15	600000
2	Pengrajang	1	40000	15	600000
3	Penggorengan	1	40000	15	600000

4	Pembungkusan	1	40000	15	600000
Total				60	2.400.000

Sumber: data diolah dari data primet tahun 2018

Pada Tabel 12 biaya tenaga kerja yang diberikan secara keseluruhan untuk satu kali proses produksi sebesar Rp160,000 Dalam satu bulan produksi terdapat (lima belas) kali melakukan proses produksi maka biaya tenaga kerja dalam satu bulan tersebut sebesar Rp 2,400,000 untuk 525 kilogram kripik singkong atau 1500 kilogram ubi kayu dengan menyelesaikannya dengan 60 hari orang kerja (HOK). Biaya ini terakumulasi dari biaya tenaga kerja pengupasan, pencucian, penggrendan, dan pengemasan. Dalam usaha ini sistem pembayarannya

Tabel 13. Penerimaan dalam 1(satu) bulan proses produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Produksi keripik singkong (Kg)	525
2	Harga keripik singkong perkilogram (Rp)	40.000
Total Penerimaan		Rp21.000.000

Sumber: Diolah dari data primer Tahun 2018

Tabel 13. Penerimaan yang diperoleh dari penjualan keripik singkong untuk 1 bulan proses produksi adalah 525 kilogram dikali dengan harga Rp 40.000 per kilogram, maka penerimaan yang didapatkan yaitu sebesar Rp 21.000.000.

dilakukan dalam setiap kali proses produksi dan sudah termasuk keseluruhan kegiatan pemrosesan.

3. Penerimaan

Analiis usaha rumah tangga Ibu Rama dalam pengelolaan ubi kayu dalam satu bulan proses produksi (lima belas kali produksi). Setiap usaha akan menerima hasil atau penerimaan, dimana penerimaan tersebut belum dikurangi dengan biaya total dapat dilihat pada tabel 16.

4.Keuntungan

Hasil penerimaan tersebut akan dikurangkan dengan biaya-biaya yang menyangkut proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong sehingga mendapatkan keuntungan bersih.

Tabel 14. Biaya total produksi keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama dala satu bulan proses produksi.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
I	<u>Biaya Variabel</u>	
1	Bahan Baku Ubi Kayu	Rp2.250.000
2	Bahan Penolong	Rp4.520.000
3	Upah Tenaga Kerja	Rp2.400.000
II	<u>BiayTetap</u>	
1	Penyusutan Alat	Rp22.847
Total		Rp9.192.847

Sumber: diolah dari data primer Tahun 2018.

Tabel 14 menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan dalam 1 bulan proses produksi yaitu sebesar Rp 9.192.847 yang terdiri dari biaya variabel Rp 9.170.000 dan biaya tetap sebesar Rp 22.847. biaya variabel adalah jumlah biaya bahan baku ubi kayu, bahan penolong, dan

upah tenaga kerja. Sedangkan biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan produksi.

Total keuntungan yang diterima merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total.

Tabel 15. Daftar total keuntungan produksi keripik singkong pada industri rumah tangga Ibu Rama.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	21.000.000
2	Biaya Total	9.192.847
Keuntungan		11.807.153

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2018.

Tabel 15 diatas menjelaskan bahwa total penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga Ibu Rama sebesar Rp 21,000,000. Secara keseluruhan biaya total yang harus dikeluarkan dalam melakukan proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp 9,192,847. Keuntungan yang diterima

perusahaan adaah sebesar Rp 11,807,153 dalam 1 (satu) bulan produksi.

5. Kelayaan Usaha (R/C)

Analisis efesiensi usaha keripik singkong dilakukan dengan menggunakan analisis perhitungan R/C Ratio, yaitu dengan membandingkan antara penerimaan dengan total biaya. Perhitungan analisis tersebut dapat dilihat pada tabel 19 sebagai berikut :

Tabel 16. Efesiensi usaha keripik singkong Ibu Rama di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.

No	Uraan	Jumlah
1	Penerimaan Total (Rp)	21,000,000
2	Biaya Total (Rp)	9,192,847
Efesiensi (R/C)		2.28

Sumber: data diolah dari data primer tahun 2018.

Tabel 16 menunjukkan bahwa usaha keripik singkong Ibu Rama di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin dengan penerimaan sebesar Rp 21,000.000 dan biaya total sebesar Rp 9,192.847 sehingga diperoleh nilai R/C ratio sebesar 2,28. Hal ini berarti usaha keripik singkong Ibu Rama di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa

Kabupaten Banyuasin menunjukkan sudah efesiensi.

BAB IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Industri Rumah Tangga Ibu Rama di Desa Tanahmas Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin yang mengelolah ubi kayu

menjadi keripik singkong maka hasil yang disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari agroindustri sebesar **Rp 9,622** per kilogram bahan baku ubi kayu yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan yang didapatkan oleh agroindustri keripik singkong dalam 1 (satu) kilogram penggunaan bahan baku.
2. Agroindustri pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar **Rp 11.807.153** per lima belas kali produksi selama satu bulan proses produksi (lima belas kali produksi) dan kelayakan usaha keripik singkong Ibu Rama sehingga diperoleh nilai R/C Rationa sebesar 2,28, hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut sudah efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Arismansyah, Said. 2015. Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Pengolahan Kopi” Nangkal Kopi”. Di Kecamatan Kute Panang Kabupaten Aceh Tengah. Skripsi. Program Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar.
- BPS Sumatwera Selatan. 2014. Sumatera Selatan Dalam Angka 2010. Sumatera Selatan.
- Djaafar, Siti. 2003. Ubi Kayu dan Pengolahannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Grafindo persada. Soekartawi. 2005. Agroindustry dalam perspektif social ekonomi. PT. Raja Jakarta.
- Hayami, Y. Et al 1987. Agricultural Marketing and Processing In Upland Java. Aperspective From a Sunda Village. Bogor: GGPRT Centre. www. uncapsa. Org/ default/ files/ CG8.pdf. Diakses tanggal 03 Maret 2018.
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. Dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi I Jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W. Dan Kirbrandoko. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Masyhuri, 1994. Pengembangan Agroindustri Melalui Peneliti Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan dalam Jurnal Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UGM. <http://www.Google.Com/jurnal=agro=ekonomi>. Di Akses Selasa 03 Maret 2018.
- Noor, Hendri Faisal. 2007. Ekonomi Manajerial. Raja grafindo persada. Jakarta.
- Purwono dan Heni. 2013. Tanaman Pangan Unggul, penebar swadaya. Jakarta Timur.
- Rachmat, M. 1995. Struktur dan Kinerja Agroindustri di Indonesia Analisis Perubahan Tahun 1973-1994. Prosiding Agribisnis: Peluang dan Tantangan Agribisnis Perkebunan, Peternakan dan Perikanan. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Bogor.
- Rudianto. 2002. Pengantar Akuntansi. Erlangga. Ciracas-Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Analisis Pendapatan Usaha Tani Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Supriyati, Setiyanto A., Suryani E. Dan Tarigan H. 2006 Analisis

- Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengembangan Agroindustri. Laporan Penelitian. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Bogor.
- Suud, Hasan dan Hasan Sri Fitri. 2007. Manajemen Agribisnis. YMC Banda Aceh. Banda Aceh.
- Soekortawi. 1990. *Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Tarigan. 2011. *Ekonomi regional*. Bumi aksara. Jakarta.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Candi Gerbang Permai Blok R/6. Yogyakarta.
- Zulkifli, 2012. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Agro Industri Keripik Ubi*. [skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh Kabupaten Aceh Utara.