

Analisis Nilai Tambah Kedelai Menjadi Produk Olahan Kripik Tempe

Rafika Murni¹⁾, Mir Atun Nakiyah²⁾, Nur Fadlilatun Nazila³⁾

Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo¹
nakiyamiratun@gmail.com¹

ABSTRAK

Kedelai merupakan komoditas strategis di Indonesia, khususnya dalam mendukung sektor agroindustri. Salah satu produk unggulan berbahan dasar kedelai adalah kripik tempe, yang banyak dihasilkan oleh usaha kecil dan rumah tangga dengan teknologi sederhana. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan oleh agroindustri kripik tempe UD. Yuzak di Desa Mimbaan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo. Penelitian dilakukan pada tanggal 27 November 2024 sampai 18 Desember 2024, mencakup persiapan, pengumpulan data, dan penyusunan laporan. Data yang digunakan terdiri atas data primer, yang diperoleh melalui observasi, wawancara langsung dengan pemilik usaha dan karyawan, serta analisis menggunakan metode Hayami, dan data sekunder, yang berasal dari studi pustaka dan jurnal terkait. Metode Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah dengan pendekatan pengurangan nilai output terhadap nilai input bahan baku dan biaya lainnya. Populasi penelitian adalah agroindustri kripik tempe Bapak Jazak dengan sampel utama pemilik usaha dan satu karyawan. Analisis menunjukkan bahwa nilai tambah kripik tempe Yuzak sebesar Rp. 403.428,6 per kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 41,53%. Keuntungan bersih yang diperoleh mencapai Rp. 394.857,1 per kilogram dengan tingkat keuntungan sebesar 97,87% dari nilai produk. Penelitian ini mengungkapkan bahwa meskipun usaha berskala kecil, agroindustri kripik tempe ini memiliki potensi keuntungan yang signifikan dan perlu pengembangan lebih lanjut untuk meningkatkan efisiensi dan nilai tambah.

Kata Kunci

Kripik Tempe; Agroindustri; Nilai Tambah

Soybeans are a strategic commodity in Indonesia, especially in supporting the agro-industry sector. One of the superior products made from soybeans is tempeh chips, which are widely produced by small businesses and households with simple technology. This study aims to analyze the added value generated by the UD. Yuzak tempeh chips agroindustry in Mimbaan Village, Panji District, Situbondo Regency. The study was conducted on November 27, 2024 to December 18, 2024, covering preparation, data collection, and report preparation. The data used consisted of primary data, obtained through observation, direct interviews with business owners and employees, and analysis using the Hayami method, and secondary data, derived from literature studies and related journals. The Hayami method is used to calculate added value by using the approach of reducing the output value against the input value of raw materials and other costs. The study population was Mr. Jazak's tempeh chips agroindustry with the main sample of the business owner and one employee. The analysis shows that the added value of Yuzak tempeh chips is IDR 403,428.6 per kilogram with a value.

Keywords

Tempeh Chips; Agroindustry; Added Value

PENDAHULUAN

Pertanian dalam arti luas terdiri dari lima sektor yaitu tanaman pangan, perkebunan, peternakan, perikanan dan kehutanan. Kelima sektor pertanian tersebut bila ditangani lebih serius sebenarnya akan mampu memberikan sumbangan yang besar bagi perkembangan perekonomian Indonesia di masa mendatang. Oleh karena itu, penting mempelajari Agribisnis. Pengertian Agribisnis Menurut Downey and Erickson (1998) dalam buku Saragih (1998:86) Agribisnis adalah kegiatan yang berhubungan dengan penanganan komoditi pertanian dalam arti luas, yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan masukan dan keluaran produksi (agroindustri). Salah satu jenis agroindustri yang paling dominan di Indonesia adalah industri pengolahan tempe.

Produksi tempe banyak dilakukan di usaha kecil dan rumah tangga. Proses pembuatan tempe umumnya menggunakan cara tradisional. Artinya, mereka belum menerapkan teknologi terbaru. Pada dasarnya produksi tempe terdiri dari dua bagian utama yaitu proses pemanasan kedelai dan proses fermentasi selanjutnya. Inovasi produk adalah upaya pelaku bisnis untuk meningkatkan, dan mengembangkan produk bisnisnya (Bintari, 2020). Produk Keripik Tempe ada di berbagai daerah karena kehadiran media sosial mereka, memudahkan orang untuk melacak bagaimana mereka dibuat. Tidak selalu menjamin keberhasilan manufaktur, dengan adanya agroindustri juga bisa untuk mengoptimalkan hasil pertanian sebagai teknologi ramah lingkungan dan berkelanjutan (Asriany, 2018). Agroindustri kripik tempe memiliki potensi besar yang seharusnya di kembangkan karena memiliki keunggulan dan prospek yang menjanjikan di masa depan.

Namun, agroindustri kripik tempe Bapak Jazak ini masih berskala kecil dan bersifat rumah tangga dengan penggunaan teknologi yang sederhana, modal terbatas, dan tenaga kerja yang masih sedikit dapat menghambat pencapaian nilai tambah yang maksimal. Salah satu penyebab utama variasi kualitas adalah perbedaan kualitas kedelai sebagai bahan baku utama. Ketersediaan kedelai lokal sering kali tidak mencukupi, sehingga produsen bergantung pada kedelai impor yang harganya fluktuatif. Hal ini memengaruhi biaya produksi dan konsistensi kualitas keripik tempe yang dihasilkan. Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang terkandung dalam agroindustri keripik tempe Yuzak.

METODE PENELITIAN

A. Tempat dan waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada agroindustri keripik tempe Yuzak, di Desa Mimbaan Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo. Waktu penelitian di mulai tanggal

27 November 2024 sampai 18 Desember 2024. Mulai dari persiapan, pengumpulan data, dan sampai tahap penyusunan laporan.

B. Jenis pengumpulan data

Jenis data yang di gunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer di peroleh dengan observasi, wawancara kepada responden dan menggunakan tabel hayami. Sedangkan data sekunder di peroleh dari sumber kedua seperti kajian Pustaka dan beberapa jurnal lain yang terkait dengan penelitian ini.

C. Populasi dan Sampel

Pengambilan sampel di lakukan secara sengaja yang mewawancarai terhadap informan kunci yaitu dengan pemilik agroindustri keripik tempe Bapak Jazak dan informan tambahan yaitu 1 karyawan dengan meneliti 1 responden.

D. Teknik Analisa Data

Analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini agroindustri keripik tempe Yuzak yaitu menggunakan metode hayami. Metode hayami merupakan suatu metode untuk mengetahui nilai tambah sebuah produk.

Tabel 1. Metode Hayami

Output	A
Bahan Baku	B
Faktor Konversi	$D=A/B$
Koefisien TK	$E=C/B$
Harga Output	F
Upah Rata-rata TK	G
Harga bahan baku	H
Sumbangan Input lain	I
Nilai Output	$J=D \times F$
Nilai Tambah	$K=J-I-H$
Rasio Nilai Tambah	$L=(K/J) \times 100\%$
Imbalan TK	$M=E \times G$
Bagian TK	$N=(M/K) \times 100\%$
Keuntungan	$O=K-M$
Bagian Keuntungan	$P=(O/K) \times 100\%$

Nilai tambah di peroleh dari nilai output di kurangi harga bahan baku dan harga input lain. Di samping itu, nilai tambah yang terdiri dari pendapatan tenaga kerja dan keuntungan yang di peroleh sehingga dapat di formalisasikan sebagai berikut:

$$\text{Nilai tambah} = \text{Nilai output} - \text{Nilai input}$$

Atau

$$\text{Nilai tambah} = \text{Biaya tenaga kerja} - \text{Keuntungan}$$

Menurut mapuningsi 2008 kriteria penilaian nilai tambah sebagai berikut:

- Apabila nilai tambah > 0 maka agroindustri keripik tempe memberikan nilai tambah yang positif.
- Apabila nilai tambah < 0 maka agroindustri keripik tempe memberikan nilai tambah yang negatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UD. Yuzak merupakan salah satu agroindustri yang mengolah bahan pangan lokal kedelai menjadi tempe dan diolah menjadi keripik tempe yang berlokasi di Desa Mimbaan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo. Sejak di dirikan pada tahun 1990 usaha terus berkembang dari membuat usaha tempe sampai perkembangan baru dengan mempunyai ide membuat keripik tempe dari hasil olahan tempennya sendiri. Penelitian ini di lakukan untuk mengetahui nilai tambah dari keripik tempe Yuzak, yang di lakukan dalam 1 kali produksi. Analisis nilai tambah ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah keripik tempe Bapak Yuzak dengan menggunakan metode hayami.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah

No	Komponen	Satuan	Formula	Nilai
Output, Input dan Harga				
1.	Output : Keripik tempe	Kg/proses produksi	A	100
2.	Input bahan baku	Kg/proses produksi	B	7
3.	Tenaga kerja	Jam/hari	C	4
4.	Faktor konversi		$D=(a)/(b)$	14,28571
5.	Kofisien TK		$E=(c)/(b)$	0,571429
6.	Harga output	Rp/Kg	F	68000
7.	Upah rata-rata TK	Rp/proses produksi	G	15000
Penerimaan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku	Rp/Kg	H	9000
9.	Sumbangan input lain	Rp/proses	I	559000
10.	Nilai output	Rp/proses	$J=D \times F$	971428,6
11.	Nilai tambah	Rp/proses	$K=J-I-H$	403428,6
11.	Rasio nilai tambah	%	$L=(K/J) \times 100\%$	41,52941
12.	Imbalan TK	Rp/proses	$M=E \times G$	8571,429
13.	Bagian TK	%	$N=(M/K) \times 100\%$	2,124646
14.	Keuntungan	Rp/proses	$O=K-M$	394867,1
15.	Bagian keuntungan	%	$P=(O/K) \times 100\%$	97,87535

Sumber: Data Primer, 2024

Pada tabel di atas menunjukkan usaha keripik tempe Yuzak menghasilkan 100 kg. Hal ini menghasilkan faktor konverensi sebesar 14,28571 di peroleh dari pembagian nilai output dengan nilai input bahan baku untuk setiap produksi, artinya setiap produksi 7 kg bahan baku keripik tempe yang di gunakan akan menghasilkan 7 kg.

Input penggunaan tenaga kerja menggunakan jam/proses produksi. Jumlah tenaga kerja untuk keripik tempe sebanyak 4 orang dengan total jam kerja 4 jam/ produksi untuk menghasilkan 100 Kg. Hasil koefisien tenaga kerja menunjukkan input tenaga kerja yang di butuhkan oleh responden dalam mengolah 7 kg bahan baku menjadi kripik tempe adalah sebesar 0,57 jam/ kg dalam satu 1 kali produksi. Upah yang di terima tenaga kerja yaitu Rp. 15.000.

Harga 1 kg bahan baku kedelai Rp. 9000, total keseluruhan bahan baku sebesar Rp. 63.000 Per Kg setelah di olah menjadi keripik tempe harga jual nya menjadi Rp. 17.000 per bungkus. Biaya lain yang di perhitungkan dalam produksi keripik tempe selain bahan baku adalah biaya gas, label kemasan, plastik kemasan. Total biaya input lain adalah sebesar Rp. 559.000.

Nilai produk/output merupakan hasil kali dari faktor konverensi dengan harga output rata-rata. Besarnya nilai output pada perhitungan nilai tambah adalah Rp. 971.428,6 per Kg. Hasil nilai tambah di peroleh dengan pengurangan nilai tambah dari proses pengolahan tempe menjadi keripik tempe adalah sebesar Rp. 403.428,6 per Kg. Apabila nilai tambah tersebut dengan nilai produk maka akan di peroleh rasio nilai tambah sebesar 41,53 persen.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata. Pada perhitungan nilai tambah pada table di atas, imbalan tenaga kerja yang di berikan dari setiap kilogram bahan baku tempe diolah menjadi keripik tempe adalah Rp. 8571,429 dengan demikian bagian tenaga kerja dalam pengolahan keripik tempe sebesar 2,13 persen, persentase ini di peroleh dari bagian tenaga kerja di bagi dengan nilai tambah.

Besarnya keuntungan yang di peroleh dari proses pengolahan tempe ini adalah sebesar Rp. 394857,1 per Kg dengan tingkat keuntungan sebesar Rp. 97,87535 dari nilai produk/output. Nilai keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Dengan demikian keuntungan yang di terima oleh pengolah tempe merupakan keuntungan bersih karena sudah di kurangi imbalan tenaga kerja.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang di lakukan pada proses agroindustri keripik tempe, maka dapat dikemukakan kesimpulan yaitu usaha agroindustri keripik tempe Bapak

Jazak di Desa Mimbaan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo ini memiliki keuntungan 97,87 persen.

REFERENSI

- Alfiyah, S., Puryantoro, P., & Untari, W. S. (2024). ADDED VALUE OF ROBUSTA COFFEE PROCESSING IN BANG MOEL COFFEE HOME INDUSTRY INDIFFERENT PACKAGING. *AGRIBIOS*, 22(2), 364-370.
- Anggrainingsih, D. (n.d.). *Journal Of Food System And Agribusiness (Jofsa) Politeknik Negeri Lampung*.
- Husniah, F. A., Hapsari, T. D., & Agustina, T. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(1), 195-203.
- Junaidi, A. (2024). Analisis Nilai Tambah Proses Penyimpanan Tembakau Kecubung Di Desa Telogosari Kecamatan Sumber Malang Kabupaten Situbondo.
- Rahmawati, E. (n.d.). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Industri Keripik Tempe.
- Wahid, A., Suhesti, E., & Puryantoro, P. (2022, November). ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN JANGGALAK DI DESA PESISIR KECAMATAN BESUKI KABUPATEN SITUBONDO. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL UNARS* (Vol. 1, No. 1, pp. 233-241).