

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN TITIK IMPAS SIRUP HONJE
(Studi Kasus Pada UMKM Rengganis di Kelurahan Mulyasari
Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya)**

***ANALYSIS OF ADDED VALUE AND BREAK EVEN POINT
OF HONJE SYRUP
(Case Study on Rengganis MSMEs in Mulyasari Village,
Tamansari District, Tasikmalaya City)***

RESSI ARIANI, SUDRAJAT, TIKTIEK KURNIAWATI

Fakultas Pertanian Universitas Galuh

*E-mail: ressiariani8@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui : 1. Besarnya Biaya, penerimaan dan pendapatan agroindustri sirup honje yang diperoleh UMKM Rengganis dalam satu kali proses produksi yang berada di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. 2. Besarnya nilai tambah komoditas honje pada UMKM Rengganis dalam satu kali proses produksi yang berada di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. 3. Besarnya titik impas agroindustri sirup honje yang diperoleh UMKM Rengganis dalam satu kali proses produksi yang berada di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1). Besarnya biaya total yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 535.179,74 besarnya penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 840.000 dan besarnya pendapatan yang diperoleh Rp.304.820,26. 2). Nilai tambah komoditas honje pada UMKM Rengganis sebesar Rp. 51.150 dalam satu kali proses produksi. 3). Titik impas dasar unit adalah 76 botol per satu kali proses produksi. Sedangkan titik impas atas dasar harga adalah Rp. 4.500/botol.

Kata Kunci : Biaya, Nilai Tambah, Titik Impas, Sirup Honje

ABSTRACT

This research was conducted with the aim of knowing: 1. The amount of costs, receipts and income of the Honje syrup agro-industry obtained by Rengganis SMEs in one production process located in Mulyasari Village, Tamansari District, Tasikmalaya City. 2. The value added of the Honje commodity to Rengganis SMEs in one production process in the Mulyasari Village, Tamansari District, Tasikmalaya City. 3. The break-even point for the Honje syrup agro-industry obtained by Rengganis SMEs in one production process is located in the Mulyasari Village, Tamansari District, Tasikmalaya City... The research results show that: 1). The total cost incurred in one production process is Rp. 535.179,74 the amount of revenue obtained is Rp. 840,000 and the amount of income earned was Rp. 304.820,26. 2). The added value of the Honje commodity for Rengganis SMEs is Rp. 51,150 in one production process. 3). The unit's base break-even point is 76 bottles per production run. While the breakeven point based on price is Rp. 4,500/bottle.

Keywords: Cost, Added Value, Break Even Point, Honje Syrup

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas pertanian yang berpotensi untuk diusahakan dan menjadi sumber mata pencaharian yaitu tanaman

honje atau kecombrang. Tanaman honje merupakan salah satu anggota famili *Zingiberaceae* yang merupakan tanaman

asli Indonesia (Sukandar dkk, 2010). Honje atau kecombrang (*Etlingera elatior*) termasuk pada jenis tanaman rempah dari suku jahe-jahean, bunga dengan aroma harum khas. Honje (*Etlingera elatior*) merupakan salah satu sumber antioksidan alami, pemanfaatan honje menjadi buah konsumsi masih sangat kurang sebab tekstur buah honje segar yang keras serta mempunyai rasa masam.

Honje juga merupakan tumbuhan yang multiguna, karena tumbuhan ini dapat digunakan mulai dari rimpangnya hingga buahnya. Secara tradisional buah dan bunga honje dapat dimanfaatkan sebagai penambah cita rasa pada masakan seperti pada urab dan juga pada pecel. Daun honje dapat dimanfaatkan sebagai sayur asam dengan cara memasaknya, sedangkan batang honje dapat digunakan pada beberapa jenis masakan yang mengandung bahan daging (Naufalin, dkk 2005). Untuk memberikan nilai tambah pada komoditas honje perlu perlakuan dengan cara mengolah buah honje (*Etlingera elatior*) menjadi sirup. Perlakuan yang diberikan pada produk hasil pertanian perlu dilakukan untuk mengatasi sifat produk pertanian yang mudah rusak. Selain memberikan nilai tambah bagi komoditas pertanian, pengolahan hasil pertanian banyak menyerap tenaga kerja. Nilai tambah

menggantikan kata nilai yang ditambahkan pada suatu produk, karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik.

Semenjak berdirinya hingga kini UMKM Rengganis masih belum mengetahui secara pasti berapa besarnya nilai tambah dan titik impas usaha sirup honje yang dijalkannya, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai Analisis Nilai Tambah dan Titik Impas Sirup Honje (Studi Kasus Pada UMKM Rengganis di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya).

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan pendekatan kuantitatif pada UMKM Rengganis di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. Menurut Iskandar (2009), studi kasus (*case study*) bertujuan untuk mengembangkan metode kerja paling efisien, sehingga peneliti mengadakan telaah secara mendalam, kesimpulan hanya berlaku dan terbatas pada kasus tertentu.

Teknik Pengumpulan Data

Sumber data pada penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung

dari pelaku UMKM Rengganis Sirup Honje yang dijadikan responden melalui wawancara dengan menggunakan alat bantu berupa kuesioner. Sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari dinas/instansi terkait yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik Penarikan Sampel

Penentuan UMKM Rengganis sebagai sampel dilakukan secara *purposive sampling*. Dengan pertimbangan bahwa UMKM Rengganis tersebut hanya satu satunya yang memproduksi sirup honje di Kelurahan Mulyasari. Oleh karena itu, penarikan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Menurut Sugiyono (2016), *purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Artinya setiap subjek yang diambil dari populasi dipilih dengan sengaja berdasarkan tujuan dan pertimbangan tertentu.

Rancangan Analisis Data

Untuk mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, nilai tambah dan titik impas Agroindustri Sirup Honje di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya menggunakan rumus sebagai berikut:

1) Analisis Biaya
Menurut Suratiyah (2015), menghitung biaya total (*Total Cost*) diperoleh dengan menjumlahkan biaya tetap total (*Total Fixed Cost/TFC*) dengan biaya variabel total (*Total Variable Cost*) dengan rumus sebagai berikut :

$$TC=TFC+TVC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel (Rp)

2) Analisis Penerimaan

Menurut Suratiyah (2015), secara umum perhitungan penerimaan total (*Total Revenue/TR*) adalah jumlah total produksi dikalikan dengan harga jual satuan produksi dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Y \cdot P_y$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

Y = Jumlah Produksi (Kg)

P_y = Harga Jual Produksi (Rp/botol)

3) Analisis Pendapatan

Menurut Suratiyah (2015), pendapatan adalah penerimaan total (*total Revenue*) dikurangi dengan biaya total (*Total Cost/TC*) dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Penerimaan Total)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

4) Nilai Tambah

Nilai tambah komoditas honje dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Nilai Tambah} = f(K, B, T, U, H, h, L)$$

Dimana :

K = Kapasitas Produksi

T = Tenaga Kerja Yang Terlibat

H = Harga Output

h = Harga Input Lain

B = Jumlah Bahan Baku Yang Digunakan

U = Upah Tenaga Kerja

L = Harga Bahan Baku

5) Titik Impas

Menurut Vivin, dkk (2016) untuk mengetahui titik impas (*Break Even Point*) dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

1. Titik impas atas dasar unit

Perhitungan titik impas atas dasar unit dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Titik impas (unit)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produk}}$$

2. Titik impas atas dasar harga dalam rupiah

Perhitungan titik impas atas dasar harga dalam rupiah dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Titik impas (harga)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN Analisis Agroindustri Sirup Honje

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh hasil produksi. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam pembuatan sirup honje adalah biaya pajak bumi dan bangunan (PBB), penyusutan alat, bunga modal. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Biaya Tetap Agroindustri Sirup Honje di kelurahan Mulyasari Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Besarnya (Rp)	Persentase (%)
1	Pajak Bumi Bangunan	130,20	4%
2	Penyusutan Alat	6.217,76	93%
3	Bunga Modal	331,78	3%
Jumlah Biaya Tetap		6.679,74	100,00

Berdasarkan Tabel 1 diketahui pajak bumi bangunan sebesar Rp.130,20 sedangkan penyusutan alat sebesar Rp.6.217,76 dan bunga modal sebesar Rp.331,78 sehingga jumlah biaya tetap sebesar Rp.6.679,74 per satu kali proses produksi.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh hasil produksi meliputi biaya penyediaan sarana produksi, dan upah tenaga kerja.

Tabel 2. Biaya Variabel Agroindustri Sirup Honje di Kelurahan Mulyasari Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Besarnya (Rp)	Persentase (%)
1	Sarana Produksi	378.500	71 %
2	Tenaga Kerja	150.000	29 %
Jumlah Biaya Variabel		528.500	100,00

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa besarnya biaya total dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar

Rp.535.179,74 dengan biaya tetap sebesar Rp.6.679,74 dan biaya variabel sebesar Rp. 528.500,00.

Biaya Total

Tabel 3. Biaya Total Agroindustri Sirup Honje di Kelurahan Mulyasari Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Besarnya (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	6.679,74	2 %
2	Biaya variabel	528.500,00	98 %
Jumlah Biaya Total		535.179,74	100,00

Tabel 3 menunjukkan bahwa besarnya biaya total dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp. 535.179,74 dengan biaya tetap sebesar Rp.6.679,74 dan biaya variabel sebesar Rp. 528.500,00.

Penerimaan

Penerimaan UMKM Rengganis Sirup honje di Kelurahan Mulyasari diperoleh dari perkalian antara jumlah total produksi dengan harga jual produk sirup honje pada saat penelitian dalam satu kali proses produksi. Penerimaan pada UMKM

Rengganis Sirup Honje dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Penerimaan Agroindustri Sirup Honje Dalam satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Produksi Sirup Honje	Botol	120
2	Harga Jual	Rp/botol	7.000
Penerimaan			840.000

Berdasarkan Tabel 4 menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh UMKM Rengganis dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp.840.000 sedangkan biaya total yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.535.179,74 dan memperoleh pendapatan sebesar Rp. 304.820,26 per satu kali proses produksi.

Pendapatan

Pendapatan UMKM Rengganis Sirup Honje di Kelurahan Mulyasari diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya produksi total (biaya tetap dan biaya variabel). Besarnya pendapatan yang diterima UMKM Rengganis dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 . Pendapatan Agroindustri Sirup Honje Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Uraian	Nilai (Rp)
1	Penerimaan	840.000
2	Biaya Total	535.179,74
Pendapatan		304.820,26

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh UMKM Rengganis dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp.840.000 sedangkan biaya

total yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp.535.179,74 dan memperoleh pendapatan sebesar Rp. 304.820,26 per satu kali proses produksi.

Nilai Tambah

Hasil Analisis Perhitungan Nilai Tambah Sirup Honje

No	Variabel Output, Input dan Harga	Nilai
1	Output, atau total produksi (Botol/produksi)	120
2	Input bahan baku (Kg/produksi)	10
3	Tenaga Kerja (HOK/produksi)	0,5
4	Faktor Konversi	12
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,05
6	Harga Output (Rp/Botol)	7.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	50.000
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan baku (Rp/Kg)	10.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	22.850
10	Nilai Output (Rp/Kg)	84.000
11	a. Nilai Tambah	51.150
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	60%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	2.500
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	4%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	48.650
	b. Tingkat keuntungan (%)	95 %
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	74.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	4 %
	b. Sumbangan input lain (%)	31 %
	c. Keuntungan perusahaan (%)	65 %

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 12, dapat dijelaskan bahwa dalam satu kali proses produksi output yang dihasilkan UMKM Rengganis Sirup honje yaitu 120 botol sirup honje dengan bahan baku honje yang digunakan sebanyak 10 kilogram. Faktor konversi merupakan pembagian antara output dengan input, hasil penghitungan faktor konversi produk sirup honje yaitu sebesar 12. Nilai konversi tersebut berarti bahwa setiap satu kilogram

honje yang diolah menghasilkan sirup honje sebesar 12 botol.

Tenaga kerja yang dibutuhkan pada usaha sirup honje dalam satu kali proses produksi yaitu sebanyak 0,5 HOK dengan upah tenaga kerja pada pengolahan sirup honje sebesar Rp. 50.000/HOK. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kilogram bahan baku. Hasil perhitungan diperoleh nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,05 yang diartikan bahwa untuk

mengolah 1 kilogram bahan baku honje diperlukan sebanyak 0,05 orang tenaga kerja.

Kemudian untuk harga output dari hasil pengolahan sirup honje sebesar Rp. 7.000 per botol. Harga input atau bahan baku honje yang digunakan dalam pengolahan sirup honje yaitu sebesar Rp. 10.000 per kilogram. Untuk satu kilogram bahan baku honje menghasilkan sumbangan input lain sebesar Rp. 22.850. Sumbangan input lain yang ditambahkan adalah bahan penolong seperti gula, botol dan gas. Nilai output merupakan hasil perkalian antara nilai faktor konversi dengan harga output. Nilai output yang dihasilkan dari pengolahan sirup honje sebesar Rp. 84.000. Artinya untuk setiap 1 kg bahan baku honje yang diolah akan menghasilkan nilai output sebesar Rp. 84.000.

Perhitungan nilai tambah yaitu selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah pada sirup honje sebesar Rp. 51.150 dengan rasio nilai tambah 60% menurut Kipdiah dkk, 2013 nilai tambah dikatakan tinggi jika nilai rasio >40%. Pendapatan tenaga kerja yaitu koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja, pendapatan tenaga kerja yang dihasilkan untuk mengolah bahan baku honje adalah Rp. 2.500, dengan

persentase bagian pangsa tenaga kerja sebesar 4%. Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan sirup honje adalah sebesar Rp. 48.650 per kg. Keuntungan tersebut memiliki tingkat keuntungan sebesar 95% dari hasil pengolahan. Artinya dari satu kilogram pengolahan bahan baku honje menguntungkan sebesar 95%.

Nilai tambah yang diperoleh merupakan balas jasa untuk masing-masing faktor produksi yang digunakan. Oleh karena itu, untuk mengetahui besarnya balas jasa yang diberikan dari nilai tambah yang diperoleh, maka terlebih dahulu harus diketahui margin antara nilai produk yang dihasilkan dengan bahan baku utama yang digunakan. Adapun besarnya margin diperoleh dari perhitungan analisis nilai tambah pada usaha sirup honje didistribusikan untuk keuntungan sebesar 65% merupakan bagian terbesar apabila dibandingkan dengan sumbangan input lain 31% dan pendapatan tenaga kerja 4%.

Titik Impas

1. Titik impas atas dasar unit

Analisis titik impas (BEP) unit merupakan hasil perbandingan antara total biaya dengan harga jual produk sirup honje. Hasil perhitungan titik impas (BEP) unit

dapat dilihat pada perhitungan sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\text{Titik impas (unit)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produk}} \\ &= \frac{535.179,74}{7.000} \\ &= 76 \text{ Botol}\end{aligned}$$

Hasil dari perhitungan, menunjukkan bahwa jumlah minimal produksi yang harus diproduksi pada UMKM Rengganis sirup honje agar mencapai titik impas adalah 76 Botol per satu kali proses produksi.

2. Titik impas atas dasar harga dalam rupiah

Analisis titik impas (BEP) harga merupakan hasil perbandingan antara total biaya dengan jumlah total produksi sirup honje. Hasil perhitungan titik impas (BEP) harga dapat dilihat pada perhitungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Titik impas (harga)} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{535.179,74}{120} \\ &= 4.500/\text{botol}\end{aligned}$$

Hasil dari perhitungan, menunjukkan bahwa harga jual minimal sirup honje pada UMKM Rengganis agar mencapai titik impas adalah Rp. 4.500/botol.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Besarnya biaya yang dikeluarkan pada UMKM Rengganis sirup honje di Kelurahan Mulyasari Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya dalam satu kali proses produksi yaitu sebesar Rp. 535.179,74 penerimaan sebesar Rp. 840.000 dan pendapatan sebesar Rp. 304.820,26.
2. Besarnya nilai tambah yang diperoleh pada UMKM Rengganis sirup honje yaitu sebesar Rp. 51.150 dalam satu kali proses produksi. Nilai tersebut menunjukkan dari hasil pengolahan satu kilogram honje, rasio nilai tambah dari pengolahan honje menjadi sirup honje yaitu sebesar 60%, yang artinya nilai produk per kilogram sama dengan 60% dari nilai tambah tersebut.
3. Titik impas dasar unit adalah 76 botol per satu kali proses produksi. Sedangkan titik impas atas dasar harga adalah Rp. 4.500/botol.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Perlu adanya pengenalan terhadap masyarakat akan manfaat dan kelebihan sirup honje untuk kesehatan tubuh, sehingga diharapkan permintaan terhadap sirup honje

semakin meningkat dan menghasilkan keuntungan.

2. Pelaku usaha sirup honje seharusnya lebih berinovasi dalam pengolahan honje sehingga akan muncul produk baru yang akan meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk honje tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan H. Rukmini. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Sukandar D., Radiastuti N., Jayanegara I. dan Hudaya A. (2010). Karakterisasi Senyawa Aktif Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etilingera elatior*) Sebagai Bahan Pangan Fungsional.
- Sugiyono. 2016. *metode penelitian kuantitatif. Kuantitatif dan R&D*. Bandung :Alfabeta, Cv
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Vivin, U. C, M. Dzulkirom A.R dan Raden R.H, (2016). “Analisis *Break Even Point* Sebagai Alat Perencanaan Penjualan Pada Tingkat Laba Yang Diharapkan (Studi Kasus Pada Perhutani Polywood Industri Tahun 2013-2014).