

**NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI SAMBAL TABUR KENCUR
(Studi Kasus Pada Perusahaan Arenda Food di Kelurahan Ciherang
Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya)**

***AGROINDUSTRY ADDED VALUE OF AROMATIC GINGER POWDER SAUCE
(Case Study of Arenda Food Company in Ciherang Village, Cibereum District,
Tasikmalaya City)***

KHOLIS MAHENDRA1*, BUDI SETIA2, DAN SUDRAJAT3

Fakultas Pertanian, Universitas Galuh
Email*: kholismahendra214@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : 1) Besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda Food di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya.. 2) Besarnya nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri sambal tabur kencur di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada agroindustri sambal tabur kencur di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder dengan teknik observasi dan pencatatan. Penentuan responden ditentukan secara purposive atau sengaja pada Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda Food. Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Biaya yang dikeluarkan Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda Food yaitu Rp 1.041.383,39, dalam satu kali proses produksi, dan penerimaan total yang diperoleh sebesar Rp 1.440.000,00, sehingga pendapatan total yang diperoleh sebesar Rp. 398.616,61. 2) Nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri sambal tabur kencur Arenda Food yaitu Rp 120.000 per kilogram bahan baku kencur.

Kata Kunci : Sambal Tabur Kencur, Agroindustri, Nilai Tambah

ABSTRACT

This study aims to determine: 1) The amount of costs, receipts and income of the Sambal Tabur Kencur Arenda Food agroindustry in Ciherang Village, Cibereum District, Tasikmalaya City. 2) The amount of added value obtained in the Sambal Tabur Kencur agroindustry in Ciherang Village, Cibereum District, Tasikmalaya City. The type of research used is a case study on the chili sauce agro-industry in Ciherang Village, Cibereum District, Tasikmalaya City. The data used in this study are primary and secondary data with observation and recording techniques. Determination of respondents was determined purposively or deliberately in Arenda Food's Aromatic Ginger Powder Sauce Agroindustry. The results showed that: 1) The costs incurred by Agroindustry of Aromatic Ginger Powder Sauce Arenda Food are Rp. 1.041.383,39, in one production process, and the total revenue earned is Rp. 1.440.000,00, so the total income earned is Rp. 398.616,61. 2) The added value obtained in the agro-industry of Arenda Food's Aromatic Ginger Powder Sauce is IDR 120.000,00 per kilogram of raw material for aromatic ginger.

Keywords: Aromatic Ginger Powder Sauce, Agroindustry, Added Value

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan sumber daya alam yang berlimpah dan potensi sektor pertanian yang sangat besar sehingga menempati posisi yang sangat penting dalam perekonomian nasional. Hal ini dikarenakan sebagian besar penduduknya hidup dan bekerja di sektor pertanian. Ketersediaan lahan pertanian masih sangat luas sehingga dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Sektor pertanian adalah salah satu sektor yang menjadi pusat perhatian pembangunan nasional, terutama dalam hal pengelolaan dan pemanfaatan hasil-hasil strategis, khususnya yang berkaitan dengan komoditas pangan (Isbah & Iyan, 2016).

Survei angkatan kerja Nasional pada Agustus 2022, menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia yang bekerja sebagai petani mencapai 28,61%, perdagangan 19,36%, industri pengolahan 14,17% dan pekerjaan lainnya 37,86% (BPS, 2014). Persentase tersebut menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan lapangan pekerjaan yang masih diminati oleh masyarakat.

Pertanian sangat berperan dalam pembangunan suatu daerah dan perekonomian, dengan pertanian harapannya mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi penduduk, sebagai sumber pendapatan

dan sebagai sarana untuk berusaha. Peranan pertanian atau agribisnis tersebut dapat meningkatkan ekonomi petani dengan cara pemberdayaan ekonomi kerakyatan (Kusumaningrum, 2019).

Kencur (*Kaempferia galangal L.*) merupakan tanaman tropis yang banyak tumbuh di berbagai daerah di Indonesia sebagai tanaman yang dipelihara. Tanaman ini banyak digunakan sebagai ramuan obat tradisional dan sebagai bumbu dalam masakan, sehingga para petani banyak yang membudidayakan tanaman kencur sebagai hasil pertanian yang diperdagangkan. Bagian dari kencur yang diperdagangkan adalah akar yang ada di dalam tanah yang disebut rimpang kencur atau rizoma (Barus, 2009).

Agroindustri merupakan subsektor agribisnis yang memiliki peran besar dalam meningkatkan nilai tambah, menghasilkan produk yang dapat dipasarkan dan digunakan atau dimakan, meningkatkan daya simpan serta menambah pendapatan (Arifin, 2016).

Kegiatan agroindustri dinilai dapat meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai pengorbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung (Langitan, 1994 dalam Rahman, 2015).

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami

proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami et al.(1987) dalam Hamidah (2015) penambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Di Kota Tasikmalaya tepatnya di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum terdapat agroindustri Arenda *Food* yang memproduksi sambal tabur dengan bahan baku utamanya kencur. Sambal tabur ini menjadi unik dan memiliki ciri khas di pasaran, karena aroma kencur dan rasa pedas yang khas. Arenda *Food* berdiri sejak tahun 2013 sampai sekarang dengan pemilik bernama Ibu Tetin, Arenda *Food* dalam satu kali produksi dapat menghasilkan 80 botol sambal tabur.

Permasalahan yang dialami agroindustri Arenda *Food* yaitu belum memperhitungkan secara terperinci mengenai seberapa besar biaya, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai nilai tambah sambal tabur kencur di perusahaan Arenda *Food* kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dan metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dengan mengambil kasus pada Agroindustri Sambal Tabur Kencur di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya, dengan pertimbangan bahwa Arenda *Food* adalah satu-satunya agroindustri sambal tabur kencur di daerah tersebut.

Teknik Penarikan Sampel

Penarikan responden pada penelitian ini dilakukan secara purposive atau sengaja pada agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* milik Ibu Tetin di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya dikarenakan agroindustri ini sangat potensial untuk diteliti nilai tambah dari produk yang dihasilkan dan merupakan agroindustri satu-satunya di Kelurahan Ciherang yang mengolah kencur menjadi sambal tabur kencur.

Rancangan Analisis Data

1. Analisis Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan

$$TC = TFC + TVC$$

$$TR = Hy \cdot Y$$

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$$TC = \text{Biaya Total}$$

$$TFC = \text{Biaya Tetap Total}$$

TVC = Biaya Variabel Total
TR = Penerimaan Total
Y = Volume Penjualan
Hy = Harga Jual
 π = Pendapatan

2. Nilai tambah dihitung menggunakan metode Hayami.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada agroindustri Sambal Tabur Kencur di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya, waktu penelitiannya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rincian Biaya

Biaya adalah pengorbanan yang dilakukan untuk menghasilkan atau memperoleh barang yang bersifat ekonomi

rasioal. Biaya Produksi pada agroindustri sambal tabur kencur Arenda Food terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap yang digunakan dalam agroindustri sambal tabur kencur Arenda Food terdiri atas penyusutan alat, pajak bangunan dan bunga modal per tahun sebesar 6%.

Biaya variabel yang dikeluarkan dalam agroindustri sambal tabur kencur Arenda Food terdiri atas sarana produksi dan biaya tenaga kerja dihitung dalam satuan rupiah pada satu kali proses produksi. Berikut rincian biaya agroindustri sambal tabur kencur Arenda Food dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Rincian Biaya Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda Food Dalam Satu Kali Proses Produksi

No.	Jenis biaya	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap		
	a. PBB	677,08	1,66
	b. Penyusutan alat	39.977,86	98,27
	c. Bunga modal	28,45	0,07
	Jumlah	40.683,39	100,00
2	Biaya Variabel		
	a. Sarana Produksi	840.000	83,94
	b. Tenaga Kerja	160.000	15,99
	c. Bunga Modal	700	0,07
	Jumlah	1.000.700	100,00
Total		1.041.383,39	

Tabel 1 menunjukkan bahwa besarnya total biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* dalam satu kali proses produksi adalah Rp. 1.041.383,39 yang merupakan hasil penjumlahan dari total biaya tetap Rp. 40.683,39 dan total biaya variabel Rp. 1.000.700.

Penerimaan

Penerimaan agroindustri sambal

Tabel 2. Rincian Biaya Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda *Food* Dalam Satu Kali Proses Produksi

Uraian	Satuan		Jumlah
	Botol (60 gr)	Kg	
Sambal Tabur Kencur	80	4,8	1.440.000
Harga (Rp)	18.000	300.000	

Tabel 2 menunjukkan penerimaan agroindustri sambal tabur kencur Arenda

Food dalam satu kali produksi yang menghasilkan 4,8 Kg sambal tabur kencur siap jual, sehingga penerimaan agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* dalam satu kali proses produksi adalah Rp. 1.440.000.

tabur kencur Arenda *Food* diperoleh dengan cara mengalikan hasil produksi agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* dalam satu kali proses produksi dengan harga jual. Sambal tabur kencur Arenda *Food* dijual perkemasan 60 gram dan dalam perhitungan penerimaan dihitung per kilogram. Jumlah penerimaan agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* dapat dilihat pada Tabel 2.

Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih penerimaan dan biaya yang dikeluarkan pada agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food*. Besarnya pendapatan yang di terima oleh pemilik agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* mentah dapat di lihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pendapatan Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda *Food*

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Penerimaan	1.440.000,00
2.	Biaya total	1.041.383,39
	Jumlah	398.616,61

Tabel 3 menunjukkan bahwa penerimaan Rp. 1.440.000,00 kemudian total biaya produksi yang dikeluarkan agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* Rp.

1.041.383,39 sehingga pendapatan yang diperoleh agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* adalah Rp. 398.616,61.

Nilai Tambah

Analisis nilai tambah pada suatu produksi menggunakan metode Hayami dapat dihitung dari data yang diinput pada variabel yang dapat digunakan untuk pengukuran nilai tambah.

Dalam Penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah kencur dan outputnya sambal tabur kencur. Adapun hasil perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 11. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai Simbol
I Output, Input dan Harga		
1	Hasil Produksi (Kg/proses produksi)	4,8
2	Bahan baku (kg/hari)	5
3	Tenaga kerja (HOK/hari)	4
4	Faktor Koversi	0,96
5	Koefisien tenaga kerja	0,8
6	Harga produk	300.000
7	Upah rata-rata	40.000
II Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	20.000
9	Nilai input lain (Rp/kg)	148.000
10	Nilai output (Rp/kg)	288.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	120.000
	b. Rasio nilai tambah (%)	41,6
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	32.000
	b. Bagian tenaga kerja (%)	26,7
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	88.000
	b. Tingkat keuntungan (%)	73,3
III Balas Jasa Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/kg)	268.000
	a. Pendapatan tenaga kerja(%)	11,9
	b. Sumbangan input lain(%)	55,2
	c. Keuntungan (%)	32,9

Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa hasil produksi/output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 4,8 kg dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebanyak 5 kg. Bahan baku yang digunakan adalah kencur yang dinyatakan

dalam satuan kilogram (Kg).

Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi sambal tabur kencur yang berjumlah 4 orang.

Harga bahan baku / input Rp 20.000 per kg, bahan baku input yang digunakan adalah kencur tua. Nilai input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah sebesar Rp 148.000. Nilai output rata-rata sambal tabur kencur pada penelitian ini adalah Rp 288.000 per kg.

Besaran nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dikurangi dengan harga bahan baku dan biaya diluar bahan baku. Sedangkan imbalan tenaga kerja diperoleh dengan menganalisis nilai tambah lebih lanjut. Hasil analisis menunjukkan nilai tambah dari setiap kilogram bahan baku kencur adalah Rp. 120.000 per kg bahan baku kencur dan rasio nilai tambah sebesar 41,6% dalam satu kali proses produksi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada Agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda *Food* di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Besarnya biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda *Food* di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya dalam satu kali proses produksi adalah Rp. 1.041.383,39 dan jumlah penerimaan Rp. 1.440.000,00

sehingga memperoleh pendapatan Rp. 398.616,61.

2. Nilai tambah yang diperoleh agroindustri Sambal Tabur Kencur Arenda *Food* di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya yaitu sebesar Rp. 120.000 dari setiap kilogram bahan baku kencur, atau Rp 7.200 per botol sambal tabur kencur.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan usaha agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* di Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibereum Kota Tasikmalaya lebih baik lagi dikembangkan dengan cara meningkatkan jumlah produksi, sehingga pendapatan agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* akan meningkat, karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang sangat tinggi.

Agroindustri sambal tabur kencur Arenda *Food* sebaiknya mendaftarkan izin BPOM terhadap produknya supaya mendapatkan sertifikat BPOM, dengan adanya sertifikat tersebut menandakan bahwa produk sambal tabur kencur Arenda *Food* memiliki status produk yang sudah terjamin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan. Dengan adanya sertifikat BPOM, konsumen dan calon konsumen akan lebih merasa aman dan percaya untuk

mengonsumsi atau menggunakan produk sambal tabur kencur Arenda *Food*, tentunya pemasaran sambal tabur kencur akan lebih luas lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. (2016). Pengantar Agroindustri. Bandung: CV Mujahid Press, Volume 5,(23), 301–316.
- Barus, W. B. J., & Nuh, M. (2019). Pengaruh suhu dan lama perendaman terhadap mutu saos cabai kering. *Agriland*, 7(1), 17–21.
- BPS. (2014). Potensi Pertanian Indonesia Analisis Hasil Pencacahan Lengkap Sensus Pertanian 2013 (Vol. 21, Issue 1). Badan Pusat Statistik. <http://journal.umsurabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>.
- Isbah, U., & Iyan, R. (2016). Analisis Peran Sektor Pertanian dalam Perekonomian dan Kesempatan Kerja di Provinsi Riau. *Jurnal Sosial Ekonomi Pembangunan*, Tahun VII(19),45–54.
- Kusumaningrum, S. I. (2019). Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. *Transaksi*, 11(1),80–89. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/transaksi/article/view/477>.
- Rahman, S. (2015). ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI CHIPS JAGUNG. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*,4(3)<https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>.