

## ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGRONDUSTRI *PUREE* MANGGA DI CV PROMINDO UTAMA KABUPATEN CIREBON, JAWA BARAT

Oleh:

Dewi Royanti<sup>1</sup>, Lies Sulistyowati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran

Email : [dewiroyanti98@yahoo.com](mailto:dewiroyanti98@yahoo.com)

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) keuntungan yang diperoleh dari pengolahan *puree* mangga, dan 2) nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *puree* mangga. Penelitian ini dilakukan di CV Promindo Utama, Desa Losari Lor, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. Analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif, analisis keuntungan, R/C ratio dan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri *puree* mangga memberikan keuntungan sebesar Rp 37.862.521 per lima belas kali proses produksi selama satu bulan dengan R/C ratio sebesar 1,22. Nilai tambah *puree* mangga harumanis sebesar Rp 3.122 per 1 kg mangga sedangkan nilai tambah *puree* mangga gedong adalah Rp 3.622 per 1 kg mangga..

**Kata Kunci** : Agroindustri *Puree* Mangga, Analisis Keuntungan, Nilai Tambah

### PENDAHULUAN

Mangga merupakan salah satu komoditas buah yang memiliki kontribusi terbesar kedua di Indonesia sebesar 2.431.330 ton atau sekitar 12,28 % setelah pisang (34,65 %) dari total produksi buah di Indonesia (Direktorat Jendral Hortikultura, 2015). Kabupaten Cirebon merupakan salah satu sentra produksi mangga di Provinsi Jawa Barat dan menempati peringkat ketiga setelah Indramayu dan Majalengka (BPS Provinsi Jawa Barat, 2017). Total produksi mangga yang dihasilkan oleh Kabupaten Cirebon, sekitar 10 % merupakan mangga dengan kategori *grade C* yang tidak memenuhi permintaan pasar modern. Kondisi tersebut sesuai dengan penelitian Rustiana (2008) yang menyatakan bahwa di Kabupaten Cirebon, pada setiap musim panen mangga terdapat rata-rata 10 % dari total panen mangga *grade C* yang tidak laku dijual dan akhirnya terbuang dikarenakan umur simpan buah mangga yang singkat. Sulistyowati, dkk (2016) menyatakan bahwa sekitar 90% hasil produksi mangga dapat dikategorikan sebagai *grade A* dan *B* sedangkan sisanya 10 % merupakan mangga dengan kategori *grade C* yang biasanya disalurkan ke industri pengolahan.

Mangga *grade C* biasanya kurang diminati oleh konsumen karena bentuknya yang relatif kecil. Hal ini menyebabkan hasil panen mangga *grade C* tidak seluruhnya terjual di pasar. Kondisi tersebut, jika dibiarkan terlalu lama akan mengakibatkan mangga *grade C* busuk dan terbuang sia-sia. Upaya yang dapat dilakukan oleh petani untuk mengatasi masalah

tersebut biasanya mangga *grade C* disalurkan ke industri pengolahan yang ada di wilayah Kabupaten Cirebon.

Salah satu agroindustri pengolahan mangga adalah CV Promindo Utama yang merupakan agroindustri *puree* mangga terbesar di Kabupaten Cirebon. Ketersediaan bahan baku mangga yang bersifat musiman dan tidak tersedia sepanjang tahun akan menyulitkan industri-industri hilir untuk mendapatkan mangga di luar musim sebagai bahan baku produk akhirnya. Akan tetapi dengan adanya pengolahan mangga menjadi *puree*, akan menjamin keberlanjutan bahan baku bagi industri hilir karena *puree* mangga memiliki umur simpan yang relatif lama mencapai 9 bulan, sehingga konsumen tetap dapat menikmati mangga di luar musim panen. Sampai saat ini kebutuhan *puree* mangga di Indonesia masih dipenuhi oleh produk *puree* impor yang datang dari berbagai negara seperti India, China, Thailand, dan Afrika. Adanya produk *puree* mangga domestik dari Promindo Utama ini akan menjadi produk substitusi dari *puree* impor.

Adanya pengolahan mangga menjadi *puree* merupakan salah satu alternatif yang baik untuk meminimalisir produksi mangga *grade C* yang terbuang sia-sia karena tidak terjual di pasar sekaligus dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan bagi pengolah dilihat dari harga jualnya *puree* memiliki harga jual Rp 25.000 - Rp 30.000/liter lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual buah segarnya yang hanya Rp 6.000-Rp 8.000/kg.

Berdasarkan latar belakang diatas penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan dan nilai tambah pada agroindustri *puree* mangga di CV Promindo Utama Desa Losari Lor, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon.

#### METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di CV Promindo Utama yang berlokasi di Desa Losari Lor, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon. Pemilihan lokasi ini dilakukan dengan *purposive* (sengaja), dengan pertimbangan bahwa CV Promindo Utama merupakan agroindustri *puree* mangga terbesar di Kabupaten Cirebon. Desain penelitian ini adalah kualitatif. Sumber data pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner. Data

sekunder diperoleh dari catatan Badan Pusat Statistik, Direktorat Jendral Hortikultura, Direktorat Pengolah Hasil Pertanian, serta literatur seperti jurnal dan skripsi terdahulu. Teknik pengolahan data menggunakan wawancara, kepustakaan dan dokumentasi hasil observasi.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah 1) analisis deskriptif untuk mengetahui proses pengolahan *puree* manga yang disesuaikan dengan SOP Direktorat Pengolah Hasil Pertanian (2009). 2) analisis keuntungan, dihitung dengan menggunakan langkah-langkah sebagai berikut; a) Biaya total ( $TC = TVC + TFC$ ), b) Penerimaan ( $TR = P \times Q$ ) dan c) Keuntungan ( $= TR - TC$ ). 3) analisis nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>		
1	Output (Kg)	1
2	Input (Kg)	2
3	Tenaga Kerja (HOK)	3
4	Faktor Konversi	$4 = \frac{1}{2}$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = \frac{3}{2}$
6	Harga Output (Rp/Kg)	6
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	7
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$4 \times 6$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11a = 10 - 9 - 8$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = 11a / 10 \times 100\%$
12	a. Pendapatan TK Langsung (Rp/Kg)	$12a = 5 \times 7$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = 12a / 11a \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$13a = 11a - 12a$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = 13a / 11a \times 100\%$
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>		
14	Marjin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$14a = 12a / 14 \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = 9 / 14 \times 100\%$
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$14c = 13a / 14 \times 100\%$

Sumber : Hayami, *et al* (1987)

Setelah melakukan perhitungan nilai tambah, maka dapat dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis dalam dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 %

2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 % – 40 %

3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 %

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGRONDUSTRI *PUREE* MANGGA  
DI CV PROMINDO UTAMA KABUPATEN CIREBON, JAWA BARAT  
DEWI ROYANTI, LIES SULISTYOWATI**

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Keragaan Usaha di CV Promindo Utama**

**1. Bahan Baku**

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan *puree* mangga adalah mangga *grade C* jenis harumanis dan gedong dengan tingkat kematang 70-80%. Promindo Utama memperoleh mangga tersebut dengan cara bermitra dengan petani mangga. Harga beli mangga harumanis dari petani adalah sebesar Rp. 6.000/kg sedangkan mangga gedong sebesar Rp 8.000/kg. Kebutuhan mangga selama satu bulan untuk 15 kali proses produksi yaitu 15.000 kg dengan presentase mangga harumanis 50% dan mangga gedong 50 %. Selain menggunakan mangga sebagai bahan baku utama adapula bahan penunjang yang digunakan untuk proses produksi *puree* mangga. Kebutuhan bahan penunjang selama satu bulan untuk 15 kali proses produksi meliputi gula sebanyak 7,5 kg, asam sitrat dan natrium benzoat masing-masing sebanyak 2,25 kg. Penggunaan asam sitrat dan natirum benzoat diperbolehkan dengan ketentuan batas penggunaan tidak melebihi 600 ppm. (Direktorat Pengolah Hasil Pertanian, 2009)

Berdasarkan Tabel 2 jika dilihat dari jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi pengolahan *puree* mangga, menurut Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa CV Promindo Utama merupakan UKM (Usaha Kecil Menengah), dikatakan UKM apabila memiliki tenaga kerja 5-19 orang. Besaran upah yang diterima oleh tenaga kerja bulanan yaitu Rp 100.000/HOK, tenaga kerja harian

**2. Kebutuhan Tenaga kerja**

Penggunaan tenaga kerja dalam agroindustri *puree* mangga di Promindo Utama diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi seperti pencucian, pengupasan, pengolahan dan pengemasan. Secara rinci dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Kebutuhan Tenaga Kerja di CV.Promindo Utama**

No	Kategori Karyawan	Jumlah
1	Tenaga kerja bulanan	
	Operator	2
	Analisis	1
2	Tenaga kerja borongan	
	Kupas Belah	10
3	Tenaga kerja harian	
	Pengemasan	3
	Kebersihan	1
Total		17

yaitu Rp 60.000/HOK dan tenaga kerja borongan Rp 5.000/20 kg.

**3. Penggunaan Peralatan**

Peralatan merupakan salah satu faktor penting untuk mendukung keberlangsungan proses produksi agar lebih efektif dan efisien. Promindo Utama juga didukung oleh penggunaan alat pada proses produksinya dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Penggunaan Peralatan Pada Agroindustri *Puree* Mangga di CV Promindo Utama**

Jenis Alat	Jumlah	Harga	Total	UE/bulan	Penyusutan
Mesin Cuci	1 unit	15.000.000	15.000.000	120	125 000
<i>Pulper</i>	1 unit	30.000.000	30.000.000	120	250 000
<i>Screener</i>	1 unit	20.000.000	20.000.000	120	166 667
<i>Mixing Tank</i>	1 unit	15.000.000	15.000.000	120	125 000
<i>Pasteurizer</i>	1 unit	15000.000	15000.000	120	125 000
<i>Filler</i>	1 unit	63.000.000	63.000.000	120	525 000
<i>Cool storage</i>	1 unit	125.000.000	125.000.000	120	1 041 667
Panci	20 unit	150.000	3.000.000	24	125 000
Ember	20 unit	75.000	1.500.000	24	62 500
Kompor Gas	4 unit	1.000.000	4.000.000	60	66 667
Pisau	10 unit	5.000	50.000	24	2 083
Keranjang	2 lusin	800.000	1.600.000	36	44 444
TOTAL			293.150.000		2.659.028

Biaya peralatan yang terbesar dikeluarkan untuk pembelian *cool storage* sebesar Rp 125.000.000 dan biaya terendah yang dikeluarkan untuk pembelian pisau sebesar Rp 50.000. Biaya investasi yang dikeluarkan Promindo Utama membutuhkan modal yang cukup besar karena adanya pembelian mesin-mesin pengolahan *puree* mangga. Sumber modal untuk pembelian mesin-mesin pengolahan berasal dari modal pribadi dan bantuan dari BB Litbang Pasca Panen Pertanian.

#### 4. Proses Pengolahan *Puree* Mangga

Proses pengolahan mangga menjadi *puree* melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk menghasilkan *puree* mangga dengan kualitas baik. Tahapan pengolahan ini melihat kepada SOP yang ditetapkan oleh Direktorat Pengolah Hasil Pertanian (2009).

*Pertama*, dalam proses pengolahan *puree* mangga adalah penyortiran buah mangga dengan cara manual yaitu memisahkan buah mangga yang busuk atau rusak dengan buah mangga yang layak. Kemudian dilanjutkan dengan tahap pencucian bertujuan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada buah mangga. Pencucian ini menggunakan mesin cuci buah khusus dengan kapasitas 500kg/jam. *Kedua*, dikupas secara manual dengan menggunakan pisau *stainless* bertujuan untuk memisahkan daging buah dari biji dan kulitnya. Penggunaan pisau *stainless* bertujuan agar mangga terhindar dari karat. *Ketiga*, daging buah dimasukkan kedalam mesin *pulper* dengan kapasitas 400kg/jam untuk dijadikan bubur sehingga menghasilkan *mesh* sebesar 30 *mesh*. Setelah proses pembuburan selesai selanjutnya disaring menggunakan mesin *screener*. *Keempat*, proses pencampuran dengan bahan penunjang yang meliputi gula, asam sitrat dan natrium benzoat dengan menggunakan *mixing tank* tujuannya agar bahan-bahan tersebut tercampur rata. Penggunaan asam sitrat dan natrium benzoat pada pengolahan *puree* mangga ini sebanyak 300 ppm (300 mg/L) dan masih di bawah batas maksimal penggunaan yaitu sebanyak 600 ppm. *Kelima*, pasteurisasi yaitu perlakuan panas untuk membunuh bakteri yang bersifat patogen dan memperpanjang daya simpan. Tahap pasteurisasi dilakukan selama 5 menit dengan suhu 80°C. *Keenam*, *puree* dikemas kedalam drigen yang sudah disterilisasikan terlebih dahulu menggunakan air mendidih agar drigen tidak terkontaminasi bahan-bahan berbahaya. *Puree* dimasukkan kedalam drigen melalui mesin *filler*. *Puree* mangga yang sudah dikemas kemudian diberi

label produk yang berisi penjelasan mengenai produk antara lain tertera nama produk, produsen, alamat produsen, komposisi bahan yang digunakan, isi bersih, nomor pendaftaran (P-IRT atau MD) dan tanggal kadaluarsa. Pelabelan sudah ditetapkan dalam SOP Direktorat Pengolah Hasil Pertanian (2009). *Ketujuh*, *puree* mangga disimpan dalam *cool storage* dengan temperatur 2°C atau freezer yang dapat membuat *puree* mangga menjadi beku.

#### 5. Pasar

Pemasaran merupakan suatu aktivitas bisnis yang meliputi perencanaan, penentuan harga, kegiatan promosi, dan mendistribusikan barang atau jasa untuk memenuhi kepuasan konsumen. Target konsumen yang dituju oleh Promindo Utama yaitu industri hilir dan konsumen akhir. Namun karena *puree* merupakan bahan setengah jadi sehingga lebih banyak dibutuhkan oleh industri-industri hilir untuk bahan baku produk akhirnya dibandingkan dengan konsumen akhir. Presentase penjualan untuk industri hilir sebesar 75 % sedangkan konsumen akhir sebesar 25 %. Sistem promosi yang dilakukan diantaranya mengikuti pameran, memasang iklan di media cetak dan media sosial seperti website. Tujuan dilakukannya promosi ini yaitu guna memperkenalkan *puree* mangga sebagai produk minuman sari buah yang banyak mengandung vitamin alami yang baik untuk kesehatan tubuh dan menarik konsumen untuk membeli produk tersebut.

#### Biaya Produksi

Biaya produksi dalam agroindustri *puree* mangga di Promindo Utama dihitung selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

##### 1. Biaya Tetap

Biaya tetap yang dikeluarkan oleh agroindustri *puree* mangga terdiri dari biaya penyusutan, upah tenaga kerja bulanan dan pajak. Secara rincian biaya tetap yang dikeluarkan selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 4.

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGRONDUSTRI *PUREE* MANGGA  
DI CV PROMINDO UTAMA KABUPATEN CIREBON, JAWA BARAT  
DEWI ROYANTI, LIES SULISTYOWATI**

**Tabel 4. Total Biaya Tetap Selama Satu Bulan (15 kali proses produksi)**

Jenis Biaya Tetap	Jumlah Biaya	Presentase(%)
Biaya Penyusutan	2.659.028	33,15
Upah Tenaga Kerja Bulanan	4.125.000	51,42
Pajak	1.237.500	15,43
Total	8.021.528	100,00

Total biaya tetap yang dikeluarkan Promindo Utama selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi adalah sebesar Rp 8.021.528. Biaya terbesar yang dikeluarkan pada komponen biaya tetap adalah biaya upah tenaga kerja. Tenaga kerja yang termasuk kedalam biaya tetap adalah tenaga kerja bulanan. Kebutuhan tenaga kerja bulanan selama proses produksi selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi adalah 41,25 HOK dengan upah Rp 100.000/HOK. Komponen terbesar kedua adalah biaya penyusutan alat. Besarnya biaya penyusutan disebabkan karena dalam proses produksi Promindo Utama menggunakan mesin-mesin pengolahan. Pajak merupakan biaya terkecil yang dikeluarkan dalam komponen biaya tetap. Besarnya pajak yang dikeluarkan oleh UKM adalah sebesar 1% dari omzet yang sudah

ditetapkan oleh Direktorat Jendral Pajak (2013). Namun, dalam pelaksanaannya Promindo Utama tidak hanya memproduksi *puree* manga melainkan *puree* buah lainnya. Adapun produksi *puree* mangga sebesar 60 % , *puree* lemon 25 % , *puree* sirsak 10 % dan *puree* jambu 5 %. Berdasarkan presentase tersebut, maka *puree* mangga menyumbang 60 % dari 1% untuk pajak final tersebut. Pajak yang dikeluarkan khusus untuk produk *puree* mangga adalah sebesar Rp 1.237.500/bulan.

**Biaya Variabel**

Biaya variabel yang dikeluarkan oleh agroindustri *puree* mangga terdiri dari biaya bahan baku utama, bahan penunjang, upah tenaga kerja, biaya lain-lain. Secara rinci dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Biaya Variabel Selama Satu Bulan (15 kali proses produksi )**

Uraian	Kebutuhan	Satuan	Harga	Total	Presentase (%)
<b>Bahan Baku</b>					65,48
Harumanis	7.500	Kg	6.000	45.000.000	
Gedong	7.500	Kg	8.000	60.000.000	
Jumlah				105.000.000	
<b>Bahan Penunjang</b>					0,15
Asam Sitrat	2,25	Kg	30.000	67.500	
Natrium Benzoat	2,25	Kg	40.000	90.000	
Gula	7,5	Kg	12.000	90.000	
Jumlah				247.500	
<b>Tenaga Kerja</b>					4,58
Kupas Belah	750	Ember	5.000	3.750.000	
Pengemasan	45	HOK	60.000	2.700.000	
Kebersihan	15	HOK	60.000	900.000	
Jumlah				7.350.000	
<b>Biaya Lain-Lain</b>					27,79
Listrik Processing	7.500	Liter	300	2.250.000	
Cool storage	7.500	Liter	1.000	7.500.000	
LPG	25	Tabung	150.000	3.750.000	
Kemasan	1.500	Drigen	8.000	12.000.000	
Air	15.000	Liter	200	3.000.000	
Transportasi	7.500	Liter	1.500	11.250.000	
Biaya Pemasaran				8.018.451	
Jumlah				47.768.451	
Total				160.365.951	100,00

Berdasarkan Tabel 5 total biaya variabel yang dikeluarkan oleh Promindo Utama selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi adalah sebesar Rp 160.365.951. Biaya variabel terbesar yang dikeluarkan selama satu bulan adalah biaya untuk pembelian bahan baku utama sebesar Rp 105.000.000 (65,48 %) sedangkan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan selama satu bulan adalah untuk pembelian bahan penunjang sebesar Rp 247.500 (0,15 %) meliputi gula, asam sitrat dan natrium benzoat. Selain kedua komponen biaya tersebut, terdapat pula biaya tenaga kerja dan biaya lain yang termasuk ke dalam biaya

varibel. Komponen biaya lainnya merupakan biaya terbesar kedua yang dikeluarkan oleh Promindo Utama yang meliputi biaya listrik, kemasan, air, transportasi, dan biaya pemasaran.

#### Total Biaya

Biaya total dari agroindustri *puree* mangga diperoleh dari penjumlahan seluruh biaya tetap dengan biaya variabel. Besarnya biaya total dari agroindustri *puree* mangga selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6. Biaya Total Agroindustri *Puree* Selama Satu Bulan (15 kali proses produksi )**

No	Uraian	Jumlah Biaya/ bulan (Rp)	Presentase (%)
1	Biaya Tetap	8.021.528	4,80
2	Biaya Variabel	160.365.951	95,20
	Total Biaya	168.387.479	100,00

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya total yang dikeluarkan selama satu bulan adalah sebesar Rp 168.387.479. Biaya variabel merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan selama satu bulan. Kondisi tersebut dikarenakan jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan biaya tetap. Hal ini menyebabkan

biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan variabel juga besar.

#### Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari penjualan dua produk yaitu *puree* mangga harumanis dan *puree* mangga gedong. Penerimaan selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Penerimaan Agroindustri *Puree* Mangga Selama Satu Bulan**

Jenis Mangga	Bahan Baku (Kg)	Hasil Produksi (Liter)	Harga/Liter	Penerimaan
Harumanis	7500	3750	25.000	93.750.000
Gedong	7500	3750	30.000	112.500.000
Jumlah	15.000	7.500		206.250.000

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat kuantitas bahan baku yang digunakan selama satu bulan antara mangga harumanis dan gedong sama yaitu sebanyak 7.500 kg sehingga total bahan baku mangga selama satu bulan adalah 15.000 kg dengan menghasilkan *puree* sebanyak 7.500 liter dengan masing-masing hasil produksi sebesar 3.750 liter. Harga jual berbeda antara *puree* mangga harumanis sebesar Rp 25.000/liter sedangkan *puree* mangga gedong sebesar Rp 30.000/liter. Sehingga penerimaan yang didapat selama satu

bulan dengan 15 kali proses produksi adalah sebesar Rp 206.250.000.

#### Keuntungan

Keuntungan agroindustri *puree* mangga diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan total biaya yang sudah dikeluarkan oleh Promindo Utama untuk proses produksi *puree* mangga. Perhitungan keuntungan dapat dilihat pada Tabel 8.

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGRONDUSTRI *PUREE* MANGGA  
DI CV PROMINDO UTAMA KABUPATEN CIREBON, JAWA BARAT  
DEWI ROYANTI, LIES SULISTYOWATI**

**Tabel 8. Perhitungan Keuntungan Pada Agroindustri *Puree* Mangga Selama Satu Bulan (15 kali proses produksi)**

Uraian	Jumlah
Penerimaan	206.250.000
Biaya Total	168.387.479
Keuntungan	37.862.521
R/C Ratio	1,22

Tabel diatas menunjukkan bahwa keuntungan yang diterima oleh Promindo Utama sebesar Rp 37.862.521, dengan rasio kelayakan sebesar 1,22. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa usaha *puree* mangga ini layak untuk dikembangkan karena lebih besar dari 1. Kondisi tersebut sejalan dengan hasil penelitian Mutmainnah, dkk (2017) yang menyatakan bahwa pengolahan *puree* mangga

podang layak dikembangkan karena rasionya sebesar 1,21.

**Analisis Nilai Tambah**

Berdasarkan hasil penelitian berikut adalah hasil analisis nilai tambah pengolahan *puree* mangga Tabel 9.

**Tabel 9. Perhitungan Nilai Tambah Agroindustri *Puree* Mangga Selama Satu Bulan**

No	Variabel	Nilai	
		Harumanis	Gedong
I.	Output, Input dan Harga		
1	Output (Liter)	3.750	3.750
2	Input (Kg)	7.500	7.500
3	Tenaga Kerja (HOK/bulan)	97,5	97,5
4	Faktor Konversi	0,5	0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,013	0,013
6	Harga Output (Rp/liter)	25.000	30.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	58.846	58.846
II.	Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	6.000	8.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	3.378,3	3.378,3
10	Nilai Output (Rp/Kg)	12.500	15.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	3.122	3.622
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	24,97%	24,14%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	764.998	764.998
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	6,1%	5,1%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	2.357	2.857
	b. Tingkat Keuntungan (%)	75,5%	78,8%
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	6.500	7.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	11,8%	11 %
	b. Sumbangan Input Lain (%)	51,9%	48%
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	36,3%	41%

Berdasarkan perhitungan diatas, output yang didapatkan dari proses pengolahan mangga yaitu berupa *puree*. Jumlah output dihasilkan selama satu bulan adalah sebanyak 3.750 liter baik mangga harumanis dan gedong, dengan menggunakan input sebanyak 7.500 kg sehingga diperoleh nilai faktor konversi sebesar 0,5. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg

mangga akan menghasilkan 0,5 liter *puree* mangga.

Sumbangan input lain yang digunakan selama satu bulan proses produksi adalah sebesar Rp 3.378,3 baik harumanis ataupun gedong. Perhitungan sumbangan input lain didapatkan dari jumlah biaya bersama (selain bahan baku dan biaya tenaga kerja) dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Hal ini sesuai dengan penelitian Anitasari, dkk

(2014), Asfia (2013) dan Noerkomala, dkk (2016) yang menyatakan bahwa biaya input lain yang dihitung adalah jumlah biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Nilai output yang diperoleh dari perhitungan adalah sebesar Rp 12.500 untuk mangga harumanis sedangkan mangga gedong sebesar Rp 15.000, hasil tersebut diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga output dari masing-masing bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg mangga harumanis adalah sebesar Rp. 3.122 sedangkan mangga gedong sebesar Rp 3.622. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan nilai sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Pendapatan tenaga kerja langsung dari agrindustri *puree* mangga didapat dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja yaitu sebesar Rp 764,998. Besarnya keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 2.357 untuk mangga harumanis sedangkan keuntungan yang diperoleh dari mangga gedong adalah sebesar Rp 2.857. Rasio nilai tambah yang diperoleh *puree* mangga harumanis adalah 24,97 % sedangkan mangga gedong sebesar 24,14 %. Rasio nilai tambah ini berdasarkan kriteria Hubeis dalam Maulidah dan Kusumawardani (2011) bahwa nilai tambah yang diperoleh dari *puree* mangga harumanis dan *puree* mangga gedong dapat dikatakan sedang (15-40 %).

Hasil analisis nilai tambah ini juga dapat menunjukkan marjin yang diperoleh dan didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Marjin ini merupakan selisih antara nilai output dengan harga bahan baku mangga per kilogram. Marjin yang diperoleh dari pengolahan mangga harumanis dan gedong adalah sebesar Rp 6.500 dan Rp 7.000 per 1 kg mangga. Marjin yang didistribusikan untuk sumbangan input lain merupakan bagian terbesar. Hal ini terjadi karena dalam kegiatan produksi banyak membutuhkan sumbangan input lain.

### Simpulan

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan sebagai bahwa keuntungan yang peroleh selama satu bulan dengan 15 kali proses produksi adalah sebesar Rp 37.862.521 dengan rasio kelayakan sebesar 1,22. Nilai tambah

yang diperoleh per 1 kg mangga adalah sebesar Rp. 3.122 untuk mangga harumanis sedangkan mangga gedong sebesar Rp 3.622.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anitasari, S., Sunartomo, A. F., & Ridjal, J. A. 2014. Manajemen Rantai Pasokan Produk Olahan Mangga Arum Manis di Kabupaten Sitobondo. *Berkala Ilmiah Pertanian*
- Asfia, Nora. 2013. Analisis Pendapatan, Nilai Tambah, dan Prospek Pengembangan Industri Kecil Tapioka di Jawa Barat ( Studi Kasus Desa Pasir Jambu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Bogor). Skripsi pada Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- BPS Provinsi Jawa Barat 2017. Jawa Barat dalam Angka 2017. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. Statistik Produksi Hortikultura 2014. Jakarta. SKementrian Pertanian.
- Direktorat Jendral Pajak. 2013. Undang-undang Pph dan Peraturan Pelaksanaannya. Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. Standar Prosedur Operasional Pengolahan Mangga. Jakarta. Departemen Pertanian
- Maulidah, Silvana, and Fenny Kusumawardani. 2011. Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*) dan Optimalisasi Output Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan." *Agricultural Socio-Economics Journal* Vol 11.No.1: 19.
- Mutmainnah, Lutfiana, Usman Effendi, and Ika Atsari Dewi. 2017. Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial *Puree* Mangga Podang Urang Pada Skala Industri Kecil Menengah (Studi Kasus Pada IKM KWT Budidaya Tiron Makmur Banyak, Kediri)." *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Vol 3. No 3: 127-137
- Noerkumala, N. M., Suwandari, A., & Supriono, A. 2016. Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Belimbing Kota Blitar. *Pamator Journal*, Vol 9 Nomor 1 Hal 41-51
- Rustiana, Iswanti Noor. 2008. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan *Puree* Mangga (*Mangifera indica L.*) (Studi

**ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH AGRONDUSTRI *PUREE* MANGGA  
DI CV PROMINDO UTAMA KABUPATEN CIREBON, JAWA BARAT  
DEWI ROYANTI, LIES SULISTYOWATI**

Kasus Pada CV Promindo Utama,  
Desa Losari Lor, Kecamatan Losari,  
Kabupaten Cirebon, Jawa Barat).  
Skripsi pada Departemen Sosial  
Ekonomi Pertanian, Fakultas  
Pertanian, Institut Pertanian Bogor,  
Bogor.

Sulistiyowati, Lies, Nur Syamsiah, and Siti Nur  
Azisah. 2016. Kajian Rantai Pasok  
Mangga Ke Pasar Ekspor dan  
Kolaborasi Diantara Pelaku Kemitraan  
(Suatu Kasus Kabupaten  
Cirebon)." Jurnal Agribisnis  
Terpadu Vol 9. No. 1.