

**ANALISIS NILAI TAMBAH MINUMAN SARI BUAH STROBERI
(Studi Kasus Di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu)**

**ANALYSIS OF ADDED VALUE OF STRAWBERRY FRUIT DRINKS
(Case Study In Pandanrejo Village, Bumiaji District, Batu City)**

RINA FEBRIANA^{1*}, ANAS TAIN², ISTIS BAROH³

Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang

*E-mail : febrianarina22@gmail.com

ABSTRAK

Indonesia memiliki keanekaragaman buah – buahan yang tumbuh dan berkembang dengan baik diwilayahnya. Umumnya ciri khas produk pertanian yaitu mudah rusak, sehingga perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang daya simpan. Adapun strategi yang dapat dilakukan oleh para pelaku usaha adalah dengan melakukan pengolahan pasca panen atau agroindustri. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya keuntungan dan nilai tambah Usaha Kecil dan Menengah (UKM) minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo. Desain penelitian yang digunakan adalah desain deskriptif metode kuantitatif. Lokasi penelitian ditentukan dengan teknik *purposive sampling* atau secara sengaja yaitu di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Jenis data pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder dengan teknik observasi, wawancara dan pencatatan. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis usaha untuk mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah. Hasil dari penelitian ini adalah besarnya keuntungan yang diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu, KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah dan UKM Mira berturut – turut adalah sebesar Rp 453.273, Rp 229,679, Rp 440.353 dan Rp 269.885. Besarnya nilai tambah yang diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah dan UKM Mira berturut – turut adalah sebesar Rp 96.546/kg, Rp 67.420/kg, Rp 99.159/kg dan Rp 79.971/kg.

Kata Kunci : stroberi, sari buah stroberi, keuntungan, nilai tambah.

ABSTRACT

Indonesia has a diversity of fruits that grow and develop well in its territory. Generally, the characteristic of agricultural products is that they are easily damaged, so processing is necessary to extend their shelf life. The strategy that can be done by business actors is to do post-harvest processing or agro-industry. This study aims to analyze the profit and value added of Small and Medium Enterprises (SME) for drinking strawberry juice in Pandanrejo Village. The research design used is a descriptive quantitative method. The research location was determined by purposive sampling technique or intentionally, namely in Pandanrejo Village, Bumiaji District, Batu City. The types of data in this study are primary data and secondary data using observation, interview and recording techniques. The analytical method used is the business analysis method to determine the amount of profit and added value. The result of this research is that the profit obtained by UKM Sahabat Tani Kota Batu, KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah and UKM Mira are IDR 453,273, IDR 217,679, IDR 440,353 and IDR 289,885, respectively. The amount of added value obtained by UKM Sahabat Tani Kota Batu KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah and UKM Mira was IDR 90,545/kg, IDR 67,420/kg, IDR 99,190/kg and IDR 79,971/kg.

Keywords : strawberry, strawberry juice, profit, added value

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan akan jenis buah –

buahan, ditambah dengan buah – buahan subtropis dari luar negeri yang dapat dan berkembang dengan baik dibeberapa daerah

di Indonesia khususnya daerah dataran tinggi. Stroberi menjadi salah satu komoditas buah – buahan yang penting terutama didaerah subtropis karena memiliki prospek yang cukup baik. Minat masyarakat untuk menanam komoditas ini meningkat, disamping untuk memenuhi kebutuhan pasar alasan lain adalah untuk penyediaan buah – buahan guna penunjang program pariwisata. Buah stroberi secara ekonomi merupakan salah satu buah yang memiliki pangsa pasar baik dan bernilai jual tinggi (Bunda et al., 2014). Daya serap pasar yang semakin tinggi membuat pengembangan stroberi memiliki prospek yang cerah (Sukasih & Setyadjit, 2019). Stroberi memiliki rasa yang khas yaitu manis dan asam, sehingga membuat stroberi menjadi buah yang menyegarkan untuk dikonsumsi. Warna merah menyala, segar, aroma yang khas, dengan harga relatif mahal membuat stroberi menjadi buah yang digemari dan bergengsi tinggi (Sukasih & Setyadjit, 2019). Dalam buah stroberi terkandung gizi cukup tinggi seperti vitamin C, kalsium dan antioksidan (Sombuk et al., 2019).

Buah stroberi termasuk kedalam jenis buah yang mudah rusak karena memiliki kandungan air yang cukup tinggi. Adapun strategi yang dapat dilakukan oleh para petani sebagai pelaku usaha adalah

dengan melakukan pengolahan pasca panen atau agroindustri. Agroindustri adalah suatu kegiatan pemanfaatan bentuk fisik hasil pertanian sebagai bahan baku utama kegiatan produksi dengan jumlah paling sedikit 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan (Fatmawati, 2020)

Kota Batu khususnya Kecamatan Bumiaji merupakan salah satu sentra penghasil stroberi dan menjadi kawasan petik buah stroberi. Meskipun demikian jumlah produksi stroberi adalah yang paling sedikit dibandingkan dengan jumlah produksi buah – buahan lainnya seperti apel, jambu biji dan jeruk siam. Menurut Dinas Pertanian Kota Batu (2018) jumlah produksi buah stroberi di Kota Batu mencapai 356,10 ton. Sedikitnya hasil produksi stroberi menyebabkan komoditas ini perlu pengolahan agar memiliki nilai tambah sehingga para petani tertarik untuk menanam komoditas stroberi yang harga jualnya cenderung stabil dibandingkan dengan komoditas lainnya. Buah stroberi dapat diolah menjadi berbagai macam minuman, salah satunya seperti Usaha Kecil dan Menengah (UKM) minuman sari buah Desa Pandanrejo yang melakukan pengolahan pada stroberi menjadi produk sari buah. Sari buah lebih mudah dicerna dan akan lebih bertahan lama, kualitas sari

buah setara dengan kualitas buah aslinya (Dewi & Restuputri, 2017).

Desa Pandanrejo dikenal sebagai sentra penghasil buah stroberi, hal ini dibuktikan dengan keberadaan wisata Lumbung Strawberry yang berada di desa tersebut. Selain terdapat wisata Lumbung Strawberry, Desa Pandanrejo memiliki beberapa UKM yang memproduksi buah stroberi menjadi minuman sari buah stroberi. Beberapa UKM tersebut adalah UKM Sahabat Tani Kota Batu dengan merk produk Natural, KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah dengan merk produk Ar-Rohmah dan UKM Mira.

Kegiatan ini mengarah pada pengembangan produk dengan tujuan peningkatan nilai tambah produk melalui kegiatan produksi. Keseluruhan nilai yang dihasilkan pada tahapan tertentu dari penggunaan faktor-faktor produksi, melalui perubahan yang tidak berwujud seperti modal intelektual dan pertukaran hubungan merupakan arti dari nilai tambah (Rizqiah & S, 2014). Dengan adanya kegiatan produksi yang mengubah bentuk primer menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi melalui proses pengolahan, maka kegiatan ini akan mengeluarkan biaya – biaya produksi sehingga keuntungan yang diperoleh akan lebih besar dibandingkan tanpa pengolahan. Tujuan dari penelitian ini

adalah untuk menganalisis keuntungan dan nilai tambah dari pengolahan buah stroberi menjadi produk minuman sari buah stroberi pada UKM minuman sari buah stroberi yang ada di Desa pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah desain deskriptif metode kuantitatif. Desain deskriptif merupakan sebuah desain penelitian yang diaplikasikan dengan cara mengumpulkan, mengklarifikasikan, menganalisis dan menginterpretasikan suatu data sehingga memberikan gambaran yang jelas mengenai masalah yang dihadapi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kuantitatif untuk mengukur besarnya keuntungan dan nilai tambah akibat adanya pengolahan buah stroberi menjadi minuman sari buah stroberi. Penelitian dilakukan pada bulan Mei - Juni 2022 di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu tepatnya pada sebuah UKM yang memproduksi minuman sari buah stroberi. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan beberapa alasan.

Analisis Keuntungan

Menghitung keuntungan usaha pengolahan stroberi menjadi minuman sari buah

stroberi. Menurut Suriadi et al. (2015) keuntungan dapat dihitung menggunakan rumus berikut :

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

Keterangan :

Π = Keuntungan (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya produksi (Rp)

Menurut Septiawan et al. (2018) penerimaan yaitu jumlah hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah dan dinyatakan dalam satuan rupiah setiap satu kali proses produksi (Rp/satu kali proses produksi). Total penerimaan dapat dihitung menggunakan rumus :

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

Keterangan :

TR = Total penerimaan (Rp)

P = Harga produk (Rp)

Q = Jumlah produksi (cup)

Total biaya dapat dihitung menggunakan rumus :

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

Keterangan :

TC = Total biaya produksi (Rp)

TFC = Total biaya tetap (Rp)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Menghitung nilai tambah usaha minuman sari buah stroberi menggunakan metode (Hayami et al., 1987).

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga	
1. Output (Liter)/proses produksi	(1)
2. Input (Kg)/proses produksi	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)/proses produksi	(3)
4. Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5)=(3)/(2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)/(2)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10)=(4)x(6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)=(11a)/(10)x100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b)=(12a)/(11a)x100%
	(13a)=(11a)-(12a)
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13b)=(13a)/(11a)x100%
b. Tingkat Keuntungan (%)	
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a)=(12a)/(14)x100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b)=(9)/(14)x100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c)=(13a)/(14)x100%

Sumber : Hayami (1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Objek dalam penelitian ini adalah pemilik UKM produksi minuman sari buah stroberi yang ada di Desa Pandanrejo. Proses produksi minuman sari buah stroberi yang dilakukan menggunakan teknologi sederhana (semi modern). Kegiatan pemasaran produk minuman sari buah stroberi dilakukan di wilayah Kota Batu. Responden dalam penelitian ini berjumlah 5 orang pengusaha sesuai dengan karakteristik.

Produksi Minuman Sari Buah Stroberi

Konsep biaya merupakan konsep terpenting dalam setiap usaha yang bertujuan untuk memperoleh informasi biaya, untuk proses perencanaan, pengendalian dan pengambilan keputusan (Hanani et al., 2012). Kegiatan produksi minuman sari buah stroberi dimulai dari pengadaan bahan baku hingga pengolahan. Secara rinci rangkaian kegiatan produksi UKM

minuman sari buah stroberi Desa Pandanejo sebagai berikut :

1. Biaya Tetap

Biaya adalah korbanan yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Septiawan et al., 2018). Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi, sehingga biaya ini cenderung tidak mengalami perubahan. Biaya tetap pada UKM minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo adalah biaya penyusutan alat produksi. Biaya penyusutan masing – masing UKM berbeda sesuai dengan jumlah unit, harga beli, umur ekonomis dan jumlah penggunaan.

Secara rinci biaya tetap UKM minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo sebagai berikut:

\Tabel 2. Biaya Tetap UKM Minuman Sari Buah Stroberi Desa Pandanrejo

No	Nama Alat	Nilai penyusutan (Rp/proses produksi)			
		UKM Sahabat Tani Kota Batu	UKM KWT Jasmine	UKM Sumber Barokah	UKM Mira
1.	Kompor	305	673	561	365
2.	Panci	603	1.135	718	1.058
3.	Saringan	288	135	179	128
4.	Spatula	385	192	154	112
5.	Bak besar	212	224	112	87
6.	Cup sealer	3.934	962	1.923	865
Total biaya		5.727	3.321	3.647	2.615

Sumber : Data Primer diolah (2022)

Hasil perhitungan Tabel 2. menunjukkan bahwa besarnya biaya tetap UKM minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo secara berturut – turut adalah Rp 5.727, Rp 3.321, Rp 3.647 dan Rp 2.615. Alat produksi ini dibeli oleh pemilik usaha sejak awal memulai usaha, sebagian alat produksi mengalami penggantian dengan alat baru sesuai dengan umur ekonomisnya. Hal ini membuktikan bahwa adanya penyusutan pada alat – alat tersebut. Biaya penyusutan alat terbesar adalah pada alat cup sealer UKM Sahabat Tani Kota Batu yaitu Rp 3.934/proses produksi, alat ini digunakan untuk pengemasan produk minuman sari

2. Biaya Variabel

Biaya produksi menjadi komponen yang penting dalam suatu kegiatan industri karena dapat mempengaruhi produsen dalam menentukan harga jual produk (Maghfirah & Syam, 2016). Biaya

buah stroberi. Alat tersebut mengalami penyusutan dengan biaya paling besar karena harga beli alat tersebut paling tinggi dibandingkan dengan alat cup sealer yang dibeli UKM lain, alat cup sealer UKM Sahabat Tani Kota Batu adalah semi otomatis. Sedangkan biaya penyusutan terkecil adalah pada bak besar UKM Mira yaitu Rp 87/proses produksi, alat ini digunakan untuk mengendapkan sari buah sekaligus untuk tempat pendinginan. Alat tersebut mengalami penyusutan dengan biaya paling kecil dibandingkan dengan alat lainnya karena harga beli dan jumlah yang dimiliki UKM tersebut paling sedikit.

variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Secara rinci biaya variabel UKM minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Variabel UKM Minuman Sari Buah Stroberi Desa Pandanrejo

No.	Uraian	Nilai (Rp)			
		UKM Sahabat Tani Kota Batu	UKM KWT Jasmine	UKM Sumber Barokah	UKM Mira
1.	Bahan Baku	90.000	60.000	82.500	60.000
2.	Gula	84.000	60.000	98.000	56.000
3.	Air	15.000	10.000	10.500	6.000
4.	Pewarna	6.000	3.000	9.000	3.000
5.	Natrium Benzoat	3.000	2.000	5.000	2.500
6.	Pengemasan	78.000	52.000	90.000	52.000
7.	Bahan bakar	15.000	20.000	20.000	10.000
8.	Upah Tenaga Kerja	90.000	40.000	105.000	50.000
Total Biaya Variabel (TVC)		381.000	247.000	420.000	239.500

Sumber : Data Primer diolah (2022)

Analisis Keuntungan

Keuntungan yaitu selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi dan dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi (Rp/satu kali proses produksi) (Septiawan et al., 2018). Keuntungan merupakan indikator yang penting dalam menjalankan suatu usaha. Besar kecilnya keuntungan yang diperoleh bergantung

pada jumlah produk, harga produk dan biaya – biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Apabila suatu perusahaan terus - menerus memperoleh keuntungan ini berarti kelangsungan hidup perusahaan akan terjamin (Fanindi et al., 2019). Analisis keuntungan usaha pengolahan minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo pada Tabel 4. berikut :

Tabel 4. Analisis Keuntungan UKM Minuman Sari Buah Stroberi Desa Pandanrejo Sekali Produksi

No.	Uraian	Nilai (Rp)			
		UKM Sahabat Tani Kota Batu	UKM KWT Jasmine	UKM Sumber Barokah	UKM Mira
1.	Total Biaya Tetap (TFC)	5.727	3.321	3.647	2.615
2.	Total Biaya Variabel (TVC)	381.000	247.000	420.000	239.500
3.	Total Biaya TC = (TFC + TVC)	386.727	250.000	423.647	242.115
4.	Penerimaan				
	a. Produksi (cup)	480	320	576	320
	b. Harga (Rp)	1.750	1.500	1.500	1.600
	Total Penerimaan	840.000	480.000	864.000	512.000
5.	Keuntungan $\pi = (TR - TC)$	453.273	229.679	440.353	269.885

Sumber : Data Primer diolah (2022)

Hasil analisis Tabel 4. menunjukkan bahwa total biaya diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya variabel merupakan biaya terbesar yang dikeluarkan selama proses produksi. Jenis biaya variabel umumnya selalu lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap (Royanti & Sulistyowati, 2018). Total biaya terbesar pada UKM Sumber Barokah yakni Rp 423.647 dan total biaya terkecil adalah pada UKM Mira yakni Rp 242.115. Perbedaan jumlah total biaya ini dipengaruhi oleh biaya tetap dan biaya variabel. Selain itu jumlah produksi juga

mempengaruhi total biaya yang dikeluarkan dalam sekali proses produksi. Biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang digunakan selama proses produksi, sehingga biaya produksi setiap usaha berbeda (Utaminingsih et al., 2020).

Penerimaan adalah hasil kali antara harga jual dengan total produksi (Hanani et al., 2012). Penerimaan terbesar diperoleh UKM Sumber Barokah yakni Rp 864.000, sedangkan penerimaan terkecil diperoleh UKM KWT Mira yakni Rp 480.000. UKM Sumber Barokah memperoleh penerimaan paling besar karena produk yang dihasilkan

dalam sekali proses produksi paling banyak dibandingkan dengan UKM lainnya, sedangkan UKM KWT Jasmine memperoleh penerimaan paling kecil karena harga jual produk rendah meskipun jumlah produksi sama dengan UKM Mira

Keuntungan terbesar diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu yakni Rp 217.769. Keuntungan yang diperoleh merupakan pendapatan bersih yang diterima dalam sekali proses produksi. Tujuan akhir yang diharapkan dari kegiatan agroindustri adalah memperoleh keuntungan (Naton et al., 2020). Keuntungan tidak hanya ditentukan oleh tingginya jumlah produksi akan tetapi juga ditentukan oleh harga jual dan besarnya biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Fauziah et al., 2021).

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Nilai tambah merupakan perhitungan dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya penolong (Tarigan, 2005). Menurut Hayami et al. (1987) nilai tambah selama proses pengolahan terdiri dari beberapa faktor yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Analisis nilai tambah UKM minuman sari buah stroberi yang ada di Desa Pandanrejo dapat dihitung setelah melakukan proses produksi. Analisis nilai tambah merupakan

metode pemikiran bahan baku yang dapat diolah atau diberi perlakuan untuk mendapatkan nilai tambah (Sombuk et al., 2019). Pembahasan analisis nilai tambah metode Hayami dibagi menjadi tiga bagian yaitu output, input dan harga, penerimaan dan keuntungan dan balas jasa pemilik faktor produksi.

1. Output, Input dan Harga

Hasil analisis menunjukkan output, input dan harga masing – masing UKM berbeda. UKM Sahabat Tani, UKM KWT Jasmine dan UKM Mira menggunakan perbandingan yang sama pada proses produksi yakni 1 : 10 antara input dengan output, artinya 1 kg buah stroberi akan menghasilkan produk minuman sari buah stroberi sebanyak 10 liter. Sedangkan UKM Sumber Barokah menggunakan perbandingan yang berbeda yakni 1 : 12,3, artinya 1 kg buah stroberi akan menghasilkan produk minuman sari buah stroberi sebanyak 12,3 liter. Faktor konversi merupakan nilai yang dihitung berdasarkan pembagian antara jumlah output yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan (Hamidah et al., 2015). Harga produk tertinggi adalah pada UKM Sahabat Tani Kota Batu yakni sebesar Rp 14.000/kg atau Rp 14.000/liter minuman sari buah stroberi, sedangkan harga output terendah adalah pada UKM KWT Jasmine yakni

sebesar Rp 12.000/kg atau Rp 12.000/liter. Harga output atau harga produk merupakan salah satu keputusan pemilik usaha, sehingga masing – masing pengusaha bebas memberikan harga produk yang mereka jual (Hamidah et al., 2015)

Upah tenaga kerja masing – masing UKM juga berbeda, hal ini dikarenakan perbedaan penggunaan tenaga kerja seperti tenaga kerja anggota keluarga, tenaga kerja luar dan tenaga kerja anggota kelompok. Upah tenaga kerja tertinggi adalah UKM Sumber Barokah yakni sebesar Rp 6.364/kg karena UKM tersebut menggunakan tenaga kerja luar, artinya untuk mengolah 1 kg buah stroberi maka upah yang harus dikeluarkan sebesar Rp 6.364/ orang. Sedangkan upah tenaga kerja terendah adalah pada UKM KWT Jasmine yakni sebesar Rp 2.500/kg karena UKM tersebut menggunakan tenaga kerja anggota kelompok yang biasanya biaya tersebut dimasukkan kas atau dialihkan menjadi kegiatan lain.

2. Penerimaan dan Keuntungan

Hasil analisis menunjukkan bahwa rata – rata sumbangan input lain yang dikeluarkan masing – masing UKM untuk mengolah buah stroberi menjadi produk minuman sari buah stroberi berkisar antara Rp 28.000 – Rp 42.000. Biaya sumbangan input lain tertinggi adalah pada UKM Sumber

Barokah yakni Rp 42.936, hal ini dikarenakan jumlah bahan tambahan yang digunakan UKM Sumber Barokah dalam proses produksi lebih banyak dibandingkan dengan UKM lainnya. Sedangkan biaya sumbangan input lain terendah adalah pada UKM Sahabat Tani Kota Batu yakni Rp 28.455, hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan UKM Sahabat Tani Kota Batu paling banyak dibandingkan dengan UKM lainnya. Semakin besar skala produksi suatu usaha maka akan semakin efisien pengeluaran biayanya. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah buah stroberi grade C atau grade terendah dengan harga Rp 15.000/kg. Bahan baku yang digunakan sebagai input umumnya berasal dari harga terendah karena salah satu tujuan dari pengolahan itu sendiri adalah untuk meningkatkan nilai tambah (Mikasari et al., 2015).

Nilai tambah dan rasio nilai tambah UKM minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo berturut – turut adalah Rp 96.546 dengan rasio 68,96 %, Rp 67.420 dengan rasio 56,18 %, Rp 99.159 dengan rasio 63,12 % dan Rp 79.971/kg dengan rasio 62,48 %. Nilai tambah tertinggi diperoleh UKM Sumber Barokah dan nilai tambah terendah diperoleh UKM KWT Jasmine. Keuntungan dan tingkat keuntungan yang diperoleh UKM minuman

sari buah stroberi berturut – turut adalah sebesar Rp 94.046 dengan tingkat keuntungan 97,41 %, Rp 64.920 dengan tingkat keuntungan 96,29 %, Rp 95.686 dengan tingkat keuntungan 96,50 % dan Rp 78.096 dengan tingkat keuntungan 97,66 %. Semakin besar penerimaan yang diperoleh dan semakin kecil biaya yang dikeluarkan

maka tingkat keuntungan usaha semakin tinggi, sebaliknya (Runturambi et al., 2019).

3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Berikut adalah tabel balas jasa pemilik faktor produksi pada UKM usaha pengolahan stroberi menjadi minuman sari buah stroberi Desa Pandanrejo :

Tabel 5. Perhitungan Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Variabel	UKM Sahabat Tani Kota Batu	UKM KWT Jasmine	UKM Sumber Barokah	UKM Mira
Marjin (Rp/Kg)	125.000	105.000	142.093	113.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	2	2,38	2,44	1,66
b. Sumbangan Input Lain (%)	22,76	35,79	30,22	29,23
c. Keuntungan Pengusaha (%)	75,24	61,38	67,34	69,11

Sumber : Data Primer diolah (2022)

Tabel 5. menunjukkan bahwa marjin yang diperoleh masing – masing UKM berbeda. Marjin tertinggi diperoleh pada UKM Sumber Barokah yakni Rp 142.093, sedangkan marjin terendah diperoleh UKM KWT Jasmine yakni Rp 105.000. Marjin pendapatan tenaga kerja pada penelitian ini rendah, hanya berkisar 1 – 3 %. Sedangkan marjin keuntungan pengusaha semua UKM diatas 50 %, artinya usaha minuman sari buah stroberi menguntungkan. Meningkatkan margin keuntungan dapat dilakukan dengan mengurangi biaya upah tenaga kerja dan sumbangan input lain yang digunakan dalam kegiatan produksi (Darmawan et al., 2018).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis diatas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Keuntungan yang diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu, KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah dan UKM Mira berturut – turut adalah sebesar Rp 453.273, Rp 229,679, Rp 440.353 dan Rp 269.885. Keuntungan tertinggi diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu dan keuntungan terendah diperoleh KWT Jasmine.
2. Nilai tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh UKM Sahabat Tani Kota Batu KWT Jasmine, UKM Sumber Barokah dan UKM Mira berturut – turut adalah sebesar Rp 96.546/Kg dengan rasio nilai tambah 68,96 %, Rp 67.420/Kg dengan rasio nilai tambah 56,18 %, Rp 99.157/Kg dengan rasio nilai tambah

63,12 % dan Rp 79.971/kg dengan rasio nilai tambah 62,48 %. Nilai tambah tertinggi diperoleh UKM Sumber Barokah dan nilai tambah terendah diperoleh KWT Jasmine.

Saran

Berdasarkan pembahasan diatas, agar UKM minuman sari buah stroberi yang ada di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu dapat lebih maju dan berkembang maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Saran untuk UKM :

Seluruh UKM minuman sari buah stroberi sebaiknya memperhatikan kegiatan produksi kearah pengembangan sehingga mampu bersaing dengan agroindustri dengan skala produksi yang lebih besar lainnya.

2. Saran untuk peneliti selanjutnya :

Peneliti selanjutnya diharapkan mampu meneliti UKM dengan jumlah bahan baku produksi lebih banyak dan dapat melakukan perhitungan analisis nilai tambah pada beberapa produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2022). *Angka Beban Tanggungan*. Badan Pusat Statistik.
- Bunda, C. A. P., Unang, & Rofatin, B. (2014). *Nilai Tambah Agroindustri Stroberi*. 1–9.
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkat Motekar Di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110.
- Dewi, S. K., & Restuputri, D. P. (2017). IBM Sari Buah Strawberry Dan Murbei Di Desa Pandan Rejo Kota Batu. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Dan Rekayasa (SENTRA)*, 1–7.
- Dinas Pertanian Kota Batu. (2018). *Perencanaan Dan Perjanjian Kinerja Kota Batu*. *Lkjlp*, 1.
- Falah, M. A. F., Yuliasuti, P., Hanifah, R., Saroyo, P., & Jumeri, J. (2018). Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria Sp Cv Holibert*) Segar Dan Penyimpanannya Dalam Lingkungan Tropis Dari Kebun Ketep Magelang Jawa Tengah. *Jurnal Agro Industri*, 8(1), 1–10.
- Fanindi, D. I., Sondakh, M. F. L., & Rori, Y. P. I. (2019). Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat. *Agri-Sosioekonomi*, 14(3), 273.
- Fatmawati, E. W. (2020). Analisis Perhitungan Nilai Tambah Pada Agroindustri Stroberi (Studi Kasus Pada Pelaku Usaha Di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu). *Viabel: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(1), 1–7.
- Fauziah, Y. D., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Mangga (Studi Kasus Pada Produk Mango Fruit Strips Frutivez). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1045.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60–73.
- Hanani, N., Asmara, R., & Aziz Hanafi, A. (2012). Analisis Usaha dan Kelayakan Agroindustri Minuman Sari Buah

- Apel. *Bulan Januari*, 12(1), 14–24.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *CGPRT Centre*. CGPRT Centre.
- Lenaini, I., Islam, U., Raden, N., & Palembang, F. (2021). *Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan*. 6(1), 33–39.
- Maghfirah, M., & Syam, F. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 1.
- Mikasari, W., Hidayat, T., & Ivanti, L. (2015). Mutu Organoleptik Dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis Sp.*) Berbulir Dengan Ekstraksi Dan Penambahan Pewarna. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 75–84.
- Naton, S., Radiansah, D., & Juniansyah, H. (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Pisang Pada Umkm Keripik Tiga Bujang. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 135.
- Rizqiah, F., & S, A. S. (2014). Analisis Nilai Tambah dan Penentuan Metrik Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Pepaya Calina (Studi Kasus di PT Sewu Segar Nusantara). *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 5(1), 72–89.
- Royanti, D., & Sulistyowati, L. (2018). Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri Pureemangga di CV PROMINDO UTAMA Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 4(3), 815.
- Runturambi, P. I., Kumaat, R. M., & Mandei, J. R. (2019). Analisis Keuntungan Usaha “Saraba” Di Rumah Makan Stevanny Di Kawasan Boulevard Kota Manado. *Agri-Sosioekonomi*, 14(3), 315.
- Septiawan, Rochdiani, D., & Yusuf, M. N. (2018). Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Gula Aren. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 4(3), 360–365.
- Sombuk, D. M., Loho, A. E., & Kaunang, R. . . (2019). Nilai Tambah Pengolahan Buah Stroberi Menjadi Juice Double Berry (Studi Kasus Coffe D’Mooat Di Desa Mooat Kabupaten Bolaang Mongondow Timur). *Agri-Sosioekonomi*, 15(2), 253.
- Sukasih, E., & Setyadjit, S. (2019). Teknologi Penanganan Buah Segar Stroberi Untuk Mempertahankan Mutu / Fresh Handling Techniques for Strawberry to Maintain its Quality. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), 47.
- Suriadi, Itta, D., & Yoesran, M. (2015). Analisis Biaya Dan Pendapatan Serta Waktu Pengembalian Modal Usaha Hasil Hutan Bukan Kayu Berupa Tanaman Hias. *Agribisnis Hutan Tropis*, 3(3), 232–240.
- Syahrum, & Salim. (2014). *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (R. Ananda (ed.)). Citapustaka Media.
- Tarigan, R. (2005). *Ekonomi Tarigan, Ekonomi Regional Teori Dan Aplikasi*. Bumi Aksara.
- Utaminingsih, S., Alfatiyah, R., & Mawarsari, D. (2020). Analisis Kelayakan Dan Pengembangan Usaha Minuman Jelly Drink “Michu” Dengan Aspek Finansial Pada Ukm Dapur Gadis Pamulang Barat. *Teknologi : Jurnal Ilmiah Dan Teknologi*, 2(2), 134.