

NILAI TAMBAH UBI KAYU MENJADI KERIPIK PAKSENG

ANALYSIS OF ADDED VALUE IN PAKSENG CHIPS

NURUL ROZAKI^{1*}, DINI ROCHDIANI², MUHAMAD NURDIN YUSUF¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Galuh

²Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran

*E-mail: muhamadnurdinyusuf@unigal.ac.id

ABSTRAK

Keripik *pakseng* merupakan olahan pangan lokal dengan bahan baku utamanya ubi kayu yang dibuat menjadi olahan makanan ringan berbentuk bulat tipis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah ubi kayu menjadi keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dan kuesioner, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait seperti Dinas Pertanian, Kantor Kecamatan, serta instansi lainnya. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja dengan pertimbangan banyak diusahakan oleh masyarakat di Desa Werasari Kecamatan Sadananya. Sementara sampling responden ditentukan secara sensus sebanyak 14 orang perajin. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif kualitatif menggunakan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah ubi kayu menjadi keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis adalah Rp 3.177,58 per kilogram.

Kata Kunci: Biaya, Penerimaan, Pendapatan, Nilai Tambah

ABSTRACT

Pakseng chips are processed local foods with the main raw material being cassava which is made into processed snacks in the form of thin rounds. The purpose of this study was to determine the added value of cassava into pakseng chips in Werasari Village, Sadananya District, Ciamis Regency. The type of research used is a case study using primary data and secondary data. Primary data were obtained from interviews and questionnaires, while secondary data was obtained from related agencies such as the Agriculture Service, District Offices, and other agencies. The location of the research was determined intentionally with the consideration that many people in Werasari Village, Sadananya District, had made efforts. While the sampling of respondents was determined by census as many as 14 craftsmen. The data collected were analyzed descriptively qualitatively using added value analysis. The results showed that the added value of cassava into pakseng chips in Werasari Village, Sadananya District, Ciamis Regency was IDR 3,177.58 per kilogram.

Keywords: Cost, Revenue, Income, Added Value

PENDAHULUAN

Ubi kayu adalah salah satu komoditas strategis pada saat cadangan makanan (padi-padian) mengalami

kekurangan sehingga dapat diandalkan sebagai sumber pangan alternatif (Widiastuti dkk., 2020).

Ubi kayu tergolong komoditas yang mudah rusak sehingga umur simpan relatif

pendek, untuk menghadapi masalah ini maka masa simpan ubi kayu harus diperpanjang sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomi melalui proses pengolahan dan pengawetan (Hamidah, dkk., 2015). Menurut Santosa (2017); Herdiyandi dkk. (2016); Soehyono dkk. (2017); Apriliani dkk. (2020) adanya pengolahan menjadikan produk mempunyai nilai jual tinggi.

Pengolahan hasil pertanian adalah rangkaian dari agribisnis yang berperan meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sehingga tujuan pengolahan ubi kayu itu sendiri adalah untuk meningkatkan nilai tambah dan mempertahankan harga karena produk menjadi tahan lama. Menurut Supratman dkk. (2020) adanya pengolahan menyebabkan petani maupun pengusaha memperoleh pendapatan atau nilai jual yang tinggi dipasar.

Kabupaten Ciamis memiliki potensi yang sangat besar untuk pengembangan olahan ubi kayu terutama keripik *pakseng*. Hal ini didukung dengan adaptifnya tanaman ubi kayu disemua wilayah yang ada di Kabupaten Ciamis. Kecamatan Sadananya merupakan salah satu sentra produksi ubi kayu di Kabupaten Ciamis dengan produktivitas tinggi yaitu 19,915 ton/hektar hal tersebut menjadikan

Kecamatan Sadananya menjadi salah satu penyumbang hasil komoditi pangan ubi kayu Kabupaten Ciamis.

Melihat kondisi tersebut, ubi kayu yang dinilai mampu dijadikan sebagai bahan pangan alternatif di Desa Sadananya, ternyata belum mampu menghasilkan produksi yang optimal dan pendapatan petani secara layak, karena ubi kayu pada saat musim panen harganya relatif rendah. Petani hanya mau menanam ubi kayu terus panen kemudian dijual, hal ini menyebabkan rendahnya pendapatan petani.

Salah satu upaya masyarakat di Kecamatan Sadananya untuk mengatasi rendahnya pendapatan yaitu dengan memanfaatkan peluang di bidang pengembangan ubi kayu dengan mengolahnya menjadi keripik *pakseng* sehingga memiliki nilai ekonomi tinggi.

Salah satu agroindustri yang mengolah ubi kayu menjadi keripik *pakseng* di Kecamatan Sadananya adalah agroindustri keripik *pakseng* yang tersebar di tiga Desa, yaitu Werasari, Mangkubumi dan Tanjungsari.

Nilai tambah adalah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik (Siburian, 2018; Puspitasari dan Widiyanto, 2015). Adanya agroindustri

keripik *pakseng* telah mengubah bentuk primer ubi kayu menjadi produk baru yang mempunyai nilai ekonomi lebih yang diharapkan dapat memberikan keuntungan yang lebih besar. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah ubi kayu menjadi keripik *pakseng*.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode studi kasus pada agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis. Daniel (2002) studi kasus adalah penelitian yang bersifat mendalam mengenai suatu karakteristik tertentu dari suatu objek penelitian sehingga tidak dapat digeneralisasikan.

Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung kepada responden menggunakan kuesoner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari Dinas Pertanian dan Ketahanan

Pangan Kabupaten Ciamis dan Kantor Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis.

Teknik Penarikan Sampel

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja dengan pertimbangan keripik *pakseng* paling banyak dikembangkan di Desa Werasari Kecamatan Sadananya. Sugiono (2016), *purposive sampling* adalah teknik pengambilan dengan pertimbangan tertentu. Sementara itu pengambilan responden ditentukan secara sensus sebanyak 14 perajin keripik *pakseng*.

Analisis Data

Nilai tambah dihitung menggunakan metode Hayami (1987) dengan memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah adanya perubahan bentuk. Menurut Widiastuti dkk. (2020) dan Herdiyandi dkk. (2016) nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Prosedur perhitungan nilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur Penghitungan Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Keripik *Pakseng*

No	Uraian	Cara Penghitungan
I. Output, Input, dan Harga		
1	Output/Keripik <i>pakseng</i> (kg/proses produksi)	A
2	Input/Ubi kayu (kg/proses produksi)	B
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	C
4	Faktor konversi	$D=A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	$E=C/B$
6	Harga output (Rp/Kg)	F
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai output (Rp)	$J=D \times F$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K=J-H-I$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$L=(K/J) \times 100$
12	Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M=E \times G$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$N=K-M$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$O=(N/K) \times 100$

Sumber: Hayami (1987) dalam Herdiyandi dkk (2016)

Keterangan:

1. Nilai tambah menunjukkan selisih antara nilai output dengan bahan baku utama dan sumbangan input lain, tidak termasuk tenaga kerja.
2. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah dan nilai output (nilai produk).
3. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima industri pengolahan.
4. Tingkat keuntungan menunjukkan persentase keuntungan dan nilai tambah.
5. HOK (Hari Orang Kerja)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik adalah makanan ringan yang terbuat dari umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng dengan minyak sayur. Menghasilkan rasa yang renyah dan gurih biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Menurut Oktaningrum dkk. (2013) secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Namun demikian keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan semuanya.

Keripik *pakseng* merupakan olahan pangan lokal yang bahan baku utamanya

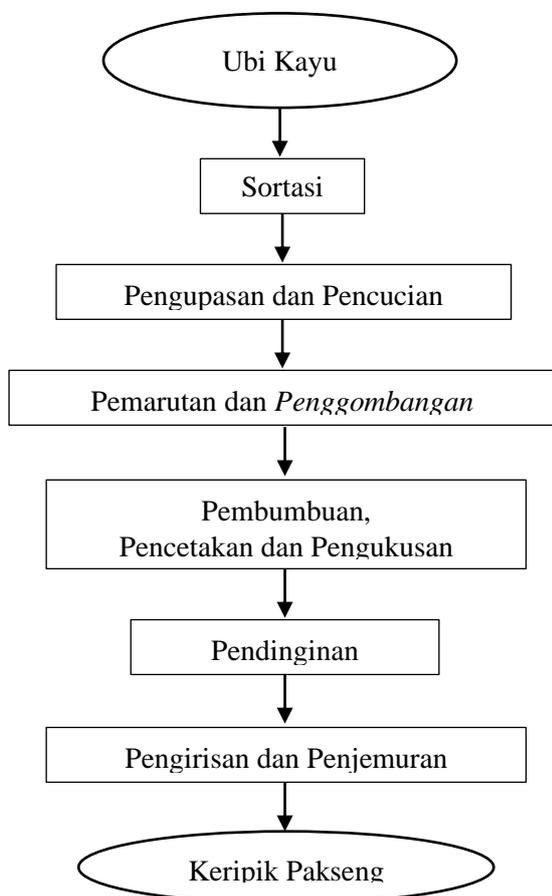
adalah ubi kayu yang dibuat menjadi makanan ringan berbentuk bulat tipis, sedangkan kepanjangan dari *pakseng* sendiri adalah opak oseng.

Proses Pembuatan Keripik *Pakseng*

Proses pembuatan keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis dimulai dari proses pengupasan ubi kayu, pencucian, pamarutan, *penggombangan*, pembumbuan, pencetakan, pengukusan, pemotongan, dan penjemuran.

Tahap pertama adalah pengupasan yang dilakukan dengan cara membuang kulit ubi kayu secara manual menggunakan pisau, selanjutnya dicuci sampai bersih.

Setelah proses pencucian dilakukan pamarutan menggunakan mesin parut yang dilanjutkan dengan proses *penggombangan*. *Penggombangan* merupakan istilah lokal yang bertujuan untuk menghilangkan rasa pahit dari ubi kayu. *Penggombangan* dilakukan dengan cara menyiram bubur ubi kayu yang telah dimasukkan ke dalam karung menggunakan air bersih, selanjutnya didiamkan selama semalam. Proses selanjutnya adalah pencetakan menggunakan cetakan plastik dan dikukus selama ± 10 menit sampai agak matang kemudian ditiriskan sampai dingin selanjutnya diiris tipis dan dijemur di bawah sinar matahari (Gambar 1).



Gambar 1. Proses Pembuatan Keripik *Pakseng*

Keripik *pakseng* yang sudah kering selanjutnya dikemas dalam kantong plastik ukuran 1 kg sesuai permintaan para pengepul.

Nilai Tambah Agroindustri Keripik *Pakseng*

Pengolahan ubi kayu menjadi keripik *pakseng* merupakan salah satu bentuk kegiatan yang mengarah pada peningkatan nilai komoditas ubi kayu itu sendiri. Berdasarkan analisis nilai tambah maka distribusi nilai tambah bagi tenaga kerja dan pengusaha dapat dilihat. Analisis nilai tambah ubi kayu menjadi keripik *pakseng* dihitung berdasarkan ubi kayu per kilogram sebagai bahan baku utama pembuatan keripik *pakseng*. Perajin membeli ubi kayu dengan harga berkisar antara Rp 1.500,- sampai Rp 2.000,- per kg dengan rata-rata Rp 1.764,29 per kg.

Nilai tambah diperoleh melalui kontribusi input lain dan pengurangan nilai output yang dihasilkan dari harga input. Rata-rata nilai tambah agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis dalam satu kali proses produksi adalah Rp 3.177,58. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Keripik *Pakseng*

No	Uraian	Cara Penghitungan
I. Output, Input, dan Harga		
1	Output/Keripik <i>pakseng</i> (kg/proses produksi)	47,71
2	Input/Ubi kayu (kg/proses produksi)	161
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	6
4	Faktor konversi	0,30
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	0,04
6	Harga output (Rp/Kg)	19.214,29
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	49.928,57
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	1.764,29
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	822,42
10	Nilai output (Rp)	5.764,29
11	c. Nilai tambah (Rp/kg)	3.177,58
	d. Rasio nilai tambah (%)	55,12
12	Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	1.957,14
13	c. Keuntungan (Rp/Kg)	1.220,44
	d. Tingkat keuntungan (%)	38,40

Tabel 2 menunjukkan rata-rata hasil produksi agroindustri keripik *pakseng* dalam satu kali proses produksi di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis adalah 47,71 kg yang dihasilkan dari bahan baku 161 kg. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara volume yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan. Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai konversi 0,30 artinya setiap satu kg ubi kayu mampu menghasilkan 0,30 kg keripik *pakseng*. Hal ini tidak jauh berbeda dengan hasil penelitian Widiastuti dkk. (2020) tentang nilai tambah ubu kayu menjadi kelenteng yang menghasilkan faktor konversi 0,37. Namun demikian faktor konversi ubi kayu menjadi keripik *pakseng* ini masih lebih

tinggi dibandingkan dengan hasil penelitian Herdiyandi dkk. (2016) bahwa faktor konversi ubi kayu menjadi tepung tapioka yang hanya menghasilkan 0,20.

Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dibagi dengan jumlah input bahan baku. Agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis rata-rata menggunakan bahan baku sebanyak 161 kilogram membutuhkan tenaga kerja 6 HOK dengan rata-rata upah Rp 48.928,57 per HOK. Nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian jumlah tenaga kerja dengan jumlah input bahan baku yang diolah dalam satu kali proses produksi. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan nilai koefisien tenaga kerja pada

agroindustri keripik *pakseng* di daerah penelitian adalah 0,04. Nilai ini dapat diinterpretasikan sebagai jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kilogram ubi kayu hingga menjadi keripik *pakseng* adalah 0,04 HOK.

Sumbangan input lain adalah biaya-biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku ubi kayu dan tenaga kerja. Dalam kegiatan pengolahan ubi kayu menjadi keripik *pakseng* terdiri dari biaya garam, pelastik kemasan, kayu bakar, listrik, bensin, tali rafia dan transportasi. Rata-rata sumbangan input lain pada agroindustri keripik *pakseng* per satu kilogram keripik *pakseng* dalam satu kali proses produksi adalah Rp 822,42.

Nilai output diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga output per kilogram dengan faktor konversi. Rata-rata nilai output pada agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan

Sadananya Kabupaten Ciamis adalah sebesar Rp 5.764,29. Nilai tambah diperoleh melalui kontribusi input lain dan pengurangan nilai output yang dihasilkan dari harga input. Rata-rata nilai tambah agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis dalam satu kali proses produksi adalah Rp 3.177,58 per kg.

Biaya produksi yang dikeluarkan perajin keripik *pakseng* terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dalam proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik *pakseng* terdiri atas biaya penyusutan peralatan yang digunakan, sementara itu biaya variabel yang dikeluarkan terdiri atas biaya bahan baku, sumbangan input lain, tenaga kerja, kayu bakar, listrik, bensin, biaya transportasi, dan bunga modal (Tabel 3).

Tabel 3. Biaya Produksi Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Keripik *Pakseng*

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	
	a. Penyusutan Alat	9.570,78
	b. PBB	74,28
	c. Bunga Modal	96,45
	Jumlah	9.741,51
2	Biaya Variabel	
	a. Ubi kayu	287.500,00
	b. Sumbangan input lain	122.410,00
	c. Tenaga Kerja	293.571,43
	d. Biaya transportasi	10.000,00
	e. Bunga Modal	7.134,81
	Jumlah	720.616,24
	Total	730.357,75

Sumber: Data Primer Diolah (2021)

Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata biaya total yang dikeluarkan oleh perajin keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis dalam satu kali proses produksi adalah Rp 730.357,75.

Penerimaan agroindustri keripik *pakseng* dihitung dengan cara mengkalikan hasil produksi keripik *pakseng* dalam satu kali proses produksi dengan harga jual. Dilihat dari volume produksi dan rata-rata harga produk Rp 19.214,29, maka penerimaan yang diperoleh perajin agroindustri keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis adalah Rp 916.795,92. Berdasarkan hal tersebut maka perajin memperoleh pendapatan Rp 186.438,17 setelah mengeluarkan biaya total Rp 730.357,75 dalam satu kali proses produksi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik *pakseng* di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis adalah Rp 3.177,58 per kilogram dengan rata-rata keuntungan Rp 1.220,44 per kilogram.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, Mia K. Noor, TI. dan Yusuf, MN. 2020. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Aren: Studi Kasus di Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis. *Jurnal Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(2): 301-309.
- Daniel, M. 2002. *Metode Penelitian Saosial Ekonomi*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Hamidah, A Hamid, dan Sudrajat, J. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Ubi di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2): 60-73.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing And Processing in Upland Java, Aperspective from Sunda Village. Coarse Grains Pulses Root and Tuber Centre (CGPRTC)*. Bogor. 75 hlm.
- Herdiyandi. Rusman, Y. dan Yusuf, MN. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Nagaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya: Studi Kasus pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Nagaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2): 81-86.
- Oktaningrum, Gama Noor. Ambarsari, Indrie. dan Endrasari, Retno, 2013. *Analisis Kelayakan Ekonomis Subtitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Ubi kayu*. Balai pengkajian teknologi pertanian Jawa Tengah.
- Puspitasari, A.T., dan Widiyanto. 2015. Strategi Pengembangan Industri Kecil Lanting di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dinamika Pendidikan*, 10(2): 117-135.

- Santosa, R. 2017. Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Keripik Ubi Kayu di Kecamatan Saronggi, Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pertanian Cemara*, 1(14): 21-34.
- Siburian, R.V. 2018. Analisis Efisiensi Pemasaran Agroindustri Klanting di Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 4(4): 131-135.
- Soehyono, F. Rochdiani, D. dan Yusuf, MN. 2017. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Tempe. *Jurnal Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 1(1): 43-50.
- Supratman, ME. Noor, TI. dan Yusuf, MN. 2020. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta: Studi Kasus pada Agroindustri Panawangan Coffee di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis. *Jurnal Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(2): 436-440.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Widiastuti, T. Nurdjanah, S. dan Utomo, T Pratzmdo. 2020. Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi*, 14(1): 58-68.