

**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tanaman Pegagan (*Centella Asiatica*) di Usaha
Peyek Pegagan Anggun Dicha Snack di Kecamatan Samigaluh Kabupaten
Kulonprogo Yogyakarta**

***The Value-Added Analysis of Processed Gotu Kola (*Centella Asiatica*) in Peyek Pegagan
Anggun Dicha Snack at Samigaluh Sub-District Kulonprogo District Yogyakarta***

Alya Fatihah*¹, Eliana Wulandari²

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran

²Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran

*Email: alya20020@mail.unpad.ac.id

(Diterima 23-03-2024; Disetujui 15-05-2024)

ABSTRAK

Sektor pertanian di Indonesia memiliki komoditas tanaman potensial dengan banyak manfaat seperti pegagan (*Centella asiatica*). Tanaman pegagan merupakan komoditas pertanian yang mempunyai nilai ekonomis dari hasil pengolahannya berupa produk dengan nilai jual relatif tinggi. Industri rumah tangga Dicha Snack adalah salah satu industri aktif dalam melakukan kegiatan usaha pengolahan komoditas pegagan yang berlokasi di Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa nilai tambah produk daun pegagan berdasarkan hasil analisis usahatani yang diolah menjadi peyek pegagan memiliki rasio nilai tambah sebesar 75,13%. Analisis pendapatan memperlihatkan bahwa nilai *BC ratio* sebesar 1,23-1,29 yang berarti usaha pengolahan peyek pegagan layak dijalankan. Untuk meningkatkan pendapatan pada industri rumah tangga Dicha Snack direkomendasikan untuk melakukan ekspansi pasar secara *offline* dan *online* untuk menjangkau konsumen baru untuk lebih meningkatkan penjualan peyek pegagan.

Kata kunci: Nilai Tambah, Pegagan, Peyek

ABSTRACT

*Agricultural sector in Indonesia has varieties potential commodities with considerable advantages, such as Gotu Kola (*Centella asiatica*). Gotu Kola plant is an agricultural commodity that has economic value from its processing in the form of a product with a relatively high selling value. The Dicha Snack home industry is one of the active industries in carrying out business activities processing the Gotu Kola commodity which is located in Samigaluh Sub-District, Kulonprogo District, Yogyakarta. This research aims to analyze the value-added using the Hayami method. The result of the value-added analysis shows, regarding the farming analysis which is processed into peyek pegagan which has a high value-added ratio of 75,13% the *BC ratio* value is 1,23-1,29, which means the business of processing Gotu Kola is feasible. To increase income of Dicha Snack home industry, it is recommended to expand the offline and online markets to penetrate new customers to increase the sales of peyek pegagan.*

Keywords: Value-Added, Gotu Kola, Peyek

PENDAHULUAN

Pertanian menjadi pekerjaan yang banyak dilakukan oleh penduduk di daerah perdesaan dan sektor ini juga menjadi tulang punggung dalam perekonomian negara sehingga negara wajib memprioritaskan pertanian untuk menjaga ketahanan pangan penduduk dalam kondisi sosial yang begitu penting terhadap pembangunan manusia (Bukhtiarova et al., 2019). Sektor pertanian yang mampu menyediakan bahan mentah dan makanan sebagai penunjang pada sektor ekonomi lain memberikan kesempatan bagi suatu negara untuk dapat meningkatkan potensi industri mereka (Jaji dan Bonga, 2017). Apabila terjalin hubungan kerja sama yang baik antara sektor pertanian dan sektor industri akan menghadirkan suatu wujud aktivitas usaha berupa pengolahan hasil pertanian yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari konsep agribisnis. Konsep agribisnis secara umum merupakan wujud dari aktivitas usaha yang berkaitan salah satu atau secara keseluruhan mulai dari produksi, pengolahan hasil, dan pemasaran terkait dengan hubungan pertanian, secara luas berupa

kegiatan usaha yang mendukung pertanian dan ditunjang oleh sektor pertanian. Apabila kegiatan pengolahan hasil pertanian berjalan, maka akan memberikan dampak terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan keterampilan sumber daya manusia untuk mengolah hasil pertanian.

Berdasarkan hasil Sensus Pertanian 2023 oleh BPS (2023), jumlah usaha pertanian perorangan (UTP) di Indonesia mencapai 99,94% dari total seluruh usaha pertanian di Indonesia atau sekitar 29,34 juta unit. Komoditas unggulan yang paling banyak diusahakan adalah padi, kelapa, jagung hibrida, ubi, dan karet. Namun, di luar komoditas tersebut Indonesia memiliki satu tanaman potensial dengan banyak manfaat bernama pegagan. Pegagan segar banyak dikonsumsi sebagai lalapan dan tambahan sayur, sedangkan daun pegagan kering juga sudah mulai diolah menjadi obat dan teh herbal oleh masyarakat di beberapa tempat sebagai alternatif pengobatan seperti memperbaiki jaringan bekas luka, pereda rasa nyeri, hingga antidiabetes (Ahdar dan Wardana, 2009).

Menurut penelitian Dhina *et al* (2019), daun pegagan dapat diolah dengan mengambil ekstrak daun pegagan kemudian diformulasikan menjadi permen jelly ekstrak pegagan. Pada penelitian Sari dan Azizah (2021), tanaman pegagan dapat diolah menjadi minuman instan. Fadilah *et al.* (2022) melakukan pelatihan terkait pembuatan produk teh pegagan di Desa Pagersari, Kabupaten Tasikmalaya. Dengan demikian, pada penelitian ini penulis mengangkat industri rumah tangga Dicha Snack yang mengolah daun pegagan menjadi peyek pegagan untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap daun pegagan dilakukan upaya pengolahan menjadi suatu makanan sehat yang dapat diterima, memiliki cita rasa umum, dan bernilai estetika seperti produk peyek. Penelitian ini mengangkat industri rumah tangga Dicha Snack yang sudah mengolah daun pegagan menjadi peyek pegagan sejak tahun 2015. Dicha Snack merupakan salah satu industri rumah tangga yang terletak di Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta yang memproduksi peyek pegagan. Menurut hasil pra survei, perkembangan usaha industri rumah tangga Dicha Snack ini melakukan proses produksi sebanyak 2-5 hari per minggu dengan jumlah bahan baku minimal 8 kg daun pegagan per produksi.

Dicha Snack merupakan salah satu industri rumah tangga perseorangan yang terletak di Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta yang memproduksi peyek pegagan. Industri ini aktif melakukan pengolahan pegagan sejak tahun 2012. Menurut hasil pra survei, perkembangan usaha industri rumah tangga Dicha Snack ini melakukan proses produksi sebanyak 2-5 hari setiap minggunya tergantung pada permintaan. Dalam satu kali produksi, Dicha Snack menggunakan minimal 8 kg daun pegagan segar yang diolah menjadi peyek.

Pada pengelolaan usaha agroindustri, perhitungan finansial, dan perencanaan usaha merupakan aspek yang memegang peranan krusial dalam keberlangsungan agroindustri peyek pegagan. Tanpa keterlibatan perhitungan usaha agroindustri yang layak dan mumpuni, maka akan sukar untuk pengusaha memprediksi dan memproyeksikan tingkat penerimaan dan laba yang diperoleh dari usaha industri yang dijalankan. Perencanaan finansial dalam usaha industri pengolahan peyek pegagan mencakup analisis pendapatan dan analisis nilai tambah produk. Berdasarkan hasil pra survei, pemilik Dicha Snack mengatakan bahwa pada pengolahan industri peyek pegagan menunjukkan nilai tambah sebesar 15% atau dengan nominal kurang dari 20.000. Hal tersebut mungkin saja terjadi karena industri skala rumah tangga atau perseorangan yang kecil dengan mengandalkan tenaga kerja keluarga dan lingkungan sekitar dalam proses pengolahannya. Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah industri rumah tangga Dicha Snack dalam pengembangan bisnisnya.

METODE PENELITIAN

Riset ini dilakukan di industri rumah tangga Dicha Snack yang berlokasi di Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah *mixed methods* yang menggabungkan antara desain kuantitatif deskriptif dan desain kualitatif. Menurut Bungin (2022), Clark *et al.*, (2021), dan Hair *et al.*, (2020), desain penelitian kuantitatif deskriptif mempunyai tujuan untuk menggambarkan, mendeskripsikan, dan meringkas suatu keadaan, situasi, variabel, dan data berdasarkan kondisi yang sebenarnya tanpa mencari hubungan (pengaruh) antar variabel secara korelasional atau signifikan.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Adapun data primer pada penelitian ini diperoleh dari sumber pertama atau data di lapangan yang langsung dari informan. Sumber data primer untuk penelitian ini adalah Pemilik Usaha Rumah Tangga Dicha Snack, Kepala Produksi Dicha Snack, dan Kepala Pengolahan Budidaya Pegagan Dicha Snack. Data sekunder untuk

penelitian ini diperoleh dari data yang didapatkan secara tidak langsung karena sudah tersedia sebelumnya. Data ini terdiri dari literatur (contoh Badan Pusat Statistik, Kementerian Pertanian, jurnal, penelitian terdahulu, buku, serta sumber relevan dan terpercaya lainnya yang membantu ketersediaan informasi terkait penelitian), studi dokumentasi dan arsip perusahaan seperti yang digunakan oleh peneliti berupa laporan keuangan Dicha Snack.

Metode Hayami adalah salah satu metode yang baik dan dapat digunakan untuk menentukan besarnya nilai tambah yang diperoleh para pelaku rantai pasok dan menentukan nilai *output* serta produktivitas. Perolehan nilai tambah dihitung berdasarkan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk mengolah suatu input dengan perolehan pendapatan (Sriwarna *et al.*, 2022). Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dilakukan melalui tiga variabel atau kelompok perhitungan yang meliputi (a) *output*, *input*, dan harga; (b) penerimaan dan keuntungan; dan (c) balas jasa pemilik faktor produksi

Pendapatan adalah arus masuk aktiva yang muncul akibat dari penyerahan barang atau jasa yang dilaksanakan oleh suatu unit usaha dalam kurun waktu tertentu (Sochib, 2018). Untuk perusahaan, pendapatan yang dihasilkan adalah wujud operasi pokok penambahan nilai aset perusahaan yang berdampak pada penambahan modal perusahaan. Pendapatan usahatani menurut Soekartawi (2016) merupakan selisih antara penerimaan dan pengeluaran yang di dalamnya terdapat aspek-aspek sebagai ukuran endapatan usaha, yaitu pendapatan kotor, pengeluaran total usaha, penyusutan, pendapatan bersih usaha, dan penghasilan bersih usaha.

Analisis Pendapatan

a) Biaya tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap atau *fixed cost* merupakan suatu biaya yang tetap dan tidak berubah (konstan) dari total biaya tanpa memperhitungkan perubahan aktivitas yang terjadi dalam suatu periode tertentu (Samryn, 2013).

b) Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel merupakan biaya yang akan selalu berfluktuasi linear dengan adanya perubahan pada aktivitas yang terjadi pada perusahaan (Rudianto, 2013).

c) Biaya Total (*Total Cost*)

Aspek-aspek biaya total yang dihitung antara lain total *variable cost* dan total *fix cost*. Total *cost* mempunyai rumus perhitungan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total *Cost* atau Biaya Total (Rp)

TFC = Total *Fix Cost* atau Biaya Tetap Total (Rp)

TVC = Total *Variable Cost* atau Total Biaya Variabel (Rp)

d) Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Penerimaan total atau biasa disebut juga *total revenue* adalah keseluruhan total pendapatan yang diterima oleh perusahaan selama menjalankan bisnisnya. Penerimaan total dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total *Revenue* atau Penerimaan Total (Rp)

P = *Price* atau Harga Jual (Rp)

Q = *Quantity* atau jumlah produk (*output*) yang dihasilkan

e) Pendapatan total

Pendapatan total dapat dihitung melalui penjumlahan dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Total Pendapatan/Keuntungan (Rp)

TR = Total Penerimaan atau Total *Revenue* (Rp)

TC = Biaya yang Dikeluarkan atau Total *Cost* (Rp)

f) Analisis *Benefit Cost Ratio* (BC ratio)

Analisis *Benefit Cost Ratio* menurut Ibrahim (2009) adalah alat perhitungan ini digunakan untuk menunjukkan pendapatan *relative* dari suatu kegiatan usaha dengan rumus yang diterapkan sebagai berikut:

$$BC\ Ratio = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

Keterangan:

BC Ratio = *Benefit Cost Ratio*

Pendapatan Total = Total Pendapatan/Keuntungan (Rp)

TC = Biaya yang Dikeluarkan atau Total *Cost* (Rp)

g) *Return of Investment* (ROI)

Return of Investment (ROI) merupakan alat analisis yang digunakan untuk mengetahui efektivitas dari total keseluruhan operasi suatu usaha. Alat analisis ini dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$ROI = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}} \times 100\%$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sejarah dan Perkembangan Usaha

Dicha Snack sudah berdiri sejak tahun 2009 dengan olahan yang diproduksi adalah kue bolu berdasarkan pesanan dari masyarakat sekitar tempat tinggal pemilik. Kemudian, Dicha Snack sering mendapatkan pesanan aneka makanan ringan yang terbuat dari sayur dan buah, bisnis mulai merambah produksi usahanya untuk menerima pesanan tersebut karena dirasa mampu dan mempunyai prospek yang baik dari olahannya itu di tengah masyarakat Kabupaten Kulonprogo.

Pada Februari tahun 2015, Dicha Snack secara resmi menambahkan inovasi varian produk olahannya dengan menghadirkan makanan ringan, yang mengikuti pangsa pasar dan keinginan konsumen, dari hasil pertanian diantaranya adalah olahan daun pegagan, buah pisang, batang pisang, terung, dan lain sebagainya dalam wujud peyek untuk meningkatkan nilai ekonomis komoditas. Peyek daun pegagan Dicha Snack merupakan salah satu varian peyek yang dapat ditemukan ketika berada di daerah Kulonprogo, Yogyakarta tepatnya di Kecamatan Samigaluh, yaitu bagian utara Yogyakarta.

B. Keragaan Agroindustri

Keragaan agroindustri merupakan seluruh aktivitas yang terlibat dalam agroindustri, terutama pada subsistem pengolahan hasil berupa pengolahan komoditas hasil pertanian yang menghasilkan suatu produk baru. Proses agroindustri yang terjadi pada industri rumah tangga peyek pegagan Dicha Snack diawali dari persiapan dan penyediaan faktor input berupa tanah bedengan yang sudah digemburkan dan dibalik serta telah diberi pupuk dari kotoran kelinci.

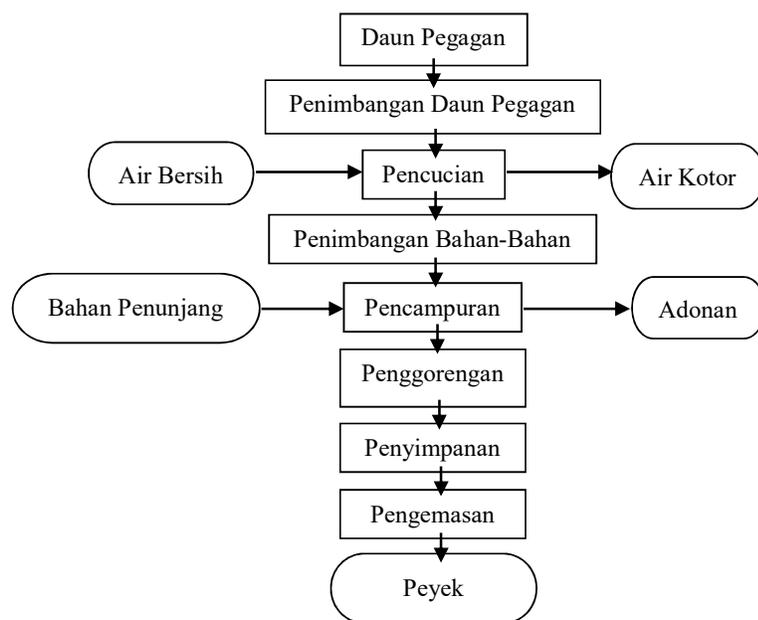
Penanaman dilakukan setelah umur stolon yang telah diperbanyak menjadi bibit dalam kurun waktu ± 2 minggu. Ukuran bibit stolon yang digunakan untuk penanaman memiliki tinggi $\pm 5-7$ cm dengan jumlah daun minimal 3 buah. Pemeliharaan tanaman pegagan yang dilakukan oleh industri rumah tangga Dicha Snack meliputi penyiraman tanaman, pemberian pupuk, dan pemangkasan.

Proses panen tanaman pegagan dapat dilakukan ketika umur tanaman telah mencapai 1-1,5 bulan setelah penanaman, setelahnya dapat dipanen 2 kali setiap minggu. Pada waktu panen, tinggi rata-rata tanaman pegagan sudah mencapai 15 cm dengan ukuran daun minimal diameter 3 cm, warna daun yang layak dipanen berupa daun hijau segar cenderung gelap tidak memiliki bintik atau bagian yang menguning dengan tekstur kokoh dan tidak berair atau lembek pada bagian batang, serta telah merata tingkat kesiapan panen hingga 90%.

Standardisasi yang diberikan oleh industri rumah tangga Dicha Snack pada peyek pegagan yang diolahnya berdasarkan kesepakatan pemilik dan diterapkan kepada tenaga kerja untuk menjaga kualitas peyek merk tersebut. Proses sortir yang dilakukan oleh Dicha Snack bertujuan untuk memastikan bahwa daun pegagan yang digunakan untuk membuat peyek pegagan dapat diproses pada pengolahan selanjutnya. Dicha Snack dapat memastikan bahwa daun pegagan yang digunakan pada pengolahan peyek memiliki kualitas yang stabil hingga sampai di tangan konsumen sehingga

pengolahan tanaman gulma ini dapat menjadi salah satu komoditas alternatif yang memberikan dampak peningkatan pendapatan rumah tangga dan masyarakat.

Proses produksi dilakukan untuk mengolah daun pegagan menjadi peyek pegagan dengan faktor produksi seperti bahan baku, bahan penunjang, dan tenaga kerja. Proses pengolahan pada bulan normal, Dicha Snack dapat memproduksi ± 60 kg peyek pegagan (300 pak kemasan 200 gram). Ketika bulan ramadhan-lebaran, Dicha Snack mendapat peningkatan permintaan peyek pegagan sampai dengan ± 100 kg peyek pegagan. Pengolahan terhadap daun pegagan berupa pengembangan inovasi bisnis menjadi peyek pegagan yang sudah dilakukan oleh Dicha Snack. Pada proses pengolahan peyek pegagan dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah dan mengemas produk peyek pegagan. Produk peyek pegagan yang telah siap untuk dijual akan diambil oleh konsumen yang memesan atau diantar ke minimarket yang telah bekerja sama dengan Dicha Snack, yaitu Sidoagung Kulonprogo, WS Swalayan Kulonprogo, Purnama Godean, Mulia Godean, dan Toko Oleh-oleh Rejeki Baru Sleman.



Gambar 1. Skema Pengolahan Peyek Pegagan
Sumber: Data Primer (2024)

Mengutip definisi bauran komunikasi pemasaran (Kotler dan Keller, 2009) yang tergolong dari delapan bentuk utama, yaitu penjualan personal, penjualan dari mulut ke mulut, penjualan melalui hubungan masyarakat dan publik, penjualan secara langsung, penjualan interaktif, penjualan melalui acara dan pengalaman, promosi penjualan, serta periklanan. Aktivitas pemasaran yang dilakukan oleh Dicha Snack untuk meningkatkan penjualan dengan melalui pemasaran dari mulut ke mulut (*word-of-marketing*) kepada tetangga sekitar rumah produksi, teman, kerabat, sampai dengan kecamatan lain di kabupaten Kulonprogo. Selain itu, Dicha Snack juga melakukan pemasaran melalui acara-acara yang diselenggarakan oleh suatu instansi, provinsi, dan lain-lain dengan aktivasi sebagai peserta bazar yang memperkenalkan sekaligus menjual produk peyek pegagan. Di luar aktivasi sebagai peserta bazar dalam suatu acara, Dicha Snack juga memperkuat sertifikasinya untuk melakukan penetrasi pemasaran pada minimarket lokal Kulonprogo dan toko oleh-oleh di Kulonprogo. Dicha Snack mulai mengikuti arus perkembangan teknologi media sosial sebagai alat perantara untuk menjual produk, aktivasi yang dilakukan Dicha Snack adalah mendokumentasikan kegiatan-kegiatan terkait penjualan peyek pegagan pada akun instagram pemilik walaupun aktivitas pada akun instagram tersebut masih sedikit dan kurang optimal dalam keberjalanannya.

C. Analisis Nilai Tambah Olahan Pegagan

Perhitungan nilai tambah dengan Metode Hayami pada penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi mengenai nilai tambah, imbalan tenaga kerja, dan keuntungan industri rumah tangga perseorangan Dicha Snack dari setiap satu kilogram bahan baku daun pegagan yang diolah dengan

mempertimbangkan sumbangan faktor-faktor produksi, diantaranya *input* bahan baku, bahan tambahan, dan upah tenaga kerja. Berikut ini merupakan skema proses pengolahan peyek pegagan Dicha Snack:

Menurut Rahmi dan Trimo (2019), hasil analisis nilai tambah memerlukan beberapa elemen-elemen perhitungan diantaranya adalah *input*, harga, output, tenaga kerja langsung, harga bahan baku, upah rata-rata tenaga kerja HOK, dan sumbangan *input* lainnya. Pada hasil berikut disajikan perhitungan dari nilai tambah metode Hayami pada pengolahan peyek pegagan pada bulan normal dan bulan *peak season* (misalnya pada bulan Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri).

Tabel 1. Nilai tambah metode Hayami pada peyek pegagan

Keterangan	Bulan Normal	*Bulan <i>Peak Season</i>
I. Output, Input, dan Harga		
1. Output (kg)	60	100
2. Input Bahan Baku (kg)	37,5	62,5
3. Input Tenaga Kerja (HOK)	16	30
4. Faktor Konversi	1,6	1,6
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,43	0,48
6. Harga Output (Rp/kg)	75.000	75.000
7. Upah Rata-Rata (Rp/HOK)	50.000	50.000
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	1.164	1.164
9. Sumbangan Input Lainnya (Rp/kg)	28.683	28.683
10. Nilai Output	120.000	120.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	90.153	90.153
b. Rasio Nilai Tambah (%)	75,13%	75,13%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/hari)	21.333	24.000
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	23,66%	26,62%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	68.820	66.153
b. Tingkat Keuntungan (%)	57,35%	55,13%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Margin (Rp/kg)	118.836	118.836
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	18,00%	20,20%
b. Sumbangan Input Lain (%)	24,14%	24,14%
c. Keuntungan Perusahaan (%)	57,91%	55,67%

Output pengolahan komoditas pegagan pada bulan biasa dan bulan *peak season* (misalnya pada bulan Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri) menghasilkan output sebanyak 60 kg dan 100 kg produk peyek pegagan. Penyerapan tenaga kerja sebanyak 2 tenaga kerja pada setiap produksinya. Tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg peyek pegagan sebesar 0,43 HOK saat bulan normal dan 0,48 HOK saat bulan *peak season*. Dengan upah rata-rata dari setiap HOK pada pengolahan peyek pegagan sebesar Rp50.000. Dari tabel di atas diperoleh faktor konversi sebesar 1,6 untuk pengolahan 1 kg peyek pegagan. Nilai produk olahan pegagan memperlihatkan hasil bahwa produk olahan peyek pegagan mempunyai besaran nilai, yaitu Rp120.000 dengan nilai tambah Rp90.153. Dari hasil olah data pengolahan peyek pegagan memiliki nilai tambah sebesar Rp90.153 yang tergolong ke dalam agroindustri yang dapat memberikan nilai tambah. Pengolahan daun pegagan oleh Dicha Snack menunjukkan pada bulan normal dan bulan *peak season* memiliki rasio nilai tambah sebesar 75,13% lebih dari batas kriteria kategori tinggi, yaitu 40%. Faktor produksi terhadap pendapatan tenaga kerja pada pengolahan peyek pegagan sebesar 18% (normal) dan 20,2% (*peak season*). Besaran pendapatan tenaga kerja mempengaruhi nilai balas jasa terhadap keuntungan pemilik perusahaan, pada Dicha Snack keuntungan pada pengolahan peyek pegagan sebesar 55,67% - 57,91%.

D. Nilai Pendapatan Industri Rumah Tangga Dicha Snack terhadap Pengolahan Pegagan

Analisis pendapatan merupakan alat analisis yang umumnya digunakan sebagai perbandingan terhadap pengembangan usaha pengolahan komoditas pegagan yang bertujuan agar perusahaan memiliki pertimbangan pada setiap biaya dan pertimbangan terhadap perspektif pengolahan untuk mengambil langkah pengembangan atau optimalisasi. Dalam analisis ini mengasumsikan dan mempertimbangkan berdasarkan analisis total biaya tetap, total biaya variabel, biaya total produksi, penerimaan total, pendapatan total, *benefit cost ratio*, analisis BEP harga, dan *Return of Investment* (ROI) pada satu bulan periode produksi.

Tabel 2. Nilai pendapatan terhadap olahan daun pegagan

No.	Analisis	Bulan Biasa	Bulan <i>Peak Season</i> (ramadhan & lebaran)
1.	<i>Output</i> Produksi	60	100
2.	Total Biaya Tetap	Rp117.065	Rp117.065
3.	Total Biaya Variabel	Rp1.847.196	Rp3.245.326
4.	Biaya Total Produksi	Rp1.964.261	Rp3.362.392
5.	Penerimaan Total	Rp4.500.000	Rp7.500.000
6.	Pendapatan Total	Rp2.535.739	Rp4.137.608
7.	<i>Benefit Cost Ratio</i>	1,29	1,23
8.	BEP Harga	Rp32.738	Rp33.624
9.	<i>Return of Investment</i>	129,09%	123%

Berdasarkan hasil analisis pendapatan pengolahan komoditas pegagan menjadi produk peyek pegagan mempunyai *output* yang berbeda saat bulan biasa dan *peak season* sebanyak 60 kg dan 100 kg. *Benefit cost ratio* pengolahan produk peyek pegagan masing-masing sebesar 1,29 dan 1,23. *Benefit Cost Ratio* pada bulan *peak season* cenderung lebih kecil dibandingkan dengan bulan biasa yang disebabkan oleh pengaruh hari kerja yang lebih banyak linear dengan upah tenaga kerja harian yang lebih besar juga. Total biaya tetap yang diperlukan dalam pengolahan peyek pegagan sebesar Rp117.065. Total biaya pada pengolahan peyek pegagan bulan biasa dan *peak season* sebesar Rp1.964.261 dan Rp3.362.392. Dengan demikian, hasil analisis pendapatan ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk mempertimbangkan pengembangan usaha yang akan dilakukan oleh Dicha Snack sebagai langkah dalam meningkatkan nilai tambah produk dan investasi industri.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai nilai tambah dari hasil pengolahan komoditas pegagan (*Centella asiatica*) pada industri rumah tangga Dicha Snack, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa hasil analisis rasio nilai tambah peyek pegagan pada industri Dicha Snack mempunyai nilai tambah produk olahan peyek pegagan sebesar 75,13% (Rp90.153). Dengan demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan daun pegagan dengan meningkatkan nilai tambah menjadi produk olahan peyek pegagan mampu memberikan peningkatan terhadap nilai tambah produk. Hasil analisis pendapatan industri Dicha Snack memperlihatkan nilai pendapatan bersih dari bulan normal dan *peak season* masing-masing terhadap perusahaan sebesar Rp2.535.739 dan Rp4.137.608. Nilai pendapatan bersih tersebut mempengaruhi tingkat perolehan nilai *BC ratio*, dimana produk olahan peyek pegagan memperoleh *BC ratio* sebesar 1,29 pada bulan normal dan 1,23 pada *peak season*. Dengan demikian, dapat ditarik kesimpulan jika produk peyek pegagan layak dilanjutkan usahanya karena nilai *BC ratio* > 1.

DAFTAR PUSTAKA

- Bukhtiarova, A., Hayriyan, A., Chentsov, V., & Sokol, S. (2019). Modeling The Impact Assessment of Agricultural Sektor on Economic Development as A Basis For The Country's Investment Potential. *Investment Management and Financial Innovations*, 16(3), 229–240.
- BPS. (2023). Hasil Pencacahan Lengkap Sensus Pertanian 2023 – Tahap I.
- Bungin, B. (2022). *Social Research Methods* (3rd edition). Prenada Media.
- Clark, T., Foster, L., Sloan, L., & Bryman, A. (2021). *Bryman's Social Research Methods* (Sixth edition). Oxford University Press.
- Creswell, J. W. dan Creswell, J. D. (2023). *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (6th edition). SAGE Publications.
- Dhina, Meiry Akmaria *et al.* (2019). Formulasi Permen Jelly Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) dengan Variasi Basis Karagenan dan Konjak untuk Peningkat Daya Ingat Anak. *Jurnal FamilyEdu*, 5(1), 31-37.
- Djamaluddin, Ahdar dan Wardana. (2019). Belajar dan Pembelajaran. CV Kaaffah Learning Center. Sulawesi Selatan.

- Dwiyono, Kisroh. (2019). *Agroindustri*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS).
- Fadilah, Nitya Nurul, Richa Mardianingrum, dan Gina Septiani Agustien. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Teh Pegagan Untuk P-IRT Di Desa Pagersari, Kecamatan Pagerageung, Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)* 5(4):1197–1204.
- Hair, J. F., Page, M., dan Brunsveld, N. (2020). *The Essentials of Business Research Methods* (fourth edition). Routledge, Taylor, & Francis Group.
- Heyne. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia I*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan.
- Kotler and Keller. (2009). *Marketing Management 12th edition*. New Jersey: Pearson Education.
- Jaji, Henry dan Wellington Garikai Bonga. (2017). *The Effect Of Increased Electricity Tariffs On Citrus Production In Beitbridge, Zimbabwe*. 2(6), 20–28.
- Januwati M dan S.W. Andriani. (2002). Pengaruh Dosis Pupuk Kandang dan Tingkat Populasi Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Pegagan (*Centalla asiatica* (L.) Urban) di bawah Tegakan Kelapa (*Cocos nucifera* L). *Jurnal Bahan Alam*, 1(2).
- Januwati M dan M. Yusron. (2005). *Budidaya Tanaman Pegagan*. Sirkuler. No. 11, 2005. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika.
- Kasmir. (2007). *Dasar-Dasar Perbankan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Rai, Nyoman. (2018). *Dasar-Dasar Agronomi*. Bali: Percetakan Pelawa Sari.
- Rahmi, I., & Trimo, L. (2019). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(2), 50-56.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Jakarta: Erlangga.
- Rezky, Sri Bunga. (2019). *Analisis Nilai Tambah Keripik Sukun (Studi Kasus: Desa Bengkel Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai)*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Samryn, L.M. (2013). *Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sari, Dini Novita dan Azizah. (2021). Pembuatan Minuman Instan Effervescent Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) dengan Penambahan Effervescent Mix. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(4), 216-226.
- Sriwarna, Iphov Kumala *et al.* (2022). Analisis Nilai Tambah untuk Meningkatkan Keberlanjutan Rantai Pasok Agroindustri Kopi Menggunakan Hayami. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 9(2), 67-76.
- Sochib. (2018). *Pengantar Akuntansi 1 (pertama)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI-Press.