



Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Cap Sinar Jago

Oktavia Niken Marta Primentari

Universitas Katolik Widya Karya Malang

Korespondensi penulis: oktavianikenmartaprimentari@gmail.com

Abstract. *Cassava is one of the local food that is widely used by the community as a food substitute for rice, wheat and corn. One of the processed foods made from raw cassava is Cassava Chips. The purpose of cassava processing activities to be chips is to increase the sale value, increase public interest to consume cassava processed products and earn high income. The purpose of this research is to know the value added of cassava processing business into cassava chips and to know the feasibility of cassava chips business. This research was conducted on the business of cassava chips "Cap Sinar Jago" in Talok Village, Turen Subdistrict, Malang Regency. Respondents in this study are business owners and employees of production and marketing. The analysis used to analyze value added by using Hayami method and business feasibility using B/C Ratio, NPV and IRR analysis.*

Keywords: *R / C Ratio, NPV, IRR, Value Added Analysis.*

Abstrak. Ubi kayu merupakan salah satu bahan pangan lokal yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan pengganti beras, gandum dan jagung. Salah satu olahan pangan berbahan baku ubi kayu adalah Keripik ubi kayu. Tujuan dari aktifitas pengolahan ubi kayu menjadi keripik adalah untuk menambah nilai jual, menambah minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan ubi kayu dan memperoleh pendapatan yang tinggi. Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu dan untuk mengetahui kelayakan usaha keripik ubi kayu. Penelitian ini dilakukan pada usaha keripik ubi kayu "Cap Sinar Jago" di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan karyawan bagian produksi dan pemasaran. Analisis yang digunakan untuk menganalisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dan kelayakan usaha menggunakan analisis B/C Ratio, NPV dan IRR.

Kata kunci: R/C Ratio, NPV, IRR, Analisis Nilai Tambah

LATAR BELAKANG

Menurut Saleh dkk (2016) ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan, misalnya saja pada saat cadangan makanan (padi-padian) mengalami kekurangan, ubi kayu masih dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti. Hal ini karena ubi kayu merupakan tanaman yang tahan kekurangan air sehingga masih dapat diproduksi di lahan kritis sekalipun dan cara penanaman ubi kayu pun tergolong sangat mudah. Ubi kayu sebagian besar dibudidayakan pada lahan kering beriklim kering maupun beriklim basah. Pada

lahan kering beriklim kering di bagian selatan Pulau Jawa seperti di Kabupaten Malang, Blitar, Tulungagung dan Kediri serta di Nusa Tenggara Timur (NTT), ubi kayu ditanam secara tumpangsari dengan tanaman jagung, kacang tanah, dan padi gogo. Di lahan kering beriklim basah seperti Lampung, sebagian wilayah Jawa Barat, dan Sumatera Utara, ubi kayu umumnya ditanam secara monokultur.

Usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” merupakan salah satu industri pengolahan ubi kayu yang ada di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang. Usaha tersebut berdiri sejak tahun 2005, awal usaha hanya dikelola oleh Pak Santoso selaku pemilik usaha, hingga saat ini usaha keripik ubi kayu terus berkembang dan memiliki 15-20 karyawan. Tujuan dari aktifitas pengolahan ubi kayu menjadi keripik adalah untuk menambah nilai jual, menambah minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan ubi kayu dan memperoleh pendapatan yang tinggi.

Setiap usaha perlu adanya pemahaman bahwa usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan. Studi kelayakan usaha adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan. Untuk menentukan layak atau tidaknya suatu usaha dapat dilihat dari berbagai aspek Studi kelayakan dapat diartikan sebagai penelitian tentang akan didirikan atau perluasan suatu proyek guna mengetahui apakah layak atau tidak proyek tersebut dijalankan dan menguntungkan dipandang dari aspek pasar, aspek teknis, aspek finansial, dan aspek sosial. Studi kelayakan apabila dilakukan secara profesional akan dapat berperan penting dalam proses pengambilan keputusan investasi (Nurchahyo, 2011). Untuk mengetahui apakah usaha keripik ubi kayu memberi nilai tambah dan layak diusahakan maka dirasa perlu dilakukan penelitian tentang nilai tambah dan kelayakan usaha keripik ubi kayu di Desa Talok Kecamatan Turen, Kabupaten Malang, khususnya pengolahan keripik ubi kayu”Cap Sinar Jago”.

KAJIAN TEORITIS

1. Ubi Kayu (*Manihot utilissima*)

Islami (2015), menyatakan bahwa tanaman ubi kayu merupakan tanaman semak dengan ketinggian beragam mulai dari 1 m sampai dengan 3 m, tergantung dari varietas dan kondisi lingkungan. Batang tanaman berkayu bersih tidak berbulu, bercabang, berwarna coklat atau putih keperakan, dan sebagian akar berkembang menjadi ubi (tuber) dan oleh karena itu disebut tanaman ubi kayu.

Taksonomi ubi kayu menurut Richana (2013) adalah sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i>
Klas	: <i>Magnoliopsida</i>
Ordo	: <i>Malpighales</i>
Famili	: <i>Euphorbiaceae</i>
Sub Famili	: <i>Crotonodeae</i>
Genus	: <i>Monihot</i>
Spesies	: <i>Monihot Utilisima</i>

2. Berbagai Bentuk Olahan Ubi Kayu

Menurut Prasasto (2007), keripik singkong adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian yang mengandung pati. Biasanya keripik singkong melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula yang hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik singkong dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semuanya. Prabawati dkk (2011) menyatakan bahwa selain diolah menjadi keripik, ubi kayu juga dapat diolah menjadi Gethuk, *Crakers* (enye-enye, sermier, alen-alen, slondok), fermentasi (tape, peuyeum). Selain diolah secara langsung ubi kayu juga diolah menjadi Gaplek dan Tepung ubi kayu.

3. Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha mempunyai pengertian yang relatif. Suatu tingkat pemakaian korbanan dikatakan lebih efisien dari tingkat pemakaian yang lain apabila ia memberikan output yang lebih besar. Apabila dalam proses produksi yang menjadi tujuan utama adalah keuntungan maksimum maka perlu adanya tindakan yang mampu mempertinggi output karena output yang tinggi akan membentuk total penerimaan yang tinggi dan tentu saja laba yang besar (Soekartawi, 1995). Prinsip optimalisasi penggunaan faktor produksi pada prinsipnya bagaimana menggunakan faktor produksi tersebut digunakan seefisien mungkin. Dalam terminologi ilmu ekonomi, pengertian efisien dapat digolongkan menjadi tiga macam, yaitu :

- a. Efisiensi teknis
- b. Efisiensi alokatif (efisiensi harga)
- c. Efisiensi ekonomi

Suatu penggunaan faktor produksi dikatakan efisien secara teknis (efisien teknis) jika faktor produksi yang dipakai menghasilkan produksi yang maksimal. Efisiensi alokatif (efisiensi harga) jika nilai dari produk marginal sama dengan harga faktor produksi yang bersangkutan. Dikatakan efisien ekonomi jika suatu usaha

tersebut mencapai efisiensi teknis sekaligus mencapai efisiensi harga (Soekartawi dkk, 1993).

METODE PENELITIAN

1. Metode Pemilihan Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tempat usaha keripik ubi kayu di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan salah satu daerah industri keripik ubi kayu di Kabupaten Malang. Usaha keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” sudah memproduksi keripik singkong dalam jumlah besar akan tetapi menurut pemilik usah keripik belum pernah dihitung berapa keuntungan yang diperoleh dalam setiap produksi. Selain itu juga dalam waktu dekat pemilik usaha akan mengurus pajak usaha sehingga sangat diperlukan informasi mengenai perhitungan pendapatan usaha. Waktu penelitian yang digunakan pada penelitian ini selama bulan Mei dan Juni 2018, dimulai dari *survey* tempat penelitian dan pengambilan data produksi, data biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, data penerimaan dan sejarah serta gambaran umum dari tempat usaha keripik ubi kayu.

2. Metode Pengambilan Sampel / Penentuan Responden

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pimpinan perusahaan dan karyawan dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan kripik ubi kayu. Penelitian ini yang menjadi responden adalah Bapak Santoso selaku pemilik usaha keripik ubi kayu dan 4 (empat) orang karyawan, 2 (dua) orang bagian produksi dan 2 (dua) orang bagian pemasaran yang bekerja di tempat usaha keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago”, di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang, Jawa Timur.

3. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini Metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Observasi yaitu pengumpulan data (proses produksi, input produksi yang digunakan dan output yang dihasilkan, biaya produksi dan penerimaan produksi keripik ubi kayu) dengan mengamati langsung di tempat usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada karyawan dan pengusaha keripik ubi kayu untuk memperoleh data internal. Metode wawancara dengan memberikan pertanyaan secara langsung, dengan menggunakan kuisisioner yang sudah disiapkan sebelumnya. Kuisisioner wawancara pada saat penelitian di sajikan pada Lampiran 1.

c. Pencatatan

Metode ini dilakukan dengan cara mencatat data penting yang berhubungan dengan penelitian dari berbagai instansi terkait dengan penelitian ini.

4. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan untuk menguji hipotesis dalam penelitian ini adalah, menguji analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dan analisis kelayakan usaha dengan menggunakan analisis *B/C Ratio*, *Net Present Value (NPV)* dan *Internal Rate of Return (IRR)*

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sejarah Singkat Usaha Keripik Ubi Kayu “Cap Sinar Jago”

Keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan makanan berbahan baku ubi kayu yang terletak di Desa Talok, Gang VII, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang. Usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik berdiri sejak tahun 2005 oleh pak Santoso dan istri. Modal awal usaha keripik ubi kayu dari hasil penjualan ayam dan pinjaman dari tetangga. Usaha ini mulai berkembang dan diminati oleh masyarakat sekitar desa Talok dan pada tahun 2007 mulai memiliki beberapa tenaga kerja borongan, memberi merek keripik dengan nama keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago”. Hasil produksi keripik ubi kayu tidak hanya dipasarkan di desa Talok saja hingga saat ini keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di pasarkan diberbagai daerah di Jawa Timur salah satunya di Malang dan Surabaya.

Jumlah tenaga kerja di tempat usaha keripik ubi kayu milik pak Santoso 15-20 orang tetapi sistem pengupahan tenaga kerja dengan sistem borongan dan jumlah tenaga kerja per harinya tergantung dari jumlah produksi, setiap hari produksi keripik ubi kayu bisa mencapai 1-2 ton per hari berdasarkan pada permintaan dan ketersediaan bahan baku. Permintaan keripik ubi kayu biasanya meningkat pada saat menjelang hari raya, setiap harinya bisa memproduksi 1-2 ton ubi kayu, tetapi jika pada saat hari raya atau hari libur dan kurangnya persediaan bahan baku dikarenakan musim hujan, maka

permintaan keripik ubi kayu berkurang, setiap minggu hanya memproduksi satu atau dua kali saja dengan jumlah produksi 1-2 ton. Adapun bahan baku ubi kayu diperoleh dari Tumpang.

2. Pendapatan Usaha

Pendapatan usaha keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok Kecamatan Turen Kabupaten Malang selama satu minggu produksi dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Penerimaan, Total Pengeluaran dan Total Pendapatan Usaha Keripik Ubi Kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok Kecamatan Turen Kabupaten Malang Selama Satu Minggu Produksi (14-20 Mei 2018).

No	Keterangan	Total (Rp)
1	Total Penerimaan	126.000.000
	Pengeluaran	
	Total Biaya Variabel	44.729.230,00
	Total Biaya Tetap	5.170.534,00
2	Total Pengeluaran	49.899.764,00
3	Total Pendapatan	76.100.236,00

Sumber: Data Diolah Tahun 2018

Tabel 5 menunjukkan bahwa selama satu minggu produksi keripik ubi kayu dari 10.000 kg bahan baku ubi kayu menghasilkan 6000 kg keripik ubi kayu, dengan total biaya produksi sebesar Rp 49.899.764,00 dan total penerimaan usaha Rp 126.000.000,00. Untuk menghitung pendapatan usaha dapat dilakukan dengan cara menghitung selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi yang dikeluarkan. Hasil perhitungan pendapatan usaha keripik ubi kayu selama satu minggu produksi sebesar Rp 76.100.236,00.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

- Usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang memberikan nilai tambah keripik ubi kayu per kilogram sebesar Rp 8.240,00 atau rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 65,39%. Keuntungan yang diperoleh setelah dikurangi ibalan tenaga kerja sebesar Rp 8.007,00 atau tingkat keuntungan yang diperoleh Rp 97,17%. Modal atau biaya Pengolahan ubi kayu juga meningkatkan nilai tambah ekonomi yaitu, harga ubi kayu setelah diolah menjadi keripik ubi kayu

relative lebih tinggi dari harga rata-rata ubi kayu Rp 1.900,00 per kilogram menjadi Rp 21.000,00 per kilogram keripik ubi kayu.

- b. Hasil dari uji kelayakan usaha keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang dengan menggunakan analisis R/C Ratio, NPV dan IRR pada tingkat bunga deposito sebesar 5,6% menunjukkan bahwa usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” layak untuk dilaksanakan. Hasil analisis NPV menunjukkan nilai $NPV > 0$ atau dengan angka $NPV = 1.572.977.373,00 > 0$. Hasil analisis IRR menunjukkan nilai $IRR = 65,92\%$, $> 5,6\%$ (tingkat bunga yang ditentukan) dan hasil analisis B/C Ratio > 1 atau analisis B/C sebesar 1,41.

2. Saran

Usaha keripik ubi kayu “Cap Sinar Jago” di Desa Talok, Kecamatan Turen, Kabupaten Malang, sebaiknya terus dikembangkan karena, berdasarkan hasil analisis nilai tambah dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu dapat memberikan nilai tambah dan hasil analisis kelayakan usaha, usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik ubi kayu layak untuk diusahakan.

DAFTAR REFERENSI

- Islami, Titiek. 2015. *Ubi Kayu. Graha Ilmu*. Cetakan 1. Yogyakarta.
- Nurchayyo, D. F. 2011. *Analisis Kelayakan Bisnis Studi Kasus di Pt. Pemuda Sejahtera*. Depok: Universitas Indonesia
- Prasasto, S. 2007. *Aspek Produksi Keripik Singkong*. <http://WordPress.com> . (diakses pada hari Selasa 2 Juli 2018)
- Richana, Nur. 2013. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Nusa Cendika. Cetakan ke II. Bandung.
- Saleh, Nasir; Taupiq, Apdulah; Widodo, Yudi; Sundari, Titiek. 2016. *Pedoman Budidaya Ubi Kayu di Indonesia. IAARD Pres*. Jakarta (diakses tanggal 3 Juli 2018)
- Soekartawi. 1995. *Teori Ekonomi Produksi, Dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. Edisi 3. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta