

Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Agroindustri Gula Semut Herbal (*Herbal Brown Sugar*) sebagai Minuman Fungsional di Kabupaten Pesawaran

Additional Value Analysis and Financial Feasibility of Herbal Brown Sugar Agroindustry as a Functional Drink in Pesawaran District

Analiasari¹, Dayang Berliana¹, dan Eko Win Kenali²

¹Politeknik Negeri Lampung / Agribisnis

²Politeknik Negeri Lampung / Manajemen Informatika

*E-mail : analiasari@polinela.ac.id

ABSTRACT

Local raw material-based agro-industry development is a strategy that can help optimize the potential that exists in agricultural areas to encourage economic growth. Ginger is a biopharma plant which is ranked first with the highest production level in the last three years. Ginger production in Lampung Province among other medicinal plants shows the highest order with an average production of 8.71%. Delima Farmer Women Group in Banjar Negeri Village, Way Lima Subdistrict, Pesawaran District, has utilized ginger rhizome as an herbal drink. This study aims to: (1) Determine the added value of Herbal brown sugar agroindustry products in the Banjar Negeri village of Way Lima sub-district, Pesawaran District. (2) Knowing the level of profit of sugar ant sugar agroindustry in Banjar Negeri village, Way Lima sub-district, Pesawaran District. Site selection was made intentionally using the Non-Probability Sampling method with Purposive Sampling. The data used includes primary data and secondary data — the study conducted in August 2017. The analysis carried out included added value, financial feasibility. The results showed that: (1) Herbal palm Sugar agro-industry business in Banjar Negeri village, Way Lima sub district, Pesawaran District.

Keywords: *Herbal Ants Sugar, Financial Feasibility, Added Value*

Disubmit : 04-08-2018; **Diterima:** 04-09-2018 ; **Disetujui :** 04-10-2018;

PENDAHULUAN

Pengembangan agroindustri berbasis bahan baku lokal merupakan strategi yang dapat membantu optimasi potensi yang ada di wilayah pertanian untuk mendorong pertumbuhan ekonomi. Tanaman jahe merupakan salah satu tanaman local. Tanaman jahe di Indonesia sendiri terbagi menjadi tiga jenis yaitu jahe emprit (*Zingiber Officinale* Var. *Amarum*), jahe gajah (*Zingiber Officinale* Var. *Roscoe*), dan jahe merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). Namun, komoditi unggulan pada tanaman jahe adalah jenis jahe merah karena rasa pedas lebih tinggi dengan rasa pahit yang sama dengan jenis jahe lain. Jahe jenis ini memiliki kandungan minyak aksiri tinggi dan rasa paling pedas, sehingga cocok untuk bahan dasar farmasi dan jamu. Ukuran rimpangnya paling kecil dengan warna merah dengan serat lebih besar dibanding jahe biasa. Jahe

merah secara morfologis mirip dengan jahe biasa, tetapi rhizome yang digunakan sebagai makanan dan pengobatan tradisional untuk berbagai penyakit (Sabulal et al. 2006). Jahe sebagai tanaman herbal telah lama digunakan di berbagai negara seperti China, India, dan Arab untuk mengobati penyakit (flu, sakit kepala, demam, mual, dan rematik) (Ali et al. 2008). Jahe adalah tanaman biofarmaka yang berada di urutan pertama dengan tingkat produksi tertinggi selama 3 tahun terakhir. Produksi jahe di Provinsi Lampung diantara tanaman obat lainnya menunjukkan urutan tertinggi dengan rata-rata produksi sebesar 8,71%. Adapun produksi tanaman biofarmaka (obat) di provinsi Lampung dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) tahun 2014-2016

No	Tanaman Biofarmaka	Kg per Tahun			Persentase Pertumbuhan (%)
		2014	2015	2016	
1	Jahe	226.096.033	313.064.300	340.345.036	8,71
2	Laos/Lengkuas	62.487.553	55.149.830	59.458.310	7,81
3	Kencur	37.701.982	35.971.956	36.540.940	1,58
4	Kunyit	112.054.223	113.101.185	107.783.509	-4,70
5	Temulawak	25.137.498	27.840.185	22.124.085	-20,53

Sumber : Badan Pusat Statistik Dan Direktorat Jendral Hortikultura, 2017

Tabel 1 menyatakan, bahwa Provinsi Lampung memiliki rata-rata jumlah produksi jahe terbesar pertama, sebesar 340.345.036 kg pada tahun 2016. Jumlah produksi jahe yang dihasilkan pada data diatas selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal tersebut menunjukkan konsumsi dan kebutuhan yang besar akan jahe serta dapat dijadikan sebagai suatu peluang untuk melakukan suatu inovasi untuk peningkatan nilai tambah pada jahe serta mempertahankan keawetan atau daya simpan jahe. Inovasi yang dilakukan selain berupaya meningkatkan nilai tambah pada jahe dan menjadikan suatu produk lebih tahan lama, hal utama yang harus diperhatikan adalah mempertahankan manfaat yang terkandung didalamnya. Inovasi yang dapat dilakukan dengan mengolah jahe merah menjadi minuman fungsional herbal. Menurut Hardjanto (1991), nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. *Input* fungsional tersebut dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Kelompok Wanita Tani Delima di desa Banjar Negeri Kecamatan Way Lima Kabupaten Pesawaran telah memanfaatkan rimpang jahe sebagai minuman herbal. Awal tahun 2015, KWT Delima mengolah tanaman jahe menjadi minuman wedang ronde. Minuman wedang ronde sulit untuk dilakukan jika dilakukan penjualan antar daerah karena produk masih berbentuk cair. Oleh sebab itu sejak tahun 2016 – 2017 KWT delima melakukan inovasi dengan mencampurkan Nira Aren dan rempah-rempah jahe, sereh, dan kayu manis menjadi minuman jahe serbuk yang diberikan brand “*Herbal brown Sugar Vista*”.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh KWT Delima adalah proses pengolahan minuman jahe merah serbuk *Herbal brown sugar Vista* sering mengalami kegagalan produk karena proses pengeringan yang tidak sempurna sehingga produk jahe serbuk terserang jamur. Produk jahe merah serbuk *Herbal brown sugar Vista* setiap bulannya mampu memproduksi 40 kg jahe serbuk dengan kondisi sinar matahari optimum untuk pengeringan. Namun, jika cuaca tidak mendukung produk serbuk jahe hanya dapat diproduksi 20 kg. Produk serbuk jahe dikemas dengan berat 200 gr, 400 gr dan 1000 gr sesuai dengan pemesanan. Harga penjualan produk bervariasi sesuai dengan berat produk yaitu antara Rp 20.000 (200 gr), Rp 40.000 (400 gr) dan 1000 gr (Rp 100.000). Akan tetapi penjualan yang telah dilakukan tersebut belum memperoleh margin yang sesuai bagi produsen karena KWT belum melakukan perhitungan nilai tambah ataupun analisis

kelayakan. Oleh karenanya untuk mengetahui harga pokok penjualan serta margin yang tepat maka perlu dilakukan analisis nilai tambah dan kelayakan usaha dengan akurat. Penelitian ini belum pernah dilakukan oleh peneliti lain karena umumnya takaran bahan baku pembuatan herbal brown Sugar berbeda dengan minuman lain. Hasil penelitian (Levina Maharani dan Endah Djuwendah, 2018) menjelaskan bahwa proses produksi bandrek dengan pengadaan bahan baku memproduksi sendiri dinilai lebih layak atau memiliki keuntungan yang lebih besar. Akan tetapi penelitian tersebut belum membahas mengenai nilai tambah serta bahan baku pembuatan bandrek juga berbeda. Oleh karena itu penelitian Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Finansial Agroindustri Gula Semut Herbal (Herbal Brown Sugar) Sebagai Minuman Fungsional Di Kabupaten Pesawaran perlu dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Mengetahui nilai tambah produk agroindustri Gula Semut Herbal di desa Banjar Negeri Kecamatan Way Lima Kabupaten Pesawaran. (2) Mengetahui tingkat keuntungan agroindustri gula semut herbal di desa Banjar Negeri Kecamatan Way Lima Kabupaten Pesawaran.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada sebuah usaha agroindustri gula semut herbal yang terletak di desa banjar negeri kecamatan way lima kabupaten pesawaran. Metode studi kasus adalah penelitian terhadap suatu kasus secara intensif dan mendalam. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang didapat secara langsung oleh pengumpul data dan diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik agroindustri Gula Semut Herbal. Teknik pengumpulan data primer yang juga dilakukan adalah dengan membuat kuisisioner (daftar pertanyaan) sekaligus melakukan pengamatan (observasi) langsung di lapangan. Data sekunder adalah data yang didapat secara tidak langsung oleh pengumpul data, melainkan melalui perantara baik lembaga maupun pustaka. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini. Analisis data yang dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari produk yang dihasilkan oleh gula semut herbal di desa banjar negeri kecamatan way lima kabupaten Pesawaran digunakan metode Hayami. Adapun kriteria nilai tambah (NT) adalah :

- a. Jika $NT > 0$, berarti pengembangan agroindustri kopi bubuk organik memberikan nilai tambah (positif).
- b. Jika $NT \leq 0$, berarti pengembangan agroindustri kopi bubuk organik tidak memberikan nilai tambah (negatif)

Untuk tujuan kedua digunakan analisis kelayakan finansial dengan menghitung R/C ratio usaha yang dilakukan serta analisis titik impas atau Break Event Point (BEP) adalah titik pulang dimana total penerimaan sama dengan nol.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi Bahan Baku Gula semut herbal (Proses Produksi Satu) Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi bahan baku gula semut herbal berupa nira kelapa sebanyak 10 buah dalam satu kali produksi adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku gula semut herbal untuk sekali produksi adalah nilai nira kelapa yang dibutuhkan 10 liter dengan harga perkilonya adalah Rp 5.000. Total biaya bahan baku nira gula semut herbal adalah Rp 50.000.
2. Bahan pembantu adalah bahan-bahan lain selain jahe merah yang diperlukan dalam proses produksi gula semut herbal. Biaya Bahan Pembantu untuk satu kali produksi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Bahan Pembantu

Bahan Baku Pembantu	Harga (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)
Jahe merah	15.000	1,00kg	15.000
Sere	1.000	9,00 buah	9.000
Jahe Emprit	15.000	0,50 kg	7.500
Kayu Manis	3.000	1,00 buah	3.000
Gas	20.000	1 unit	20.000
Total			54.500

Sumber : Data primer diolah, 2018

3. Tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi gula semut herbal ialah 2 orang dengan upah 30.000, sehingga total biaya tenaga kerja dalam satu kali produksi 60.000.

Pendapatan yang diperoleh ialah Rp167.000 karena jumlah produksi yang dihasilkan yakni 1,67 kg dengan harga jual gula semut herbal yaitu Rp100.000 per kg, maka pendapatan perusahaan yang dihasilkan dari produksi gula semut herbal dalam kemasan adalah sebesar Rp167.000 untuk sekali produksi. Harga yang ditawarkan produsen untuk produk gula semut herbal ini sebenarnya masih dikatakan rendah karena produsen hanya memperoleh margin 2%.

Harga pokok produksi dari gula semut herbal adalah perhitungan dari total biaya produksi yang dibagi dengan kuantitas produksi. Harga pokok produksi diperoleh sebesar Rp98.648,26/kg.

Analisis Perbandingan R/C Ratio atau Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) adalah analisis finansial untuk menilai kelayakan usaha. R/C ratio untuk usaha gula semut herbal diperoleh 1,013, artinya setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan maka akan memperoleh penerimaan Rp1. Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Joseph & Layuk, 2012) yang membandingkan antara penerimaan dan total biaya atau R/C ratio gula cetak dan gula semut dengan hasil masing-masing 1.15 untuk gula cetak dan 1.28. Pengolahan gula semut tergolong usaha yang memberi keuntungan dengan tingkat harga relatif lebih tinggi dibanding gula cetak.

Analisis Nilai Tambah gula semut herbal dilakukan pada produk gula semut yang dikombinasikan dengan jahe merah serta rempah-rempah yang lain serta dikemas dalam plastic saat penjualan. Pada Tabel 2 dapat dilihat hasil analisis nilai tambah pada gula semut herbal. Harga gula semut herbal sebesar Rp100.000 per kilogram merupakan nilai yang diterima oleh produsen dari penjualan gula semut herbal. Nilai output merupakan hasil dari perkalian antara faktor konversi dengan harga produk per kilogram. Besarnya nilai produk Rp100.000, artinya nilai gula semut herbal yang dihasilkan setiap satu kilogram adalah Rp100.000. Pembuatan gula semut herbal sebagai minuman fungsional menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 62 500, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 37.43 persen. Artinya untuk setiap Rp 100, nilai output akan memperoleh nilai tambah sebesar 37.43 persen. Dengan adanya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan gula semut herbal maka pengolahan ini menjadi suatu hal yang cukup potensial untuk dikembangkan. Hal ini sejalan dengan penelitian (Evalia, 2004) mengatakan pengembangan agroindustri gula semut aren masih banyak peluang yang belum dimanfaatkan dengan baik. Pengolahan agroindustri gula semut herbal juga sebaiknya diberikan inovasi teknologi, menurut (Semboro, Jember, Mayasari, & Apriliyanti, 2017) diberikan penggantian mesin produksi yang sederhana yaitu dari blender diganti dengan mesin produksi yang modern yaitu mesin penggiling dan penghalus jahe merah. Dengan adanya penggantian mesin produksi, maka hasil produk Jahira yang dihasilkan meningkat dan produktivitas juga meningkat.

Tabel 2 Hasil analisis nilai tambah gula semut herbal dengan Metode Hayami

Output, Input, Harga	
1. Output (kg/thn)	1,67
2. Bahan baku (kg/thn)	1
3. Input tenaga kerja langsung (HOK/thn)	2
4. Faktor konveksi	1,67
5. Konfeksi tenaga kerja	2,00
6. Harga produk (Rp/kg)	100000
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	30000
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/satuan bahan baku)	
8. Harga bahan baku (Rp/Kg)	50000
9. Sumbangan Input	54.500,00
10. Nilai produk (kopi bubuk organik)	167000,00
11. a) Nilai tambah	62.500,00
b) Rasio nilai tambah	37,43
12. a) Imbalan tenaga kerja	60000,00
b) Bagian tenaga kerja	96,00
13. a) Keuntungan	2.500
b) Bagian keuntungan	1,50
Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi	
14. Marjin keuntungan kantor	117.000
a) Pendapatan Tenaga kerja	51,28
b) Sumbangan input lain	46,58
c) Keuntungan perusahaan	2,14

KESIMPULAN

Analisis finansial untuk menilai kelayakan usaha. R/C ratio untuk usaha gula semut herbal diperoleh 1,013 dan pengolahan gula semut herbal memperoleh nilai tambah Rp62.500 dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 37.43 persen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Esa, karena berkat rahmad dan karunia Nya semata sehingga kami mampu menyelesaikan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Finansial Agroindustri Gula Semut Herbal (*Herbal Brown Sugar*) Sebagai Minuman Fungsional Di Kabupaten Pesawaran” dapat terlaksana dengan baik. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Politeknik Negeri Lampung dengan pendanaan DIPA Tahun Anggaran 2018, No : 2214.7/PL15.8/PM/2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Evalia, N. A. (2004). Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 12(1), 57–67. <https://doi.org/10.17358/JMA.12.1.57>
- Joseph, G. H., & Layuk, P. (2012). Pengolahan Gula Semut Dari Aren. *B.Palma*, 13(1), 60–65. Retrieved from <https://www.google.nl/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=15&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwil2bHg5KHZAhVKLVAKHQBEDhwQFgiDATAO&url=http%3A%2F%2Fjurnal.litbang.pertanian.go.id%2Findex.php%2Fpalma%2Farticle%2Fdownload%2F5596%2F4771&usg=AOvVaw3w9sCbpg3RZxRRTX>
- Levina Maharani dan Endah Djuwendah. (2018). Pemilihan proses pengadaan bahan baku jahe merah kering dalam memproduksi bandrek instan dalam kemasan. *Jurnal OPTIMA*, II(1), 1–17.
- Semoro, K., Jember, K., Mayasari, F., & Apriliyanti, M. W. (2017). Inovasi Teknologi Pengolahan dan Pengemasan untuk Meningkatkan Produksi “ Jahira ” di Desa, 228–232.