

Analisis Nilai Tambah Minuman *Infused water* pada Usaha KWT Kirani di Kampung Mint Blitar Kota Blitar

Value Added Analysis of Infused Water Beverages at KWT Kirani Enterprise in Mint Village, Blitar City

Rizki Anggoro Restio Widodo^{1*}, Eko Nurhadi², Risqi Firdaus Setiawan³

^{1,2,3} Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

*E-mail : anggororizki76@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah minuman air *infused water* di Kelompok Wanita Tani Kirani di Kelurahan Mint, Blitar, Kecamatan Pakunden, Kota Blitar. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari-Maret 2002. Metode penelitian yang digunakan adalah metode Hayami. Metode analisis nilai tambah Hayami memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah pengolahan. Sementara itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan produksi minuman berbahan dasar air di Desa Mint, Blitar, yang dioperasikan oleh Kelompok Wanita Tani Kirani, mencapai hasil nilai tambah dari produksi sebesar Rp20.117/botol, dengan koefisien nilai tambah sebesar 83,8%. Hasil nilai tambah dari produksi minuman berbahan dasar air rempah-rempah adalah Rp19.898/botol, dengan koefisien nilai tambah sebesar 82,9%. Perusahaan produksi minuman berbahan dasar air yang dioperasikan oleh KWT Kirani memiliki hasil nilai tambah yang tinggi, yang menunjukkan keuntungan yang tinggi. Untuk meraih laba lebih tinggi, KWT Kirani dapat meningkatkan volume produksi dan memasarkan produk berbahan dasar air di lokasi keramaian seperti tempat wisata, bazar, dan acara Car Free Day (CFD).

Kata Kunci: Agroindustri, *Infused Water*, Metode Hayami, Nilai Tambah

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze the added value of infused water beverages produced by the Kirani Women Farmers Group in Mint Village, Pakunden District, Blitar City. The research was conducted from February to March 2002. The research method used was the Hayami method. The Hayami value-added analysis method estimates the change in the value of raw materials after processing. The research results show that the production enterprise of water-based beverages in Mint Village, Blitar, operated by the Kirani Women Farmers Group, achieved an added value of Rp20,117 per bottle with a value-added coefficient of 83.8%. The added value from the production of spice-based water drinks was Rp19,898 per bottle, with a value-added coefficient of 82.9%. The water-based beverage enterprise operated by KWT Kirani achieved a high added value, indicating high profitability. To achieve greater profits, KWT Kirani can increase production volume and market its water-based products at crowded locations such as tourist attractions, bazaars, and Car Free Day (CFD) events.

Keywords: Agroindustry, *Infused Water*, Hayami Method, Value Added

Submitted: 4-07-2023

Review: 12-07-2023

Accepted: 18-02-2024

Published: 31-10-2024



Copyright © Tahun Author(s). This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas yang diolah pada sektor rumah tangga adalah daun mint yang menjadi salah satu jenis tanaman yang termasuk dalam famili *Lamiaceae* dan tergolong sebagai tanaman obat. Seluruh bagian tubuh tanaman peppermint, terutama yang sudah mulai berbunga, bisa digunakan untuk membuat minyak atsiri peppermint. Menurut Šalamon & A. Sústriková (2018), minyak atsiri mint mengandung mentol, menton, metil asetat, iso-menton, linalool, dan lominen. Terpenoid, steroid, fenol, flavonoid, alkaloid, dan tanin hanyalah beberapa fitokimia yang ditemukan dalam daun mint (Singh et al., 2015). Selain itu, Singh et al. (2015) mencatat bahwa minyak atsiri daun mint memiliki sifat anti bakteri dan antioksidan yang kuat. Daun mint menawarkan potensi dan keuntungan sebagai tanaman herbal jika ditanam dan ditangani dengan tepat (Faza et al., 2021). Selain itu, daun mint dapat membantu mengatasi peradangan dan gangguan pernapasan, serta pencernaan, mual, dan kembung (Puspaningtyas & Prasetyaningsrum, 2014). Daun mint bermanfaat pula untuk peningkatan hidrasi kulit, mengatasi jerawat, dan mengangkat sel kulit mati. Untuk mendongkrak nilai ekonomis suatu produk pertanian seperti mint, diperlukan pengolahan berbasis agroindustri. Nilai tambah merupakan istilah yang sering digunakan ketika berbicara tentang harga pengolahan hasil pertanian.

Kampung Mint Blitar merupakan salah satu agroindustri skala kecil di Kecamatan Pakunden Kota Blitar. Salah satu RW (02) di Desa Pakunden, yakni Kampung Mint Blitar telah memberikan kesempatan kepada warganya untuk menanam dan memanfaatkan tanaman mint untuk berbagai keperluan. Kampung Mint Blitar memiliki skala atau tingkat produksi penanaman dan pengolahan mint yang rendah, sehingga dapat dianggap sebagai salah satu sektor agroindustri dalam negeri. Karena masalah minat konsumen yang rendah terhadap daun mint mentah, KWT harus mengembangkan produk olahan dan memberi merek dan kemasan. Akibatnya, konsumen lebih suka membeli produk 8 olahan mint daripada daun mint mentah. Upaya KWT telah menghasilkan produk yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah didefinisikan sebagai peningkatan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, atau pengangkutan selama proses produksi. Jika ada kegiatan produksi yang mengubah produk dasar menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi setelah proses pengolahan, maka kegiatan tersebut dapat memberikan nilai tambah karena biaya yang dikeluarkan menghasilkan harga baru dan keuntungan yang lebih besar daripada jika kegiatan tersebut tidak menghasilkan nilai tambah.

Infused water merupakan salah satu hasil olahan Kampung Mint Blitar. Merek dagang Mintsana+ yang memiliki legitimasi komersial berupa NIB, SPP-PIRT, SIUP, NPWP, sertifikasi merek, dan Halal juga digunakan untuk barang olahan dari Kampung Mint. Upaya KWT selama ini telah memproduksi barang dengan nilai tambah yang lebih meningkat daripada sebelumnya. Oleh karena itu, analisis nilai tambah perlu dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan minuman *infused water* yang dilakukan oleh KWT Kirani. Penelitian ini merupakan penelitian pertama yang menganalisis nilai tambah dari produk minuman *infused water*. Berdasarkan uraian pendahuluan, maka tujuan penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah dari produk minuman *infused water* yang diproduksi agroindustri di Kampung Mint Blitar.

METODE PENELITIAN

Metode penentuan lokasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Purposive*. Lokasi penelitian ini adalah Kampung Mint Blitar yang terletak di RW 02, Kelurahan Pakunden, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar, Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari-Maret 2023.

Pada penelitian ini informan yang dipilih adalah pelaku langsung yang melakukan kegiatan produksi minuman *infused water* yaitu ketua KWT Kirani dan anggota KWT kirani yang terlibat langsung dalam proses produksi. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan metode wawancara langsung kepada informan penelitian.

Analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan penelitian adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Salah satu teknik untuk mengukur perubahan nilai bahan baku setelah perlakuan adalah analisis nilai tambah metode Hayami yang menjadi selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan input lainnya merupakan nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan. Pada tabel 2 di bawah ini menampilkan hasil perhitungan nilai tambah metode Hayami (Sari & Putri, 2019). Nilai tambah kajian diimplementasikan dalam satu output atau hasil produksi dari agroindustri olahan mint di Kampung Blitar Mint.

Tabel 1. Analisis nilai tambah metode hayami

Komponen	Rumus / Keterangan
1. Output	Jumlah produk jadi yang dihasilkan (kg, liter, dst)
2. Harga Output	Harga jual produk (Rp per unit)
3. Nilai Output (A)	$= \text{Output} \times \text{Harga Output}$
4. Input Bahan Baku (B)	Jumlah bahan baku yang digunakan (kg, liter, dst)
5. Harga Bahan Baku (C)	Harga beli bahan baku (Rp per unit)
6. Nilai Input (D)	$= B \times C$
7. Nilai Tambah Kotor (E)	$= A - D$
8. Biaya Input Lain (F)	Biaya tambahan: bahan penolong, energi, transportasi, dll.
9. Nilai Tambah Bersih (G)	$= E - F$
10. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (H)	Upah tenaga kerja yang langsung terlibat
11. Keuntungan (I)	$= G - H$
12. Rasio Nilai Tambah (%)	$= (G / A) \times 100\%$
13. Rasio Keuntungan (%)	$= (I / A) \times 100\%$

Keterangan:

- (1 = Output Agroindustri Kampung Mint Blitar atau produksi keseluruhan *infused water*.
)
- (2 = Air merupakan bahan baku atau input yang dibutuhkan untuk membuat *infused water*.
)
- (3 = Dalam satu periode analisis, tenaga kerja yang dibutuhkan untuk memproduksi *infused water* diukur dalam HOK (Hari Kerja).
)
- (4 = Biaya item seperti berdiri selama satu periode analisis.
)
- (5 = Upah rata-rata yang diterima karyawan selama setiap periode produksi, sebagaimana ditentukan oleh upah per HOK.
)
- (6 = Harga jual minuman *infused water* selama masa penelitian berlangsung.
)
- (7 = Sumbangan dan biaya input lainnya, yang meliputi harga pengepakan, biaya penyusutan dan bahan baku pelengkap.
)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Minuman *Infused water* Menggunakan Metode Hayami

Produksi minuman *infused water* yang dilakukan oleh KWT Kirani menjadi subjek analisis nilai tambah pada satu kali produksi. Rata-rata jumlah produksi dalam satu kali produksi minuman *infused water* yang diproduksi oleh KWT Kirani yaitu 50 botol varian buah dan 30 botol Varian rempah. bahan baku utama yang digunakan dalam produksi minuman *infused water* adalah air. Air yang digunakan untuk produksi minuman *infused water* adalah air galon dengan harga Rp 20.000 per galon (19 liter), atau Rp 1.053 per liter. Satu kali produksi minuman *infused water* varian buah membutuhkan 12,5 liter bahan baku, sedangkan satu kali

produksi minuman *infused water* varian rempah hanya membutuhkan 7,5 liter. Dari bahan baku tersebut, akan menghasilkan output 50 botol varian buah dan 30 botol varian rempah dengan ukuran botol 250 ml. Nilai tambah varian buah dan rempah minuman *infused water* dihitung secara terpisah. Hal ini dilakukan sebab proses produksi dan bahan tambahan lain yang digunakan berbeda. Akibatnya, perhitungan yang berbeda dilakukan untuk menentukan jumlah nilai tambah antara minuman *infused water* varian buah dan rempah. Tabel 2 di bawah ini akan menampilkan perhitungan nilai tambah.

Tabel 2. Analisis nilai tambah minuman *infused water* varian buah dan rempah

No	Variabel	Nilai	
		Varian Buah	Varian Rempah
Output, Input, Harga			
1	Hasil produksi (botol)	50	30
2	Bahan baku (liter/PP)	12,5	7,5
3	Tenaga kerja (orang/PP)	2	2
4	Faktor konversi	4,00	4,00
5	Koefisien tenaga kerja	0,16	0,27
6	Harga produk (Rp/botol)	6.000	6.000
7	Upah rerata (Rp/orang/PP)	15.000	15.000
Pendapatan			
8	Harga bahan baku (Rp/botol)	263,16	263,16
9	Bahan Tambahan (Rp/botol)	3.619	3.839
10	Nilai Produk (Rp/botol)	24.000	24.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/botol)	20.117	19.898
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	83,8%	82,9%
12	a. Imbalan TK Langsung (Rp/botol)	2.400	4.000
	b. Bagian TK Langsung (%)	11,9%	20,1%
13	a. Keuntungan (Rp/botol)	17.717	15.898
	b. Tingkat Keuntungan (%)	73,8%	66,2%
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
	Marjin (Rp/botol)	23.737	23.737
	a. Pendapatan TK Langsung (%)	10,1%	16,9%
14	b. Sumbangan Input Lain (%)	15,2%	16,2%
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	74,6%	67,0%

Sumber: Data primer yang telah diolah, 2023

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah pada tabel 3, diketahui bahwa dalam satu kali proses produksi dihasilkan 50 botol varian buah dan 30 botol varian rempah dengan jumlah air 12,5 liter dan air 7,5 liter. Masing-masing digunakan sebagai bahan baku untuk setiap varian. Air matang yang diukur dalam liter berfungsi sebagai bahan dasar. Sementara itu, jumlah tenaga kerja yang termasuk dalam penelitian ini adalah 2 tenaga kerja yang berkontribusi dalam pembuatan minuman *infused water*.

Faktor konversi yang ada pada perhitungan di atas sama dengan 4,0 menunjukkan bahwa 4 botol *infused water* dapat dihasilkan dari 1 liter bahan baku. Faktor konversi adalah perbandingan antara produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan. Rasio tenaga kerja terhadap volume bahan baku yang digunakan dalam manufaktur dikenal sebagai koefisien tenaga kerja. Untuk varian buah koefisien tenaga

kerjanya 0,16, sedangkan untuk varian rempah-rempah 0,27. Oleh karena itu, diperlukan 0,16 karyawan untuk mengolah 1 liter bahan baku variasi buah. Untuk versi rempah dibutuhkan 0,27 orang untuk setiap liter bahan mentah. Harga bahan baku/input adalah Rp 263,16/botol. Bahan baku yang digunakan adalah air matang. Kontribusi input lain yang digunakan dalam satu proses produksi per liter bahan baku adalah Rp 3.619 untuk varian buah dan Rp 3.839 untuk varian rempah. Nilai produk/output yang dihasilkan adalah Rp 24.000/liter. Nilai output diperoleh dari faktor konversi dikalikan dengan harga produk per botol yaitu Rp 6.000.

Kuantitas nilai tambah diperoleh dengan mengurangi nilai produk dari biaya bahan baku dan bahan tambahan. Hasil analisis menunjukkan bahwa setiap botol bahan baku varietas buah memiliki nilai tambah Rp 3.619/botol, atau 83,8%, dibandingkan Rp 19.898/botol, atau 82,9% dari varian rempah. Biaya bahan tambahan yang dikeluarkan bervariasi, yang menyebabkan variasi nilai tambah versi buah dan rempah. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa biaya variabel keseluruhan untuk satu proses produksi varian buah lebih kecil daripada biaya variabel satu kali produksi varian rempah. Agroindustri *infused water* bentuk buah memiliki rasio nilai tambah sebesar 83,8%, dan varian rempah-rempah memiliki rasio nilai tambah sebesar 82,9%. Rasio antara nilai tambah dan nilai output dikenal sebagai rasio nilai tambah.

Salah satu faktor yang mempengaruhi kesuksesan bisnis adalah tunjangan tenaga kerja dan pendapatan tenaga kerja langsung. Di Kampung Mint Blitar, pembuatan minuman *infused water* menghasilkan tunjangan tenaga kerja sebesar Rp2.400 per liter untuk variasi buah dan Rp4.000 per liter untuk varian rempah. Hasil ini menunjukkan bahwa distribusi kerja sebesar 11,9% untuk varian buah dan 20,1% untuk varian rempah, masing-masing nilai tambah dari satu kilogram bahan baku akan disalurkan ke tunjangan karyawan. Kuantitas nilai tambah dikurangi tunjangan tenaga kerja langsung menghasilkan keuntungan dari satu kali pembuatan minuman *infused water* yaitu Rp. 17.717/botol atau 73,8%, sedangkan keuntungan dari minuman *infused water* versi rempah adalah Rp. 15.898/botol atau 66,2%.

Margin pengolahan minuman *infused water* adalah Rp 23.737/botol, seperti terlihat dari tabel analisis nilai tambah di atas. Nilai input bahan baku utama dan perbedaan harga untuk setiap produk digunakan untuk menghitung nilai ini, sehingga varietas buah dan rempah setara. Margin keuntungan ini kemudian dibagi untuk tenaga kerja, kontribusi input lainnya, dan pendapatan pengrajin. Pada varian buah, diperoleh margin untuk pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 10,1%, margin untuk kontribusi input lainnya sebesar 15,2%, dan margin keuntungan untuk pengrajin/pemilik sebesar 74,6%. Margin untuk pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 16,9%, margin kontribusi input lainnya sebesar 16,2%, dan margin keuntungan pengrajin/pemilik sebesar 67% untuk variasi rempah.

Penelitian membuktikan adanya rasio nilai tambah sebesar 83,8% pada varian buah dan 82,9% pada varian rempah. Artinya pada pembuatan minuman *infused water* buah atau rempah terdapat 83,8% atau 82,9% kontribusi nilai tambah terhadap nilai produk Rp. 24.000/botol. Hal ini menunjukkan bahwa biaya variabel *infused water* buah-buahan lebih rendah daripada versi rempah-rempah yang ditunjukkan dari nilai tambah minuman air infus buah olahan lebih besar daripada rempah. Cara suatu produk diperlakukan menentukan seberapa besar nilai tambah suatu korporasi (Putra et al., 2020). Menurut ukuran yang menjadi dasar penilaian dari uji yang telah dilakukan Hubeis (1997), rasio atau bilangan pada nilai tambah dianggap rendah jika memiliki persentase di bawah 15%, sedang jika memiliki persentase antara 15% dan 40%, dan tinggi jika memiliki persentase di atas 40%. Berdasarkan standar tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai tambah air *infused water* Kampung Mint Blitar termasuk tinggi. Kasus ini terjadi sebab tiap tahapan proses *infused water* memiliki rasio nilai tambah yang lebih dari 40%. Untuk memilih/menggunakan bahan baku tambahan yang lebih murah atau mengurangi jumlah bahan agar keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh lebih besar, analisis perhitungan ini dapat menjadi pertimbangan sebelum memilih bahan baku pada *infused water* di Kampung Blitar Mint, khususnya pada varian rempah.

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah yang telah dilakukan, diketahui bahwa produk minuman *infused water* memiliki nilai tambah yang tinggi. Sehingga hal itu menunjukkan pula bahwa keuntungan yang diperoleh juga tinggi. Oleh karena itu, untuk memperoleh keuntungan yang lebih tinggi atau meningkat maka

Rizki Anggoro Restio Widodo., dkk : Analisis Nilai Tambah Minuman Infused Water
 jumlah produksi perlu ditingkatkan. Dalam peningkatan jumlah produksi perlu diperhatikan pemasarannya pula. Pemasaran yang dapat dilakukan oleh KWT Kirani yaitu menjual secara langsung kepada konsumen di lokasi keramaian seperti tempat-tempat wisata, bazar, dan acara *car free day* (CFD).

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI KEBIJAKAN

Produk minuman *infused water* memiliki nilai tambah yang tinggi. Rasio nilai tambah sebesar 83,8% pada varian buah dan 82,9% pada varian rempah. Artinya pada pembuatan minuman *infused water* buah atau rempah terdapat 83,8% atau 82,9% kontribusi nilai tambah terhadap nilai produk Rp. 24.000/botol. Hal ini menunjukkan bahwa biaya variabel *infused water* buah-buahan lebih rendah daripada versi rempah-rempah yang ditunjukkan dari nilai tambah minuman air infus buah olahan lebih besar daripada rempah. Pemasaran yang dapat dilakukan oleh KWT Kirani yaitu menjual secara langsung kepada konsumen di lokasi keramaian seperti tempat-tempat wisata, bazar, dan acara *car free day* (CFD).

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrainingsih, D., Haryono, D., & Nugraha, A. (2022). Analisis Kinerja Produksi Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tempe di Kelurahan Kedamaian Kota Bandar Lampung. *Journal of Food System and Agribusiness*, 59-68.
- Faza, M. D., Bayan, M. B., Aini, I. R., Anam, M. F., Lutfiansyah, R. R., & Herawati, T. (2021). Pengembangan Produksi Tanaman Mint Berbasis Ekonomi Rumah Tangga di Kelurahan Banyurip, Kota Pekalongan. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 3(1), 82-90.
- 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.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. Bogor: The CPGRT Centre.
- Hubeis, M. 1997. Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Buku Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor Tanggal 1 November 1997. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Puspaningtyas, D. E., Gz, S., Prasetyaningsrum, Y. I., & Gz, S. (2014). *Variasi Favorit Infused water Berkhasiat*. FMedia.
- Putra, S. I., Istiqomah, I., Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis pendapatan dan nilai tambah industri pengolahan kopi: pendekatan metode Hayami. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 994-1005.
- Santosa, P. B., & Kusumawati, A. (2014). Nilai Tambah Usaha Agroindustri Labu Menjadi Kuaci Dan Pia (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Mugi Rahayu, Desa Getasan, Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang). *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*, 11(2).
- Sari, R. I. K., & Putri, M. A. (2019). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ubi Kayu Di Kota Payakumbuh Analysis Of Value Added Wood Sweet Processed Products In Payakumbuh City. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 9–14.
- Singh, R., Shushni, M. A., & Belkheir, A. (2015). Antibacterial and antioxidant activities of Mentha piperita L. *Arabian Journal of Chemistry*, 8(3), 322-328.