# I. PENDAHULUAN

## I.1 Latar Belakang

Peran industri di Indonesia sangat penting bagi pertumbuhan pembangunan nasional, sektor industri memberikan dampak positif bagi perkembangan perekonomian. Secara perlahan perekonomian semakin di bantu oleh adanya kemajuan dari sektor industri saat ini yang semakin berkembang, untuk menumbuh kembangkan industri kecil dan rumah tangga ada beberapa alasan yang melandasi seperti, industri kecil dan rumah tangga banyak menyerap tenaga kerja karena lokasinya berada di pedesaan yang banyak membutuhkan pekerjaan. Pertumbuhan industri kecil dan rumah tangga menimbulkan dampak positif yang mendorong industri menjadi lebih intensif dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal peningkatan jumlah tenaga kerja, pengangguran, jumlah kemiskinan, pemerataan dalam distribusi pendapatan, dan pembangunan ekonomi pedesaan (Pradana, 2013).

Skala makro industri rumah tangga merupakan salah satu pilar utama pendukung kekuatan perekonomian suatu negara, industri rumah tangga secara langsung dapat mengurangi tingkat pengangguran, mempercepat siklus finansial (perputaran keuangan) dalam suatu komunitas masyarakat yang berarti memicu laju pertumbuhan pendapatan negara, memperpendek kesenjangan sosial, sekaligus mengurangi dampak kriminalitas yang mungkin ditimbulkannya harus berjalan seimbang agar dapat memberikan sumbangan yang lebih baik dalam perekonomian negara Muliawan (2008), hal tersebut merupakan bagian dari keutamaan yang dapat diperoleh dari peran keberadaan industri rumah tangga.

Provinsi Lampung memiliki beragam industri skala rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan pangan, industri tersebut tersebar di berbagai kabupaten-kabupaten yang ada di Provinsi Lampung. Tanaman melinjo merupakan jenis komoditi hortikultura yang berpotensi untuk diproduksi, berprospek baik pada perekonomian, Provinsi Lampung cukup mumpuni dalam produksi melinjo yang tersebar di beberapa kabupaten Provinsi Lampung, berdasarkan data dari dinas tanaman pangan dan hortikultura mengenai produksi tanaman melinjo (kwintal) tahun 2019 di Provinsi Lampung, pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi melinjo (kwintal) Provinsi Lampung tahun 2019

| No | Nama Kabupaten | Triwulan I | Triwulan II | Triwulan III | Triwulan IV | Tahun 2019 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Lampung Barat | 152 | 156 | 103 | 202 | 613 |
| 2. | Tanggamus | 5.314 | 6.373 | 5.443 | 6.270 | 23.400 |
| 3. | Lampung Selatan | 22.797 | 10.591 | 11.634 | 12.445 | 57.467 |
| 4. | Lampung Timur | 1.729 | 1.463 | 1.780 | 1.693 | 6.665 |
| 5. | Lampung Tengah | 1.553 | 1.340 | 1.222 | 1.297 | 5.412 |
| 6. | Lampung Utara | 765 | 642 | 560 | 1.088 | 3.055 |
| 7. | Way Kanan | 750 | 1.652 | 209 | 814 | 3.425 |
| 8. | Tulangbawang | 330 | 262 | 318 | 382 | 1.292 |
| 9. | Pesawaran | 5.755 | 5.791 | 5.791 | 6.946 | 24.283 |
| 10. | Pringsewu | 691 | 552 | 658 | 486 | 2.387 |
| 11. | Mesuji | 17 | 149 | 97 | 40 | 303 |
| 12. | Tulang Bawang Barat | 502 | 494 | 546 | 483 | 2.025 |
| 13. | Pesisir Barat | 1.005 | 1.839 | 760 | 1.641 | 5.245 |
| 14. | Bandar Lampung | 643 | 1.009 | 2.267 | 856 | 4.775 |
| 15. | Metro | 177 | 194 | 192 | 166 | 729 |

Sumber: Dinas tanaman pangan dan hortikultura Provinsi Lampung, 2019

Provinsi Lampung berpotensi cukup besar dalam memproduksi melinjo, jika dilihat dari jumlah pasokan bahan baku tanaman melinjo yang mencukupi serta adanya industri emping melinjo yang tersebar di beberapa kabupaten Provinsi Lampung, berdasarkan data dari dinas tanaman pangan dan hortikultura mengenai produksi melinjo tahun 2019 untuk Provinsi Lampung ketersediaan melinjo cukup tinggi, dimana produksi melinjo paling tinggi adalah Kabupaten Lampung Selatan selanjutnya Kabupaten Pesawaran. Buah melinjo yang berlimpah merupakan potensi desa di Pesawaran sebagai bahan baku industri, Kartika (2013) mengatakan bahwa bahan baku berbasis lokal menjadi potensi desa, mendukung ketersediaan bahan baku, meningkatkan keberlanjutan usaha. Analianasari (2015) menyatakan bahwa nilai tambah yang dihasilkan lebih dari 50% dari komoditas pertanian akan memberikan dampak peningkatan ekonomi masyarakat pedesaan.

Kabupaten Pesawaran merupakan salah satu kabupaten yang memanfaatkan tanaman melinjo sebagai bahan baku industri untuk membuat olahan makanan ringan atau emping melinjo. Sentral industri di pesawaran tepatnya di Desa Bernung Kecamatan Gedong Tataan merupakan industri pembuat emping melinjo Khairunnisa (2017). Industri pembuatan emping melinjo yang ada di Desa Bernung sudah berdiri sejak lama mulai dari tahun 80-an hingga sekarang, adanya industri pembuatan emping melinjo merupakan bagian dari pendorong pendapatan rumah tangga di desa tersebut, hampir rata-rata pelaku industri rumah tangga di Desa

Bernung sebagai pelaku usaha membuat olahan melinjo menjadi emping dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Daftar pelaku industri rumahan di Desa Bernung tahun 2020

| No | Jenis Usaha | Nama Produk | Alamat |
|---|---|---|---|
| 1. | Perdagangan | Mie Tek-tek | Bernung |
| 2. | Perdagangan | Emping Melinjo | Bernung |
| 3. | Perdagangan | Emping Melinjo | Bernung |
| 4. | Perdagangan | Emping Melinjo | Bernung |
| 5. | Pengerajin | Kerupuk Ikan Sifa | Kurungan Nyawa |
| 6. | Pengerajin | Kopi Bubuk Murni | Sungai Langka |
| 7. | Perdagangan | Madu | Negeri Sakti |
| 8. | Perdagangan | Bakso | Cipadang |
| 9. | Pengrajin | Susu Bubuk | Sungai Langka |
| 10. | Pengrajin | Tahun-Tempe | Sukadadi |

Sumber: Dinas koperasi usaha kecil menengah Kecamatan Gedong Tataan, 2020

Tabel 2 menunjukan bahwa data dipilih secara acak dari 154 pelaku usaha yang terdaftar di Kecamatan Gedong Tataan tahun 2020, terlihat pelaku usaha rumahan yang memproduksi emping melinjo hanya di Desa Bernung. Eksistensi pengusaha emping melinjo terhadap lingkungan sangat mendukung pemberdayaan, khususnya kaum wanita yang umumnya tamatan sekolah dasar (SD) untuk dilibatkan dalam pengembangan usaha emping melinjo, dalam upaya mengurangi pengangguran usaha emping melinjo tersebut umumnya digunakan sebagai mata pencarian utama dan sampingan untuk memenuhi kebutuhan dan pendapatan rumah tangga.

Pengolahan emping melinjo merupakan pengolahan biji melinjo menjadi produk emping melinjo mentah, setengah jadi atau produk yang sudah siap dikonsumsi dan memiliki nilai tambah. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk melalui proses pengolahan. Nilai tambah emping melinjo ini dihitung dari biji melinjo menjadi emping melinjo mentah atau belum siap konsumsi dan menjadi emping melinjo siap konsumsi, sehingga dapat dilihat mana nilai tambah yang lebih tinggi yang dihitung menggunakan metode Hayami (1987). Peningkatan nilai tambah yang harus dilakukan meliputi pengembangan produk dengan pemberian merek atau label pada kemasan agar menarik perhatian konsumen. Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai

yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan produk menjadi lebih baik.

Pelaku usaha dalam memasarkan produk dituntut untuk mampu menyediakan pangan yang aman dan bermutu bagi masyarakat memiliki izin edar misal PIRT atau BPOM. Wicaksono dkk, 2016 mengatakan pemberdayaan UMKM di bidang pangan melalui sistem keamanan pangan menjadi upaya strategis untuk meningkatkan daya saing dan pendapatan masyarakat. Upaya yang dapat ditempuh untuk penguatan konstruksi keamanan pangan yaitu dengan menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi produksi pangan serta praktik-praktik baik dalam pengelolaan penjaminan mutu dan keamanan pangan seperti yang tertuang dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). CPPOB bagian dari penjaminan mutu yang menjamin bahwa produk yang dihasilkan konsisten mutunya dan dikendalikan dengan standar mutu yang sesuai dengan tujuan penggunaan dan kebutuhan pasar.

Desa Bernung salah satu desa yang memproduksi melinjo menjadi emping melinjo, terbukti dengan keberadaan sentra produksi emping melinjo yang ada di Desa Bernung, berdasarkan peraturan BPS (2013) usaha yang ada di Desa bernung tergolong industri kecil dan menengah artinya industri kecil dengan kapasitas produksi emping melinjo sebesar 15 kg dan industri menengah dengan kapasitas produksi emping melinjo sebesar 75 kg. Permasalahan yang menjadi kendala dalam pengembangan usaha baik industri kecil maupun menengah terutama mengenai keterbatasan bahan baku biji melinjo karena melinjo tergolong tanaman musiman yang mengakibatkan produksi emping terhambat sehingga produkstivitas usaha sulit untuk meningkat. Penggunaan peralatan yang masih sederhana, belum adanya pengunaan teknologi dalam memproduksi emping melinjo masih menggunakan peralatan sederhana sehingga sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi masih terbatas karena hanya mengandalkan tenaga kerja dan proses pengerjaannya masih manual dan tradisional. Berkaitan dengan keluaran yaitu nilai tambah dari pengolahan usaha emping melinjo yang masih kurang menunjang sehingga peningkatan kapasitas produksi masih terbatas, minimnya penikatan kapasitas produksi dalam usaha yang akan berpengaruh pada penerimaan maupun keuntungan usaha.

Khairunnisa, 2017 mengenai keterbatas pemahaman pelaku usaha di Desa Bernung terkait penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPOB) guna meningkatkan nilai tambah serta pengelolaan manajemen usaha masih sederhana. Kebanyakan pelaku usaha di Desa Bernung belum mengetahui penerapan atau cara produksi pangan yang baik, hanya sebatas mengolah dan memasarkan padahal penerapan CPPOB merupakan faktor penting yang harus diterapkan dalam usaha kecil, mencegah maupun yang sudah besar, implementasi CPPOB juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta meningkatkan nilai jual produk (Rodmance dan Huang, 2013).

Semakin berjalannya waktu perkembangan sentral industri usaha banyak mengalami kendala, masyarakat atau para konsumen lebih fokus untuk mengkonsumsi makanan modern sedangkan keberadaan emping melinjo sebagai makanan tradisional hampir hilang, patutnya makanan tradisional ini lestarikan agar anak cucu tetap menikmati, emping merupakan makanan pelengkap untuk di campurkan ke makanan berat, dijadikan cemilan yang rasanya cukup gurih, renyah dan enak untuk itu perlunya analisis nilai tambah melinjo yang menjadi emping melinjo serta penerapan CPPOB yang dikategorikan berdasarkan skala usaha untuk keberlangsungan usaha agar makanan tradisional ini tetap eksis di era sekarang, mampu bersaing di pasar, menambah peningkatan pendapatan serta dapat mengembangan unit produksinya, baik secara kualitas maupun kuantitas produksi.

## I.2 Rumusan Masalah

1. Mengidentifikasi penerapan CPPOB industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung?
2. Menganalisis biaya yang dikeluarkan industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung?
3. Menganalisis penerimaan dan pendapatan industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung?
4. Menganalisis nilai tambah industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung?

## 1.3 Tujuan

1. Mengidentifikasi penerapan CPPOB industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung.
2. Menganalisis biaya yang dikeluarkan industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung.
3. Menganalisis penerimaan dan pendapatan industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung.
4. Menganalisis nilai tambah industri emping melinjo skala kecil dan menegah di Desa Bernung.

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

   Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan sejauh mana nilai tambah yang didapat pada produksi emping melinjo serta pengaruh penerapan CPPOB terhadap produksi emping melinjo di Desa Bernung Kecamatan Gedong Tataan.
2. Manfaat Praktis
   a. Penulis

      Bagi peneliti dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan, disamping untuk melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana terapan di Politeknik Negeri Lampung.
   b. Pemerintah

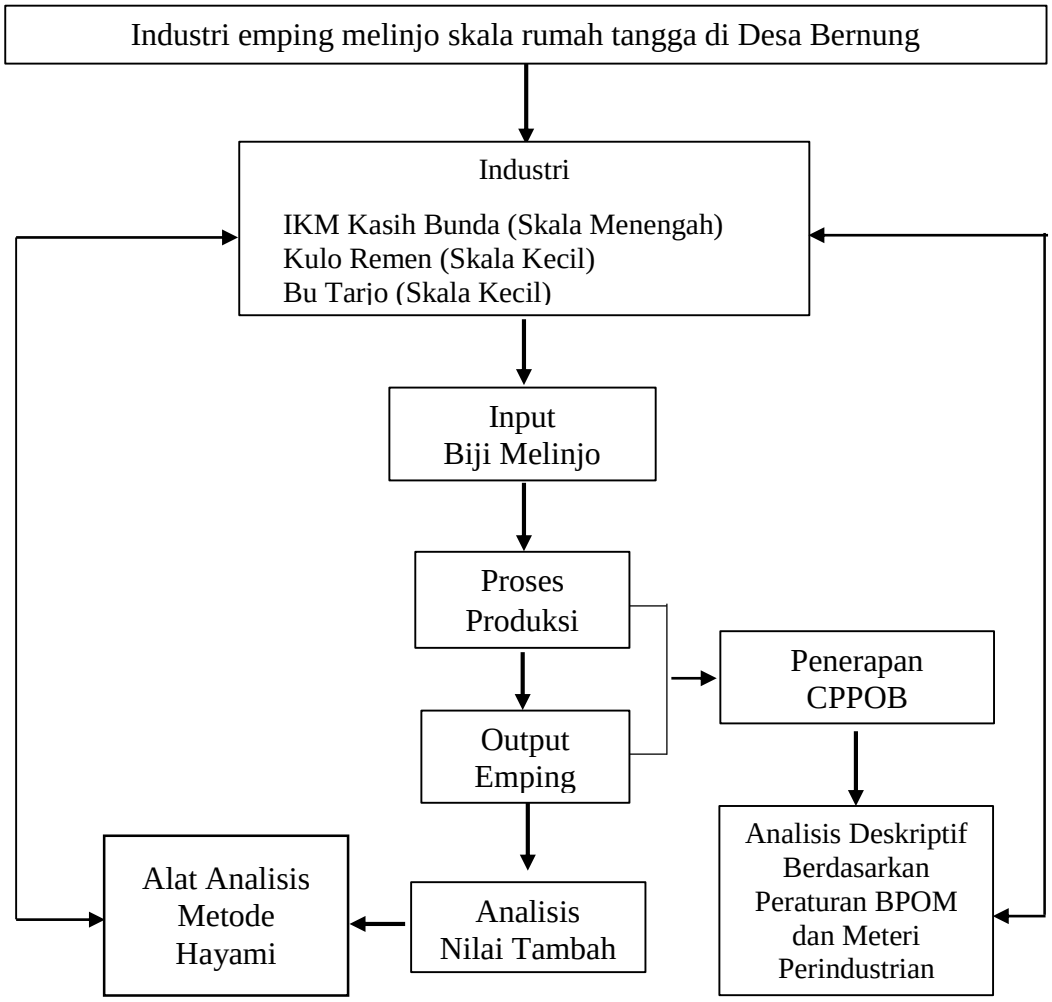
      Bagi pemerintah dan pihak lembaga yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha emping melinjo maupun usaha kecil dalam bidang pertanian.
   c. Instansi

      Diharapkan hasil penelitian ini nantinya dapat berguna sebagai tambahan informasi maupun pengetahuan serta dijadikan sebagai sumber dan bahan kajian bagi semua penulis dan bahan referensi dalam dunia pendidikan.
   d. Pelaku usaha

      Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.

## 1.5 Kerangka pemikiran

Usaha industri emping melinjo skala rumah tangga merupakan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) tepatnya industri emping melinjo pada penelitian ini berada di Desa Bernung Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran dengan kategori usaha industri kecil dan menengah. Nilai tambah didapatkan dari nilai dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi. Secara umum konsep nilai tambah yang digunakan adalah nilai tambah brutto, dimana komponen biaya antara yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong Prasidi, 2020. Kerangka teori membahas mengenai nilai tambah dan penerapan CPPOB yang dikaitkan dengan responden berdasarkan skala usaha industri kecil dan menengah yang ada di Desa Bernung, dapat dilihat pada Gambar 1.




Gambar 1. Kerangka Teori Analisis Nilai Tambah Emping Melinjo di Desa Bernung kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran

# II. TINJAUAN PUSTAKA

## 2.1 Emping Melinjo

Emping melinjo adalah sejenis keripik yang dibuat dari biji melinjo yang telah tua. Proses pembuatan emping tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat sederhana. Emping melinjo merupakan salah satu komoditi pengolahan hasil pertanian yang memiliki nilai tinggi, baik karena harga jual yang relatif tinggi. Emping melinjo dapat dibagi menjadi beberapa jenis tergantung kualitas emping. Emping yang bermutu tinggi adalah emping yang sesuai dengan standar (SNI 01-3712-1995) yaitu emping yang tipis sehingga kelihatan agak bening dengan diameter seragam kering sehingga dapat digoreng langsung. Emping dengan mutu yang lebih rendah mempunyai ciri lebih tebal, diameter kurang seragam, dan kadang-kadang masih harus dijemur sebelum digoreng (Anonim, 2009).

Emping melinjo adalah salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari buah melinjo yang sudah tua dan berbentuk pipih bulat. Emping bukan merupakan makanan asing bagi penduduk Indonesia, khususnya masyarakat di pulau Jawa. Biasanya emping digunakan sebagai pelengkap makanan. Proses pembuatan emping melinjo juga sangat mudah dan sederhana yaitu dengan menyangrai biji melinjo kemudian biji melinjo yang sudah disangrai dipukul-pukul sampai tipis dan dijemur sampai kering. Biasanya emping melinjo dipasarkan dalam keadaan masih mentah.

Hatta Sunanto (2001) varietas melinjo ada tiga yaitu varietas kerikil buah atau biji melinjo varietas ini ukurannya kecil, bentuknya agak bulat jumlah buah tiap pohon bisa lebat, selanjutnya varietas ketan buah atau biji melinjo varietas ini jauh lebih besar dari pada varietas kerikil dan varietas gentong dengan ukuran paling besar bentuk yang agak bulat tapi jumlah buah tiap pohon kurang lebat. Biji melinjo terbungkus 3 lapisan kulit. Lapisan pertama, kulit luar yang lunak, lapisan kedua agak keras berwarna kuning bila biji muda, dan coklat kehitaman bila biji tua dan lapisan ketiga berupa kulit tipis berwarna putih kotor, daging biji terletak di bawah lapisan kulit ketiga, sebagai persediaan makanan, bagi lembaga biji bila akan

berkecambah. Kualitas melinjo sangat menentukan emping yang dihasilkan. Biji melinjo yang kualitasnya paling baik adalah biji melinjo yang ukurannya terbesar dan sudah tua (Asri, 2010), berikut mengetahui kategori melinjo yang sudah tua yaitu:

1) Apabila masih berkulit luar

   Maka warna kulit luarnya merah tua sangat baik bila biji melinjo yang berkulit luar merah tua tersebut jatuh dari pohon sendiri.

2) Apabila sudah tidak berkulit luar

   Maka biji melinjo itu mempunyai kulit luar yang keras berwarna cokelat kehitam-hitaman, dan mengkilat. Hal ini penting, karena pada umumnya produsen emping mendapatkan biji-biji melinjo dari pedagang sudah dalam keadaan sudah tidak berkulit. Biji melinjo yang sudah benar-benar tua memiliki kadar air yang kecil, sehingga apabila diproses menjadi emping tidak mengalami banyak penyusutan.

Ada dua cara yang dikenal dalam proses pembuatan emping melinjo, yaitu biji-biji melinjo sebelum dipipihkan dipanaskan dahulu dengan penyangraian dan perebusan

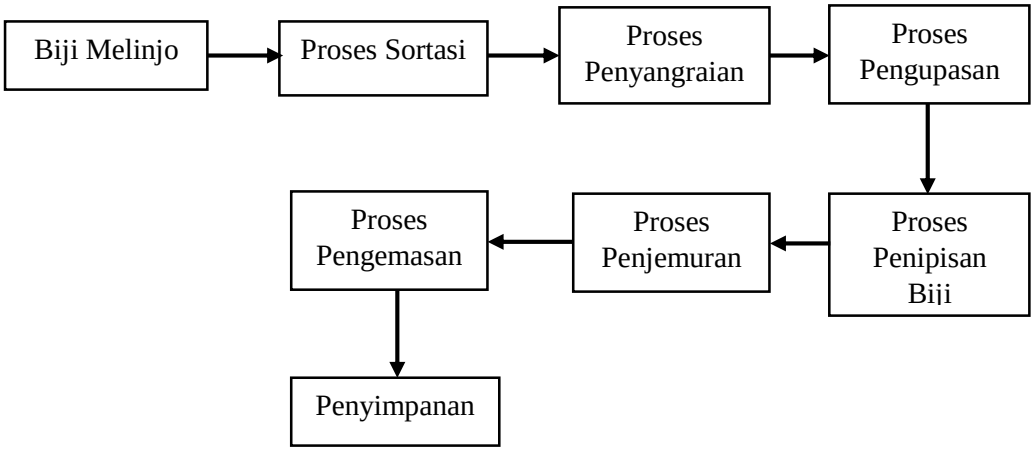
a) Penyangraian

   Proses ini di goreng pada wajan alumunium atau wajan yang terbuat dari tanah (layah, kuali) tanpa diberi minyak goreng yang digantikan oleh pasir dengan proses penyangraian.

b) Perebusan

   Pada umumnya proses pembuatan emping melinjo itu menggunakan cara menggoreng sangrai dengan dilengkapi pasir, maka biji-biji melinjo yang digoreng sangrai akan dapat masak secara merata karena pasir sifatnya cepat menerima panas (dari api tungku atau kompor). Langkahnya mencampurkan biji-biji melinjo berbaur dengan pasir yang panas sambil dibolak-balik, cara menggoreng sangrai maka aroma dan zat-zat yang terkandung di dalam biji melinjo itu tidak hilang, sehingga akan diperoleh emping melinjo yang rasanya lezat lain halnya bila direbus, aroma dan zat-zat yang terkandung dalam biji melinjo akan larut dalam air rebusan ini menyebabkan rasa emping kurang lezat dan aromanya yang khas itu banyak berkurang (Sunanto, 1997).

Proses pembuatan emping melinjo sederhana yaitu biji melinjo disangrai menggunakan pasir, setelah itu biji dihancurkan sampai halus kemudian dikeringkan dibawah panas matahari. Proses pembuatan emping melinjo secara rinci adalah sebagai berikut:




Gambar 2. Bagan alur proses produksi emping melinjo di Desa Bernung

cara pembuatan emping melinjo:

1. Sortasi bahan; buah melinjo dibersihkan dari daun dan dipilih dari buah yang sudah matang.
2. Penyangraian; biji melinjo yang telah dibersihkan kemudian disangrai dengan menggunakan pasir kemudian aduk-aduk sampai warna kulit luarnya menjadi kecoklatan.
3. Pengupasan biji; setelah biji melinjo berwarna kecoklatan, kemudian kulitnya dikupas.
4. Pemipihan biji; biji melinjo yang telah bersih dari kulitnya dipukul-pukul hingga pipih berbentuk bulatan.
5. Penjemuran; biji melinjo yang telah dipipihkan kemudian dijemur menggunakan plastik jemur.
6. Pengemasan; emping yang telah kering kemudian dikemas dalam kemasan plastik dalam keadaan mentah.

## 2.2 Industri

Usaha industri atau industri rumah tangga adalah usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak empat orang atau kurang, dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung risiko.

Menurut UU No 5 tahun 1984 tentang perindustrian, menyebutkan bahwa industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang-barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancangan dan perekayasaan industri. Pengertian industri juga meliputi semua perusahaan yang mempunyai kegiatan tertentu dalam mengubah secara mekanik atau kimia bahan bahan organik sehingga menjadi hasil baru. Industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja, jumlah investasi dan jenis komoditi yang dihasilkan. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri dapat dikategorikan menjadi empat kelompok, BPS (2013) yaitu:

a) Industri besar adalah perusahaan yang mempunyai tenaga kerja 100 orang atau lebih.
b) Industri sedang/menengah adalah perusahaan dengan jumlah tenaga kerja 20 orang sampai 99 orang.
c) Industri kecil dan rumah tangga adalah perusahaan dengan jumlah tenaga kerja 5 orang sampai dengan 19 orang.
d) Industri rumah tangga adalah perusahaan dengan tenaga kerja 1 orang sampai dengan 4 orang.

Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), definisi dan kriteria UMKM adalah sebagai berikut:

### 2.2.1 Usaha Kecil

Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan

cabang perusahaan yang memiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar dengan kriteria menurut undang-undang sebagai berikut:

a) Kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
c) Memiliki jumlah tenaga kerja 5 (lima) sampai 19 (Sembilan belas) orang.

### 2.2.2 Usaha Menengah

Usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar.

a) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunanusaha.
b) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar seratus juta rupiah).
c) Memiliki jumlah tenaga kerja 20 (dua puluh) sampai 99 (Sembilan puluh sembilan) orang.

## 2.3 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Bidang keamanan pangan, Dinas Kesehatan memiliki peranan penting dalam pemberian izin produk tersebut sudah layak atau tidaknya jika dipasarkan kepada masyarakat. Faktor yang mempengaruhi penilaian Dinas Kesehatan dalam pemberian izin adalah menggunakan panduan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB). CPPOB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi, aman dikonsumsi artinya produk makanan tersebut tidak mengandung bahan bahan yang

membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia seperti menimbulkan penyakit atau keracunan.

Makanan layak untuk dikonsumsi artinya makanan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor, dan penyimpangan lainnya, demikian makanan yang layak konsumsi yakni makanan yang tidak busuk, tidak menjijikkan dan tidak menyimpang dari keadaannya yang normal. Penerapan CPPOB dalam industri pangan telah diatur melalui:

a. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MenKes/SK/I/1978 tentang pedoman cara produksi yang baik untuk makanan.
b. Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/ M-IND/PER/7/2010 pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*).
c. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.

Ruang lingkup (CPPOB) mencakup cara produksi produksi yang baik dari sejak bahan mentah masuk ke pabrik hingga produk dihasilkan, termasuk persyaratan persyaratan yang lain harus dipenuhi. Berikut yang dibahas dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB):

1) Lokasi dan lingkungan sarana pengolahan

   Pencemaran makanan dapat terjadi di lingkungan yang kotor, oleh karena itu lingkungan di sarana pengolahan harus terawat, bersih, dan bebas dari tumbuhnya tanaman liar serta barang barang yang tidak terpakai. Mengingat lingkungan yang kotor dapat menyebabkan pencemaran makanan, maka dari sejak awal pendirian pabrik perlu dipertimbangkan berbagai hal yang berkaitan dengan kemungkinan pencemaran tersebut.

   a. Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih.
   b. Lokasi secara ideal industri pangan yang baik dan sehat seharusnya berada di lokasi yang bebas dari pencemaran, perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat menjadi sumber pencemaran. Lokasi industri rumah tangga pangan seharusnya dijaga dengan bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu.

2) Bangunan dan fasilitas fisik

Bangunan dan fasilitas industri rumah tangga pangan seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan. Bangunan seharusnya dirancang untuk tidak dimasuki oleh hama seperti binatang pengerat, burung serangga dan hama lainnya.

a) Ruang pengolahan

Ruang yang cukup luas untuk menempatkan perlengkapan dan peralatan produksi agar ada ruang gerak yang cukup leluasa bagi karyawan. Ruang pengolahan harus dipelihara dengan keadaan bersih dan tidak ada sampah.

b) Gudang penyimpanan

Bahan yang dgunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan. Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan bersih sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama dan penerangan yang cukup. Penyimpanan atau pengeluaran barang di gudang disesuaikan dengan sistem FIFO (*first in first out*) atau FEFO (*first expired first out*). Hal ini dilakukan agar tidak ada bahan baku yang teralu lama tidak digunakan tanpa ada yang mengetahui hendaknya dilakukan secara rutin.

3) Peralatan pengolahan

Peralatan harus bersih dan terpelihara agar tidak mencemari makanan. Sebaiknya hindari peralatan dari kayu, arena permukaan kayu yang penuh dengan celah-celah akan sulit untuk dibersihkan. Baik menggunakan peralatan yang berasal dari bahan alumunium maupun *stainless steel*. Peralatan yang dilengkapi dengan penunjuk ukuran yaitu timbangan, thermometer, pengukur tekanan dan sebagainya hendaknya dikalibrasi setiap waktu agar tetap akurat datanya.

4) Fasilitas dan kegiatan sanitasi

a. Suplai air

b. Pembuangan air dan limbah

c. Fasilitas pencucian

d. Fasilitas higiene karyawan

5) Sistem pengendalian hama
   a. Mencegah masuknya hama
   b. Mencegah serangan hama

6) Higiene para karyawan
   a. Kesehatan karyawan
   b. Kebersihan karyawan
   c. Kebiasaan karyawan yang jelek

7) Pengendalian proses

   Menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses pengolahan hendaknya dikendalikan secara hati hati dan ketat. Cara yang dapat dilakukan sebagai berikut:
   a. Menetapkan persyaratan bahan yang mentah yang digunakan
   b. Menetapkan komposisi bahan yang digunakan atau komposisi formula
   c. Menetapkan cara-cara pengolahan baku secara tetap
   d. Menetapkan persyaratan distribusi secara transportasi yang baik bagi produk makanan yang akan didistribusikan
   e. Menetapkan cara menyiapkan produk makanan sebelum dikonsumsi agar produk dalam kondisi mutu baik. Pengendalian terhadap tahap tahap penting dan tahap tahap kritis, kontaminasi silang, pengendalian proses lainnya, penyimpanan dan transportasi

8) Manajemen pengawasan
   a. Pelabelan
   b. Pencatatan
   c. Dokumentasi.

## 2.4 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan

Pangan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia, manusia tidak dapat mempertahankan hidupnya tanpa makanan. Kebutuhan atas pangan adalah hak dasar manusia. Secara umum keamanan pangan merupakan prasyarat universal bagi mutu pangan yang baik. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan

manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Keamanan pangan merupakan salah satu asas dalam penyelenggaran pangan. Penyelenggaraan pangan digunakan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata dan berkelanjutan dalam prakteknya keamanan pangan bisa dibedakan dalam dua hal besar yaitu aman secara rohani dan aman secara teknis aman secara rohani ini berhubungan dengan kepercayaan dan agama suatu masyarakat. Penduduk Indonesia sebagian besar menganut agama Islam, maka faktor kehalalan menjadi satu syarat yang tidak bisa ditawar referensi dan pedoman produksi pangan halal ini dikeluarkan oleh lembaga formal seperti LPPOM-MUI.

Keamanan pangan secara jasmani dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Jenis-jenis bahaya yang membuat produk tidak aman bagi kesehatan manusia berpotensi membuat produk pangan tidak aman. Standar keamanan pangan sangat diperlukan untuk menjamin produk yang dihasilkan dan diedarkan oleh pelaku usaha memiliki tingkat keamanan yang memadai. Era perdagangan yang bebas seperti ini fungsi standar keamanan pangan menjadi sangat penting, selain untuk memberikan perlindungan kesehatan publik juga untuk menciptakan perdagangan yang adil, pemberdayaan UKM di bidang pangan melalui sistem keamanan pangan menjadi upaya strategis untuk meningkatkan daya saing dan pendapatan masyarakat Wicaksono (2016) maka pemangku kepentingan keamanan pangan telah sepakat untuk mengembangkan berbagai sistem keamanan pangan yang dianggap efektif dan relevan.

Kelayakan produk tersebut merupakan “standar minimum” yang harus dipenuhi atau dimiliki suatu barang dan atau jasa tertentu sebelum barang dan atau jasa tersebut dapat diperdagangkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas. Standar minimum tersebut kadang-kadang sudah ada yang menjadi “pengetahuan umum” namun sedikit banyaknya masih memerlukan penjelasan lebih lanjut. Informasi menjadi suatu hal yang penting bagi konsumen. Informasi yang demikian tidak hanya datang dari pelaku usaha semata-mata, melainkan dari berbagai sumber lain yang dapat dipercaya, dipertanggung jawabkan sehingga pada

akhirnya konsumen tidak dirugikan dengan membeli barang dan atau jasa yang sebenarnya tidak layak untuk diperdagangkan.

Pelaku usaha pangan dalam melakukan produksi pangan harus memenuhi berbagai ketentuan mengenai kegiatan atau proses produksi pangan sehingga tidak berisiko merugikan atau membahayakan kesehatan manusia. Pelaku usaha pangan bertanggung jawab terhadap pangan yang diedarkan, terutama apabila pangan yang diproduksi menyebabkan kerugian, baik terhadap gangguan kesehatan maupun kematian orang yang mengonsumsi pangan tersebut. Ada beberapa variabel pengukur tingkat keamanan pangan yang tertulis di UU Nomor 18 tahun 2012 pasal 69 tentang pangan (Nabila, 2017), yakni:

a. Sanitasi pangan

   Sanitasi pangan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi Pangan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

b. Pengaturan terhadap bahan tambahan pangan

   Bahan tambahan pangan merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat/bentuk pangan.

c. Pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik

   Rekayasa genetik pangan adalah suatu proses yang melibatkan pemindahan gen (pembawa sifat) dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan produk Pangan yang lebih unggul.

d. Pengaturan terhadap iradiasi pangan

   Iradiasi Pangan adalah metode penanganan pangan, baik dengan menggunakan zat radioaktif maupun akselerator untuk mencegah terjadinya pembusukan dan kerusakan, membebaskan Pangan dari jasad renik patogen, serta mencegah pertumbuhan tunas.

e. Penetapan standar kemasan pangan

   Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Kemasan pangan berfungsi untuk mencegah terjadinya pembusukan dan

kerusakan, melindungi produk dari kotoran, dan membebaskan pangan dari jasad renik patogen.

f. Pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan

Setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangang.

g. Jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan

Pemerintah dan pemerintah daerah melakukan pengawasan terhadap penerapan sistem jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan terhadap pangan.

## 2.5 Biaya

Biaya menurut Witjaksono (2006) merupakan konsep terpenting dalam akuntansi manajemen dan akuntansi biaya, sesuatu yang berkonotasi sebagai pengurang yang informasi biaya digunakan untuk proses perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan. Memperoleh tujuan akhir yaitu mendatangkan laba, jadi dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan kas atau nilai ekuivalen kas yang dikeluarkan untuk mendapatkan barang atau keuntungan yang diharapkan guna untuk memberikan suatu manfaat yaitu peningkatan laba masa mendatang.

Arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu, arti sempit diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva yang disebut dengan istilah harga pokok, atau dalam pengertian lain biaya merupakan bagian dari harga pokok yang dikorbankan di dalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan. Beberapa konsep biaya total sebagai berikut:

1) Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost)*

Biaya-biaya ini mewakili biaya-biaya untuk faktor-faktor produksi tetap. Biaya tetap ini umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap tidak bergantung pada besar kecil produksi yang diperoleh. Contoh biaya tetap antara lain sewa tanah, pajak, alat pertanian, dan iuran irigasi.

2) Biaya Variabel Total *(total variabel cost)*

Biaya ini mewakili jumlah biaya-biaya untuk faktor-faktor produksi variabel. Besar biaya variabel total ditentukan oleh fungsi produksi atau oleh produk total dari proses produksi yang bersangkutan. Biaya variabel biasanya didefinisikan sebagai biaya yang sifatnya berubah-ubah yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang dihasilkan. Contoh biaya variabel adalah biaya saprodi dan biaya tenaga kerja.

3) Biaya Total *(Total Cost)*

Biaya total merupakan penjumlahan biaya tetap total dengan biaya variabel total. Hubungan antara jumlah produksi dengan biaya total, bahwa semakin banyak produk yang dihasilkan semakin besar biaya total yang digunakan. Kegunaan biaya total adalah untuk menentukan pendapatan dari suatu usaha. Biaya yang digunakan untuk produksi dapat dibedakan menjadi dua macam yaitu:

a. Biaya *(eksplisit)* adalah biaya yang secara nyata dibayarkan selama proses produksi oleh produsen untuk masukan *(input)* yang berasal dari luar seperti penggunaan tenaga kerja dan sarana produksi dari luar.

b. Biaya (*implicit)* adalah biaya dari faktor produksi sendiri yang diikutsertakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk *(output*). Termasuk dalam biaya ini antara lain adalah biaya penyusutan, sewa tanah milik sendiri, upah tenaga kerja keluarga dan bunga modal sendiri, untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC \ldots\ldots\ldots\ldots\ldots\ldots(1)$$

Keterangan:

TC = Total Biaya (dalam Rupiah)
TVC = Total Biaya Variabel (dalam Rupiah)
TFC = Total biaya Tetap (dalam Rupiah).

## 2.6 Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times P \ldots\ldots\ldots\ldots\ldots\ldots(2)$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (total revenue)
Q = Jumlah produk yang dihasilkan (quantity)
P = Harga (price)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan semakin tinggi harga per unit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Penerimaan total yang diterima oleh produsen dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen (Soekartawi, 1995).

## 2.7 Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya, kebanyakan dari penjualan produk dan jasa kepada pelanggan bagi investor, pendapatan kurang penting dibanding keuntungan, yang merupakan jumlah uang yang diterima setelah dikurangi pengeluaran. Pertumbuhan pendapatan merupakan indikator penting dari penerimaan pasar dari produk dan jasa perusahaan tersebut. Pertumbuhan pendapatan yang konsisten, dan juga pertumbuhan keuntungan dianggap penting bagi perusahaan yang dijual ke publik melalui saham untuk menarik investor, pendapatan usaha tani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan, (Soekartawi 1995).

1) Pendapatan kotor, yaitu seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam usaha tani yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan atau pertukaran hasil produksi yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat pada saat pemungutan hasil.
2) Pendapatan bersih, yaitu seluruh antara pendapatan yang diperoleh petani dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi.

Untuk menghitung pendapatan melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali proses produksi, dihitung dengan rumus ini.

$$\pi = TR - TC \quad \text{.....(3)}$$

Keterangan:

$\pi$ = Total keuntungan (dalam rupiah)

TR = Total penerimaan (dalam rupiah)
TC = Total biaya (dalam rupiah).

## 2.8 Nilai Tambah

Pengolahan hasil yang baik yang dilakukan oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses, bagi petani kegiatan pengolahan hasil telah dilakukan khususnya bagi petani yang mempunyai fasilitas pengolahan hasil seperti lantai jemur, penggilingan dan penyimpanan. Pengusaha yang berskala besar, kegiatan pengolahan hasil dijadikan kegiatan utama disebabkan dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian menjadi meningkat. Di sisi yang lain, khususnya petani dengan skala keterbatasan yang dimiliki seringkali kurang memperhatikan pengolahan hasil pertanian (Soekartawi, 2000).

Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja, sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Marjin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987). Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di suatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat.

Analisis nilai tambah melalui metode Hayami ini dapat menghasilkan beberapa informasi penting, antara lain berupa:

a) Perkiraan nilai tambah (rupiah)
b) Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi (persen)
c) Imbalan jasa tenaga kerja (rupiah)
d) Bagian tenaga kerja (persen)
e) Keuntungan yang diterima perusahaan (rupiah)
f) Tingkat keuntungan perusahaan (persen)

Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator dalam keberhasilan sektor agribisnis. (Husain, 2018) kegunaan dari menganalisis nilai tambah adalah untuk mengetahui:

a) Menghitung nilai tambah pada sentra produksi emping melinjo, besar nilai tambah yang terjadi akibat perlakuan tertentu yang diberikan pada komoditas pertanian.
b) Distribusi imbalan yang diterima pemilik dan tenaga kerja.
c) Besarnya kesempatan kerja yang diciptakan dari kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.
d) Besarnya peluang serta potensi yang dapat diperoleh dari suatu sistem komoditas di suatu wilayah tertentu dari penerapan teknologi pada satu atau beberapa subsistem di dalam agribisnis.

Suatu industri diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi selain mampu untuk memperoleh keuntungan yang berlanjut. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan selama proses produksi terjadi. Nilai tambah yang diperoleh lebih dari 50 persen maka nilai tambah dikatakan besar dan sebaliknya, nilai tambah yang diperoleh kurang dari 50 persen maka nilai tambah dikatakan kecil Sudiyono (2004). Lebih lanjut Sudiyono menjelaskan bahwa perhitungan nilai tambah pada agroindustri lebih sesuai menggunakan metode analisis nilai tambah (Metode Hayami) karena menghasilkan produk sebagai berikut:

a) Perkiraan nilai tambah (rupiah)
b) Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (persen)
c) Imbalan terhadap jasa tenaga kerja

Menurut Hayami (1987) ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen (Analianasari, 2015) yang dapat dinyatakan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f\,(K, B, T, U, H, h, L) \quad \ldots\ldots\ldots\ldots\ldots\ldots (4)$$

Keterangan:

K = Kapasitas produksi (Kg)
B = Bahan baku yang digunakan (Kg)
T = Tenaga kerja yang digunakan (HOK)
U = Upah tenaga kerja (Rp)
H = Harga output (Rp/Kg)
h = Harga bahan baku
L = Nilai input lain (nilai semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai.

Keterangan:

Jika nilai tambah (*value added*) lebih besar dari 0, maka perusahaan memberikan nilai tambah positif, sedangkan jika nilai tambah (*value added*) lebih kecil dari 0, maka perusahaan memberikan nilai tambah negatif. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan *input* lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, selain biaya tenaga kerja. Tenaga kerja di sini hanya berfungsi sebagai perantara bahan mentah menjadi produk olahan dan besar kecilnya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi dianggap tidak mempengaruhi nilai produk olahan yang dihasilkan.

## 2.9 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ini dimaksudkan untuk mempertegas penelitian yang berjudul "Analisis nilai tambah emping melinjo skala rumah tangga di Desa Bernung Kabupaten Pesawaran" bahwa penelitian ini memang benar-benar baru tidak saling tumpang tindih dalam masalah yang sama untuk melengkapi informasi yang ada, maka perlu diadakannya penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul yang peneliti bahas, yaitu diantaranya:

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

| No | Nama | Judul | Metode Penelitian | Hasil Penelitian |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Perdana Alva Cino (2018) | Analisis nilai Tambah Emping Melinjo (Studi Kasus :Desa Bandar Jawa, Kecamatan Bandar, Kabupaten Simalungun) | Metode Hayami | Nilai tambah yang diperoleh dari biji melinjo menjadi emping melinjo adalah sebesar Rp 10.013 /kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 67% nilai ini menunjukkan bahwa proses pengolahan melinjo menjadi emping melinjo memberikan nilai tambah sebesar 67% dari nilai produk. Keuntungan 1.173 yang diperoleh dari hasil pengolahan emping melinjo. |

Tabel 3. (Lanjutan)

| No | Nama | Judul | Metode Penelitian | Hasil Penelitian |
|---|---|---|---|---|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| 2 | Tiya Ayu Lestari, dkk (2019) | Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Emping Melinjo Di Desa Bernung Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran | Metode Hayami | Agroindustri emping melinjo di Desa Bernung, Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran memperoleh nilai tambah yang positif yaitu sebesar Rp5.577 untuk jenis emping mentah dan Rp5.285 untuk jenis emping siap konsumsi. |
| 3 | Analianasari (2015) | Pengolahan Mie Kering Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal | Metode Hayami | Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah produk mie kering jagung manis dan kulit buah naga sebesar Rp 28.494/kg dengan rasio nilai tambah 64,11% atau Rp 18.267/kg yang diperoleh pengelola mie kering. Margin yang didapatkan dalam pengolahan mie kering adalah Rp 35.000/kg. nilai tambah netto sebesar Rp1.686.461,45 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 7.773,56/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 37.572,22/JKO. |
| 4 | Dimas Prasidi (2020) | Analisis Nilai Tambah Kentang Sebagai Bahan Baku Keripik Kentang Keju | Metode Hayami | Nilai tambah produk keripik kentang keju sebesar Rp.2,772.824.,-/produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 0.61%. Margin yang diperoleh Sebesar Rp.7,200,000.- dengan jumlah biaya sumbangan input lain sebesar 0.61% dan keuntungan yang diperoleh sebesar 0.38% |

Penelitian ini bersifat tugas akhir yang menganalisis mengenai analisis nilai tambah emping melinjo di Desa Bernung Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. Tabel 3 menjelaskan bahwa contoh kasus dari penelitian sebelumnya menjadi bahan referensi atau rujukan pada penelitian ini namun, perbedaan penelitian ini dari penelitian sebelumnya seperti Tiya Ayu Lestari (2019) sama-sama menganalisis nilai tambah di Desa Bernung dengan komoditi emping melinjo,

penelitian Tiya Ayu hanya menggunakan 1 responden dengan menganalisis emping melinjo yang masih mentah dan emping melinjo yang siap konsumsi sedangkan penelitian ini bedanya di jumlah responden yang digunakan yang berdasarkan skala usaha baik industri kecil dan industri menengah serta sampel yang digunakan oleh ke 3 pelaku usaha emping melinjo di Desa Bernung, tidak hanya menganalisis nilai tambah penelitian ini menganalisis penerapan cara produksi pangan olahan yang baik yang diterapkan oleh pelaku usaha emping melinjo di Desa Bernung.

Analisis mengenai emping melinjo sangatlah dibutuhkan apalagi emping melinjo merupakan makanan tradisional yang saat ini semakin sulit ditemukan karena sedikitnya jumlah pelaku usaha yang memproduksi emping melinjo. Makanan emping melinjo perlu dilestarikan karena bagian makanan tradisional agar generasi kedepannya tetap bisa menikmati kelezatan emping dari olahan tanaman melinjo, menurut Analianasari dkk, 2019 makanan tradisional atau makanan jadul dapat dikembangkan menjadi bisnis yang memiliki keunggulan dan nilai jual serta dapat dilestarikan untuk dikenalkan kepada masyarakat. Hal ini yang mendasari dari penelitian ini bagaimana pengaruh produksi emping melinjo terhadap nilai tambah apakah industri tersebut menguntungkan dan memiliki nilai tambah yang positif.