

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia menjadi negara berkembang yang sedang menuju ke arah industri maju sehingga proses perubahan sektor pertanian ke sektor industri tidak dapat dihindarkan, namun peran sektor pertanian sebagai pendukung dari sektor industri mutlak diperlukan sebagai penyeimbang struktur ekonomi. Dalam konteks pengembangan sektor pertanian, agroindustri memiliki peran sentral dalam mendorong perkembangan sektor tersebut. Khususnya di masa mendatang, pertanian diharapkan akan menjadi pilar utama dalam pembangunan nasional. Oleh karena itu, peran agroindustri akan semakin signifikan. Dengan kata lain, untuk menghasilkan sektor pertanian yang kuat, modern, dan produktif sebagai unggulan dalam pembangunan nasional, diperlukan pengembangan agroindustri yang kuat, canggih, dan efektif (Kartasasmita, 2011).

Potensi pertumbuhan industri pangan dapat ditingkatkan melalui peningkatan nilai tambah. Keuntungan yang diperoleh oleh produsen dari pengolahan komoditas pertanian berperan sebagai imbalan, memberi mereka modal untuk menjaga kelangsungan dan perkembangan usaha. Maka dari itu, penting untuk secara efektif mendistribusikan nilai tambah yang diperoleh guna meningkatkan produktivitas.

Upaya meningkatkan nilai tambah produk utama hasil pertanian melalui agroindustri adalah langkah penting dalam mengubah sistem pertanian konvensional menjadi lebih canggih. Salah satu cara yang mendukung perkembangan agroindustri adalah dengan mengolah buah pisang menjadi bahan makanan yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Agroindustri yang memiliki prospek yang cerah di Bandar Lampung adalah agroindustri olahan pisang. Buah pisang ialah salah satu tumbuhan atau tanaman yang memiliki ukuran relatif besar dengan daun yang lebar dan termasuk dalam keluarga *Musaceae*. Tanaman pisang juga termasuk dalam jenis tumbuhan yang mampu ditanam dengan efisien di daerah beriklim tropis ataupun sub-tropis. (Kurniawan dkk, 2016). Provinsi Lampung menjadi provinsi ketiga tertinggi

dalam produksi komoditi pisang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari data produksi dan produktivitas pisang pada Tahun 2021 menurut BPS ( Badan Pusat Statistik) dibawah ini.

Tabel. 1 Produksi Tanaman Pisang Indonesia Tahun 2021

| No | Provinsi   | Produksi (Ton) | Luas Lahan (Ha) | Produktivitas (Ton/Ha) |
|----|------------|----------------|-----------------|------------------------|
| 1  | Jawa Timur | 2.048.948      | 26.860          | 76.28                  |
| 2  | Jawa Barat | 1.649.228      | 20.557          | 80.22                  |
| 3  | Lampung    | 1.123.240      | 11.629          | 96.58                  |

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Tabel 1 dapat dilihat bahwa Provinsi Lampung menduduki peringkat ketiga terbesar tingkat produksi buah pisang dengan jumlah produksi sebesar 1.123.240 ton setelah Jawa Timur dengan 2.048.948 ton dan Jawa Barat 1.649.228 juta ton. Produktivitas buah pisang di Provinsi Lampung menjadi yang lebih tinggi yaitu sebesar 96.58 ton/ha. Seiring dengan besarnya tingkat produksi pisang di Lampung yang menjadi komoditas dengan potensi untuk dikembangkan Sehingga menghasilkan berbagai industri pangan rumah tangga yang menggunakan pisang sebagai bahan baku. Sifat buah pisang yang tidak bertahan lama dapat dijadikan olahan yang dapat bertahan lebih lama. Pisang merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang memiliki potensi untuk mendukung berdirinya berbagai agroindustri. Buah pisang memiliki banyak kegunaan, tidak hanya sebagai bahan baku dalam industri pangan dan non-pangan, tetapi juga sebagai konsumsi sehari-hari dalam rumah tangga. Pisang dapat dimanfaatkan tidak hanya dalam bentuk buah segar, tetapi juga dalam berbagai produk olahan yang diperdagangkan. Pemanfaatan pisang dalam berbagai produk olahan ini memberikan nilai tambah yang unik pada produk tersebut.

Olahan produk yang paling banyak di Kota Bandar Lampung yaitu olahan pisang menjadi keripik pisang. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pengusaha membuka UMKM keripik pisang di Gang PU yang berada di Jalan Z.A. Pagar Alam dengan total jumlah UMKM keripik pisang yang beroperasi yaitu sebanyak 45. Hal ini menunjukkan bahwa olahan pisang dengan variasi produk yang berbeda dari keripik pisang dapat menjadi potensi dalam memberikan nilai tambah.

Langkah yang bisa diambil untuk meningkatkan nilai tambah dari produk pisang adalah dengan mendorong variasi produk. Melalui usaha diversifikasi produk pisang, akan diciptakan beragam produk olahan lainnya yang memiliki nilai ekonomi yang signifikan. Peluang pengembangan aneka olahan pisang yang terbuka luas dengan salah satu jenis olahan pisang yang paling populer saat ini adalah pisang *crispy*. Pisang *crispy* merupakan salah satu produk olahan pisang yang sudah banyak diusahakan oleh masyarakat di Kota Bandar Lampung. Jenis pisang yang banyak diolah menjadi *pisang crispy* adalah pisang kepok. Proses pembuatan pisang *crispy* yang tidak terlalu sulit didukung dengan ketersediaan bahan baku yaitu buah pisang cukup melimpah di Provinsi Lampung sehingga pasokan bahan baku dapat dicukupi. Berdasarkan hasil observasi terdapat sebanyak 34 UMKM pisang *crispy* yang tersebar di Kota Bandar Lampung. Data UMKM pisang *crispy* dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2 menjelaskan terdapat sebanyak 34 UMKM pisang *crispy* yang tersebar di beberapa daerah Kota Bandar Lampung. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Pisang *Crispy* terus berkembang popularitasnya dalam penjualan pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung yaitu UMKM Mamikeki, *Crunchy Banana* dan Noom Noom. UMKM Mamikeki saat ini telah memiliki tiga outlet, *Crunchy Banana* dua outlet dan Pisang *Crispy* Noom Noom satu outlet penjualan ketiga UMKM Pisang *Crispy* ini telah menjalankan usahanya selama 6-7 tahun. UMKM Mamikeki memiliki rata-rata omzet penjualan per bulan yaitu Rp 159.000.000/bulan, *Crunchy Banana* dengan omzet penjualan sebesar Rp 78.000.000/bulan, dan Noom Noom dengan omzet sebesar Rp 39.000.000/bulan. Keseluruhan outlet UMKM tersebar di wilayah Kota Bandar Lampung yaitu berada di Sukarame, Pahoman, Kedaton Rajabasa, dan juga Way Halim. Tersebar nya outlet UMKM Pisang *Crispy* mampu membuka lapangan pekerjaan dengan memberdayakan masyarakat sekitar. Produk olahan Mamikeki, *Crunchy Banana* dan Noom Noom dapat dibeli di berbagai aplikasi belanja makanan online yaitu *GoFood* dan *GrabFood* sehingga lebih memudahkan akses pembelian oleh konsumen.

Tabel. 2 Data UMKM Pisang *Crispy* Kota Bandar Lampung Tahun 2022

| No. | Nama UMKM                     | Alamat  | Jumlah Outlet |
|-----|-------------------------------|---|---------------|
| 1   | Pisang Crispy Mamikeki        | Jl. Hos Cokroaminoto No.80, Rw. Laut<br>Jl. ZA. Pagar Alam No.57 c, Gedong<br>Meneng, Kec. Rajabasa | 3             |
| 2   | Pisang Crispy Labana          | Jl. Ki Maja, Sepang Jaya, Kec. Kedaton  | 1             |
| 3   | Pisang Crispy Lumeer          | Jl. Bumi Manti Iii, Kp.Baru,Kec.Kedaton   | 1             |
| 4   | Dewu Pisang Crispy            | Jl. Sandi Hasan No.90, Labuhan Dalam  | 1             |
| 5   | Pisang Crispy Dhessy          | Jl. Pajajaran Gg. Lestari   | 1             |
| 6   | Pisang Crispy Lea             | Jl. Sultan Haji (Pangkalan Pasir)<br>Pasar Tempel Way Kandis Gg. Mawar<br>No.157                    | 1             |
| 7   | Pisang Crispy Febby           | Jl. M. Saleh No.12 Kota Baru  | 1             |
| 8   | Pisang Crispy Kak Yudha       | Jl. Pangeran Antasari Gg. Man 1,<br>Kedamaian   | 1             |
| 9   | Pisang Geprek Noom<br>Noom    | Jl. Purnawirawan Raya, Gg. Ratu, Rajabasa   | 1             |
| 10  | Pisang Tanduk Crispy 88       | Jl. P. Tegal No.60 Sukarame   | 1             |
| 11  | Althaf Pisang Crispy          | Jl. Mega Gg. Mayak No.65 Lk1  | 1             |
| 12  | Banana Crispy Abcdef          | Jl. Cendrawasih Block C 14 No 17 Lk Ii  | 1             |
| 13  | Pisang Crispy Ocha            | Jl. Bumi Manti Ii, Kp.Baru,Kec.Kedaton  | 1             |
| 14  | Banana Crispy Yuyuun          | Jl. Pangeran Antasari Gg. Man 1 No.38   | 1             |
| 15  | Pisang Crispy Aretha          | Jl. Beringin 4 No.22 Blok A9  | 1             |
| 16  | Pisang Crispy Angkasa 3       | Jl. Angkasa 3, Kedaton, Lamppung  | 1             |
| 17  | Antik Pisang Crispy           | Jl. H Agus Salim No.29, Tanjung Karang<br>Barat   | 1             |
| 18  | Pisang Crispy Bangkok         | Jl. Tupai, Kedaton, Lampung   | 1             |
| 19  | Nuhun Banana Crispy           | Jl. Khasyim Ashari No.901, Teluk Betung   | 1             |
| 20  | Pisang Crispy Minan           | Jl. Teuku Cik Ditiro, Kemiling, Bandar<br>Lampung   | 1             |
| 21  | Pisang Crispy Srikandi        | Mie Ayam Gm 76 Tanjoeng Karang  | 1             |
| 22  | Pisang Crispy Taslim          | Jl. Ra Basyid Untung Suropati   | 1             |
| 23  | Pisang Crispy Adinda          | Jl. Jendral. Ahmad Yani, Tanjung Karang<br>Pusat  | 1             |
| 24  | Pisang Crispy Aksa            | Jl. Ratu Dibalau Kel.Way Kandis   | 1             |
| 25  | Pisang Crispy Tanjung<br>Raya | Jl. Jati No.27 B, Tanjung Raya, Kedamaian   | 1             |
| 26  | Pisang Crispy Ikam            | Jl. Jati No. 27 Tanjung Raya  | 1             |
| 27  | Pisang Crispy Moreno          | Tirta Ria Gg. Melati 2c No.62 Way Kandis  | 1             |
| 28  | Pisang Crispy Bang Jago       | Jl. Sumpah Pemuda, Pkor Way Halim   | 1             |
| 29  | Pisang Crispy Barokah         | Jl. Dr. Harun 2 No. 04d, Kota Baru  | 1             |
| 30  | Crunchy Banana                | Jl. Sultan Agung Blok N No. 1, Way Halim<br>Permai dan Sukarame                                     | 2             |

Sumber : Data Olah (2022)

Menurut Soejono (2011), tujuan analisis nilai tambah adalah untuk mengukur seberapa signifikan nilai yang ditambahkan pada satu kilogram produk pertanian setelah mengalami proses pengolahan menjadi produk olahan. Jika nilai tambah pada suatu produk semakin tinggi, maka tingkat kepuasan konsumen juga cenderung meningkat, yang pada akhirnya akan membuat konsumen memberikan penghargaan yang lebih tinggi terhadap produk tersebut.

Penelitian sejenis olahan produk pisang yang dilakukan oleh (Nasution, 2019) menunjukkan bahwa di Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah, mengubah buah pisang menjadi keripik pisang menambahkan nilai sebesar Rp 92.807, dengan rasio nilai tambah mencapai 74,54%. Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Febriyanti dkk, 2017) menunjukkan bahwa rata-rata nilai tambah agroindustri keripik pisang skala kecil di Kota Metro adalah sekitar Rp 27.528,19, dengan rasio nilai tambah mencapai 80,13%. Fakta ini menggambarkan bahwa proses pengolahan pisang menjadi produk olahan berkontribusi dalam peningkatan nilai pada bahan baku pisang.

Meskipun memiliki produksi pisang yang tinggi, diversifikasi produk olahan pisang di Kota Bandar Lampung masih relatif rendah. Hingga saat ini diversifikasi produk olahan pisang di Kota Bandar Lampung masih terbatas pada produk-produk tradisional seperti sale pisang, keripik pisang, dan dodol pisang. Keterbatasan ini berdampak pada potensi pemanfaatan hasil panen pisang secara maksimal dan meningkatkan nilai tambah produk pisang yang dihasilkan di Kota Bandar Lampung. Belum banyak usaha yang dilakukan untuk mengembangkan produk olahan pisang dengan nilai tambah lebih tinggi, terutama produk-produk yang memiliki daya tarik khusus bagi kalangan anak muda.

Di sisi lain, produk olahan pisang dalam bentuk pisang *crispy* memiliki daya tarik khusus bagi kalangan anak muda dan segmen pasar lainnya. Pisang *crispy* merupakan salah satu jenis camilan yang tengah tren dan memiliki permintaan yang terus meningkat di pasar konsumen modern. Karakteristik rasa yang unik, tekstur renyah, serta variasi rasa dan *topping* yang bisa diaplikasikan pada pisang *crispy* menjadikannya sebagai produk yang banyak diminati oleh berbagai kalangan. Dalam menghadapi tren dan permintaan pasar yang berkembang ini, rendahnya diversifikasi produk olahan pisang di Kota Bandar

Lampung menjadi suatu perhatian serius. Tidak hanya ada potensi untuk meningkatkan nilai tambah dari produksi pisang lokal, tetapi juga peluang untuk membuka pasar yang lebih luas dan meningkatkan pendapatan bagi petani dan pelaku usaha di sektor pisang.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu berapa besarnya biaya yang digunakan dalam mengolah pisang menjadi pisang *crispy*, berapa besarnya keuntungan yang diperoleh dalam memproduksi pisang *crispy* serta bagaimana nilai tambah yang didapat pada pisang *crispy* yang di produksi oleh UMKM pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung yaitu UMKM Mamikeki, UMKM *Crunchy Banana*, dan UMKM Noom Noom. Dengan kondisi ini, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Usaha Pisang *Crispy* di Kota Bandar Lampung".

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah :

1. Menganalisis biaya produksi pisang *crispy* yang diproduksi oleh UMKM pisang *crispy*.
2. Menganalisis keuntungan UMKM pisang *crispy* dalam memproduksi pisang *crispy*.
3. Menganalisis nilai tambah dari buah pisang menjadi pisang *crispy* yang diproduksi oleh UMKM pisang *crispy*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi mahasiswa, melalui penelitian tentang pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung, mahasiswa dapat mengembangkan kemampuan penelitian praktis, memperoleh pemahaman mendalam tentang industri agroindustri olahan, serta menerapkan teori dalam konteks nyata.
2. Bagi pengusaha agroindustri olahan pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung penelitian ini dapat menjadi acuan dalam mengembangkan usaha yang dimiliki.

3. Bagi pemerintah, pemerintah dapat menggunakan temuan ini untuk merancang kebijakan yang lebih tepat dan efektif dalam mendukung perkembangan industri makanan olahan serta mendorong diversifikasi ekonomi di Kota Bandar Lampung.
4. Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan informasi dan dasar bagi peneliti selanjutnya untuk mengembangkan studi lebih lanjut dalam aspek-aspek tertentu dari agroindustri pisang *crispy*.

#### **1.4 Kerangka Pemikiran**

Tingkat produksi pisang yang tinggi di Provinsi Lampung, masih menghadapi permasalahan serius terkait rendahnya diversifikasi produk olahan pisang di Kota Bandar Lampung. Belum banyak usaha yang dilakukan untuk mengembangkan produk olahan pisang dengan nilai tambah lebih tinggi. Hal ini menjadi isu penting karena diversifikasi produk olahan pisang memiliki potensi ekonomi yang besar dan dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal serta meningkatkan pendapatan petani pisang.

Usaha pisang *crispy* telah muncul sebagai peluang yang menjanjikan di Kota Bandar Lampung. Bisnis ini menawarkan diversifikasi produk olahan pisang yang berbeda dari yang umumnya ditemui di pasaran. Keunikan pisang *crispy* terletak pada cara pengolahannya yang menghasilkan tekstur renyah dan rasa yang lezat, menjadikannya pilihan favorit bagi masyarakat yang menginginkan camilan unik dan berbeda.

Tidak hanya memberikan keuntungan finansial bagi para pelaku UMKM, usaha pisang *crispy* juga menciptakan nilai tambah bagi industri pisang dan ekonomi lokal secara keseluruhan. Pengolahan pisang menjadi produk olahan yang bernilai tinggi membantu mengurangi potensi pemborosan dan meningkatkan pendapatan petani pisang. Selain itu, bisnis ini dapat menciptakan lapangan kerja baru dan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah. Dengan mempertimbangkan semua faktor ini, usaha pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung memiliki potensi untuk menjadi salah satu pilar utama dalam menggalakkan perkembangan UMKM dan sektor pertanian di wilayah tersebut.

Usaha pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung sebagai penghasil komoditi pisang yang tinggi menjadi bisnis yang memiliki prospek yang baik sebagai diversifikasi produk olahan pisang yang berbeda dari yang lainnya. Pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam bisnis pisang *crispy*, dilakukan beberapa analisis untuk mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah dari usaha pisang *crispy* Kota Bandar Lampung.

Analisis dilakukan pada UMKM pisang *crispy* Mamikeki, *Crunchy Banana*, dan Noom Noom. Analisis biaya total (TC) dilakukan dengan menjumlahkan antara biaya-biaya yang digunakan dalam produksi. Biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya *overhead* pabrik, dan biaya tenaga kerja atau variabel (TVC) dan biaya tetap (TFC) yang terdiri dari biaya penyusutan peralatan yang digunakan dan biaya sewa bangunan pada Februari 2023.

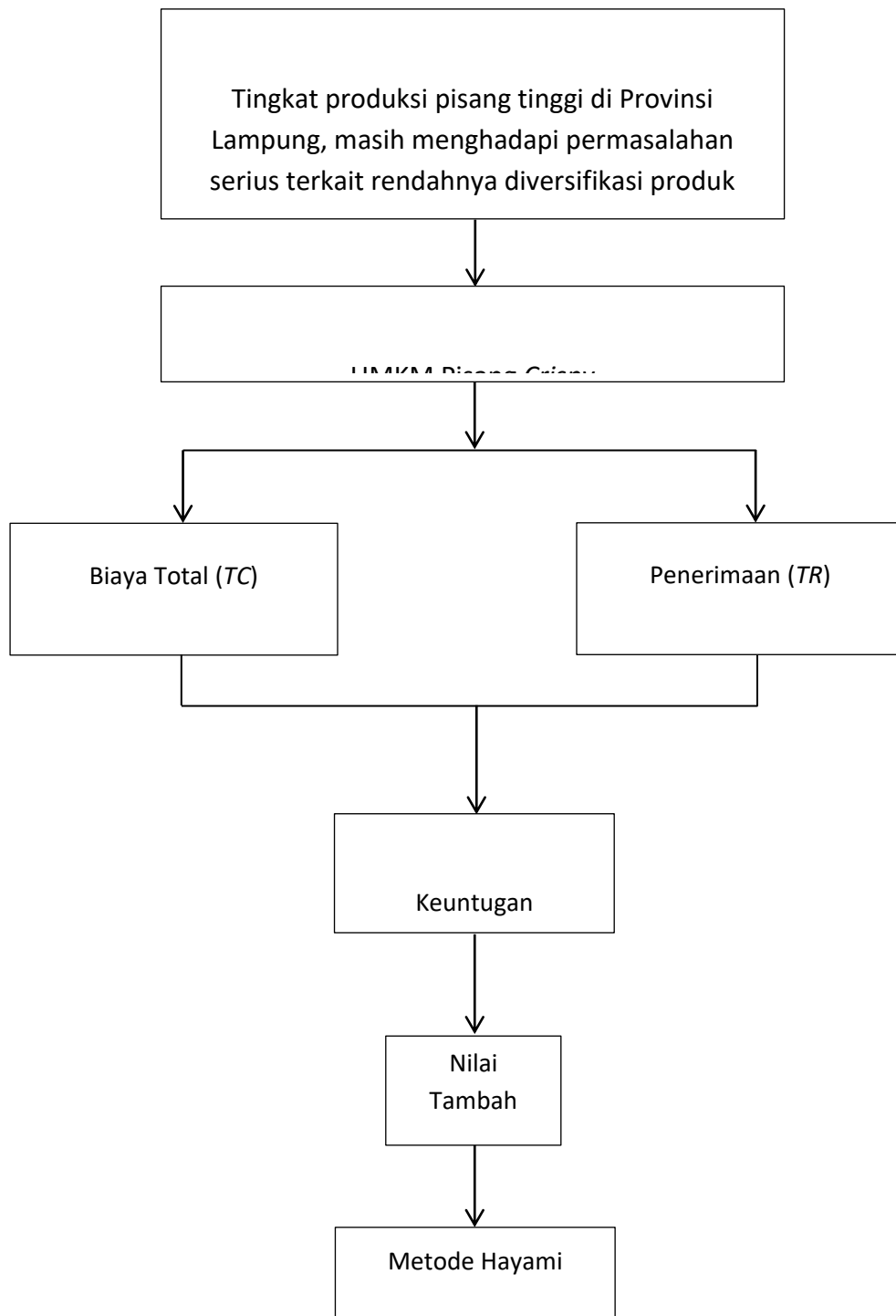
Penerimaan (TR) yaitu perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual ( $TR = Q \times P$ ). Keuntungan diperoleh apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya bernilai positif (laba) (Sukirno, 2005). Dalam analisis untuk mengetahui besarnya keuntungan yang diperoleh yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan total dan biaya total ( $\pi = TR - TC$ ). Tingkat keuntungan dianalisis dengan menggunakan metode R/C dan B/C untuk melihat besarnya tingkat keuntungan yang diperoleh dalam memproduksi pisang *crispy* di Kota Bandar Lampung serta memenuhi kriteria untuk terus dikembangkan.

Analisis nilai tambah dapat dilakukan dengan menggunakan metode hayami, melalui langkah perhitungan beberapa faktor termasuk produksi dihasilkan (kg/bulan), bahan baku yang digunakan (kg/bulan), tenaga kerja (HOK/bulan) serta variabel lainnya. Berdasarkan keseluruhan variabel tersebut maka nanti akan dihasilkan perkiraan seberapa besar nilai tambah yang tercipta, dan dari nilai tambah tersebut nantinya dapat diidentifikasi. Kontribusi agroindustri dalam hal nilai tambah tidak hanya berdampak pada peningkatan profit bagi para pelaku industri, tetapi juga menyediakan bagian dari pendapatan untuk individu yang bekerja dalam sektor tersebut (Sutarni dkk, 2021).

Dari keseluruhan analisis yang dilakukan akan diketahui besarnya biaya yang digunakan dalam produksi, keuntungan yang diperoleh, nilai tambah dari



buah pisang menjadi pisang *crispy* dan bagaimana peranan UMKM Pisang *Crispy* dalam meningkatkan sumber-sumber pendapatan dan penyerapan tenaga kerja. Secara lengkap kerangka pemikiran dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Analisis Nilai tambah Usaha Pisang *Crispy* di Kota Bandar Lampung.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Konsep Biaya

Secara umum, biaya mengacu pada segala pengeluaran yang dikeluarkan dalam pelaksanaan suatu aktivitas. Dalam konteks proses produksi, umumnya biaya terdiri dari nilai input atau bahan baku, depresiasi dari aset tetap, dan pengeluaran lain yang tidak termasuk dalam nilai bahan baku dan depresiasi. Di sisi lain, dalam lingkup perusahaan perdagangan, biaya melibatkan harga barang dagangan, biaya pengiriman, biaya perlakuan, retribusi, dan juga penurunan nilai aset jangka panjang. Perbedaan mendasar antara kedua jenis biaya ini terletak pada hubungan mereka dengan jumlah produk atau output. Baik jumlah maupun jenis biaya akan berbeda, juga dalam bentuk persamaan atau fungsi biayanya. Fungsi biaya dalam konteks perusahaan yang melakukan proses produksi akan berbeda dengan fungsi biaya dalam perusahaan perdagangan. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan analisis yang berbeda untuk mengkaji keduanya (Padangaran, 2013).

Klasifikasi biaya terbagi menjadi tiga golongan yaitu (Carter, 2009) :

1. Biaya tetap didefinisikan sebagai biaya yang secara total tidak berubah ketika aktivitas bisnis meningkat atau menurun.
2. Biaya variabel didefinisikan sebagai biaya yang totalnya meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dan aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan terhadap aktivitas.
3. Biaya semi variabel didefinisikan sebagai biaya yang memperlihatkan baik karakteristik karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel.

Menurut Mulyadi (2010), biaya produksi dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu dalam arti luas dan arti sempit. Dalam arti luas, biaya produksi mengacu pada pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam bentuk uang yang telah atau berpotensi akan terjadi untuk tujuan tertentu. Sementara itu, dalam arti sempit, biaya produksi merujuk pada pengorbanan sumber daya ekonomi dengan tujuan memperoleh aktiva. Berdasarkan konsep ini, biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang terjadi dalam proses mengubah

bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Biaya ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

- a. Biaya bahan baku merujuk pada semua biaya yang terintegrasi dalam produk jadi dan bisa secara langsung dimasukkan dalam perhitungan biaya produk..
- b. Biaya tenaga kerja langsung merujuk pada pekerja atau tenaga kerja yang ditugaskan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk jadi.
- c. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam kategori biaya *overhead* pabrik termasuk biaya bahan penolong, biaya perbaikan, dan biaya tenaga kerja tidak langsung, yang merujuk pada tenaga kerja yang tidak secara langsung terlibat dalam pembuatan produk spesifik.

## 2.2 Penerimaan

Penerimaan merupakan jumlah uang yang diperoleh dari menjual produk kepada pengecer atau konsumen secara langsung. Penerimaan usaha juga mencerminkan nilai hasil produksi dalam periode tertentu, dihitung dengan mengalikan total jumlah produksi dengan harga per unit produk tersebut. Oleh karena itu, besar penerimaan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yakni kuantitas produk yang diproduksi dan harga jual produk tersebut (Sabir, 2018). Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah hasil produksi yang dihasilkan dengan harga penjualan. Secara terstruktur, konsep ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR : Penerimaan total (*total revenue*)

Q : Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P : Harga (*price*)

## 2.3 Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara jumlah total penerimaan dan segala biaya yang terjadi. Jenis biaya ini dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu biaya tetap dan biaya variabel (Soekartawi, 2002). Keuntungan merupakan aktivitas pengusaha yang melibatkan pengurangan dari sejumlah biaya yang telah dikeluarkan dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan. Jika hasil dari

pengurangan antara pendapatan penjualan dan biaya-biaya tersebut menghasilkan nilai yang positif, maka akan tercapai keuntungan (laba) (Sukirno, 2005).

Penerimaan marjinal merupakan penerimaan tambahan yang diterima ketika usaha meningkatkan output sebanyak satu unit tambahan. Dalam menentukan keuntungan secara ekonomi memerlukan sebuah fungsi, sehingga setiap pemecahan masalah ekonomi dapat dijabarkan dengan sistematis. Rumus sederhana diatas merupakan pengertian dari *Total Revenue* (penerimaan total) – *Total Cost* (biaya total). Hal ini tidak terlepas dari keuntungan, keuntungan atau laba dalam ekonomi umumnya yaitu:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Keuntungan (Rp/ Bln)

TR = Total Penerimaan (Rp/Bln)

TC = Total Biaya (Rp/ Bln)

Tingkat keuntungan usaha dapat dilihat menggunakan metode R/C ratio dan B/C ratio.

#### 1. R/C Ratio

*Return Cost Ratio* atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. Semakin besar R/C ratio maka akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh sehingga dapat dikatakan pengalokasian faktor produksi sudah efisien (Soekartawi, 2013). Secara sistematis sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C : *Total Revenue Cost Ratio*

TR : *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

Kriteria penilaian tingkat keuntungan berdasarkan R/C:

R/C > 1 : Usaha menguntungkan untuk di jalankan

R/C < 1 : Usaha tidak menguntungkan untuk di jalankan

R/C = 1 : Usaha tidak untung dan tidak rugi(BEP)

#### 2. B/C Ratio

B/C adalah ratio perbandingan antara keuntungan (*benefit*) yang diterima dengan biaya (*cost*) yang dikeluarkan dalam usaha. Jika ratio menunjukkan hasil

nol maka dapat dikatakan bahwa usaha tidak memberikan keuntungan finansial. Demikian juga jika ratio menunjukkan angka kurang dari 1 maka usaha yang dilakukan tidak memberikan keuntungan dari kegiatan yang dilaksanakan (Rahim, 2008).

$$B/C = \frac{\pi}{TC}$$

Keterangan :

B/C : *Total Benefit Cost Ratio*

$\pi$  : Keuntungan

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

Kriteria penilaian tingkat keuntungan berdasarkan B/C:

B/C > 1 : Usaha menguntungkan untuk di jalankan

B/C < 1 : Usaha tidak menguntungkan untuk di jalankan

B/C = 1 : Usaha tidak untung dan tidak rugi (BEP)

## 2.4 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan suatu usaha untuk menambahkan nilai dari suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. (Hayami dkk, 1987). Nilai tambah memiliki perbedaan dengan keuntungan karena nilai tambah mencakup hasil akhir dari proses produksi setelah dikurangi biaya bahan mentah, sedangkan keuntungan merupakan hasil akhir dari penjualan barang setelah dikurangi biaya produksi termasuk biaya bahan mentah, biaya sewa, upah, bunga, dan komponen lainnya (Zakaria, 2006). Metode Hayami dapat digunakan untuk menganalisis nilai tambah dari sebuah produk. Pendekatan analisis nilai tambah Hayami lebih sesuai untuk mengestimasi penambahan nilai dalam bagian tertentu dari proses produksi, karena metode ini menghasilkan hasil sebagai berikut pada tahap keluaran:

- a) Perkiraan nilai tambah yang dihasilkan (Rp).
- b) Rasio nilai tambah produk yang dihasilkan (%).
- c) Imbalan jasa tenaga kerja (Rp).
- d) Tingkat keuntungan Perusahaan (Rp).

Faktor pemanfaatan yang menjadi sumber-sumber dari nilai tambah :

1. faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia dan manajemen. Pada

- analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input,
2. faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input (Nasution, 2019).

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*)

| No | Variabel  | Nilai   |
|----|---|---|
|    | <i>Output ,Input ,Harga</i>   |   |
| 1  | <i>Output</i> yang dihasilkan(kg/hari)  | A   |
| 2  | Bahan baku yang digunakan(kg/hari)  | B   |
| 3  | Tenaga kerja(HOK/hari)  | C   |
| 4  | Faktor konversi(1/2)  | $D=a/b$   |
| 5  | Koefisien tenaga kerja(3/2)   | $E=c/b$   |
| 6  | Harga <i>output</i> (Rp/kg)   | F   |
| 7  | Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/HOK)<br>Pendapatan dan keuntungan  | G   |
| 8  | Harga bahan baku(Rp/kg bahan baku)  | H   |
| 9  | Sumbangan <i>input</i> lain(Rp/kg <i>output</i> )   | I   |
| 10 | Nilai <i>output</i> (4 x 6)(Rp)   | $J = d \times f$  |
| 11 | Nilai tambah (Rp/Kg)<br>Rasio nilai tambah(%)   | $K = J - h - i$<br>$L\% = k/j \times 100\%$   |
| 12 | Pendapatan tenaga kerja(Rp/kg)<br>Bagian tenaga kerja(%)  | $M = e \times g$<br>$N\% = m/k \times 100\%$  |
| 13 | Keuntungan(Rp/kg)<br>Bagian keuntungan(%)   | $O = k - m$<br>$P\% = o/j \times 100\%$   |
| 14 | Marjin (Rp/kg)<br>a. Pendapatan tenaga kerja(%)<br>b. Sumbangan input lain(%)<br>c. Keuntungan Perusahaan | $Q = j - h$<br>$R\% = m/q \times 100\%$<br>$S\% = i/q \times 100\%$<br>$T\% = o/q \times 100\%$ |

Sumber : Hayami, 1987

Keterangan :

A = Output/total produksi pisang *crispy* yang dihasilkan UMKM pisang *crispy*.

B = Input/bahan baku berupa pisang yang digunakan dalam proses produksi.

C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi pisang *crispy* dihitung dalam bentuk HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis.

F = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis.

G = Jumlah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi yang dihitung berdasarkan per HOK (Hari Orang Kerja).

H = Harga input bahan baku utama per kilogram (kg) pada satu periode analisis.

I = Sumbangan/biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan penolong dan biaya penyusutan

Analisis nilai tambah pada proses pengolahan produk, akan menghasilkan informasi keluaran sebagai berikut :

1. Nilai tambah, dalam rupiah
2. Rasio nilai tambah (%), menunjukkan presentase nilai tambah produk
3. Balas jasa tenaga kerja (Rp), menunjukkan upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung untuk memperoleh satu-satuan bahan baku
4. Keuntungan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima oleh pemilik faktor produksi karena menanggung risiko usaha.
5. Margin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
6. Sumbangan input lain dihitung menggunakan format perhitungan sebagai berikut :

$$\text{Sumbangan input lain} = \frac{\text{Total sumbangan input lain (Rp)}}{\text{Jumlah bahan baku}}$$

Kriteria nilai tambah :

- a. Jika  $NT > 0$ , maka pengembangan Industri memberikan nilai tambah positif.
- b. Jika  $NT < 0$ , maka pengembangan Industri memberikan nilai tambah negatif.

Maulidah dan Fenny (2011) menjelaskan bahwa setelah melakukan perhitungan nilai tambah, maka dapat dilakukan pengujian nilai tambah berdasarkan kriteria rasio nilai tambah sebagai berikut:

- a) Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase  $< 15$  persen.
- b) Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen - 40 persen.
- c) Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase  $> 40$  persen

## 2.5 Agroindustri

Kusnandar *et al.* (2010) menyatakan bahwa agroindustri merupakan suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utama. Agroindustri merupakan bagian (subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian menjadi barang jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan barang setengah jadi yang digunakan sebagai

bahan baku industri lain, juga bahan hasil industri yang digunakan untuk proses produksi guna mendukung kegiatan pertanian seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian dan lain-lain.

Agroindustri sebagai industri berbasis sumber daya berpotensi dapat meningkatkan cadangan devisa serta penyediaan lapangan kerja. Hal ini dinilai strategis mengingat Indonesia merupakan daerah tropis yang memiliki keragaman hayati (*biodiversity*) besar. Pengembangan agroindustri akan strategis apabila dilakukan secara terpadu dan berkelanjutan. Pengertian terpadu adalah keterkaitan usaha sektor hulu dan hilir (*backward and forward linkages*), serta pengintegrasian kedua sektor tersebut secara sinergis dan produktif. Konsep berkelanjutan yaitu pemanfaatan teknologi konservasi sumberdaya dengan melibatkan kelompok atau lembaga masyarakat, serta pemerintah pada semua aspek (Pasaribu, 2012).

Agroindustri yang dikembangkan pada hakekatnya merupakan upaya mendayagunakan sumber daya alam dan sumber daya pembangunan lainnya agar lebih produktif, mampu mendatangkan nilai tambah, memperbesar perolehan devisa dan menyerap banyak tenaga kerja dengan memanfaatkan keunggulan koparatif dan kompetitif yang dimilikinya. Artinya pengembangan subsektor ini diarahkan menciptakan keterkaitan yang erat antara sektor pertanian dan sektor industri, sehingga mampu menopang pembangunan ekonomi nasional (Soekartawi, 2001).

## **2.6 Tanaman Pisang (*Musa spp*).**

Pisang adalah salah satu tanaman atau tumbuhan terna yang memiliki ukuran relatif besar atau raksasa yang berdaun besar dengan suku Musaceae. Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun sub tropis. Ada dua jenis tanaman pisang yaitu tanaman pisang komersial dan tanaman pisang yang dapat dibudidayakan (Kurniawan dkk, 2016).

Pisang merupakan tanaman yang tidak bercabang dan digolongkan dalam terna monokotil. Batangnya yang membentuk pohon merupakan batang semu, yang terdiri dari pelepah-pelepah daun yang tersusun secara teratur, percabangan



tanaman bertipe simpodial (batang pokok sukar ditentukan) dengan meristem ujung memanjang dan membentuk bunga lalu buah. Bagian buah bagian bawah batang pisang menggelembung berupa umbi yang disebut bonggol. Pucuk lateral muncul dari kuncup pada bonggol yang selanjutnya tumbuh menjadi tanaman pisang. Secara taksonomi tanaman pisang diklasifikasikan sebagai berikut: Divisi: Spermatophyta, Sub Divisi: Angiospermae, Kelas: Monocotyledonae, Famili: Musaceae, Genus: Musa, Spesies: Musa Paradisiaca L (Kaleka, 2013).

Tanaman pisang secara umum dapat tumbuh di seluruh kawasan Indonesia, tanah yang baik adalah tanah yang kering tetapi memiliki kapasitas air yang baik rata-rata pH tanah berkisar antara 4,5 dan 7,5 (Maharani, 2005). Tanaman pisang komersial merupakan tanaman monokotil dan dibiakkan dengan cara vegetatif. Tanaman ini hanya berbuah sekali lalu mati, akan tetapi pada bonggolnya tumbuh tunas dan kemudian menjadi anakan. Pertumbuhannya sangat mudah, karena pisang dapat tumbuh bahkan pada tanah yang masam sekalipun. Pisang juga dikatakan sebagai tanaman abadi karena perkembangan pisang yang terus menerus yang tidak ada habisnya. Berawal dari munculnya tunas dari umbi ke permukaan dan berkembang terus-menerus melanggengkan kehidupan pisang (UNCST, 2007).

Buah pisang memiliki kandungan yang cukup tinggi yaitu kolesterol rendah serta vitamin B6 dan Vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram/100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidra, Vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20%). Kandungan energi pisang merupakan energy instan, yang mudah tersedia dalam waktu singkat, sehingga bermanfaat dalam menyediakan kebutuhan kalori sesaat. Karbohidrat pisang merupakan cadangan energi yang sangat baik digunakan dan dapat secara cepat tersedia bagi tubuh, sehingga dapat digunakan sebagai bahan alternatif pangan (Ambarita dkk, 2015).

Bappenas (2000) menyatakan bahwa jenis-jenis pisang terbagi menjadi empat, diantaranya sebagai berikut:

1. Pisang yang dimakan buahnya tanpa dimasak yaitu *M. paradisiaca* Var

Sapintum, *M. nana* atau disebut juga *M.cavendishi*, *M.sinensis*. Misalnya pisang ambon, Susu, Raja, Cavendish, Barangan dan Mas.

2. Pisang yang dimakan setelah buahnya dimasak yaitu *M. paradisiacal* forma *typical* atau disebut juga *M. paradisiacal normalis*. Misalnya pada pisang Nangka, Tanduk dan Kepok.
3. Pisang berbiji yaitu *M. brachycarpa* yang di Indonesia dimanfaatkan daunnya, misalnya pisang Batu dan Klutuk.
4. Pisang yang diambil seratnya misalnya pisang Manila (*abaca*).
5. Pisang hias (*Heliconia indica*) pisang hias dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu pisang kipas dan pisang-pisangan. Pisang kipas memiliki bentuk tanaman menyerupai kipas dan sering disebut pisang madagaskar. Pisang-pisangan memiliki batang semu dengan ukuran kecil dan memiliki bunga yang indah. Pisang-pisangan ini biasanya dijadikan sebagai penghias halaman rumah (Kaleka, 2013).

## **2.7 Penelitian Terdahulu**

Penelitian terdahulu merupakan upaya peneliti untuk mencari perbandingan dan selanjutnya untuk menjadikan acuan serta referensi penulis untuk penelitian selanjutnya di samping itu kajian terdahulu membantu penelitian dalam memposisikan penelitian serta menunjukkan orisinalitas dari hasil penelitian, antara lain :

Tabel 4. Penelitian terdahulu

| No  | Judul/Penulis/<br>Tahun   | Hasil Penelitian  | Perbedaan   | Persamaan  |
|-----|---|---|---|--|
| (1) | (2)   | (3)   | (4)   | (5)  |
| 1   | Nilai Tambah dan Keberlanjutan Usaha Pengolahan Pisang di Kecamatan Curup Tengah, Kabupaten Rejang Lebong (Studi Kasus Pisang Sari Gizi Kamiso Karto) (Utami, 2020) | Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pisang ambon menjadi sale pisang dan pisang kepok menjadi keripik pisang pada Industri Sari Gizi Kamiso Karto, yaitu sebesar : Rp.37.621,23/Kg.<br>Tingkat keberlanjutan usaha pada Industri Sari Gizi Kamiso Karto yang dihitung berdasarkan hasil dari perhitungan dengan Metode Hayami, digunakan tiga kriteria keberlanjutan usaha, yaitu: produk sale pisang dikembangkan kedepannya.  | Dilakukan kajian deskriptif untuk menentukan keberlanjutan usaha. Beberapa indikator keberlanjutan usaha yang digunakan dari hasil perhitungan, adalah: 1) rasio nilai tambah, 2) pangsa tenaga kerja dan 3) tingkat keuntungan Berikut skala indikator keberlanjutan usaha (Ustriyana, 2018), yang terdiri dari : rasio nilai tambah, pangsa tenaga kerja, dan tingkat keuntungan ; 0% – 33 % = Rendah; 34% – 66% = Sedang; 67% – 100% = Tinggi. | Analisis data yang digunakan dalam analisis nilai tambah adalah analisis nilai tambah metode Hayami. |
| 2   | Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Hijrah. (Nasution, 2019)   | Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah, terdapat nilai tambah dalam transformasi buah pisang menjadi keripik pisang yang sebesar Rp. 92.807. Perhitungan nilai tambah ini melibatkan pengurangan nilai output dengan kontribusi input lain, kemudian hasilnya dikurangi dengan harga bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah, yang menggambarkan persentase perbandingan antara nilai tambah dan nilai output, mencapai 74,54% di UMK Keripik Pisang Hijrah. Artinya, setiap Rp.100 nilai produk keripik pisang dihasilkan dengan penambahan nilai tambah sebesar Rp.74,54. | Produk Olahan pisang yang di analisis yaitu bukan Pisang <i>crispy</i> Pada Metode analisis data tidak dilakukan analisis keuntungan ( $\pi$ )  | Melihat nilai tambah dari buah pisang menjadi olahan pisang menggunakan metode Hayami.               |

Tabel 4. (Lanjutan)

| (1) | (2)  | (3)   | (4)  | (5)   |
|-----|--|---|--|---|
| 3.  | Analisis Nilai Tambah Agroindustri Berbasis Pisang Menjadi di Kota Mataram.<br>(Alawiyah, 2019)  | Nilai tambah agroindustri keripik pisang sebesar Rp. 13.182/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 50,66% dan tingkat keuntungan sebesar 41,09%; nilai tambah agroindustri pisang keju sebesar Rp.8.204/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 28,73% dan tingkat keuntungan sebesar 13,54%; dan nilai tambah agroindustri pisang sale sebesar Rp.42.709/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 59,73% dan tingkat keuntungan sebesar 50,42%. Nilai tambah agroindustri pisang sale lebih besar dibandingkan dengan nilai tambah agroindustri keripik pisang dan pisang keju. | Produk olahan yang dianalisis dari bahan baku pisang lebih dari 1 jenis.   | Melihat nilai tambah dari buah pisang menjadi olahan pisang menggunakan metode Hayami.                |
| 4   | Analisis Nilai Tambah, Pendapatan Usaha, Dan Pengembangan Produk Olahan Singkong Skala Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang)<br>(Hardian, 2018) | Nilai tambah tertinggi tanpa menghitung upah tenaga kerja yaitu produk berbahan baku singkong utuh opak singkong dengan nilai tambah Rp 3.739/kg.<br>Keuntungan tertinggi tanpa menghitung upah tenaga kerja yaitu produk berbahan baku singkong utuh yaitu tapai singkong dengan pendapatan Rp 7.057.860/bulan dengan R/C rasio 2,1  | Komoditi Olahan yang berbeda yaitu singkong<br>Dilakukan analisis SWOT dalam pengembangan produk olahan  | Analisis data yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah adalah analisis nilai tambah metode Hayami |
| 5   | Analisis Finansial Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala Umk Di Kota Metro<br>(Febriyanti dkk, 2017)  | Nilai tambah rata-rata agroindustri keripik pisang skala mikro di Kota Metro sebesar Rp15.481,97 dengan rasio nilai tambah 59,97 persen sedangkan keripik pisang skala kecil sebesar Rp27.528,19 dengan rasio nilai tambah 80,13 persen   | Untuk mengetahui pendapatan usaha agroindustri keripik pisang dihitung dengan pendekatan analisis finansial yaitu dengan menggunakan kriteria investasi yaitu Gross B/C, Net B/C, NPV, dan IRR | Analisis data yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah adalah analisis nilai tambah metode Hayami |

Tabel 4. (Lanjutan)

| (1) | (2)  | (3)  | (4)  | (5)   |
|-----|--|--|--|---|
| 6   | Analisis Nilai Tambah Pisang Nangka ( <i>Musa paradisiaca</i> , L) (Studi Kasus di Perusahaan Kripik Pisang Krekes di Loji, Wilayah Bogor) (Purnama dkk, 2017)                                   | Besarnya nilai tambah industri kripik pisang pada perusahaan Krekes adalah sebesar Rp.2.630<br>Tingkat keuntungan 85,74 persen dengan nilai keuntungan sebesar Rp.2.255  | Produk olahan yang dianalisis berupa kripik. | Perhitungan Nilai Tambah menggunakan Metode Hayami  |
| 7   | Analisis Nilai Tambah ( <i>Value Added</i> ) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra) (Artika dkk, 2016) | Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sebulan pengolahan produk pisang menjadi kripik pisang melakukan 4 kali proses produksi, dengan menggunakan bahan baku sebanyak rata-rata sebanyak 40 kg pisang segar. Dalam sekali proses produksi menghasilkan kripik pisang sebanyak 32 kg, dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp. 74.861/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 81 %, dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 73.361( 100%). | Produk olahan yang dianalisis berupa kripik. | Analisis data yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah adalah analisis nilai tambah metode Hayami |
| 8   | Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie Di Kota Palu. (Simin, 2014)   | Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka diperoleh nilai tambah produksi kripik pisang dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan nilai sumbagan input lain. Nilai tambah kripik pisang pada industri rumah tangga Sofie sebesar Rp. 34.533,34/kg  | Produk olahan yang dianalisis berupa kripik. | Nilai tambah menggunakan metode hayami.   |

Tabel 4. (Lanjutan)

| (1) | (2)  | (3)  | (4)  | (5)   |
|-----|--|--|--|---|
| 9   | <p>Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Industri Olahan Pisang Di Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah.<br/>(Ratih dkk, 2013)</p> | <p>Kelayakan usaha pengolahan pisang diukur dengan R/C, keripik pisang memiliki nilai R/C sebesar 1,75 dan sale pisang memiliki nilai R/C sebesar 4,08. Kedua produk memiliki nilai R/C lebih dari satu yang artinya usaha pengolahan ini dikatakan layak.<br/>Nilai tambah dari usaha olahan pisang di Kota Palu menjadi keripik pisang yaitu Rp14.334,- dengan rasio nilai tambah sebesar 55.09% dan sale pisang memiliki nilai tambah mencapai Rp22.890,- dengan rasio nilai tambah sebesar 75,28% untuk setiap 1 kg bahan baku pisang.</p> | <p>Produk olahan yang dianalisis berupa keripik.<br/><br/>Menghitung tingkat efisiensi usaha dalam produksi olahan pisang, digunakan analisis R/C dengan rumus sebagai berikut:<br/><math display="block">R/C = TR/TC</math></p> | <p>Analisis nilai tambah menggunakan metode hayami</p>  |
| 10  | <p>Nilai Tambah Agroindustri Kripik Pisang Di Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas<br/>(Mulyani dkk, 2011)</p>           | <p>Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan keripik pisang mencapai Rp1.473,41 per kilogram dengan rasio nilai tambah 43,87%, nilai ini dapat ditingkatkan dengan penentuan strategi pemasaran yang tepat. Distribusi margin pengolahan terbesar ada pada keuntungan perajin sebesar 53,82%; sumbangan input lain 26,26%; dan Imbalan tenaga kerja langsung 19,92</p>   | <p>Penentuan sampel dilakukan secara acak sederhana (<i>simple random sampling</i>)</p>  | <p>Metode yang digunakan untuk mengukur nilai tambah pada agroindustri keripik pisang adalah metode Hayami.</p> |