

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH BUAH
PISANG MENJADI KERIPIK PISANG HIJRAH**

SKRIPSI

OLEH:

AIDIL AHMAD NASUTION

15.822.0010



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2019**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

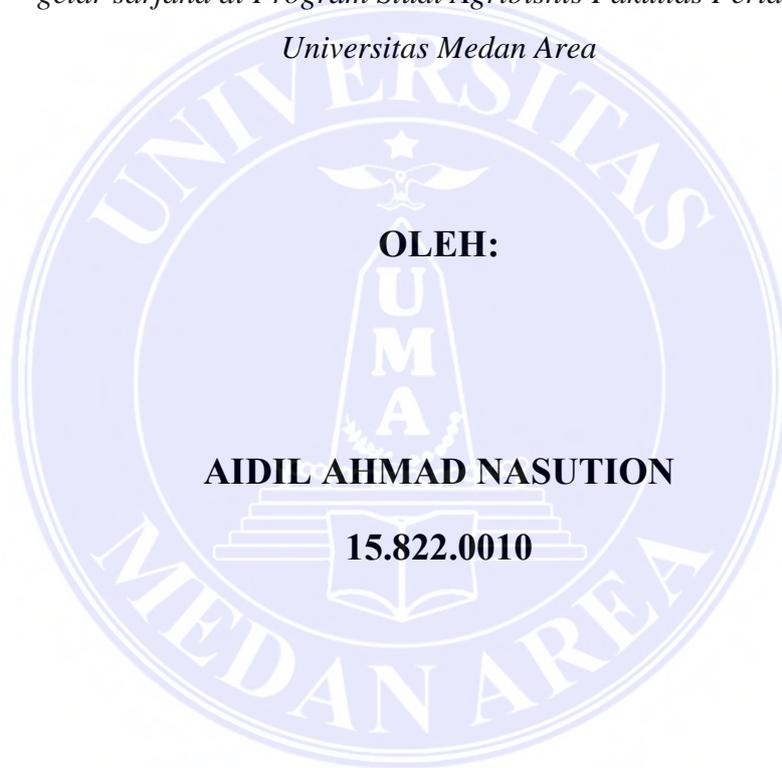
Document Accepted 11/12/19

Access From (repository.uma.ac.id)

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH BUAH
PISANG MENJADI KERIPIK PISANG HIJRAH**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar sarjana di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Medan Area*



OLEH:

AIDIL AHMAD NASUTION

15.822.0010

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2019

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

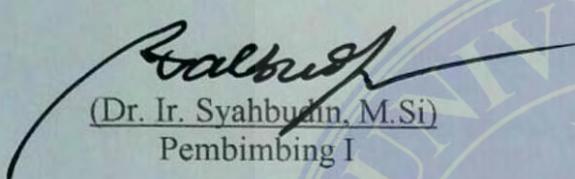
1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

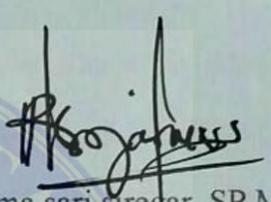
Document Accepted 11/12/19

Access From (repository.uma.ac.id)

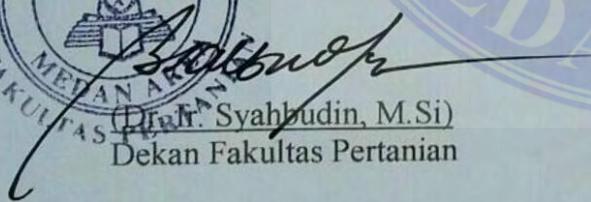
Judul Skripsi: Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi
Keripik Pisang Hijrah
Nama : Aidil Ahmad Nasution
NPM : 15.822.0010
Fakultas : Pertanian

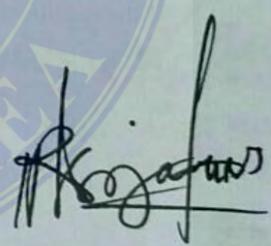
Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing


(Dr. Ir. Syahbudin, M.Si)
Pembimbing I


(Rahma sari siregar, SP,M.Si)
Pembimbing II

Diketahui :


(Dr. Ir. Syahbudin, M.Si)
Dekan Fakultas Pertanian


(Rahma sari siregar, SP,M.Si)
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 11 September 2019

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, Oktober 2019



Aidil Ahmad Nasution
15.822.0010

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aidil Ahmad Nasution
NPM : 15.822.0010
Program studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area. **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : " Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Hijrah".

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak Menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan
Pada Tanggal : Oktober 2019
Yang Menyatakan

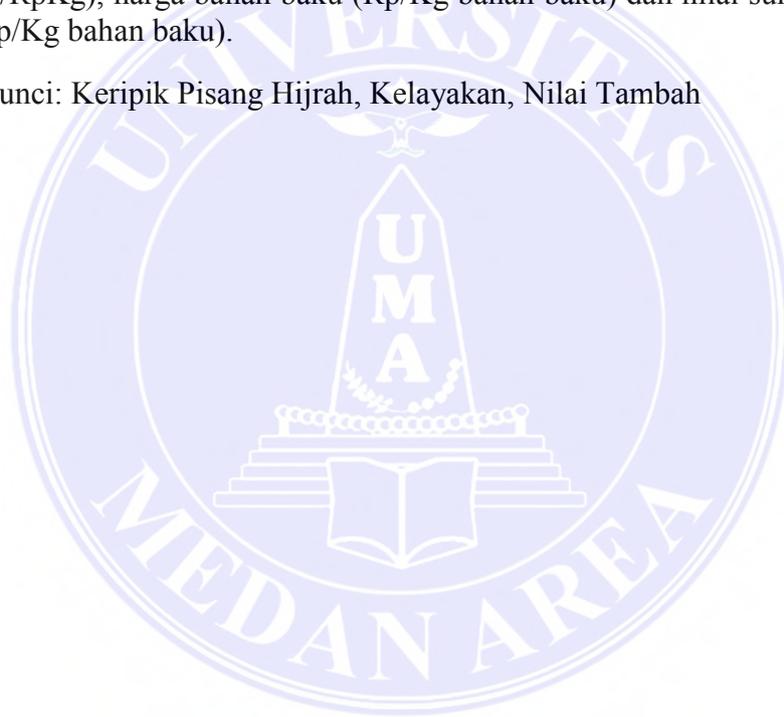


Aidil Ahmad Nasution

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan usaha Usaha Mikro dan Kecil Keripik Pisang Hijrah dan juga untuk mengetahui berapa nilai tambah buah pisang ketika menjadi keripik pisang hijrah. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *purposiv sampling*. Sampel dalam penelitian ini yaitu Usaha Mikro Dan Kecil Keripik Pisang Hijrah. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan skunder. Metode analisis data yang digunakan untuk menganalisis kelayakan yaitu metode R/C Rasio dan untuk menganalisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil dari penelitian ini adalah: (1). Usaha Mikro dan Kecil Keripik Pisang Hijrah layak untuk dijalankan karena memiliki R/C Rasio 1,48 atau R/C Rasio > 1 Artinya setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,48. (2). Nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang hijrah didapat sebesar Rp. 92.807/kg bahan baku. Nilai tambah produksi keripik pisang hijrah dipengaruhi oleh besarnya nilai *output*(/RpKg), harga bahan baku (Rp/Kg bahan baku) dan nilai sumbangan input lain (Rp/Kg bahan baku).

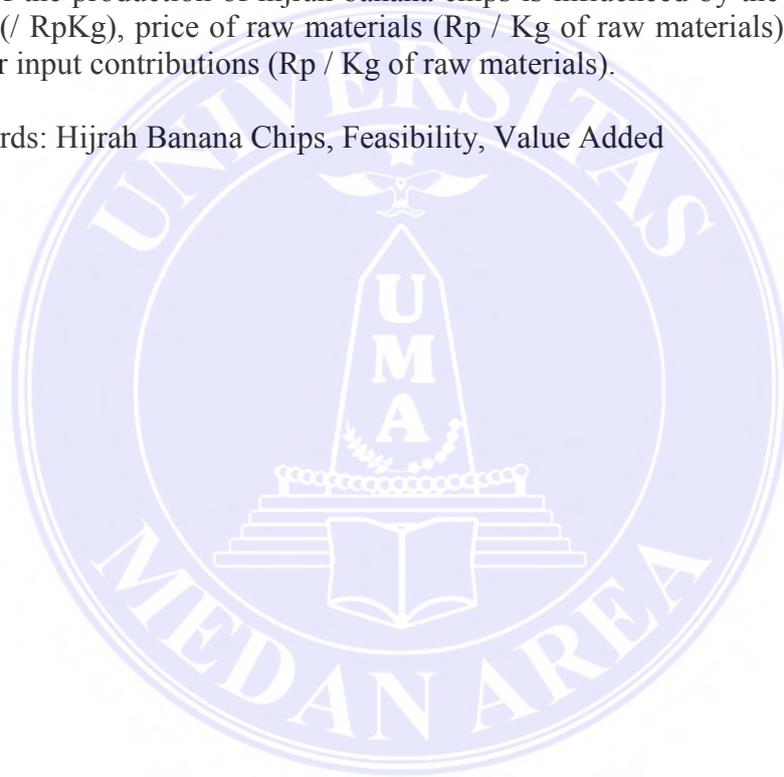
Kata Kunci: Keripik Pisang Hijrah, Kelayakan, Nilai Tambah



ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the business feasibility of Micro and Small Enterprises Hijrah Banana Chips and also to find out what added value of bananas when they became hijrah banana chips. The sampling method is done by purposive sampling. The sample in this study is Micro and Small Enterprises Hijrah Banana Chips. Data collected are primary and secondary data. The data analysis method used to analyze the feasibility is the R / C Ratio method and to analyze the added value using the Hayami method. The results of this study are: (1). Micro and Small Enterprises Hijrah Banana Chips is feasible to run because it has an R / C Ratio of 1.48 or R / C Ratio > 1 This means that for every one rupiah the cost incurred will get an income of 1.48. (2). The added value of bananas into hijrah banana chips is Rp. 92,807 / kg of raw materials. The added value of the production of hijrah banana chips is influenced by the large value of output (/ RpKg), price of raw materials (Rp / Kg of raw materials) and the value of other input contributions (Rp / Kg of raw materials).

Keywords: Hijrah Banana Chips, Feasibility, Value Added



KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH BUAH PISANG MENJADI KERIPIK PISANG HIJRAH”

Skripsi ini merupakan salah satu syarat kelulusan srata satu pada program studi Agribisnis fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Ir. Syahbudin, M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
2. Rahma Sari Siregar, S.P M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama penyusunan Skripsi ini.
3. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa Pendidikan di program studi Agribisnis fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
4. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa dan dukungannya kepada penulis.
5. Usaha Mikro dan Kecil Keripik Pisang Hijrah, yang telah memberikan izin dan juga memberikan data yang dibutuhkan untuk penelitian.
6. Rekan-rekan mahasiswa yang telah memberikan dukungannya kepada penulis.

Semua pihak yang telah membantu selama penelitian dan penyusunan Skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Penulis menyadari

bahwa masih banyak kesalahan dalam penyusunan skripsi ini, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun agar skripsi ini bisa lebih baik lagi. Penulis berharap semoga Skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak.

Oktober 2019

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	vi
RINGKASAN	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian	7
1.4. Manfaat Penelitian	8
1.5. Kerangka Pemikiran.....	8
1.6. Hipotesis	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Klasifikasi Pisang.....	10
2.2. Syarat Tumbuh Tanaman Pisang	11
2.3. Keripik Pisang.....	12
2.4. UMK Keripik Pisang Hijrah	15
2.5. Kelayakan Usaha Agribisnis.....	15
2.6. Konsep Biaya	17
2.7. Penerimaan.....	19
2.8. Nilai Tambah	20
2.9. Penelitian Terdahulu	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1. Lokasi Dan Waktu Penelitian	23
3.2. Metode Pengambilan Sampel	23
3.3. Metode Pengumpulan Data.....	23
3.4. Metode Analisis Data.....	24
3.5. Definisi Oprasional	25
BAB IV GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	28
4.1. Kondisi Geografis Dan Iklim.....	28
4.2. Kependudukan	28
4.3. Sejarah Perkembangan UMK Keripik Pisang Hijrah	29
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	31
5.1. Alat Dan Proses Produksi UKM Keripik Pisang Hijrah	31
5.1.1 Alat-alat Produksi Yang Digunakan	31
5.1.2 Proses Produksi Keripik Pisang Hijrah.....	33
5.2. Biaya Produksi Keripik Pisang Hijrah.....	36
5.2.1 Biaya Tetap Pada UMK Keripik Pisang Hijrah.....	36
5.2.2 Biaya Variabel Pada UMK Keripik Pisang Hijrah	38
5.3. Biaya Total Produksi UMK Keripik Pisang Hijrah	39
5.4. Total Penerimaan Pada UMK Keripik Pisang Hijrah	40

5.5. Analisis Kelayakan UMK Keripik Pisang Hijrah	41
5.6. Analisis Nilai Tambah UMK Keripik Pisang Hijrah	42
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
6.1. Kesimpulan	46
6.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	49



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-rata Konsumsi Buah Perorang Seminggu.....	2
2.	Luas Panen Komoditas Pisang	2
3.	Produksi Komoditas Pisang Di Indonesia.....	3
4.	Produksi Komoditas Pisang Di Sumatra Utara	4
5.	Produksi UMK Keripik Pisang Hijrah Pada Bulan Mei-Desember 2019....	6
6.	Perhitungan Nilai Tambah	25
7.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	29
8.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur Dan Jenis Kelamin Di Kecamatan Percut Sei Tuan	29
9.	Rata-rata Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Pada UMK Keripik Pisang Hijrah	37
10.	Biaya Tetap Produksi pada UMK Keripik Pisang Hijrah	37
11.	Biaya Variabel Produksi Keripik Pisang Pada UMK Keripik Pisang Hijrah Perbulan	39
12.	Total Biaya Produksi Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah	40
13.	Total Penerimaan Perbulan Pada UMK Keripik Pisang Hijrah	40
14.	Perhitungan Nilai Tambah Produksi Keripik Pisang Pada UMK Keripik Pisang Hijrah.....	43

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran.....	9
2.	Skema Proses Pengolahan Keripik Pisang.....	13
3.	Bagan Proses Produksi Keripik Pisang Hijrah.....	35



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuisisioner Penelitian.....	49
2.	Dokumentasi Penelitian.....	52
3.	Lokasi Penelitian.....	58
4.	Surat Pengambilan Data Riset dari Fakultas.....	59
5.	Surat Keterangan Selesai Penelitian.....	60



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara agraris yang memiliki tekstur tanah yang cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman hasil pertanian. Pertanian merupakan sektor utama yang menjadi andalan perekonomian nasional. Hal ini dikarenakan sebagian besar penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani (Aditia, dkk, 2013).

Sektor pertanian terbagi atas subsektor tanaman pangan, subsektor tanaman hortikultura, subsektor perkebunan, subsektor peternakan dan subsektor perikanan. Dari seluruh subsektor tersebut subsektor hortikultura termasuk salah satu penyumbang terhadap produk domestik bruto sektor pertanian. Khususnya pada sayur-sayuran dan juga buah-buahan. Tanaman hortikultura dapat memenuhi kebutuhan jasmani sebagai sumber vitamin, mineral dan protein (dari buah dan sayur). Umumnya para pakar mendefinisikan hortikultura sebagai ilmu yang mempelajari budidaya tanaman sayuran, buah-buahan, bunga-bunga, atau tanaman hias (Zulkarnain, 2010).

Konsumsi buah-buahan di Indonesia mencapai 73,59 % dengan kata lain hampir seluruh masyarakat Indonesia mengkonsumsi buah-buahan. Buah yang paling banyak di konsumsi penduduk Indonesia adalah buah pisang. Pisang merupakan buah-buahan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat pada tahun 2016 dibanding buah-buahan lainnya yaitu rambutan, jeruk, dan pepaya. (BPS 2016).

Tabel 1. Rata-rata Konsumsi Buah Perorang Seminggu

No	Komoditas buah	Satuan	2015	2016	2017
1	Pisang	Kg	0,116	0,113	0.119
2	Rambutan	Kg	0,170	0,084	0.095
3	Jeruk	Kg	0,063	0,069	0.071
4	Pepaya	Kg	0,043	0,055	0,050

Sumber: BPS(Badan Pusat Statistik) 2016

Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa komoditas buah pisang pada tahun 2015 merupakan buah dikonsumsi paling banyak nomor dua setelah buah rambutan yaitu sebesar 0,116 kg per minggu. Akan tetapi pada tahun 2016 buah pisang menjadi buah yang paling banyak dikonsumsi oleh penduduk Indonesia yaitu sebesar 0,113 kg per minggu.

Tingkat konsumsi pisang yang tinggi harus diiringi dengan tingkat luasan areal panen pisang yang tinggi, berikut data luas panen komoditas pisang lima tahun terakhir di Indonesia dapat dilihat pada tabel 2 :

Tabel 2. Luas Panen Komoditas Pisang Di Indonesia.

No	Tahun	Luas panen	Persentase(%)
1	2014	100.600(Ha)	-2,83
2	2015	88.728(Ha)	-13,38
3	2016	81.812(Ha)	-8,45
4	2017	89.615(Ha)	8,70
5	2018	81.289(Ha)	-10,24

Sumber :BPS dan Direktorat Jendral Pertanian 2019

Dari data di tabel 2 dapat dilihat bahwa luas areal panen komoditas pisang mengalami penurunan mulai dari tahun 2013 sampai dengan 2016 akan tetapi mengalami peningkatan luas areal panen pada tahun 2017 dengan persentase sebesar 1,86 persen. Hal tersebut menunjukkan bahwa pisang merupakan

komoditas yang berpotensi di Indonesia dan mampu memberikan kontribusi terbesar produksi buah nasional

Ada banyak hal yang dapat mempengaruhi naik turunnya luas panen suatu komoditas pertanian diantaranya adalah luas lahan yang semakin menyempit dikarenakan tingginya jumlah penduduk dan harga jual komoditas yang akan di panen. Perkembangan produksi pisang di Indonesia tahun 2013-2017 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Produksi Komoditas Pisang Di Indonesia.

No	Tahun	Produksi(Ton)	Persentase(%)
1	2014	6.862.568	8,49
2	2015	7.299.275	5,98
3	2016	7.007.125	-4,16
4	2017	7.162.680	2,17
5	2018	7.264.379	1,39

Sumber : BPS dan Direktorat Jendral Pertanian 2019

Dari tabel 3 dapat dilihat bahwa produksi komoditas pisang terbesar pada tahun 2018 akan tetapi persentase kenaikan produksi terbesar pada tahun 2014 ke tahun 2015 yaitu sebesar 5,98 %. Akan tetapi pada tahun 2015 ke tahun 2016 produksi pisang di Indonesia mengalami penurunan dengan persentase -4.16%. Walaupun demikian produksi pisang di Indonesia dapat dibilang cukup stabil.

Berdasarkan data rata-rata produksi pisang selama tahun 2011 sampai 2015 terdapat sebelas provinsi sentra produksi pisang di Indonesia yang memberikan kontribusi hingga 88,07 %. Beberapa diantaranya adalah Jawa Timur, Jawa Barat, Lampung, Jawa Tengah dan juga Sumatra Utara (Kementrian Pertanian, 2016)

Tabel 4. Produksi Komoditas Pisang Di Sumatra Utara.

No	Tahun	Produksi(Ton)	Persentase(%)
1	2014	298.910	-14,51
2	2015	139.541	-114,20
3	2016	137.886	-1,20
4	2017	150.691	8,49
5	2018	118.648	-27

Sumber :BPS dan Direktorat Jendral Hortikultura 2019

Produksi komoditas pisang di sumatra utara mengalami penurunan dari tahun 2013 sampai 2016 akan tetapi meningkat kembali pada tahun 2017 sebesar 150.691 ton dengan persentase 8,49 %. Dari tingkat produksi buah pisang yang cukup banyak di Indonesia maupun di Sumatra Utara ini, maka banyak memunculkan industri-industri pangan rumah tangga yang berbahan baku dari pisang. Buah pisang bukan hanya dapat di konsumsi dalam bentuk segar akan tetapi dalam bentuk olahan-olahan lainnya dengan cara meningkatkan nilai tambahnya menjadi sebuah produk, biasanya olahan terbanyak dari buah pisang ini adalah menjadi kripik pisang.

Pisang memiliki banyak manfaat karena selain sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan juga dapat dikonsumsi sebagai buah segar yang menyehatkan. Sifat buah pisang yang tidak dapat bertahan lama dapat dijadikan makanan olahan yang bisa digunakan sebagaimana camilan sehingga dapat bertahan lebih lama. Pengembangan agroindustri dengan bahan baku yang tersedia dalam jumlah dan waktu yang sesuai, merupakan syarat kecukupan untuk berproduksi secara berkelanjutan. Optimalisasi nilai tambah dicapai pada pola industri yang berintegrasi langsung dengan usahatani keluarga dan perusahaan pertanian.

Salah satu agenda pembangunan Indonesia dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha mikro kecil menengah (UMKM). Usaha agroindustri keripik pisang termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pisang, merupakan usaha tradisional yang banyak dilakukan masyarakat di Kabupaten Deli Serdang. Perkembangan usaha pembuatan keripik pisang pada Industri Rumah Tangga ditunjang oleh ketersediaan bahan baku yang mencukupi.

Pisang merupakan komoditas yang memiliki nilai tambah cukup baik, tersedia dalam jumlah yang besar, serta mudah ditemukan di pasar. Kegiatan agroindustri merupakan integral atau turunan dari pembangunan sektor pertanian. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer menjadi produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial moderen yang menciptakan nilai tambah tinggi (Suryana, 2005).

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah merupakan satu-satunya UMK yang ada di Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang dan masih tergolong industri rumah tangga. Produk yang dihasilkan oleh UMK ini masih berpusat pada keripik pisang saja. Bahan baku keripik ini terbuat dari buah pisang kepok yang masih mentah yang kemudian diolah sedemikian rupa sehingga menjadi keripik pisang. Keripik pisang pada industri ini tidak jauh berbeda pada keripik pisang pada umumnya, akan tetapi pada industri ini menciptakan berbagai varian rasa keripik yang belum banyak di pasaran.

Seperti yang kita ketahui pisang kepok merupakan pisang yang jarang ataupun hampir tidak pernah di konsumsi dalam bentuk buah segar, akan tetapi diolah terlebih dahulu. Oleh karena itu perlu untuk membuat olahan dari buah

pisang ini agar memberikan nilai tambah kepada buah pisang itu sendiri. Sehingga pisang jenis ini bisa laku di pasaran.

Tabel 5. Total Produksi UMK Keripik Pisang Hijrah Pada Bulan Mei - Desember 2018

No	Bulan	Jumlah Bahan Baku (kg)	Produk Keripik Pisang(kg)
1	Mei	12 kg	10 kg
2	Juni	12 kg	10 kg
3	Juli	17 kg	15 kg
4	Agustus	-	-
5	September	12 kg	10 kg
6	Oktober	17 kg	15 kg
7	November	17 kg	15 kg
8	Desember	22 kg	20 kg

Sumber : Data Primer UMK Keripik Pisang Hijrah

Pada tabel 5 menunjukkan produksi keripik pisang pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah pada bulan Mei sampai dengan bulan Desember. Secara keseluruhan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) ini telah memproduksi sebanyak 95 kg keripik pisang. Produksi keripik pisang setiap bulannya mengalami peningkatan dikarenakan beberapa faktor, mulai dari tergantung permintaan konsumen hingga hal-hal lainnya yang tidak dapat di prediksi. Pada bulan Mei dan Juni jumlah produksi keripik pisang hijrah sebesar 10 kg akan tetapi pada bulan Juli perusahaan meningkatkan produksi keripik pisang sebesar 15 kg untuk mengantisipasi kekosongan produksi pada bulan Agustus. Pada bulan Agustus Usaha Keripik Pisang Hjrjah tidak memproduksi keripik pisang dikarenakan tenaga kerja yang digunakan memiliki kesibukan sehingga tidak bisa melakukan kegiatan produksi, walaupun demikian pemilik sudah mengantisipasi

kekosongan produksi keripik pisang pada bulan Agustus tersebut dengan meningkatkan produksi pada bulan sebelumnya yaitu pada bulan Juli sebesar 15 kg keripik pisang yang pada awalnya hanya 10 kg keripik pisang dan produksi keripik kembali normal pada bulan september sebanyak 10 kg keripik pisang.

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah ini merupakan usaha penantang baru mengapa demikian karena usaha ini berdiri belum genap berusia satu tahun. Tujuan dari keseluruhan usaha ini adalah untuk memperoleh pendapatan ataupun keuntungan yang tinggi.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tingkat produksi yang mengalami peningkatan setiap bulannya maka dengan keadaan tersebut sangatlah penting untuk mengetahui tingkat kelayakan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah ini serta menganalisis berapa nilai tambah yang dihasilkan buah pisang menjadi keripik pisang pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah ini, sehingga hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah UMK Keripik Pisang Hijrah ini layak untuk dijalankan?
2. Berpakah nilai tambah yang dihasilkan dari buah pisang menjadi keripik pisang pada UMK Keripik Pisang Hijrah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kelayakan dari UMK Keripik Pisang Hijrah.

2. Untuk mengetahui nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada UMK Keripik Pisang Hijrah.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian maka manfaat dari penelitian ini adalah:

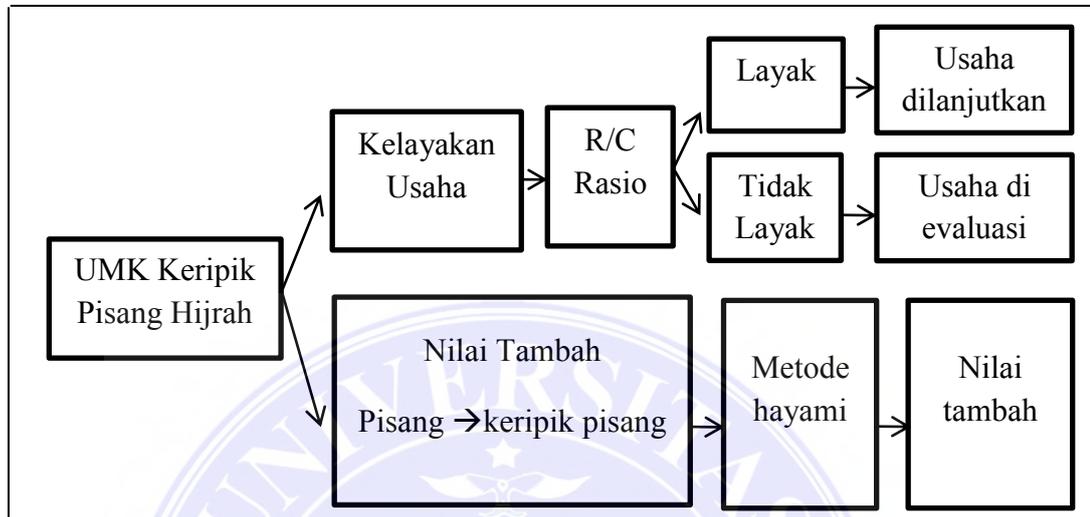
1. Dapat menambah pengetahuan pembaca tentang analisi kelayakan suatu usaha agar suatu usaha tersebut layak untuk diusahakan dan berkelanjutan.
2. Dapat memberi pengetahuan kepada pembaca bagaimana menganalisis nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu produk.

1.5 Kerangka Pemikiran

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan dari Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah. Usaha ini memiliki produktivitas berbeda-beda oleh karena itu perlu menganalisis tentang kelayakan usahanya dan juga berapa nilai tambah yang di hasilkan oleh UMK Kripik Pisang Hijrah ini. Agar supaya UMK ini mendapatkan keuntungan yang maksimal. Analisis kelayakan suatu usaha dapat dilihat dengan menggunakan metode R/C rasio, metode ini merupakan metode yang paling sederhana dalam menganalisis kelayakan suatu usaha. Apabila suatu usaha layak maka usaha akan tetap dilanjutkan dan juga membuat bagaimana agar usaha tersebut lebih layak dan lebih maju lagi dari sebelumnya.

Sedangkan untuk menganalisis nilai tambah metode yang digunakan adalah metode hayami, dengan cara menghitung beberapa variabel diantaranya, output yang dihasilkan(kg/hari), bahan baku yang digunakan(kg/hari), tenaga kerja(jam/hari), dan variabel lainnya. Dari semua variabel tersebut maka nanti akan didapat berapa nilai tambah yang dihasilkan dan dari nilai tambah tersebut

bagaimana usaha ini bisa lebih meningkatkan lagi nilai tambah yang dihasilkan dari keripik pisang tersebut. Secara lengkap skema kerangka pemikiran dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skema Kerangka pemikiran

1.6 Hipotesis

Berdasarkan kerangka pemikiran maka dapat di buat hipotesis bahwa diduga Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah ini layak untuk dijalankan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi Pisang`

Tanaman pisang merupakan tanaman asli Asia Tenggara, bahkan dari beberapa literatur menyebutkan bahwa pisang adalah tanaman asli dari Indonesia. Kuswanto (2003), menyebutkan bahwa pisang adalah tanaman asli dari Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya berbagai jenis pisang di hutan asli pulau yang ada di seluruh Indonesia.

Kedudukan tanaman pisang dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan adalah sebagai berikut.

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub Devisi	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledonae
Famili	: Musaceae
Genus	: Musa
Spesies	: Musa paradisiaca L. (Tjitrosoepomo, 2000)

Pisang termasuk famili Musaceae dari ordo Scitaminae dan terdiri dari dua genus, yaitu genus Musa dan Ensete. Genus Musa terbagi dalam empat golongan, yaitu Rhodochlamys, Callimusa, Australimusa dan Eumusa. Golongan Australimusa dan Eumusa merupakan jenis pisang yang dapat dikonsumsi, baik segar maupun olahan. Buah pisang yang dimakan segar sebagian besar berasal dari golongan Emusa, yaitu Musa acuminata dan Musa balbisiana.

Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Pisang tidak mengenal musim panen, dapat berbuah setiap saat. Hasilnya dapat mencapai 1 - 17 sisir setiap tandan atau 4 - 40 kg per tandan, tergantung jenisnya. Satu batang tanaman pisang menghasilkan 5 - 8 sisir buah setiap tandan (Satuhu, 2000).

Menurut Radiyanti (1990) pisang dapat dibagi menjadi dua golongan, yaitu:

1. Pisang yang dimakan dalam bentuk segar, misalnya : pisang ambon, raja, sere, raja bulu, susu, seribu, dan emas.
2. Pisang yang dimakan setelah diolah terlebih dahulu, misalnya : pisang, kepok, nangka, raja siam, raja bandung, kapas, rotan, gajah, dan tanduk. Pisang banyak mengandung protein yang kadarnya lebih tinggi daripada buah-buahan lainnya, namun buah pisang mudah busuk. Untuk mencegah pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya dalam bentuk keripik, dodol, sale, anggur, dan lain-lain.

2.2 Syarat Tumbuh Tanaman Pisang

Tanaman pisang dapat tumbuh di daerah tropis, baik dataran rendah maupun dataran tinggi dengan ketinggian tidak lebih dari 1.600 m di atas permukaan laut (dpl). Suhu optimum untuk pertumbuhan adalah 27°C, dan suhu maksimumnya 38°C, dengan keasaman tanah (pH) 4,5-7,5. Curah hujan yang optimum untuk pertumbuhan tanaman pisang berkisar antara 2000-2500 mm/tahun atau paling baik 100 mm/bulan. Apabila suatu daerah mempunyai bulan kering berturut-turut melebihi 3 bulan, maka tanaman pisang memerlukan tambahan pengairan agar dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik.

Jenis tanah yang disukai tanaman pisang adalah tanah liat yang mengandung kapur atau tanah alluvial dengan pH antara 4,5-7,5. Karenanya, tanaman pisang yang tumbuh di tanah berkapur sangat baik, seperti di Pulau Madura yang banyak memiliki bukit-bukit kapur. Di daerah beriklim kering antara 4-5 bulan pun pisang masih tumbuh subur asalkan air tanah tidak lebih dari 150 cm di bawah permukaan tanah. Sementara kedalaman air tanah yang sesuai untuk pisang yang ditanam di iklim biasa adalah 50-200 cm di bawah permukaan tanah.

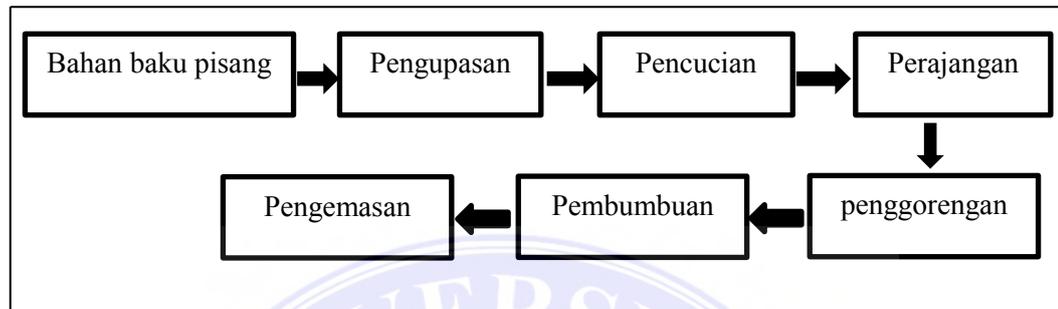
Pisang dapat tumbuh di tanah yang kaya humus, mengandung kapur atau tanah berat. Tanaman ini rakus makanan sehingga sebaiknya pisang ditanam di tanah berhumus dengan pemupukan. Air harus selalu tersedia tetapi tidak boleh menggenang karena pertanaman pisang harus diairi dengan intensif. Ketinggian air tanah di daerah basah adalah 50-200 cm, di daerah setengah basah 100-200 cm dan di daerah kering 50-150 cm. Tanah yang telah mengalami erosi tidak akan menghasilkan panen pisang yang baik. Tanah harus mudah meresapkan air. Pisang tidak hidup pada tanah yang mengandung garam 0,07%. Tanaman ini toleran akan ketinggian dan kekeringan. Di Indonesia umumnya dapat tumbuh di dataran rendah sampai pegunungan setinggi 2.000 m dpl. Pisang ambon, nangka dan tanduk tumbuh baik sampai ketinggian 1.000 m dpl (Satuhu, 2000).

2.3 Keripik Pisang

Keripik pisang merupakan salah satu makanan ataupun cemilan yang berasal dari buah pisang yang diiris tipis kemudian di goreng hingga menjadi kuning keemasan dan teksturnya menjadi renyah. Pisang yang biasanya digunakan dalam pembuatan keripik adalah pisang kepok. Buah pisang yang digunakan

untuk keripik merupakan buah pisang yang masih mentah akan tetapi sudah cukup tua.

Secara umum proses pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Skema proses pengolahan keripik pisang.

A. Bahan baku pisang

Bahan baku pisang yang digunakan adalah pisang kepok yang masih mentah akan tetapi sudah cukup tua. Pemilihan bahan baku dalam pembuatan keripik pisang ini harus dilakukan dengan baik, karena apabila bahan baku yang kita gunakan baik maka hasilnya pun juga akan baik.

B. Pengupasan

Setelah melakukan pemilihan bahan baku maka proses selanjutnya yang harus dilakukan adalah proses pengupasan bahan baku pisang. Proses pengupasan menggunakan pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan buah pisang dan juga menggunakan sarung tangan karena buah pisang mengandung getah.

C. Pencucian

Proses selanjutnya adalah pencucian buah pisang yang telah dikupas dari segala kotoran yang menempel di buah pisang akibat proses pengupasan sebelumnya.

D. Perajangan

Setelah melakukan pencucian bahan baku pisang yang telah di kupas, proses selanjutnya adalah perajangan yaitu memotong buah pisang menjadi bagian bagian tipis. Agar hasil pemotongan maksimal maka biasanya menggunakan alat pemotong keripik pisang yang banyak di jual dipasaran. Karena ketebalan dari potongan bahan baku pisang akan mempengaruhi kerenyahan dari keripik pisang yang dihasilkan nantinya.

E. Penggorengan

Proses selanjutnya adalah penggorengan irisan pisang yang telah di potong tadi. Pertama-tama panaskan terlebih dahulu minyak goreng di atas penggorengan kemudian masukkan irisan pisang yang telah di potong sebelumnya kedalam minyak yang telah panas. Proses penggorengan dilakukan kurang lebih 30 menit atau sampai keripik pisang berubah warna menjadi kuning keemasan. Kemudian keripik diangkat dan ditiriskan.

F. Pembumbuan (pemberian rasa)

Pemberian rasa dilakukan untuk mendapatkan keripik pisang dengan aneka rasa. Masukkan keripik pisang yang telah siap di goreng kedalam aneka varian rasa yang di inginkan kemudian aduk hingga bumbu merata ke semua keripik pisang.

G. Pengemasan

Setelah keripik pisang siap di beri bumbu timbaglah keripik pisang sesuai keinginan kemudian keripik pisang di kemas kedalam kemasan yang memiliki ketebalan bagus. Tujuan pengemasan ini adalah agar keripik pisang tahan lama dan kerenyahan dari keripik pisang tetap terjaga.

2.3 UMK Keripik Pisang Hijrah

UMK merupakan singkatan dari Usaha Mikro dan Kecil. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah. Usaha Mikro merupakan usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro, kriteria Usaha Mikro adalah memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000. Sedangkan Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil, kriteria Usaha Kecil memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp.50.000.000 sampai dengan paling banyak Rp.500.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Usaha ini berdiri di bulan Maret tahun 2018 usaha ini juga belum banyak menggunakan tenaga kerja artinya pemilik dari usaha ini juga sekaligus menjadi karyawan dalam memproduksi keripik pisang pada usaha ini.

Keripik pisang buatan UMK ini masih dipasarkan melalui online saja akan tetapi kedepannya produsen akan membuka minimarket khusus menjual keripik pisang ini ataupun memasukkan keripik pisang ini di supermarket-supermarket yang tersebar di berbagai kota Indonesia nantinya.

2.5 Kelayakan Usaha Agribisnis

Kelayakan Usahatani adalah penelitian yang dilakukan secara mendalam dilakukan untuk menentukan apakah usaha yang akan dijalankan akan

membrikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dengan biaya yang akan dikeluarkan. Kelayakan juga dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan akan memberikan keuntungan finansial dan non finansial sesuai dengan tujuan yang diinginkan. Layak atau tidaknya suatu usaha dapat dilihat dari berbagai aspek, setiap aspek untuk dapat dikatakan layak memiliki suatu standar nilai tertentu, namun keputusan penilaian tidak hanya dapat dilakukan pada satu aspek. Penilaian untuk menentukan kelayakan harus didasarkan kepada saluran aspek yang akan dinilai nantinya.

Analisis yang digunakan dalam menentukan kelayakan usahatani adalah sebagai berikut:

A. R/C Rasio

Menurut Soekartawi, 2006 R/C adalah singkatan dari Return Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. Hal ini dapat ditulis 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 kelayakan berdasarkan R/C adalah sebagai berikut:

R/C > 1 : Usaha layak untuk di jalankan

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

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

2.6 Konsep Biaya

Padangaran, 2013 mengatakan bahwa secara umum biaya adalah semua dana yang digunakan dalam melaksanakan suatu kegiatan. Pada proses produksi, biaya pada umumnya terdiri dari harga *input* atau bahan baku, penyusutan dari asset-aset tetap dan pengeluaran-pengeluaran lainnya yang tidak termasuk pada harga bahan baku dan biaya penyusutan. Sementara pada perusahaan perdagangan biaya-biaya terdiri dari harga barang dagangan, biaya pengangkutan, biaya perlakuan dan biaya retribusi, serta biaya penyusutan asset jangka panjang. Hubungan kedua jenis biaya tersebut dengan jumlah produk atau *output* akan berbeda baik dalam hal jumlah dan jenisnya maupun dalam hal bentuk persamaan atau fungsi biayanya. Fungsi biaya antara perusahaan yang melakukan proses produksi akan berbeda dengan fungsi biaya pada perusahaan perdagangan. Oleh karena itu, diperlukan pula teknis analisis yang berbeda antar keduanya .

Hafsah 2003, mengatakan bahwa Biaya produksi usahatani ialah semua pengeluaran yang digunakan di dalam mengorganisasi dan melaksanakan proses produksi (termasuk di dalamnya modal, input-input dan jasa-jasa yang digunakan di dalam proses produksi serta membawanya menjadi produk tersebut, itulah yang disebut biaya produksi. Biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) kategori/kelompok biaya yaitu sebagai berikut :

1. Biaya tetap (*fixed cost*) ialah biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besarnya biaya tetap tergantung pada jumlah *output* yang diproduksi dan tetap harus dikeluarkan walaupun tidak ada produksi. Komponen biaya tetap antara lain : pajak tanah, pajak air, penyusutan alat dan bangunan pertanian, pemeliharaan tenaga ternak, pemeliharaan pompa air,

traktor, biaya kredit/pinjaman dan lain sebagainya. Tenaga kerja keluarga dapat dikelompokkan pada biaya tetap, bila tidak ada biaya imbalan dalam penggunaannya atau tidak adanya penawaran untuk itu (terutama untuk usahatani maupun di luar usahatani).

2. Biaya variabel atau biaya tidak tetap (*variable cost*). Besar kecilnya sangat tergantung kepada biaya skala produksi. Komponen biaya variabel antara lain : pupuk, benih/bibit, pestisida, tenaga kerja upahan, panen, pengolahan, tanah dan sewa tanah. Jadi biaya produksi atau *total cost* merupakan penjumlahan *fixed cost* dengan *variable cost* ($TC = FC + VC$).
3. Biaya tunai dari biaya tetap dapat berupa pajak tanah dan pajak air, sedangkan biaya tunai yang sifatnya *variable* antara lain berupa : biaya untuk pemakaian benih/bibit, pupuk, pestisida dan tenaga luar keluarga (tenaga upahan).
4. Biaya tidak tunai (diperhitungkan) meliputi biaya tetap seperti : sewa lahan, penyusutan alat-alat pertanian, bunga kredit dan lain-lain. Sedangkan biaya panen dan pengolahan tanah dari keluarga dan jumlah pupuk kandang yang dipakai.

Disamping itu, dikenal pula adanya biaya langsung atau biaya tidak langsung. Biaya langsung ialah semua biaya-biaya yang langsung digunakan dalam proses produksi (*actual cost*). Ada yang mengatakan bahwa biaya produksi yang betul-betul dikeluarkan oleh petani produsen disebut juga *farm expensif* yang biasanya dipakai untuk mencari pendapatan petani (*farm income* = pendapatan petani). Biaya tidak langsung (*imputed cost*) adalah biaya-biaya seperti : penyusutan dan lain sebagainya (Hafsah, 2003).

Biaya-biaya produksi yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin, dan equipment, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan proses produksi (Mulyadi, 1991).

2.7 Penerimaan

Soekartawi (1995) mengatakan bahwa penerimaan adalah hasil perkalian antara banyaknya produk yang dihasilkan dengan harga jual. Pendapatan bersih (*net farm income*) adalah selisih antara pendapatan usahatani dan pengeluaran total usaha tani. Pendapatan bersih usahatani mengukur imbalan yang diperoleh keluarga tani dari penggunaan faktor-faktor produksi kerja, pengelolaan dan modal milik sendiri atau pinjaman yang diinvestasikan dalam usaha tani. Pendapatan kotor usahatani adalah ukuran hasil perolehan total sumberdaya yang digunakan dalam usahatani, sedangkan yang dimaksud dengan pengeluaran total usahatani adalah nilai semua masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga petani.

Menurut Soekartawi(1995), Penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Dimana:

TR : Penerimaan total (*total revenue*)

Q : Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P : Harga (*price*)

2.8 Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan suatu usaha untuk menambahkan nilai dari suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah berbeda dengan margin, margin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku (Hayami, dkk, 1987). Nilai tambah berbeda dengan keuntungan karena nilai tambah merupakan produksi barang akhir dikurangi biaya bahan mentah sedangkan keuntungan adalah nilai produksi barang akhir atau disebut juga hasil penjualan barang akhir dikurangi biaya produksi, baik bahan mentah maupun sewa, upah, bunga dan lain-lain (Zakaria, 2006). Nilai tambah suatu produk dapat dianalisis melalui Metode Hayami. Metode analisis nilai tambah Hayami lebih tepat digunakan untuk menghitung nilai tambah dalam subsistem pengolahan karena menghasilkan keluaran sebagai berikut:

- a. Perkiraan nilai tambah (Rp).
- b. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%).
- c. Imbalan terhadap jasa tenaga kerja (Rp).
- d. Imbalan modal dan manajemen atau keuntungan yang diterima petani (Rp).

Sumber -sumber dari nilai tambah tersebut adalah dari pemanfaatan faktor – 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, 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.

2.9 Penelitian Terdahulu.

Beberapa penelitian terdahulu yang dicantumkan merupakan penelitian yang penulis jadikan acuan dan referensi. Diantaranya yaitu penelitian Sofia Salsabila(2018) dengan komoditas yang sama yaitu pisang dengan judul analisis pendapatan dan nilai tambah pada agroindustri keripik pisang di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. Pada penelitian ini menggunakan analisis pendapatan akan tetapi penelitian ini juga menganalisis kelayakan usahanya dengan metode R/C rasio. Penelitian ini juga menggunakan analisis nilai tambah untuk mengetahui nilai tambah yang di hasilkan oleh buah pisang menjadi keripik pisang. Hasil dari penelitian ini adalah usaha agroindustri di Desa Sungai Langka menguntungkan dan $R/C > 1$ artinya usaha layak untuk di usahakan dan juga memiliki nilai tambah positif sebesar Rp. 3.748,14.

Selanjutnya penelitian Irwansyah Simin(2014) dengan judul analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu. Tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah yang di berikan buah pisang setelah di olah menjadi keripik pisang di Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu. Metode analisis yang di gunakan di penelitian ini adalah metode analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Hasil dari penelitian ini adalah buah pisang memberikan nilai tambah sebesar Rp. 34.533,34/kg ketika menjadi keripik pisang.

Selanjutnya penelitian Mariam A.Basra Pasau,dkk(2015) dengan judul analisis pendapatan dan kelayakan usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi

Mas di Kota Palu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan atau keuntungan pada usaha keripik ubi kayu yang di peroleh Industri Pundi Mas di Kota Palu dan juga untuk mengetahui kelayakan dari usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas di Kota Palu. Metode analisis yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis pendapatan dengan cara menghitung selisih antara penerimaan(TR) dengan total biaya(TC). Hasil dari penelitian ini adalah pendapatan ataupun keuntungan usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas di Kota Palu per bulan sebesar Rp.22.259.250,34 atau Rp.267.111.004 per tahun dengan kata lain usaha keripik ubi kayu pada Industri Pundi Mas ini Menguntungkan dan juga *revenue cost rasio* (R/C Rasio) yang diperoleh Industri Pundi Mas adalah lebih besar dari satu yaitu 1,17 artinya usaha layak untuk dijalankan.

Selanjutnya Ida Bgs Eka Artika,dkk(2016), dengan judul analisi nilai tambah (*Value Added*) buah pisang menjadi keripik pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah yang diberikan buah pisang setelah menjadi kerpik pisang dan juga keuntungan yang diperoleh pada Industri Rumah Tangga di Kelurahan Babakan Kota Mataram. Metode analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami(1987). Kemudian hasil dari penelitian ini adalah nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp.74.861/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 81% dan keuntungan yang diperoleh perusahaan adalah Rp.73.361(100%).

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah di Jalan Duku No.9 Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara. Lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha Keripik Pisang Hijrah ini merupakan satu-satunya Usaha Mikro dan Kecil (UMK) penghasil keripik pisang yang ada di sekitar lokasi penelitian. Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Maret tahun 2019.

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Penentuan sampel dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*). Karena Usaha Mikro dan Kecil (UMK) ini termasuk usaha yang baru berdiri kurang lebih satu tahun dan merupakan satu-satunya Usaha Mikro dan Kecil (UMK) penghasil keripik pisang yang ada disekitar tempat usaha, maka sampel yang di ambil pada penelitian ini yaitu UMK Keripik Pisang Hijrah, dan dilakukan dengan wawancara secara langsung pada pimpinan UMK Keripik Pisang Hijrah, dengan pertimbangan agar data yang diperoleh dari pimpinan merupakan data riil dari perusahaan sehingga data yang di peroleh cukup akurat dan representatif sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung kepada pimpinan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah dengan

menggunakan daftar pertanyaan (*Quistioner*) yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik(BPS), Direktorat Jendral Hortikultura dan instansi lainnya. Juga informasi dari berbagai litelatur yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.4 Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan dua analisis data yaitu analisis kelayakan dan juga analisis nilai tambah, yang dapat diuraikan sebagai berikut.

A. Analisis Kelayakan

Untuk menjawab rumusan masalah yang pertama tentang kelayakan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah dapat dihitung dengan menggunakan analisis finansial yang paling sederhana yaitu *Revennue Cost Ratio* (R/C-Ratio). R/C-Ratio merupakan perbandingan (nisbah) antara *Total Revenue* (TR) dan *Total Cost* (TC). Kelayakan suatu usaha dihitung Dengan rumus Soekartawi (2002) sebagai berikut:

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

Keterangan :

R/C : *Total Revenue Cost Ratio*

TR : *Total Revenue*(Total Penerimaan)

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

R/C > 1 : Usaha layak untuk di jalankan

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

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

B. Analisis Nilai Tambah

Untuk menjawab rumusan masalah yang kedua yaitu melihat nilai tambah dari buah pisang menjadi keripik pisang pada Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah menggunakan metode Hayami. Adapun metode Hayami dapat dilihat pada tabel 6:

Tabel 6. 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(Jam/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/jam)	G
	Pendapatan dan keuntungan	
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)	$K = J - h - i$
	Rasio nilai tambah(%)	$L\% = k/j \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja(Rp/kg)	$M = e \times g$
	Bagian tenaga kerja(%)	$N\% = m/k \times 100\%$
13	Keuntungan(Rp/kg)	$O = k - m$
	Bagian keuntungan(%)	$P\% = o/j \times 100\%$
14	Margin (Rp/kg)	$Q = j - h$
	a. Pendapatan tenaga kerja(%)	$R\% = m/q \times 100\%$
	b. Sumbangan <i>input</i> lain(%)	$S\% = i/q \times 100\%$
	c. Keuntungan	$T\% = o/q \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

3.5 Definisi Operasional

Untuk menghindari salah pengertian dan kesalahpahaman maka akan diuraikan beberapa definisi dan batasan operasional yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1. UMKM adalah usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro, dalam hal ini adalah Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
2. Keripik pisang adalah makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga buah pisang berubah warna dan teksturnya menjadi renyah, dalam hal ini adalah Keripik Pisang Hijrah.
3. Analisis kelayakan merupakan analisis yang dilakukan untuk mengetahui suatu usaha atau bisnis layak atau tidak untuk di jalankan, dalam hal ini kelayakan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
4. R/C rasio adalah rumus yang digunakan untuk menganalisis kelayakan suatu usaha, dalam hal ini kelayakan Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
5. Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan produk, dihitung dengan mengalikan jumlah seluruh hasil produksi dengan harga jual per kg, diukur dalam satuan rupiah (Rp). Dalam hal ini adalah jumlah uang yang diterima oleh Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hjarah.
6. *Total cost* adalah keseluruhan biaya produksi yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah output tertentu baik yang bersifat tetap maupun variabel. Dalam hal ini total biaya dari Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
7. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang jumlahnya dapat berubah-ubah tergantung dengan volume produksi yang dihasilkan. Biaya variabel meliputi upah tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya bahan tambahan, biaya bahan bakar, biaya kemasan yang diukur dalam

satuan rupiah per bulan (Rp/bulan). Dalam hal ini biaya variabel dari Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

8. Biaya tetap adalah biaya dikeluarkan dalam proses produksi di mana biaya ini tidak tergantung dengan volume produksi, meliputi biaya penyusutan peralatan dan biaya listrik yang diukur dalam satuan rupiah per bulan (Rp/bulan). Dalam hal ini adalah seluruh biaya tetap dari Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
9. Nilai tambah adalah selisih lebih antara harga jual barang dan harga beli bahan baku, bahan penolong, suku cadang, dan jasa, yang di pergunakan untuk menghasilkan barang. Dalam hal ini adalah nilai tambah yang di hasilkan oleh Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.
10. Metode hayami adalah metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yang didapatkan dari suatu pengolahan. Dalam hal ini metode yang digunakan untuk menganalisis nilai tambah Keripik Pisang Hijrah.

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Alat Dan Proses Produksi Keripik Pisang Hijrah

5.1.1 Alat-alat Yang Digunakan

Pisang kepok merupakan bahan baku utama dalam proses produksi keripik pisang hijrah. Pisang kepok yang digunakan adalah pisang kepok kuning karena pisang kepok kuning ini merupakan pisang yang sedikit mengandung air sehingga pada saat di goreng dapat menghasilkan keripik pisang yang lebih renyah dan rasa yang lebih enak dibandingkan dengan keripik dari bahan baku pisang yang lain. Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi keripik pisang hijrah adalah sebagai berikut:

1. Alat Pengiris Pisang

Alat pengiris pisang adalah alat yang paling utama dibutuhkan didalam memproduksi keripik pisang hijarah. Alat ini dapat membuat irisan keripik yang ketebalan irisannya bagus dan merata. Alat ini juga dapat menghasilkan irisan pisang yang nantinya menjadi keripik pisang lebih banyak dari pada alat pengiris pisang sederhana yang ada di pasaran.

2. Alat Pres/pengsegel Kemasan

Alat pres ini digunakan untuk mensegel kemasan keripik agar keripik dapat bertahan lebih lama mulai dari kerenyahannya, rasanya dan juga agar keripik tidak hancur didalam kemasan.

3. Kualu Penggorengan

Kualu penggorengan adalah alat yang digunakan untuk menggoreng keripik pisang. Kualu yang digunakan adalah kualu yang terbuat dari *stainless steel*.

4. Pisau

Pisau adalah alat yang digunakan untuk mengupas kulit pisang yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku keripik. Pisau yang digunakan haruslah pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan.

5. Ember

Ember merupakan alat yang digunakan untuk menampung pisang yang telah di kupas atau dipisahkan dari kulitnya. Ember yang digunakan adalah ember yang berukuran besar atau berdiameter 90 cm.

6. Tampah

Tampah adalah alat yang digunakan untuk menampung irisan pisang yang sudah siap untuk digoreng. Tampah yang digunakan adalah tampah yang terbuat dari plastik dan berukuran 90 cm.

7. *Tuperware*

Tuperware adalah alat yang digunakan untuk menyimpan keripik pisang yang sudah siap pada tahap proses penggorengan. *Tuperware* yang digunakan adalah *tuperware* yang berukuran diameter 60 cm.

8. Spatula dan peniris minyak

Spatula adalah alat yang digunakan untuk proses penggorengan dan penirisan minyak menggunakan alat peniris minyak.

9. Kompor gas

Kompor gas adalah jenis alat yang digunakan untuk proses penggorengan keripik pisang, komopr gas yang digunakan adalah jenis kompor dua tungku yang terbuat dari *stainless steel*.

10. Timbangan

Timbangan adalah jenis alat yang digunakan untuk menimbang keripik pisang kedalam kemasan. Jenis timbangan yang digunakan adalah timbangan yang memiliki berat maksimal 2 kg.

5.1.2 Proses Produksi Keripik Pisang Hijrah

Setelah alat-alat yang dibutuhkan dalam proses produksi Keripik Pisang Hijrah dan bahan baku utama sudah tersedia maka proses produksi dapat dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku adalah hal utama yang dibutuhkan dalam proses produksi Keripik Pisang Hijrah. Bahan baku utama adalah pisang kepok, dan pisang kepok yang bagus untuk pembuatan keripik pisang adalah pisang kepok kuning. Pisang kepok kuning dipilih karena dinilai memiliki kandungan air yang cukup rendah dan juga dapat menghasilkan keripik yang renyah dan juga memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan jenis pisang lainnya. Bahan baku dapat di peroleh di sekitar daerah penelitian yaitu di pasar tujuh tambung.

2. Pengupasan

Apabila bahan baku sudah tersedia selanjutnya adalah melakukan proses pengupasan bahan baku atau proses pemisahan buah dengan kulitnya. Pada proses ini harus menggunakan sarung tangan dan juga menggunakan pisau yang tajam

agar memudahkan dalam pengupasan bahan baku pisang. Karena kita ketahui dalam membuat keripik pisang, pisang yang digunakan adalah pisang yang masih mentah oleh karena itu memiliki getah yang cukup banyak. Pada usaha ini proses pengupasan dapat memakan waktu selama 2 jam dengan menggunakan 2 orang tenaga kerja.

3. Perajangan/pengirisan

Setelah bahan baku siap dikupas maka proses selanjutnya adalah proses perajangan atau pengirisan pisang. Proses pengirisan menggunakan alat pengiris yang khusus sehingga dapat menghasilkan irisan pisang yang bagus dan lebih banyak. Pisang yang sudah siap diiris ditampung pada wadah tampan yang sudah disiapkan dan apabila pisang yang diiris sudah cukup banyak maka sudah dapat dilakukan proses penggorengan. Proses pengirisan memakan waktu kurang lebih 3 jam dengan jumlah tenaga kerja 1 orang.

4. Proses Penggorengan

Setelah proses pengirisan proses selanjutnya adalah proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu diatas kuali penggorengan. Apabila minyak sudah cukup panas maka masukkan irisan pisang kemudian goreng hingga matang atau bewarna kuning keemasan. Setelah keripik pisang matang digoreng tiriskan minyak hingga minyak benar-benar hilang.

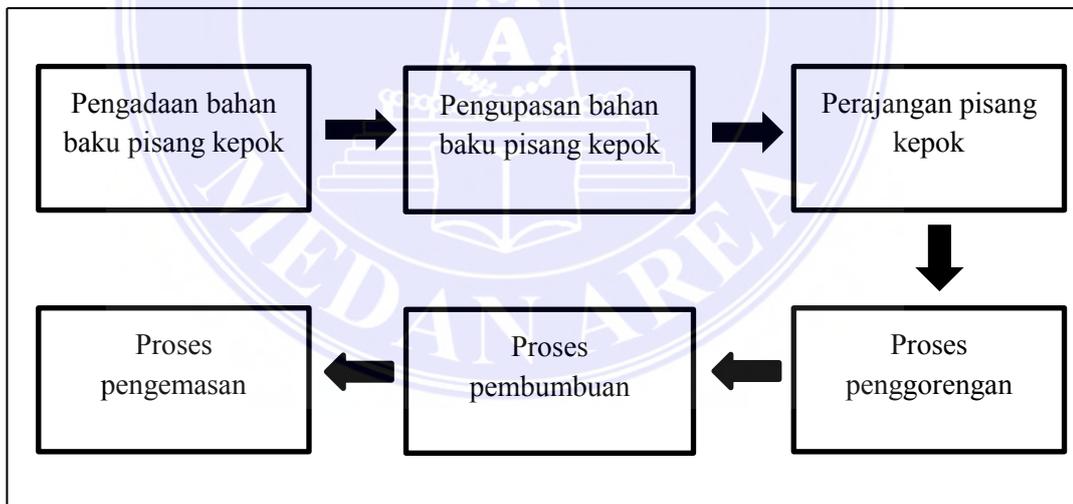
5. Proses Pembumbuan.

Setelah proses penggorengan maka proses selanjutnya adalah proses pembumbuan. Didalam usaha keripik pisang hijrah ada dua jenis rasa yang dihasilkan yaitu rasa gurih dan rasa manis. Rasa gurih terdiri dari balado dan sapi

panggang sedangkan yang manis terdiri dari rasa coklat, stroberi, dan vanilla. Proses pengadukan bumbu dilakukan satu persatu hingga bumbu tersebar merata pada keripik pisang.

6. Proses Pengemasan.

Setelah melakukan proses pembumbuan maka dilakukan proses selanjutnya yaitu proses pengemasan. Pengemasan menggunakan kemasan jenis *standing pouch* dan satu kemasan berisi 100 gram keripik pisang. Setelah keripik pisang dimasukkan kedalam kemasan selanjutnya kemasan di pres atau di segel menggunakan alat pres agar kemasan tertutup dengan sempurna dan keripik pisang dapat bertahan lama. Proses produksi Keripik Pisang Hijrah di Dusun Satu Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Bagan Proses Produksi Keripik Pisang Hijrah

Seluruh proses produksi tersebut dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja. Dalam satu kali produksi Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah membutuhkan bahan baku 6 kg pisang kepok. Dan 6 kg pisang kepok tersebut dapat menghasilkan 5 kg keripik pisang dan kemudian keripik pisang tersebut di

kemas kedalam kemasan 100 gram dan di jual dengan harga Rp. 15.000 perbungkus.

5.2 Biaya Produksi Keripik Pisang Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi secara umum merupakan total semua biaya yang digunakan dari persiapan produksi sampai pada pemasaran keripik pisang hijrah. Total biaya ini diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*).

5.2.1 Biaya Tetap Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

Biaya tetap atau *fixed cost* adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen keripik pisang yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi. Hal ini menunjukkan bahwa berapapun jumlah *output* yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak berubah. Berdasarkan itu maka biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada usaha produksi keripik pisang ini. Faktor-faktor yang mempengaruhi biaya tetap pada usaha ini adalah antara lain biaya penyusutan alat, biaya transportasi dan gaji tenaga kerja. Biaya penyusutan dapat lebih jelas dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Rata-rata Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Pada UMK Keripik Pisang Hijrah

No	Jenis Peralatan	Unit	Harga satuan (Rp)	Jumlah harga (Rp)	Umur ekonomis (bulan)	Nilai penyusutan (Rp/bulan)
1	Alat pengiris pisang	1	950.000	950.000	120	7.916,67
2	Alat pres kemasan	1	500.000	500.000	120	4.166,67
3	Kuali penggorengan	1	75.000	75.000	120	625
4	Pisau	3	10.000	30.000	84	357,14
5	Ember/baskom	2	20.000	40.000	60	666,67
6	Tampah	3	10.000	30.000	60	500
7	Tuperware	5	45.000	225.000	84	2.678,57
8	Serokan	1	8.000	8.000	84	95,23
9	Spatula	1	8.000	8.000	84	95,23
10	Kompur Gas	1	300.000	300.000	84	3.571,42
11	Tabung Gas	1	130.000	130.000	60	2.166,67
12	Selang regulator gas	1	97.000	97.000	24	4.041,67
13	Timbangan	1	50.000	50.000	120	416,67
Total				2.443.000		27.297,61

Sumber: Olahan Data Primer 2018

Tabel 9 menunjukkan alat-alat apa saja yang digunakan dalam memproduksi keripik pisang hijrah dan juga besar biaya penyusutan pada setiap alat produksi tersebut. Besar jumlah harga peralatan pada UMK Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp. 2.443.000 sedangkan besar rata-rata biaya penyusutan pada UMK Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar 27.297,61 per bulan atau 909,92 per proses produksi. Dengan jumlah penyusutan alat terbesar pada alat pengiris pisang yaitu sebesar 95.000 per tahun atau 7.916,67 per bulan. Dari total biaya penyusutan maka total biaya tetap dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Biaya Tetap Produksi Keripik Pisang pada UMK Keripik Pisang Hijrah per proses produksi

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Proses)
1	biaya tenaga kerja	Rp.60.000
2	Biaya penyusutan	Rp. 909,92
3	Biaya tranportasi	Rp.7.650
Total		Rp.68.559,92

Sumber : Olahan Data Primer, 2018

Tabel 10 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi keripik pisang pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah sebesar Rp.68.559,92 yang dikeluarkan setiap sekali produksi. Biaya tetap terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya penyusutan peralatan produksi dan biaya transportasi. Di dalam Usaha Keripik Pisang Hijrah terdapat dua orang tenaga kerja dengan biaya satu orang tenaga kerja yaitu Rp. 30.000 per proses produksi, maka didapat biaya tenaga kerja untuk dua orang tenaga kerja yaitu sebesar Rp.60.000

5.2.2 Biaya Variabel pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

Biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berubah secara proporsional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut. Biaya variabel merupakan biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya volume produksi. Biaya variabel pada produksi keripik pisang hijrah antara lain bahan baku pisang, minyak goreng, bumbu balado, bumbu sapi panggang, coklat, coklat stroberi, dan coklat vanila. Biaya lainnya seperti biaya kemasan, stiker label, stiker kadaluarsa, tinta stempel kadaluarsa, biaya listrik, biaya isi ulang gas 3kg, dan biaya air. Biaya variabel tersebut dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Biaya Variabel Produksi Keripik Pisang pada UMK Keripik Pisang Hijrah Per Proses Produksi.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Proses)
1	Biaya bahan baku	
	1. pisang (6 kg)	Rp. 80.000
2	Bahan pelengkap	
	2. minyak goreng (4 liter)	Rp. 50.000
	3. bumbu balado (100 gram)	Rp. 6.000
	4. bumbu BBQ (100 gram)	Rp. 6.000
	5. coklat (200 gram)	Rp. 10.800
	6. coklat vanila (200 gram)	Rp. 9.600
	7. coklat strawberry (200 gram)	Rp. 9.400
3	Lain – lain	
	8. kemasan (50 pcs)	Rp. 67.500
	9. stiker label (50 lembar)	Rp. 50.000
	10. stiker kadaluarsa	Rp. 5.000
	11. tinta stempel kadaluarsa	Rp. 5.000
	12. isi ulang gas 3 kg	Rp. 20.000
	13. listrik (600 watt)	Rp. 405,6
	14. air (0,1 M ³)	Rp. 250
Total		Rp. 319.955,6

Sumber :Olahan Data Primer ,2018

Berdasarkan tabel 11. Menunjukkan bahwa total dari seluruh biaya variabel pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp.319.955,6 per satu kali proses produksi dan biaya bahan baku menempati urutan terbesar dari total biaya variabel yaitu Rp. 80.000 per satu kali proses produksi. Rata-rata dalam satu kali proses produksi atau selama 11 jam proses produksi pada UMK Keripik Pisang Hijrah menggunakan pisang kepok sebanyak 6 kg dengan harga beli Rp.13.333/kg.

5.3 Biaya Total Produksi Keripik Pisang pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu penjumlahan biaya tetap dengan biaya variabel. Besarnya total biaya yang dikeluarkan oleh UMK Keripik Pisang Hijrah dapat dilihat pada tabel 12.

Tabel 12. Total Biaya Produksi Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah Per Proses Produksi.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Proses)
1	Biaya Tetap	Rp.68.559,92
2	Biaya Variabel	Rp.319.955,6
Total		Rp. 388.515,52

Sumber : Olahan Data Primer, 2018

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat bahwa dalam proses produksi keripik pisang hijrah ,menggunakan rata-rata total biaya produksi sebesar Rp.388.515,52 per proses produksi. Rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi sebesar Rp. 68.559,92. Sedangkan rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi Keripik Pisang Hijrah yaitu sebesar Rp. 319.955,6 per proses produksi.

5.4 Total Penerimaan Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

Total penerimaan adalah hasil perkalian antara banyaknya produk yang dihasilkan dengan harga jual. Jumlah produk yang dihasilkan dalam sekali produksi pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar 50 pcs dan dengan harga jual produk sebesar Rp.15.000/pcs maka total penerimaan pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah Rp. 750.000. Secara lengkap dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Total Penerimaan perbulan pada UMK Keripik Pisang Hijrah

No	Uraian	Nilai
1	Jumlah Produksi	50 pcs
2	Harga Jual	Rp. 15.000/pcs
Penerimaan total		Rp. 750.000

Sumber : Olahan Data Primer, 2018

5.5 Analisis Kelayakan Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah.

berdasarkan tabel 12. Diketahui bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp.388.515,52 Per sekali proses produksi. Sedangkan total penerimaan pada pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp. 750.000 Per sekali proses produksi. Dengan demikian nilai R/C Rasio dari Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah per sekali proses produksi adalah :

$$\begin{aligned} R/C &= \frac{TR}{TC} \\ &= \frac{750.000}{388.515,52} \\ &= 1,93 \end{aligned}$$

Analisis *Revenue Cost Ratio*, yakni perbandingan jumlah keseluruhan penerimaan dengan jumlah produksi. *Revenue Cost Ratio* adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan tersebut layak atau tidak. Dengan ketentuan jika nilai $R/C > 1$ maka usaha tersebut layak untuk dijalankan, sebaliknya apabila $R/C < 1$ maka usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan dan apabila $R/C = 1$ maka usaha tersebut tidak untung dan juga tidak rugi atau berada pada titik impas (BEP).

Nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C – Rasio) sebesar 1,93 menunjukkan bahwa $R/C > 1$ maka Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah layak untuk dijalankan. Artinya setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar 1,93

5.6 Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Kegiatan subsistem pengolahan alat analisis yang sering digunakan adalah alat analisis nilai tambah. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai, sehingga mendapatkan nilai tambah. Perhitungan nilai tambah produksi keripik pisang pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi keripik pisang dalam satu kali produksi dan banyaknya produk yang dihasilkan dalam satu kilo gram pisang kepok. Output yang dihasilkan oleh Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah dalam satu kali produksi adalah sebanyak 5 kg keripik pisang dengan menggunakan 6 kg pisang kepok. Harga jual keripik pisang per bungkus dengan berat 100 gram adalah Rp.15.000.

Tabel 14. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Keripik Pisang Pada UMK Keripik Pisang Hijrah

No	Variabel	Nilai
<i>Output ,Input ,Harga</i>		
1	<i>Output</i> yang dihasilkan(kg/proses)	5 kg
2	Bahan baku yang digunakan(kg/proses)	6 kg
3	Tenaga kerja(Jam/proses)	11 jam
4	Faktor konversi(1/2)	0,83
5	Koefisien tenaga kerja(3/2)	1,83
6	Harga <i>output</i> (Rp/kg)	Rp. 150.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/jam)	Rp. 2.800
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga bahan baku(Rp/kg bahan baku)	Rp. 13.333
9	Sumbangan <i>input</i> lain(Rp/kg <i>output</i>)	Rp. 18.360
10	Nilai <i>output</i> (4 x 6)(Rp)	Rp. 124.500
11	Nilai tambah (Rp/Kg)(10-9-8)	Rp. 92.807
Rasio nilai tambah(%)		
12	Pendapatan tenaga kerja(Rp/kg)(5 x 7)	Rp. 5.124
Bagian tenaga kerja(%)		
13	Keuntungan(Rp/kg)(11-12)	Rp. 87.683
Bagian keuntungan(%)		
14	Marjin (Rp/kg)	Rp.111.167
a. Pendapatan tenaga kerja(%)		
b. Sumbangan input lain(%)		
c. Keuntungan		

Sumber : Olahan Data Primer, 2018

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai *output* yang dihasilkan dengan bahan baku yang digunakan (*input*). Nilai faktor konversi pada Usaha Mikro Dan Kecil(UMK) Keripik Pisang Hijrah yaitu sebesar 0,83 didapat dari pembagian antara *output* yang dihasilkan sebesar 5 kg keripik pisang dengan *input* yang digunakan sebesar 6 kg pisang kepok. Satu kali produksi keripik pisang menggunakan 2 orang tenaga kerja dengan waktu yang digunakan sebanyak 11 jam, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp.2.800/jam.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja

tenaga kerja yang diperlukan untuk mengelola satu satuan input (hayami *et al.*1987) koefisien tenaga kerja pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar 1,83. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian antara jam kerja tenaga kerja yaitu 11 jam kerja dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 6 kg.

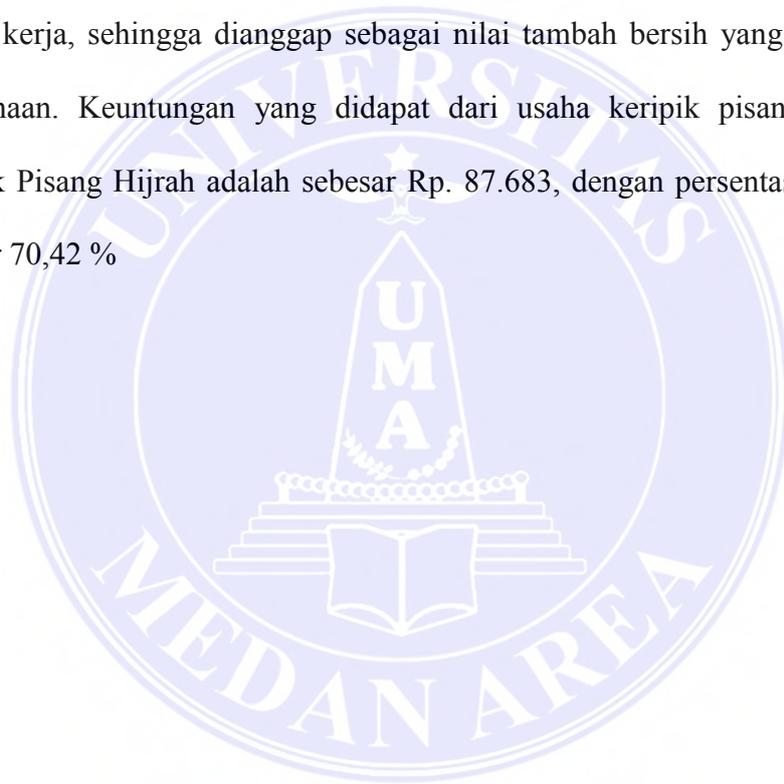
Bahan baku yang digunakan untuk pengelolaan keripik pisang ada 2 yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong atau pelengkap(input lain). Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong atau pelengkap yang digunakan sebesar Rp. 91.800/proses dengan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 5 kg/proses, sehingga didapat nilai sumbangan input lain sebesar Rp. 18.360 /kg.

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan (output). Faktor konversi sebesar 0,83 dikalikan dengan harga jual keripik pisang sebesar 150.000/kg, sehingga besar nilai output yang dihasilkan dari setiap kilogram keripik pisang adalah Rp.124.500.

Nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp. 92.807. nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai output dikurang dengan sumbangan input lain kemudian dikurangi lagi dengan harga bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar 74,54 % , hal tersebut menunjukkan bahwa setiap Rp.100 nilai produk keripik pisang akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp.74,54

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besar imbalan tenaga kerja yang diperoleh untuk setiap kilogram keripik pisang sebesar Rp. 5.124. bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah sebesar 5,52 %.

Keuntungan perusahaan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh perusahaan. Keuntungan yang didapat dari usaha keripik pisang oleh UMK Keripik Pisang Hijrah adalah sebesar Rp. 87.683, dengan persentase keuntungan sebesar 70,42 %



DAFTAR PUSTAKA

- Adittia, Rio, Sindi. 2013. Studi Kelayakan Pembangunan Pabrik Tepung Tapioka PT.Horison Agro Industri Kabupaten Lampung Tengah Provinsi Lampung. Data : Bandar Lampung.
- BPS. 2017. Konsumsi Buah Dan Sayur Susenas Maret 2016, Januari 2017. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Hafsah, MJ. 2003. Bisnis Ubikayu Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hayami Y, 1987, *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspektive From SundaVillage*, CGPRT Center, Bogor.
- Ida Bagas Eka Artika, Dkk. 2016. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram. Unmas Mataram. Kota Mataram.
- Irwansah Simin. 2014. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie Di Kota Palu. Universitas Tadulako Palu.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2017,Statistik Pertanian 2017, Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta Selatan.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2016,*Outlook* Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura(Pisang), Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementrian Pertanian Republik Indonesia, Jakarta Selatan.
- Mariam A. Basra Pasau ,Dkk. 2015. Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Keripik Ubi Kayu Pada Industri Pundi Mas Di Kota Palu. Universitas Tadulako Palu.
- Mulyadi. 1991. Akutansi Biaya. PT. Aditiya Media Yogyakarta. Yogyakarta.
- Padangaran, AM. 2013. Analisis Kuantitatif (Pembiayaan Perusahaan Pertanian). IPB Press. Bogor.
- Radiyah, T. 1990. Kerupuk Keripik. BPTTG Puslitbang Fisika Terapan LIPI. Jakarta.
- Satuhu, S, dan A. Supriyadi. 2000. Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta. Radiyanti (1990)
- Sofia Salsabila. 2018. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pasarawan. Universitas Lampung.

- Soekartawi, 2002. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Suryana. (2005). Berbagai masalah kesehatan anak dan balita . Jakarta: Dani Abadi.
- Tjitrosoepomo, G. 2000. *Morfologi* Tumbuhan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Zakaria, W.A. 2006. Ekonomi *Makro* Buku Ajar. Universitas Lampung. Lampung.
- Zulkarnain. 2010. Dasar- Dasar Hortikultura. Bumi Aksara. Jakarta



Lampiran 1

Kuisisioner Penelitian

**ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH BUAH PISANG
MENJADI KERIPIK PISANG PADA USAHA MIKRO DAN KECIL
(UMK) KERIPIK PISANG HIJRAH**

Assalamualaikum wr.wb

Saya mahasiswa S1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, yang saat ini sedang menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah”.

Sehubungan dengan hal tersebut saya meminta bantuan dalam pengisian lembar angket ini sesuai dengan keadaan/perasaan bapak/ibu, *quisioner* ini hanya akan digunakan sebagai instrumen(data) dalam penelitian ini.

Demikian yang dapat saya sampaikan, atas perhatian, kerja sama, dan bantuan yang telah bapak atau ibu berikan saya ucapkan terima kasih.

Wassalamualaikum wr.wb

I. Identitas Responden

- a. Nama Responden :
- b. Umur : Tahun
- c. Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
- d. Lama Berusaha : Tahun

II. Identitas Usaha

- a. Nama Usaha :
- b. Tahun Berdiri Usaha :
- c. Alamat Usaha :
- d. Jenis Produk :
- e. Keunggulan Produk :

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah alat dan bahan mudah didapatkan?	<input type="checkbox"/> Mudah <input type="checkbox"/> tidak mudah Alasan:
2	Dalam sekali produksi membutuhkan berapa banyak pisang? kg/hari
3	Berapa waktu yang dibutuhkan untuk sekali produksi?jam/hari
4	Berapa modal yang dikeluarkan dalam sehari produksi keripik?	
5	Dari mana sumber dana/modal di peroleh?	a. Modal sendiri b. Pinjam dari Bank c. Bagi hasil d. lainnya
6	Sudah berapa lama usaha ini berdiri?Tahun
7	Berapa lama saudara mengurus usaha anda dalam 1 hari?jam/hari
8	Ide dari manakah anda mendapatkan informasi tentang UMK sehingga saudara dapat mendirikan usaha ini?	a. Pengalaman dari bekerja di usaha keripik pisang b. Di ajari teman c. Coba-coba d. Lain-lain
9	Bagaimana saudara menjual atau memasarkan produk keripik pisang hijrah?	a. Dijual sendiri ke konsumen b. Dijual melalui pedagang perantara c. Sudah ada penampungnya
10	Berapa total biaya produksi perbulan?	
11	Berapa total penerimaan dalam satu bulan?	
12	Berapa biaya yang dibutuhkan untuk produksi satu buah produk?	
13	Berapa harga jual satu buah produk tersebut?	
14	Berapa produk yang dihasilkan dalam sekali produksi?	
15	Berapa upah rata-rata tenaga kerja?	
16	Berapa harga bahan baku per Kg?	

III. Penggunaan Peralatan Produksi

No	Jenis peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan Rp/Tahun
1							
2							
3							
4							
5							
6							
Jumlah							
Total							

IV. Penggunaan Bahan Baku

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga(Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1					
2					
3					
4					
5					
Jumlah					
Total					

Dokumentasi Penelitian



Foto 1. Bahan baku utama pisang kepok



Foto 2. Proses pengupasan bahan baku pisang kepok



Foto 3. Proses perajangan pisang kepek



Foto 4. Proses penggorengan pisang menjadi keripik



Foto 5. Keripik pisang yang sudah matang



Foto 6. Pembumbuan rasa coklat



Foto 7. Pembumbuan rasa stroberi

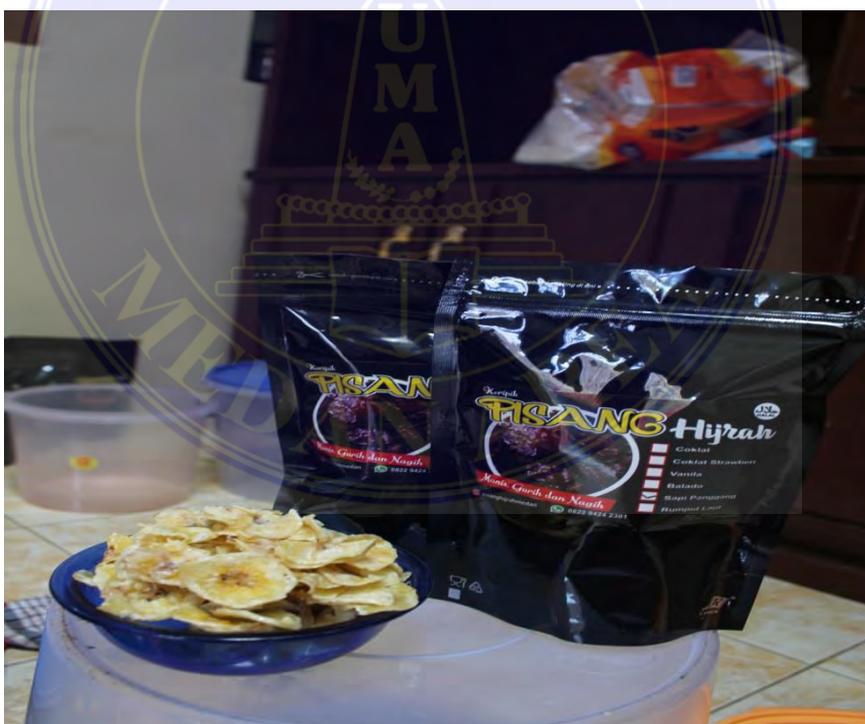


Foto 8. Pembumbuan rasa vanila



Foto 9. Pembumbuan rasa balado



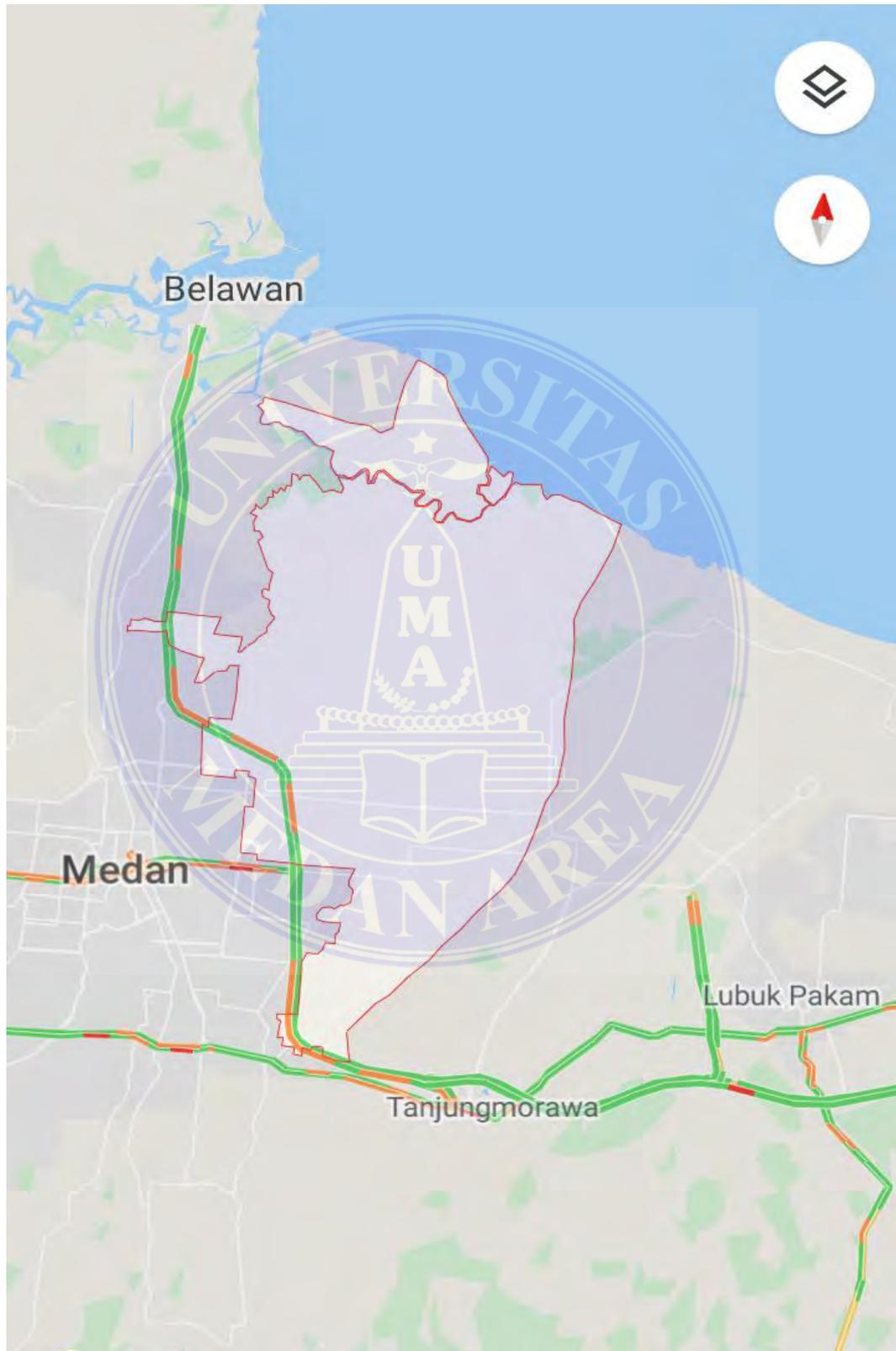
Foto 10. Pembumbuan rasa sapi panggang



Foto 11. Pengemasan keripik dan pengsegelan produk

Lampiran 3

Lokasi Penelitian



Lampiran 4.

**UNIVERSITAS MEDAN AREA**
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus I : Jl. Kolam No. 1 Medan estate, Medan 20371 Telp. 061-7366878, Fax. 061- 7368012
Kampus II : Jl. Setia Budi No. 79 B / Jl. Sei Serayu No. 70 A Medan 20132 Telp. 061-8225602
Email : univ_medanarea@uma.ac.id Website : www.uma.ac.id

Nomor : 409/FP.0/01.10/III/2019
Lamp. :
Hal : Pengambilan Data/Riset

11, Maret 2019

Yth. Kepala Usaha Mikro Dan Kecil (UKM) Keripik Pisang Hijrah
Medan

Dengan hormat,

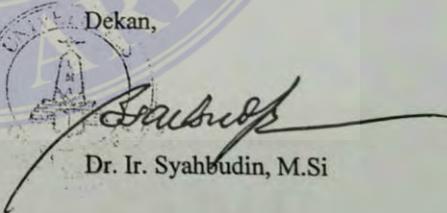
Dalam rangka penyelesaian studi dan penyusunan skripsi di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, maka bersama ini kami mohon kesediaan Bapak/ibu untuk dapat memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama :

Nama : Aidil Ahmad Nasution
NPM : 158220010
Program Studi : Agribisnis

Untuk melaksanakan Penelitian dan atau Pengambilan Data di Usaha Mikro Dan Kecil (UKM) Keripik Pisang Hijrah untuk kepentingan skripsi berjudul **“Analsis Kelayakan Dan Nilai Tambah Buah Pisang Menajadi Keripik Pisang Pada Usaha Mikro Dan Kecil (UKM) Keripik Pisang Hijrah”**

Penelitian dan atau Pengambilan Data Riset ini dilaksanakan semata-mata untuk kepentingan dan kebutuhan akademik.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/ibu diucapkan terima kasih.

Dekan,

Dr. Ir. Syahbudin, M.Si

Tembusan:
1. Ka.Prodi Agribisnis
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip

Lampiran 5

SURAT KETERANGAN

21 Mei 2019

Hal : Selesai Penelitian/Riset

Sehubungan dengan surat terdahulu dengan Nomor: 409/FP.0/01/III/2019
Tanggal : 11 Maret 2019 berkenaan tentang kegiatan penelitian/riset yang
dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area atas
nama:

Nama : AIDIL AHMAD NASUTION

NPM : 158220010

Program Studi : Agribisnis

Bahwasannya benar telah selesai melakukan penelitian/riset dengan judul
penelitian "ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH BUAH
PISANG MENJADI KERIPIK PISANG HIJRAH" sebagai tugas akhir
mahasiswa di Usaha Mikro Dan Kecil (UMK) Keripik Pisang Hijrah Dusun Satu
Desa Tembung Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk digunakan
sebagaimana seperlunya.

Kepala Usaha Mikro Dan Kecil
(UMK) Keripik Pisang Hijrah

