



Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang

Analysis Of Added Value Of Banana Chips Agroindustry

Ma'la Dzurroh Muzkiyah^{1*}, Ulpah Jakiyah², D Yadi Heryadi³

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan Tasikmalaya

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan Tasikmalaya

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi Tasikmalaya

*email: maladzurroh@gmail.com

Abstract. *Banana (*Musa paradisiaca* L.) Crop with high levels of nutrients, minerals, carbohydrates and fiber. Banana fruit is a food crop commodity that is processed into various kinds of processed snacks. One of them is banana chips, which are currently being processed by UMKM Azka. The aims of this study were (1) to analyze the added value of processing banana chips and (2) to find out the benefits of processing bananas into banana chips at the UMKM company Azka. The method used in this research is a case study with purposive site selection in Tunggilis Village, Kalipucang District, Pangandaran Regency. The type of data uses primary data and secondary data, and the data analysis tool used is added value analysis by calculating the Hayami Method. The results of the analysis show that the added value of banana chips is Rp 6,588/Kg and the profit from processing bananas is Rp 3,045/Kg.*

Keywords: *Banana, Agroindustry, Value Added, UMKM*

Abstrak. Pisang (*Musa paradisiaca* L.) termasuk salah satu komoditas tanaman hortikultura yang memiliki kandungan nutrisi, mineral, karbohidrat dan kandungan serat yang tinggi. Buah Pisang termasuk komoditas tanaman pangan yang diolah menjadi berbagai macam olahan makanan ringan. Salah satunya yaitu keripik pisang yang saat ini diolah oleh UMKM Azka. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk (1) menganalisis nilai tambah dari pengolahan keripik pisang dan (2) mengetahui besar keuntungan dari pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang di Perusahaan UMKM Azka. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu studi kasus dengan pemilihan lokasi secara sengaja (*Purposive*) yang berada di Desa Tunggilis Kecamatan kalipucang Kabupaten Pangandaran. Jenis data menggunakan data primer dan data sekunder, serta alat analisis data yang digunakan yaitu analisis nilai tambah dengan perhitungan Metode Hayami. Hasil analisis menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah keripik Pisang yaitu sebesar Rp 6.588,-/ Kg dan keuntungan dari pengolahan buah pisang yaitu sebesar Rp 3.045,-/Kg.

Katakunci: Pisang, Agroindustri Nilai, Tambah, UMKM.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara agraris yang memiliki tekstur tanah yang cocok untuk ditanami berbagai jenis tanaman pertanian dan menjadi salah satu setor pertanian yang sangat penting bagi perekonomian nasional. sektor pertanian terbagi menjadi beberapa sektor yaitu terdapat subsektor tanaman pangan, subsektor hortikultura, subsektor perkebunan, subsektor peternakan dan subsektor perikanan (Puspaprawati & Monggesang, 2020)

Pada dasarnya Produk pertanian sifatnya mudah busuk dan rusak, maka dari itu produk pertanian harus meningkatkan nilai tambah industry dengan cara memasarkan produk dalam bentuk segar maupun diolah menjadi suatu produk yang menyempurnakan hasil pertanian, dengan begitu umur penyimpananpun akan tahan lebih lama dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Agroindustri yang memakai produk pertanian sebagai bahan baku akan sangat mendukung pertumbuhan budidaya tanaman produk pertanian terutama tumbuhan pangan

(Fauzia et al., 2021). Adanya agroindustri juga mampu memberikan peluang maupun ruang yang baru bagi produsen. Salah satunya yaitu komoditas tumbuhan buah pisang yang tidak mengenal musim karena mempunyai keahlian hidup yang mudah dan pada saat perkembangbiakan pun tergolong cepat sehingga ketersediaan buah pisang ini melimpah ruah (Safitri, 2015). Berikut merupakan tabel hasil produksi komoditas buah pisang di Kabupaten Pangandaran.

Tabel 1 Hasil Produksi Komoditas Buah Pisang Di Kabupaten Pangandaran

No	Tahun	Produksi (ton)	Presentase %
1.	2017	66,807	-
2.	2018	115,739	29%
3.	2019	99,032	25%
4.	2020	118,532	30%
Jumlah rata-rata 2018-2020			28 %

Sumber : Dinas Pertanian Kabupaten Pangandaran 2021

Berdasarkan Tabel 1 komoditas buah pisang di Kabupaten Pangandaran mengalami kenaikan produksi dengan tingkat rata-rata kenaikan ada yang turun di 2019 dari tahun 2017-2020 sebesar 28%. Petani di Kabupaten Pangandaran memanfaatkan lahan yang sedikit untuk membudidayakan pisang dengan cara tumpang sari disela-sela tanaman kayu-kayuan sebelum tanaman kayu itu tumbuh besar. Pisang yang berada di Kabupaten Pangandaran terbagi menjadi beberapa jenis ada pisang kepok, pisang siem/susu, pisang Tanduk, pisang Ambon, pisang Nangka, pisang Mas dan pisang Lampeneng atau biasa di bilang pisang Janeng. Banyaknya pohon pisang tersebut menyebabkan ketersediaan buah pisang melimpah ruah, sehingga masyarakat setempat mengolahnya menjadi berbagai macam olahan pangan, Salah satunya yaitu yang dilakukan oleh UMKM Azka yang berada di Desa Tunggilis Kecamatan Kalipucang yang mengolahnya menjadi keripik pisang dengan tekstur renyah dan manis. Berikut merupakan produksi keripik pisang UMKM Azka.

Tabel 2 Produksi Keripik Pisang UMKM Azka

No	Tahun	Produksi	Persentase
1.	2019	8.637	-
2.	2020	12.533	27%
3.	2021	26.096	55%
Jumlah Rata-rata 2019-2021			33%

Sumber : Produksi Keripik Pisang UMKM Azka 2021

Berdasarkan dalam Tabel 2 produksi keripik pisang Azka ini mengalami kenaikan produksi dari tahun ketahunnya. Jumlah rata-rata kenaikan produksi keripik pisang Azka pada tahun 2019-2021 sebesar 33%. Pisang yang digunakan UMKM Azka pada saat proses pengolahan keripik pisang yaitu pisang siem/susu dengan alasan mayoritas petani yang berada di

Desa Tunggilis menanam pohon tersebut, tidak hanya itu manfaat dari buah pisang itu sendiri juga banyak seperti buah ini banyak mengandung zat besi, Kalsium dan vitamin, A, C, B6 dan buah ini juga aman untuk di konsumsi berbagai kalangan usia termasuk bayi di atas 7 bulan dan bagus juga untuk mengatasi gejala asam lambung, karena pH yang terdapat dalam buah pisang sebanyak 5,6. Namun harus diperhatikan juga jika di konsumsi berlebih juga tidak baik.

UMKM Azka ini telah berdiri sejak tahun 2015 dengan jumlah karyawan sebanyak 5 orang dan pemilik usaha ini bernama bapa Ade Juhaeri. Pada dasarnya Alasan berdirinya usaha ini yaitu karena banyaknya petani pisang dan berbagai macam produksi pisang yang melimpah ruah namun sangat disayangkan sekali pada saat musim panen tiba masyarakat setempat tidak semua gemar mengkonsumsi buah pisang ini secara langsung, sedangkan buah pisang ini sifatnya mudah rusak dan cepat busuk. Maka dari itu pemilik usaha Azka menemukan peluang yang besar untuk mengolahnya menjadi makanan dengan bahan baku buah pisang, salah satunya yaitu keripik pisang dengan teknik yang berbeda agar konsumen lebih tertarik pada saat ingin membeli.

Saat proses pengolahan keripik pisang ini sangatlah unik, karena UMKM Azka ini mempunyai kelebihan yaitu mempunyai ciri khas tersendiri yaitu dari pemilihan bahan baku menggunakan pisang siem/susu yang sifatnya sudah matang karena pada saat penggorengan tidak lengket. Kelebihan lain dilihat dari warna keripik pisang itu sendiri karena pada proses penggorengan buah pisang yang digunakan sifatnya sudah matang. Warna keripik pisang berubah menjadi kecoklatan setelah digoreng dan mempunyai rasa manis. Keripik pisang UMKM Azka tidak menggunakan pemanis atau rasa lain sehingga keripik pisang Azka merupakan satu-satunya UMKM yang berada di Desa Tunggilis dan sudah mempunyai pelanggan tetap dari berbagai daerah.

Namun terdapat kelemahan yang dimiliki oleh UMKM Azka yaitu alat yang digunakan masih tradisional sehingga memperlambat pada saat pembuatan keripik. sampai saat ini di UMKM Azka belum pernah dilakukan penelitian tentang berapa besar nilai tambah dari proses pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang goreng, termasuk berapa besar keuntungan yang diperoleh selama ini. Hal inilah yang menjadi latar belakang peneliti untuk melakukan penelitian terhadap UMKM Azka.

METODE

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode studi kasus (*case study*) yang dimana metode ini menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu tertentu, penelitian ini juga ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) yaitu di UMKM keripik pisang “azka” Desa Tunggilis Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. Peneliti menentukan daerah tersebut dengan alasan peneliti ingin mengetahui besar keuntungan Perusahaan dan nilai tambah dari pengolahan keripik pisang. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder.

Data primer ialah data yang diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuisioner yang telah disiapkan, sedangkan data sekunder ialah data yang diperoleh dari berbagai buku berupa hasil penelitian terdahulu, hasil penelusuran literature dan intansi yang terkait (Badan Pusat Statistik).

Teknik pengumpulan data yang digunakan ada 3 meliputi (1) Teknik observasi yaitu peneliti pengamatan secara langsung dengan turun kelapangan, (2) teknik wawancara yang merupakan pengambilan data dengan cara bertanya langsung kepada pemilik usaha serta tenaga kerja dengan daftar pertanyaan yang telah disiapkan dan (3) teknik dokumentasi merupakan pengambilan gambar atau foto sebagai memperkuat bukti untuk keakuratan data.

Analisis data yang dipakai pada penelitian ini merupakan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Menurut Artika & Marini (2016) Nilai tambah merupakan suatu nilai yang meningkat terhadap suatu komoditas sebab terdapatnya proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Produk pertanian yang awalnya masih mentah kemudian diolah menjadi produk yang dapat meningkatkan komoditi pertanian, dengan begitu produk pertanian akan menghasilkan nilai ekonomis yang lebih tinggi Adapun kelebihan dan kelemahan menurut Hayami sebagai berikut :

Kelebihan dari analisis nilai tambah menurut Hayami, yaitu:

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas,
2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi
3. Prinsip nilai tambah bagi Hayami bisa diterapkan pula untuk subsistem lain di luar pengolahan, misalnya untuk aktivitas pemasaran. Sedangkan

kelemahan dari analisis nilai tambah menurut Hayami, ialah :

1. Pendekatan rata-rata tidak tepat apabila diterapkan pada unit usaha yang menciptakan banyak produk dari satu tipe bahan baku dan
2. Tidak bisa menerangkan produk sampingan.
3. Kegiatan dapat menentukan perbandingan yang bisa digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terdapat pemilik faktor produksi tersebut telah layak.

Berikut cara untuk menghitung besar nilai tambah pada produk keripik pisang dengan menggunakan metode Hayami pada tahun 1987.

Tabel 3 Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I Output, Input dan Harga		
1.	Output / total produksi (Kg/proses)	(1)
2.	Bahan Baku (Kg/proses)	(2)
3.	Tenaga Kerja Langsung (JKO/proses)	(3)
4.	Faktor Konversi (1/2)	(4) = (1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (3/2)	E = c/b
6.	Harga Output / pokok (Rp/kg)	F
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/JKO)	G
II Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg bahan baku)		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	I

10. Nilai Produk (4x6) (Rp/kg)	$j = d \times f$
11. a. Nilai Tambah (10-9-8) (Rp/kg)	$k = j - h - i$
b. Rasio Nilai Tambah [(11a/10) x 100%]	$I = k/j \times 100\%$
12. a. pendapatan Tenaga Kerja (5x7) (Rp/kg)	$m = e \times g$
b. Bagian Tenaga kerja [(12a/11a) x 100%]	$n = m/k \times 100\%$
13. a. Keuntungan (11a – 12 1) (Rp?kg)	$o = k - m$
b. Tingkat Keuntungan [(13a/10) x 100%]	$P = o/j \times 100\%$
III Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi	Nilai
14. Margin (10 – 8) (Rp/kg)	$q = j - h$
a. Pendapatan tenaga Kerja [(12a/14) x 100%]	$r = m/q \times 100\%$
b. Sumbangan Input lain [9/14 x 100%]	$s = i/q \times 100\%$
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan [(13a/14) x 100%]	$t = o/q \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Azka ini telah berdiri sejak tahun 2015 oleh Bapa Ade Juhaeri sebagai pemilik usaha dengan latar pendidikan S-1 Fakultas Manajemen Dakwah di STINU Tasikmalaya. UMKM Azka ini berada Di Desa Tunggilis Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran. Alasan berdirinya usaha ini yaitu karena banyaknya petani pisang dan produksi pisang yang melimpah ruah namun pada saat musim panen masyarakat setempat tidak semua gemar mengkonsumsi buah pisang ini secara langsung, sedangkan buah pisang ini sifatnya mudah rusak dan cepat busuk. Maka dari itu pemilik usaha Azka menemukan peluang yang besar untuk mengolah makanan dengan bahan baku buah pisang, salah satunya yaitu keripik pisang dengan teknik yang berbeda agar konsumen lebih tertarik pada saat ingin membeli.

Kelebihan yang dimiliki UMKM Azka ini mempunyai ciri khas tersendiri yaitu dari pemilihan bahan baku menggunakan pisang siem/susu, buah pisang yang digunakan sifatnya sudah matang atau warna kulitnya sudah berubah menjadi warna kuning sehingga pada saat proses penggorengan buah pisang yang sifatnya matang tidak akan lengket. Kelebihan lain dilihat dari warna keripik pisang itu sendiri karena pada saat proses penggorengan buah pisang yang digunakan sifatnya sudah matang. Warna keripik pisang berubah menjadi kecoklatan setelah digoreng dan mempunyai rasa manis asli tanpa bahan pemanis lainnya.

Proses pengolahan Keripik Pisang

Dalam mewujudkan produk baru perlu yang namanya proses pengolahan produksi dengan memerlukan dana, bahan-bahan, alat dan tenaga kerja. Alat yang digunakan dalam proses

produksi ini masih menggunakan alat yang tradisional dengan menggunakan alat pengiris yang sederhana, penyaring yang masih menggunakan saringan bambu dan pada saat proses penggorengan pun masih menggunakan tungku besar dengan kayu bakar. Proses pengolahan ini juga dapat diartikan sebagai cara, metode, ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan. Produksi adalah hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi yang memanfaatkan beberapa masukan input (Isyariansyah et al., 2018). Berikut ini merupakan proses pengolahan keripik Pisang UMKM Azka yang berada Di Desa Tunggiilis.

- Pisang yang digunakan merupakan pisang siem/susu dengan kondisi pisang yang sudah matang
- Pisang diiris dengan tipis-tipis menggunakan alat yang tajam atau kattang namun jangan terlalu ditekan karena dapat merusak buah pisang
- Pisang yang sudah di iris tipis kemudian digoreng goreng di atas wajan yang berisi minyak panas dengan menggunakan tungku besar menggunakan kayu bakar.
- Keripik yang sudah digoreng kemudian di tiriskan di atas saringan bambu agar minyak yang masih menempel pada keripik dapat menetes.
- Pengemasan dapat digunakan menggunakan plastik lalu di timbang menggunakan timbangan makanan, kemudian di beri label dengan tujuan meberikan informasi dan penampilan yang lebih menarik kepada pembeli. setelah itu di pres menggunakan mesin.

Analisis Nilai Tambah Usaha Keripik Pisang Azka

Tabel 4 Hasil Perhitungan Nilai Tambah Keripik Pisang Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I Output, Input dan Harga		
1.	Output / total produksi (Kg/produksi)	60
2.	Bahan Baku (Kg/produksi)	200
3.	Tenaga Kerja Langsung (JKO/produksi)	40
4.	Faktor Konversi (1/2)	0.3
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (3/2)	0.2
6.	Harga produk atau Output / pokok (Rp/kg)	40.000
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja per (Rp/JKO)	11.812
II Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg bahan baku)		
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	2.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	3.412
10.	Nilai Output (4x6) (Rp/kg)	12.000
11. a.	Nilai Tambah (10-9-8) (Rp/kg)	6.588
	b. Rasio Nilai Tambah [(11a/10) x 100%]	54.9 %
12. a.	Imbalan Tenaga Kerja (5x7) (Rp/kg)	3.543
	b. Bagian Tenaga kerja [(12a/11a) x 100%]	53.77 %

13. a. Keuntungan (11a – 12a) (Rp/kg)	3.045
b. Tingkat Keuntungan [(13a/10) x 100%]	25.37 %
III Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi	
Nilai	
14. Margin (10 – 8) (Rp/kg)	10.000
a. Pendapatan tenaga Kerja [(12a/14) x 100%]	35.43 %
b. Sumbangan Input lain [9/14 x 100%]	34.12 %
c. Keuntungan pemilik Perusahaan [(13a/14) x 100%]	30.45%

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Tabel menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi keripik pisang UMKM Azka per satu kali proses produksi. Dapat diketahui bahwa dalam satu kali proses produksi itu menghabiskan bahan baku sebanyak 200 Kg buah pisang siem matang, dan dalam satu kali produksinya menghasilkan (output) 60 Kg keripik pisang dengan harga jual 1 Kg keripik pisang sebesar Rp. 40.000,-/kg. Menurut Artika & Marini, (2016) bahan baku pisang segar yang dihabiskan dalam satu produksi yaitu sebesar 40 Kg dan menghasilkan output sebanyak 32 Kg keripik dengan harga jual 1 Kg keripik sebesar Rp. 115.500,-.

Input lain atau bahan penolong yang digunakan dalam satu kali proses produksi keripik pisang yang terdiri dari minyak goreng sebanyak 40 L dengan harga sebesar Rp. 15.000,-/liter, plastik pembungkus sebanyak 1 Kg dengan harga Rp. 40.000,-/Kg, label Produk sebanyak 250 buah dengan harga Rp. 100,-/buah untuk bahan bakar penolong seperti kayu bakar ½ kubik Rp. 15.000,- dan korek Api 1 buahnya dengan harga Rp 2.500,-/buah. Sehingga biaya bahan penolong produksi keripik pisang yaitu sebesar Rp. 682.500,-

Nilai Faktor konversi merupakan hasil bagi antara total produksi (keripik Pisang) output 60 Kg dengan jumlah bahan baku (Pisang) input 200 Kg yang digunakan. Maka Faktor konversi pada UMKM Azka yaitu sebesar 0,3 yang berarti dari 1 Kg bahan baku menghasilkan 0,3 Kg Keripik Pisang. Hal ini di dukung Mahuku et al., (2022) bahwa nilai faktor konversinya yaitu sebesar 0.4 yang merupakan hasil bagi output sebesar 40 Kg dengan jumlah bahan baku yaitu sebesar 100 kg. Tenaga kerja yang butuhkan oleh UMKM Azka yaitu berjumlah 5 orang diantaranya 2 orang tuganya pengupasan dan pemasakan 3 orang lagi tugasnya pengepakan/pengemasan yang dimana waktu kerjanya yaitu 8 jam setiap harinya. Jadi tenaga kerja per JKO pada UMKM Azka ini yaitu 40 JKO dengan tingkat upah rata-rata adalah Rp. 11.812,-/JKO terdiri dari biaya pengupasan dan pemasakan sebesar Rp 60.000/orang dan untuk biaya pengepakan/pengemasan sebesar Rp 23.000/orang. Koefisiensi tenaga kerja pada UMKM Azka yaitu sebesar 0,2 diperoleh dari pembagian tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan.

Pendapatan dan keuntungan

Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penolong dengan bahan baku yaitu sebesar Rp. 3.412,-. Nilai produk/output dihasilkan dari perkalian faktor konversi dengan harga output maka hasil yang diperoleh yaitu sebesar Rp. 12.000,-/kg. Besarnya nilai tambah pada UMKM Azka ini merupakan hasil pengurangan nilai produk dikurangi dengan biaya sumbangan input lain dan biaya dari harga bahan baku. Sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 6.588,-/Kg. Rasio nilai tambah merupakan presentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada UMKM Azka yaitu sebesar 54,9% menunjukkan bahwa setiap 100 nilai produk keripik pisang akan diperoleh nilai tambah sebesar 54,9%. Hal ini didukung oleh Patel, (2019) bahwa nilai tambah yang dihasilkan yaitu sebesar Rp. 13.182,-/kg dengan rasio 50.66%.

Pendapatan tenaga kerja di peroleh dari hasil perkalian antara koefisiensi tenaga kerja dengan Upah rata-rata tenaga kerja. Maka besarnya pendapatan tenaga kerja yang diterima dalam sekali produksi yaitu sebesar Rp. 3.543,-/kg. Bagian tenaga kerja yang diperoleh dari presentase pembagian antara pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah . Maka besarnya bagian tenaga kerja yaitu sebesar 53.77%. Menurut AUFAR & Sukanata, (2021) dalam penelitiannya pendapatan tenaga kerja yang diberikan dalam mengolah 1 kg pisang sebesar Rp 1.458,-/Kg dengan presentase bagian tenaga kerja dari nilai tambah yaitu sebesar 19 %.

Keuntungan yang diperoleh UMKM Azka merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja , sehingga di anggap sebagai nilai tambah yang bersih yang diterima oleh perusahaan. Maka besarnya keuntungan yang diperoleh UMKM Azka yaitu sebesar Rp. 3.045,-/Kg dengan tingkat keuntungan yaitu sebesar 25.37% dari jumlah produksinya. Hal ini di dukung oleh penelitian Simin, (2014) keuntungan yang diperoleh dari penjualan keripik pisang Rp. 33.533,34,-/kg dengan tingkat keuntungan yaitu 98,08%. Serta penelitian yang dilakukan oleh Mulyani et al., (2011) Keuntungan yang diperoleh oleh pengrajin keripik pisang di Kecamatan Cilongok pada saat pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang yaitu Rp 1.075,00,/Kg dengan tingkat keuntungan rata-rata yang diperoleh pengrajin keripik pisang yaitu sebesar Rp 72,99%.

Berdasarkan Tabel 8 diketahui bahwa hasil analisis nilai tambah itu terdapat *margin*. Terdapat faktor-faktor produksi yang di antaranya yaitu pemilik modal, penyediaan bahan baku, tenaga kerja dan Pengusaha Agroindustri pisang. Dari pengolahan keripik pisang itu sendiri menghasilkan nilai *margin* sebesar Rp 10.000/Kg hasil dari pengurangan Nilai output dengan harga input bahan baku. *Margin* ini kemudian di distribusikan sebagai pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengrajin. *Margin* yang dihasilkan sebagai pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 35.43%. berbeda halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Febriyanti et al., (2017) yang menghasilkan margin sebesar 2,08%.

Sumbangan input lain yang di hasilkan oleh UMKM Azka yaitu sebesar 34,12%. Hal ini di dukung oleh penelitian Siregar et al., (2021) yang menghasilkan sumbangan input lain dari pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang gosong yaitu sebesar 42 %. Keuntungan yang didapatkan oleh pemilik perusahaan UMKM zka yaitu sebesar 30.45%. Berbeda halnya dengan Artika & Marini, (2016) mempunyai nilai margin sebesar Rp. 58.361,-/Kg, pendapatan tenaga kerja 3%, sumbangan input lain 3.134% dan Keuntungan yang didapatkan oleh pemilik

perusahaan yaitu sebesar 126%. Dengan adanya perhitungan nilai tambah tersebut diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam penggunaan bahan baku tersebut terhadap UMKM Azka ini untuk meningkatkan penggunaan bahan baku buah pisang yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksinya.

KESIMPULAN

Kecamatan Kalipucang Kabupaten Pangandaran dapat disimpulkan bahwa kegiatan usaha pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang ini dapat meningkatkan nilai tambah. Nilai tambah tersebut dapat berupa nilai tambah pada produk, dimana produk keripik pisang dapat berupa nilai tambah produk, dimana keripik pisang dapat dipertahankan mutunya lebih lama, daya terima konsumen yang tinggi dan jangkauan pemasaran dapat diperluas karena keripik pisang tidak cepat mengalami kebusukan dibanding dengan saat keadaan buahnya masih segar. Pengolahan pisang menjadi keripik juga dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi yang tinggi, dimana pada saat buah pisang itu belum diolah harganya relative rendah dengan rata-rata yaitu Rp 2000.-/Kg yang langsung di beli dari tangan petani buah pisang itu sendiri namun setelah buah pisang itu diolah menjadi keripik pisang harganya meningkat menjadi Rp 40.000.-/Kg serta memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 6.588,-/Kg atau sebesar 54.9 %, sehingga hasil ahir keuntungannya yaitu sebesar Rp 3.045,-/Kg atau sebesar 25.37 %.Penulis harus menjelaskan implikasi hasil penelitiannya dalam pengembangan keilmuan, dan dampaknya terhadap lingkungan, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan/atau hukum. Implikasi dipaparkan dalam bahasa yang sederhana agar pembaca noncendekia dapat memahaminya dengan mudah.

DAFTAR PUSTAKA

- Artika, 1) Ida Bgs. Eka, & Marini, 2) Ida Ayu Ketut. (2016). Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra). *GaneÇ Swara Vol.*, 10(1), 94–98. <http://unmasmataram.ac.id/wp/wp-content/uploads/15.-Ida-Bgs.Eka-Artika-dan-Ida-Ayu-Ketut-Marini.pdf>
- Aufar, G. N., & Sukanata, I. K. (2021). Analisis Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Produk Olahan Keripik Pisang. *Jurnal Agribisnis*, 4(September), 34–42. <http://dx.doi.org/10.33603/jpa.v4i1.5948>
- Fauzia, R., Setiawan, I., & Yusuf, M. N. (2021). Rangenang Alit ” (Studi Kasus Di Rahmi Cookies Desa Manonjaya Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya) Feasibility Analysis Of Agroindustry “ Rangenang Alit ” (Case Study In Rahmi Cookies Manonjaya Village , Manonjaya District , Tasikmalaya Regency T. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 201–206.
- Febriyanti, Affandi, M. I., & Kalsum, U. (2017). Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMK di Kota Metro. *Jurnal Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 5(1), 48–56. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v5i1.1674>

- Isyariansyah, M. D., Sumarjono, D., & Budiraharjo, K. (2018). Analisis Faktor-Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Kopi Robusta Di Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 2(1), 31. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v2i1.1482>
- Mahuku, N. F., Effendy, & Laksamayani, M. K. (2022). Nilai Tambah Buah Pisang Tanduk Menjadi Keripik. *10(1)*, 231–239. <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrotekbis/article/view/1211>
- Mulyani, A., Putri, D. D., & Satriani, R. (2011). Nilai Tambah Agroindustri Kripik Pisang Di Kecamatan Cilongok, Kabupaten Banyumas. 1–12. https://www.researchgate.net/publication/260530095_nilai_tambah_agroindustri_kripik_pisang_di_kecamatan_cilongok_kabupaten_banyumas
- Patel. (2019). *Analisi Nilai Tambah Agroindsutri Berbasis Pisang Di Kota Mataram*. 9–25. <http://eprints.unram.ac.id/7868/>
- Puspaprawati, D., & Monggesang, G. C. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Singkong Di CV. Aulia Food Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai. *Celebes Agricultural*, 1(1), 22–28. <https://doi.org/10.52045/jca.v1i1.20>
- Safitri, L. S. (2015). Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Di UKM Rifa, Kabupaten Subang. *Jurnal Agroteknologi*, 2(2), 83–91.
- Simin, I. (2014). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 5(2), 510–516.
- Siregar, S., Siregar, G., & Irmala, E. (2021). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Pisang Gosong Skala Industri Rumah Tangga Di Desa Teratak Perkebunan Sei Bejangkar Kecamatan Sei Balai *Prosiding Seminar Nasional ...*, 2(1), 1127–1137. <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/snk/article/view/8447%0Ahttp://jurnal.umsu.ac.id/index.php/snk/article/viewFile/8447/6227>