

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH NANGKA MENJADI
KERIPIK NANGKA DI DESA KELURAHAN KECAMATAN JAMBU
KABUPATEN SEMARANG**

**ADDED VALUE ANALYSIS OF THE PROCESSING OF JACKFRUIT FRUIT INTO
JACKFRUIT CHIPS IN THE KELURAHAN VILLAGE JAMBU DISTRICT
SEMARANG REGENCY**

**Ahsmad Soko Suryo, Saparto¹, Karyadi
STIP Farming Semarang**

ABSTRACT

This study aims to determine: (1) the added value of processing jackfruit into jackfruit chips; (2) Revenue from processing jackfruit into jackfruit chips; (3) The feasibility of processing jackfruit into jackfruit chips in the Village Village, Jambu District, Semarang Regency. This survey research is a descriptive research, which presents a complete picture of the phenomenon of the business of processing jackfruit into jackfruit chips. Sampling was carried out by using a census, namely all 27 business actors as respondents. The research was conducted in November 2020 – February 2021. The data collection method was through questionnaire-guided interviews, direct observation, and literature study. The scope of research analysis includes costs, revenues, financial feasibility, and value added analysis. The results of the research study: (1) the added value obtained was 40.61% including the high category; (2) The income of processing jackfruit chips is IDR 52,298,581.00/4 months with a production of 577,913 kg of jackfruit chips; (3) R/C feasibility value: 1.83 and Production BEP = 316.42 kg, BEP Price = IDR 109,505,00/kg; and ROI: 82,64 %. Conclusion: The business of processing jackfruit into jackfruit chips obtains high added value, is profitable and feasible to work on.

Key-words: jackfruit chips, added value, income, business feasibility

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) Nilai tambah pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka; (2) Pendapatan pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka; (3) Kelayakan usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang. Penelitian survei ini merupakan penelitian deskriptif, yang menyajikan gambaran lengkap mengenai fenomena usaha pengolahan nangka menjadi keripik nangka. Pengambilan sampel dilakukan dengan sensus yaitu semua pengusaha sebanyak 27 pelaku usaha dijadikan responden. Penelitian dilakukand pada bulan November 2020 – Februari 2021. Metode pengambilan data melalui wawancara yang dipandu kuesioner, pengamatan langsung, dan studi literatur. Lingkup analisis penelitian meliputi biaya, penerimaan, pendapatan, kelayakan finansial, dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian penelitian: (1) nilai tambah yang didapatkan sebesar 40,61% termasuk kategori tinggi; (2) Pendapatan pengolahan keripik nangka adalah Rp52.298.581,00/4 bulan dengan produksi dengan produksi keripik nangka sebesar 577.913 kg; (3) Nilai kelayakan R/C: 1,83 dan BEPProduksi = 316,42 kg, BEP Harga = Rp 109.505,00/kg; dan ROI: 82,64 %. Kesimpulan: Usaha pengolahan nangka menjadi keripik nangka memperoleh nilai tambah yang tinggi, menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : keripik nangka, nilai tambah, pendapatan, kelayakan usaha

¹ Alamat penulis untuk korespondensi: Saparto. STIP Farming Semarang. Email: saparto.saparto@gmail.com
e-ISSN 2528-1488, p-ISSN 1411-0172

PENDAHULUAN

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus*) adalah salah satu tanaman yang berasal dari hutan tropis, dan merupakan salah satu tanaman buah-buahan yang banyak dibudidayakan masyarakat Indonesia. Buah nangka dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sayuran dan sebagai buah, karena memiliki banyak manfaat untuk tubuh (Zaman *et al.*, 2021). Buah nangka mengandung banyak gizi seperti energi, protein, vitamin dan mineral yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Setiap 100 gr buah nangka mengandung gizi sebagai berikut: energi = 106 kal; protein = 1,2 g; lemak = 0,3 g; karbohidrat = 27,6 g; serat = 3,7 g; kalsium = 20 mg; pospor = 19 mg; zat besi = 0,9 g; Na = 2 mg; K = 407 mg; tembaga = 246,58 mg; Zn = 1,4 mg; Beta-karoten = 149 mcg; Karoten total = 330 mcg; vitamin B1 = 0,07 mg; Vitamin B2 = 0,1 mg; Niasin = 1 mg; vitamin C = 7 mg; air = 70 g (Hapsari, A., 2021). Buah nangka juga bermanfaat bagi kesehatan. Manfaat buah nangka antara lain dapat melancarkan pencernaan, menjaga berat badan ideal, mencegah penyakit kardiovaskuler, memelihara kesehatan kulit dan dapat mengurangi resiko penyakit kanker (Adrian, 2019).

Sampai saat ini buah nangka belum mendapat prioritas yang memadai, baik di tingkat daerah maupun di tingkat nasional, namun demikian buah nangka ini berpotensi untuk dikembangkan dalam skala agribisnis. Selama ini masyarakat umum menanam nangka hanya sebagai tanaman peneduh di pekarangan rumah ataupun sebagai tanaman tumpangsari di kebun. Masih jarang petani yang membudidayakan tanaman nangka secara khusus.

Peningkatan produktivitas belum menjamin terjadinya peningkatan pendapatan

petani, selama ini petani hanya mampu menjual hasil panennya dalam bentuk bahan mentah/segar. Pemasaran hasil dalam bentuk bahan mentah/segar, memiliki beberapa kelemahan di antaranya nilai tambahnya rendah, mudah rusak, daya simpan terbatas, dan konsistensi mutu sulit dijamin.

Keberadaan buah nangka sifatnya musiman, pada saat musim buah akan didapatkan buah nangka yang melimpah jumlahnya. Buah nangka termasuk buah yang tidak tahan lama atau cepat rusak (*perishable*). Apabila jumlahnya banyak dan tidak segera dikonsumsi dalam bentuk segar maka mengakibatkan buah akan rusak/ membusuk dan tidak dapat dipasarkan sehingga mengakibatkan kerugian. Dengan adanya pengolahan buah nangka menjadi produk olahan, maka dapat menawarkan bahan pangan sesuai dengan selera konsumen dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi serta mempunyai daya tahan yang lama (Widyastuti, 1995).

Agroindustri yang mengolah komoditi hortikultura buah-buahan sudah mulai tumbuh dan berkembang di daerah maupun tingkat nasional, seperti agroindustri olahan pisang sale, kripik pisang, manisan buah, dodol srikaya, dodol nanas, dodol nangka dan kripik nangka. Jenis-jenis produk tersebut umumnya telah dikenal dan banyak diperdagangkan. Namun demikian perkembangan agroindustri masih menghadapi kendala. Supriyati dan E. Suryani (2006) menyatakan kendala-kendala dalam pengembangan agroindustri, antara lain: (1) kualitas dan kontinuitas produk pertanian kurang terjamin; (2) kemampuan SDM masih terbatas; (3) teknologi yang digunakan Sebagian besar masih bersifat sederhana, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas rendah; dan (4) belum berkembang secara luas kemitraan antara agroindustri skala besar/ sedang dengan agroindustri skala kecil/ rumah tangga.

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al*, 1987).

Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang dikenal dengan sentral buah nangka, karena disana banyak petani yang menanam tanaman nangka. Untuk mengantisipasi lonjakan hasil buah nangka pada saat panen, petani mengolah nangka menjadi keripik nangka. Tujuan dari pengolahan ini tidak lain untuk memperpanjang masa simpan nangka sekaligus meningkatkan nilai tambah/nilai jual nangka itu sendiri. Di daerah ini terdapat 27 pengusaha keripik nangka secara home industri. Dengan adanya usaha keripik nangka ini juga diharapkan dapat menarik tenaga kerja yang ada di sekitar para pengusaha keripik nangka.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: nilai tambah, pendapatan dan kelayakan finansial usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang.

BAHAN DAN METODE

Tempat Penelitian. Penelitian dilakukan di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang, karena banyak masyarakat yang menanam pohon nangka, sehingga desa tersebut dikenal sebagai desa pusatnya buah nangka. Oleh karena itu daerah tersebut memiliki potensi yang

cukup besar untuk dikembangkan usaha pengolahan keripik nangka.

Metode Dasar Penelitian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Rukajat, (2018) menyatakan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha menggambarkan fenomena yang terjadi secara nyata, realistik, aktual, nyata dan pada saat ini, karena penelitian ini untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Metode Penentuan Sampel. Penentuan sampel menggunakan metode sensus. Ada 27 pengusaha pengolahan kripik nangka, yang semuanya digunakan sebagai responden

Metode Pengumpulan Data. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Wawancara dan observasi termasuk dalam data primer sedangkan studi dokumentasi termasuk dalam data sekunder. Data primer yang dibutuhkan meliputi data kebutuhan bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, data hasil produksi, peralatan produksi, proses pengolahan dan sumbangan input lain. Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara langsung pada obyek yang diamati dilapang. Data sekunder meliputi data dari lembaga-lembaga terkait, jurnal ilmiah serta data yang berhubungan dan mendukung penelitian ini.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel (Output, Input, Harga)	Nilai
1	Hasil Produksi (kg)	a
2	Bahan Baku (kg)	b
3	Tenaga Kerja (HOK)	c
4	Faktor Konversi	$a/b = m$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$c/b = n$
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp/dus)	d
7	Upah Rata-Rata (Rp)	e
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	f
9	Sumbangan Input Lain (Rp)	g
10	Nilai Produk (Rp)	$mx d = h$
11	a. Nilai Tambah (Rp)	$h - f - g = i$
	b. Ratio Nilai Tambah (%)	$i/h = j$
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp)	$nxe = k$
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$k/i = l$
13	a. Keuntungan	$i - k = o$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$o/i = p$

Sumber: Hayami *et al.* (1987)

Keterangan:

- 1) Output adalah hasil produksi keripik nangka yang dihasilkan dalam satu kali produksi.
- 2) Input adalah jumlah bahan baku keripik nangka yang diolah dalam satu kali produksi.
- 3) Tenaga kerja adalah banyaknya HOK yang melakukan proses produksi dalam satu kali produksi.
- 4) Faktor konversi merupakan pembagian dari output dengan input dalam satu kali produksi.
- 5) Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan input (HOK).
- 6) Harga output adalah harga keripik nangka yang sudah diproduksi (Rp/kg).
- 7) Upah tenaga kerja langsung, merupakan seluruh biaya untuk tenaga kerja dibagi jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali proses produksi dalam satuan rupiah.
- 8) Nilai tambah (Rp) adalah selisih output keripik nangka dengan bahan baku utama nangka dan sumbangan input lain.
- 9) Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk jadi berupa keripik nangka.
- 10) Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengelola bahan baku nangka menjadi keripik nangka.
- 11) Pangsa tenaga kerja langsung (%) menunjukkan presentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
- 12) Keuntungan adalah hasil yang didapat dari nilai tambah dikurangi dengan harga bahan baku yang dikeluarkan (Rp).
- 13) Tingkat keuntungan adalah perbandingan biaya berupa modal yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk, dengan satuan rupiah (Rp).
- 14) Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- 15) Presentase pendapatan kerja langsung terhadap marjin (%).
- 16) Presentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
- 17) Presentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%)

Metode Analisis Data. Terdapat tiga analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

- a. **Analisis nilai tambah.** Nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurangi nilai harga bahan baku dan harga input lain, sehingga secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Setiawati dan Soejono, 2018):

$$VA = NP - IC$$

Keterangan:

VA : Value Added (Rp/kg)

NP : Nilai Produksi (Rp/kg)

IC : *Intermediate Cost* yaitu biaya-biaya yang menunjang dalam proses produksi selain biaya tenaga kerja (Rp/kg)

Kriteria pengambilan keputusan:

- VA > 0: agroindustri mampu memberikan nilai tambah positif.
- VA ≤ 0: agroindustri belum mampu memberikan nilai tambah positif. Prosedur perhitungan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami (1987) dapat dilihat pada Tabel 1. Menurut Hubeis dalam Nabilah *et al* (2015), terdapat tiga kriteria indikator rasio nilai tambah sebagai berikut:
 - Jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambah tergolong rendah.
 - Jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambah tergolong sedang.
 - Jika besarnya rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambah tergolong tinggi

- b. **Analisis Pendapatan.** Untuk mengetahui pendapatan usaha pengolahan keripik nangka dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

$$TR = P.Q$$

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

π : Pendapatan (Rp)

TR : *Total revenue*/

TC : *Penerimaan total* (Rp)

: *Total cost*/Total Biaya (Rp)

P : *Price*/Harga Jual (Rp/kg)

Q : *Quantum*/Jumlah Produk (kg)

FC : *Fixed Cost*/ Biaya Tetap (Rp)

VC : *Variable Cost* / Biaya Variabel (Soekartawi,2006)

- c. **Analisis Kelayakan Finansial.** *Revenue Cost Ratio* atau RCR merupakan perbandingan antara penerimaan dengan total biaya produksi. RCR dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$RCR = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Kriteria:

RCR > 1, usaha pengolahan kripik nangka layak diusahakan;

RCR < 1, usaha pengolahan kripik nangka tidak layak;

RCR = 1, usaha pengolahan kripik nangka impas.

Break Even Point atau BEP adalah suatu kondisi dimana jumlah pengeluaran yang diperlukan untuk biaya produksi sama dengan jumlah penerimaan yang diterima dari hasil penjualan. BEP Produksi atau BEP_(Q), untuk menganalisis hasil produksi minimum agar usaha pengolahan kripik nangka tidak mengalami rugi atau impas.

$$BEP_{(Q)} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga}}$$

Kriteria:

BEP_(Q) > produksi, maka usaha pengolahan kripik nangka tidak layak untuk diusahakan.

BEP_(Q) < produksi, maka usaha pengolahan kripik nangka layak untuk diusahakan.

BEP Harga atau BEP_(Rp), untuk menganalisis harga minimum agar usaha pengolahan kripik nangka tidak mengalami kerugian atau impas

$$BEP_{(Rp)} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Volume Produksi}}$$

Kriteria:

$BEP_{(Rp)} > \text{harga pasar}$, usaha pengolahan kripik nangka tidak layak untuk diusahakan

$BEP_{(Rp)} < \text{harga pasar}$, usaha pengolahan kripik nangka layak untuk diusahakan

Return of Investment atau ROI disebut juga sebagai pengembalian investasi, atau dalam bahasa Indonesia disebut laba/ rugi atas investasi adalah rasio yang diperoleh atau hilang pada suatu investasi. Secara matematis dapat dirumuskan:

$$ROI = \frac{\text{Pendapatan Bersih}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100\%$$

Kriteria:

$ROI < i$ (tingkat suku bunga bank yang berlaku), maka usaha pengolahan kripik nangka tersebut tidak layak untuk diusahakan.

$ROI > i$ (tingkat suku bunga bank yang berlaku), maka usaha pengolahan kripik Nangka tersebut layak untuk diusahakan (Sumarjo, 2004).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Kripik Nangka. Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah (Artika, I. B. E. dan I. A. K. Marini, 2016). Hasil perhitungan nilai tambah pengolahan nangka menjadi kripik nangka di Kecamatan Jambu dapat dilihat pada Tabel 2

Dari Tabel 2 diperoleh nilai tambah nangka menjadi kripik nangka sebesar

Rp25.442.134,00 per 4 bulan atau Rp6.360.533,00 per bulan, atau sebesar Rp11.006,00 per kg. Besar rasio nilai tambah pengolahan buah nangka menjadi kripik nangka sebesar 40,61%. Nilai tambah ini tergolong tinggi menurut kriteria Hubeis dalam Nabilah *et al* (2015), karena nilai tambah yang diperoleh angka 40,61% yang lebih besar dari 40%.

Rasio nilai tambah yang diperoleh lebih tinggi dibanding hasil penelitian Laeliyah dan Januar (2018) dengan rasio nilai tambah sebesar 35,78% dari nilai produk. Namun hasil penelitian ini nilai tambah dan rasio nilai tambah lebih kecil dibanding hasil penelitian Nurmedika *et al*. (2013) memperoleh nilai tambah sebesar Rp 33.169,00/kg dan rasio nilai tambah sebesar 73,71%; dan Tety, E. dan S. Kamal (2016) yang memperoleh nilai tambah sebesar Rp 15.575,51/kg dan rasio nilai tambah sebesar 71,61%.

Dari analisis nilai tambah kripik nangka dapat diperoleh beberapa informasi sebagai berikut:

Pertama, nilai tambah pengolahan kripik nangka dipengaruhi oleh kemampuan pengrajin kripik nangka, ketersediaan bahan baku nangka, dan struktur pasa input. Dalam penelitian ini untuk 1.066,27 kg bahan baku nangka dapat menghasilkan kripik nangka sebanyak 577,91 kg.

Kedua, imbalan tenaga kerja dalam analisis nilai tambah ini dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Upah rata-rata yang diterima sebesar Rp40.000,00 yang diperoleh dari upah tenaga kerja per HOK.

Ketiga, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nangka menjadi kripik nangka adalah sebesar Rp. 23.861,00/kg bahan baku

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Nangka Menjadi Keripik Nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang

No.	Variabel (Output, Input, Harga)	Rumus	Satuan	Nilai
1	Hasil Produksi	a	kg/produksi	577,91
2	Bahan Baku	b	kg/produksi	1.066,27
3	Tenaga Kerja	c	Jam/produksi	6
4	Faktor Konversi	$m = a/b$		0,542
5	Koefisien TK	$n = c/b$		0,0056
6	Harga Produk	d	Rp	115.582.000
7	Upah Rata-rata TK	e	Rp/6 jam	40.000
8	Harga Bahan Baku	f	Rp/kg	24.500
9	Harga Bahan Penolong	g	Rp	37.178.810
10	Nilai Produk	$h = m \times d$	Rp	62.645.444
11	a. Nilai Tambah	$i = k-f-g$	Rp	25.442.134
	b. Ratio Nilai Tambah	$j = i/h$	%	40,61
12	a. Imbalan TK	$k = nxe$	Rp	224
	b. Bagian TK	$l = k/i$	%	0,00001
13	a. Keuntungan	$o = i-k$	Rp	25.441.910
	b. Tingkat Keuntungan	$p = o/i$	%	99,99

Keterangan:

Tabel 2. menunjukkan bahwa:

- Rata-rata keripik nangka yang dihasilkan adalah sebanyak 577,91 kg selama empat bulan produksi atau 144,48 kg per bulan.
- Rata-rata bahan baku yang digunakan selama empat bulan produksi adalah sebanyak 1.066,27 kg atau 266,57 kg nangka segar per bulan
- Rata-rata tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 6 jam/hari.
- Faktor konversi dari penelitian yang dilakukan adalah sebesar 0,542. Ini berarti setiap input sebanyak 1 kg bahan baku yang berupa nangka segar akan menghasilkan output sebanyak 0,542 kg keripik nangka.
- Koefisien tenaga kerja diperoleh 0,0056 ini berarti untuk menghasilkan 1 kg keripik nangka dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,0056 HOK atau 1 HOK dapat menyelesaikan pekerjaan sebanyak sekitar 100 kg.
- Harga keripik nangka yang dipatok di Kecamatan Jambu adalah Rp20.000,00 per ons atau Rp200.000,00 per kg dimana keripik nangka dijual dengan kemasan khusus serta terdapat stiker dikemasan tersebut.
- Upah tenaga kerja langsung yang diterima adalah Rp40.000,00 per 6 jam dimana setiap proses produksi membutuhkan sebanyak 5 tenaga kerja.
- Nilai tambah (Rp) yang diperoleh dari pengolahan nangka menjadi keripik nangka adalah sebesar Rp25.442.134,00 diperoleh dari selisih output keripik nangka sebesar Rp62.645.444,00 dengan dan sumbangan input lain sebesar Rp37.178.810,00 dan Rp24.500,00 selama empat bulan produksi.
- Rasio nilai tambah (%) yang diperoleh pada pengolahan keripik nangka di Kecamatan Jambu adalah sebesar 40,61%. Ini berarti setiap 1 kg nangka akan menghasilkan nilai tambah sebesar 40,61% keripik nangka.
- Pendapatan rata-rata tenaga kerja pada pengolahan nangka menjadi keripik nangka adalah sebesar Rp40.000,00 per 6 jam/hari.
- Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp25.441.910,00 dengan tingkat keuntungan sebesar 99,99% yang artinya setiap Rp1,00 korbanan yang dikeluarkan akan menghasilkan 99,99% keuntungan.

Analisis Pendapatan Keripik Nangka.

Rekapitulasi hasil perhitungan biaya, penerimaan dan pendapatan dapat disajikan pada Tabel 3. Tabel 3 menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik nangka memperoleh pendapatan sebesar Rp52.298.581,00 per 4 bulan dengan menghasilkan keripik nangka sebanyak 557,91 kg atau sebesar Rp13.074.645,00 per bulan atau Rp93.740,00 per kg keripik nangka. Nilai pendapatan ini serupa dengan hasil penelitian Nurmedika *et al.* (2013) sebesar Rp93.096,00 per kg keripik nangka. Namun pendapatan hasil penelitian ini masih lebih besar dibanding dengan pendapatan penelitian Tety dan Kamal (2016) yang hanya sebesar Rp66.733,00 per kg keripik nangka.

Analisis Kelayakan Finansial. Rekapitulasi hasil perhitungan kelayakan finansial disajikan

pada Tabel 4. Dari Tabel 4 tersebut secara umum dapat dinyatakan bahwa usaha pengolahan keripik nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang layak secara finansial untuk diusahakan. Hal ini ditunjukkan dengan nilai $R/C = 1,83$ yang lebih besar dari 1; $BEP_{(Rp)} = Rp109.505,00$ per kg dibawah harga riil sebesar Rp200.000,00 per kg; $BEP_{(Q)} = 316,24$ kg dibawah produksi riil sebesar 577,91 kg; dan $ROI = 82,64\%$ yang nilainya di atas suku bunga bank.

Nilai R/C hasil penelitian ini lebih tinggi dibanding hasil penelitian sebelumnya oleh Hutapea, K.P. (2020) yang memperoleh $R/C = 1,37$; namun sedikit lebih rendah dibanding hasil penelitian Tety dan Kamal (2016) yang memperoleh nilai $R/C = 1,85$.

Tabel 3. Hasil Rata - rata Biaya yang Dikeluarkan Dalam Proses Pengolahan Keripik Nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang

No.	Keterangan (Rata-Rata)	Jumlah
1	Biaya Tetap (Rp)	26.105.109
2	Biaya Variabel	
	a. Bahan Baku (Rp)	26.123.596
	b. Biaya Bahan Baku Penolong (Rp)	11.055.215
	Total Biaya Variabel (Rp)	37.178.811
3	Total Biaya Produksi (Rp)	63.283.920
4	Produksi (kg)	577,91
4	Harga Jual (Rp/kg)	200.000
5	Penerimaan (Rp)	115.582.500
6	Pendapatan (Rp)	52.298.581

Tabel 4. Rekapitulasi Hasil Perhitungan R/C, BEP, dan ROI Usaha Pengolahan Keripik Nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang

No.	Uraian	Jumlah
1	Volume Produksi (kg)	577,91
2	Harga Jual Riil (Rp/kg)	200.000
3	Penerimaan (Rp)	115.582.500
4	Total Biaya Produksi (Rp)	63.283.920
5	Pendapatan (Rp)	52.298.581
6	R/C	1,83
7	BEP Harga (Rp/kg)	109.505
8	BEP Produksi (kg)	316,42
9	ROI (%)	82,64

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil dan pembahasan usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik Nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai tambah pengolahan nangka menjadi keripik nangka adalah sebesar Rp25.442.134,00 selama 4 bulan pengolahan dengan rasio nilai tambah sebesar 40,61%. Rasio nilai tambah nangka tersebut tergolong tinggi.
2. Pendapatan usaha pengolahan keripik nangka sebesar Rp52.298.581,00 per 4 bulan, atau sebesar Rp13.074.645,00 per bulan.
3. Usaha pengolahan nangka menjadi keripik nangka layak secara finansial dengan nilai $R/C = 1,83$; $BEP_{\text{Harga}} \text{ (Rp/kg)} = \text{Rp}109.505,00/\text{kg}$; $BEP_{\text{Produksi}} = 316,42 \text{ kg}$ dan $ROI = 82,64\%$.

DAFTAR PUSTAKA

Adrian, K. (2019). Ragam Manfaat Buah Nangka yang Bisa Anda Dapatkan. <https://www.alodokter.com/ragam-manfaat-buah-nangka-yang-bisa-anda-dapatkan>.

Artika, I.B.E., dan Marini, I.A.K. (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*. 10 (1): 94-98.

Hapsari, A. (2021). 6 Manfaat Buah Nangka, Mulai dari Melawan Kanker Hingga Mengendalikan Diabetes. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-buah-nangka-untuk-kesehatan/>.

Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Centre, Bogor.

Rukajat, A. (2018). *Pendekatan Penelitian Kuantitatif*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.

Hutapea, K. P. (2020). Nilai Tambah dan Profitabilitas Keripik Nangka. *J. STINDO Profesional*. VI (1): 31 – 35.

Laely, L. dan Januar, J. (2018). Analisis Nilai Tambah Keripik Nangka pada Agroindustri UD Dua Dewi di Kabupaten Jember. Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas

- Pertanian Universitas Jember 03 November 2018. Pembangunan Pertanian dan Peran Pendidikan Tinggi Agribisnis: Peluang dan Tantangan di Era Industri 4.0. Hal: 289 – 295.
- Setiawati, B.R., dan Soejono, D. (2018). Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Agroindustri Kopi Herbal Kapulaga di Desa Sumberpakem Kecamatan Sumberjambe. Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember 03 November 2018. Pembangunan Pertanian dan Peran Pendidikan Tinggi Agribisnis: Peluang dan Tantangan di Era Industri 4.0. p. 27 – 44.
- Soekartawi, (2006). *Analisis Usahatani*. Jakarta. UI-Press. 110 hal.
- Sumardjo, (2004). *Kemitraan Agribisnis*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Supriyati dan E. Suryani. (2006). *Peranan, Peluang dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia*. FORUM PENELITIAN AGRO EKONOMI. 24 (2): 92 – 106
- Tety, E., dan Kamal, S. (2016). Analisis Nilai Tambah Keripik Buah di Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar. *Pekbis Jurnal*. 8 (3): 212 – 227.
- Widyastuti, Y.E. (1995). *Nangka dan Cimpedak, Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Zaman, N., Arsi., Arsi, Asril, M., Firgiyanto, R., Fajarfika, R., Wati, C., Sudarmi, N., dan Zulfiyana. V. (2021). *Inovasi Produk Pertanian*. Yayasan Kita Menulis.