

Nilai Tambah Olahan Lidah Buaya (Aloe Vera) Di Kelompok Wanita Tani (Kwt) 'Vera Sejati' Desa Katongan Kecamatan Nglipar Gunung Kidul

Nugraheni Retnaningsih¹, Muhammad Fathul Anwar¹, Agung Setyarini¹

¹Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, Universitas Veteran Bangun Nusantara
Jln. Letjen S. Humardani No.1, Sukoharjo, Jawa Tengah (57521), E-mail: nretna@gmail.com

Info Artikel

Corresponding Author:
Nugraheni Retnaningsih,
E-mail: nretna@gmail.com

Keywords:
Processing, Aloe vera, Value Added

Kata kunci:
Pengolahan, Aloe vera, Nilai Tambah

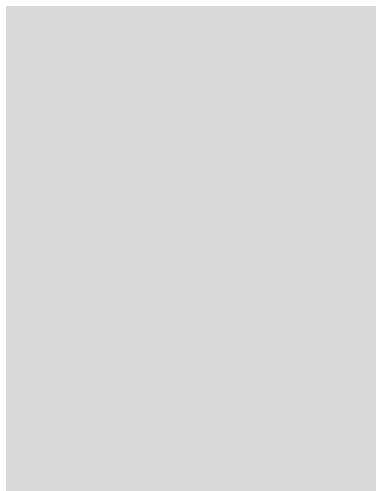
Abstract

Processing of agricultural product resources by increasing added value is used as a strategy to improve the economy, as was done by the Women Farmers Group (KWT) 'Vera Sejati' which processes aloe vera into food/beverage processed Aloe vera. The purpose of this study is to determine the structure of costs, revenues, profits, and to determine the added value obtained from processed aloe vera at KWT 'Vera Sejati' in Katongan Village, Nglipar District, Gunung Kidul Regency. The basic method used is descriptive analytical. The respondents of this research are the owner and 2 employees. The method used as a value-added analysis tool is the Hayami Method. The results showed that fixed costs were Rp 50,166.67/month, variable costs were Rp 1,463,200.00/month, while the total cost was Rp 1,513,366.67/month. The total revenue obtained from processed aloe Vera is Rp. 3,060,000.00/month, and the profit obtained is Rp. 1,546,633.33/month. The added value obtained from processed aloe vera is Rp. 44,443.29/kg of raw material in the form of aloe vera of 24 kg. The added value is obtained from the result of reducing the output value, which is Rp. 131,443.29/kg with an input cost of Rp. 7,000.00/kg and the contribution of other inputs/supporting costs of Rp. 80.000,00/kg. The added value ratio of processed aloe vera is 33.81%. This shows that the added value is still relatively low because it is still below 50%.

Keywords: Processing, Aloe vera, Value Added

Abstrak

Pengolahan sumberdaya hasil pertanian dengan meningkatkan nilai tambah digunakan sebagai strategi untuk meningkatkan perekonomian, seperti yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) 'Vera Sejati' yang mengolah lidah buaya menjadi makanan/ minuman olahan Aloe vera. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui struktur biaya, penerimaan, keuntungan, dan mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari olahan aloe vera di KWT 'Vera Sejati' Desa Katongan, Kecamatan Nglipar, Kabupaten Gunung Kidul. Metode dasar yang digunakan yaitu deskriptif analitis. Responden penelitian ini adalah pemilik dan 2 orang karyawan. Metode yang digunakan sebagai alat analisis nilai tambah adalah dengan menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya tetap



Rp 50.166,67/bulan, biaya variabel Rp 1.463.200,00/bulan, sedangkan biaya total Rp 1.513.366,67/bulan. Total penerimaan yang diperoleh dari olahan aloe Vera adalah sebesar Rp 3.060.000,00/bulan, dan keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 1.546.633,33/bulan. Nilai tambah yang diperoleh dari olahan aloe vera adalah sebesar Rp 44.443,29/kg dari bahan baku berupa lidah buaya sebesar 24 kg. Nilai tambah tersebut didapat dari hasil pengurangan nilai output yaitu sebesar Rp 131.443,29/kg dengan biaya input sebesar Rp 7.000,00/kg dan sumbangan input lain/biaya penunjang sebesar Rp 80.000,00/kg. Ratio nilai tambah olahan aloe vera adalah 33,81%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah tersebut masih tergolong rendah karena masih dibawah 50%.

Kata Kunci: Pengolahan, Aloe vera, Nilai Tambah

1. Pendahuluan

Tanaman lidah buaya (aloe vera) merupakan tanaman yang tahan lama dengan tingkat resiko kegagalan rendah, sangat mudah dijumpai sebagai tanaman hias maupun tanaman yang tumbuh liar, serta dapat dipanen secara berkala untuk menghasilkan daun daun besar yang siap dipanen. Cara menanam lidah buaya dapat dilakukan dengan sederhana dan dapat tumbuh baik tanpa perlakuan khusus (Aldiano, Wahyudi. 2014).

Selain berfungsi sebagai tanaman hias, daun lidah buaya juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan kosmetika atau obat-obatan, lendir/ gel lidah buaya mengandung barbaloin (sejenis glikosid antrakinon) yang berfungsi sebagai obat pencahar. Lendir/ gel lidah buaya juga bersifat antiseptik yang dapat mendinginkan dan mampu menghilangkan nyeri pada luka bakar. Khasiat lidah buaya yang lain adalah sebagai shampoo pembersih dan penyubur rambut, selain itu lendir lidah buaya yang biasanya hanya digunakan sebagai obat penyubur rambut, dapat digunakan juga sebagai masker wajah untuk menghaluskan kulit. Senyawa aloin pada lidah buaya bermanfaat sebagai pelega tenggorokan mengurangi batuk, meluruhkan cacing, dan sebagai obat amandel dan sakit mata (Furnawanthi, 2007).

Tanaman lidah buaya (Aloe vera) mudah rusak tidak tahan disimpan lama, menurut Rostita (2008) lendir/ gel lidah buaya tidak tahan lama, karena sangat mudah mengalami oksidasi dan kontaminasi mikroba. Oksidasi dapat menyebabkan hilangnya unsur kimia yang terkandung didalamnya sehingga khasiat yang dimiliki juga menurun. Lendir/ gel lidah buaya sebagai obat panas dalam yang mudah teroksidasi jika terkena angin, akan mengalami perubahan warna yang semula bening menjadi coklat kekuningan, yang disertai perubahan bau dan rasa.

Pemuda asli Gunung Kidul (Alan Efendi) membudidayakan lidah buaya di kampung halamannya Dusun Jeruk Legi, Desa Katongan, Kecamatan Nglipar, Kabupaten Gunung Kidul kini ratusan lidah buaya tumbuh subur di pekarangan rumahnya. Dibantu sang ibunda ia menjalankan bisnis olahan lidah buaya beserta edukasi lidah buaya bagi para pelajar dan wisatawan. Pemasaran olahan lidah buaya sudah punya agen distributor mulai dari Jakarta, Surabaya, Bogor, Semarang, Solo, dan bahkan menurut Yosephin (2014) lidah buaya berpotensi tembus pasar Jepang.

Menurut Hasan, Ibrahim (2021) sudah merupakan kebiasaan yang turun temurun setelah lidah buaya dipetik biasanya Aloe vera segera dijual dalam keadaan segar, harga Aloe vera relatif murah karena belum diolah. Agar diperoleh nilai jual yang tinggi, perlu

dijadikan makanan dan minuman olahan lidah buaya (Aloe vera). Kelompok Wanita Tani (KWT) 'Vera Sejati' melakukan pengolahan terhadap lidah buaya, agar supaya dapat memberikan nilai tambah, sehingga menjadikan Aloe vera komoditas jual yang menjanjikan dan dapat digunakan sebagai peluang usaha. Sekarang sekitar 75 orang ibu-ibu tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) 'Vera Sejati', mereka terlibat dalam pengolahan lidah buaya (Aloe vera).

Harga yang ditawarkan untuk minuman instan lidah buaya cukup murah Rp 2.000 segelas minuman segar Aloe vera yang dikemas dalam gelas dan botol plastik. Kesegaran olahan lidah buaya ini cocok sekali dengan kondisi terik Gunung Kidul. Selain ada juga produk olahan lidah buaya yang lain seperti : keripik lidah buaya, dodol, permen, puding, hingga sebagian besar produk yang banyak dikonsumsi adalah manisan olahan Aloe vera (nata de aloe vera, cuba drink aloe vera, daging aloe vera). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan Aloe vera, sehingga layak dikonsumsi dan diperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran..

2. Metode Penelitian

Metode penelitian pada penelitian ini merupakan metode penelitian deskriptif analitik. Menurut Sugiyono (2015) analisis deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul. Data yang digunakan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumber yang diteliti baik melalui observasi di lapangan, maupun wawancara terhadap responden menggunakan kuesioner. Sedangkan data sekunder dapat diperoleh dari Lembaga atau instansi terkait, hasil studi literatur berbagai buku dan jurnal, media internet sesuai dengan penelitian. Penelitian ini dilakukan di Kelompok Wanita Tani (KWT) 'Vera Sejati' yang berlokasi di Dusun Jeruk Legi, Desa Katongan, Kecamatan Nglipar, Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Yogyakarta. Lokasi dipilih secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan bahwa KWT 'Vera Sejati' merupakan pioner agrowisata lidah buaya di Kecamatan Nglipar yang mengolah lidah buaya menjadi makanan dan minuman olahan Aloe vera. Penelitian dilakukan pada bulan Februari – Juli 2021. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis keuntungan usaha dan juga analisis nilai tambah.

2.1. Analisis Keuntungan

Keuntungan dari produksi olahan lidah buaya dianalisis dengan menggunakan pendekatan arus pengeluaran dan penerimaan.

a. Biaya

Biaya dibagi menjadi dua, yaitu biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya variabel (variable Cost). Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada volume produksi dan tetap harus dikeluarkan walaupun tidak ada produksi. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang tergantung pada volume produksi dan hanya dikeluarkan saat ada produksi saja. Jadi untuk biaya total (Total Cost) dapat dihitung menggunakan rumus :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Biaya total (Total cost)

TFC : Total biaya tetap (Total fix cost)

TVC : Total biaya variabel (Total variabel cost)

b. Penerimaan

Penerimaan merupakan perkalian antara banyaknya produk yang dihasilkan dengan harga jual. Jadi dapat dihitung menggunakan rumus :

$$TR = Q \cdot P$$

Keterangan :

TR : Penerimaan Total (Total Revenue)

P : Harga Produk (Price)

Q : Jumlah Produksi (Quantity)

c. Keuntungan

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Jadi dapat dihitung menggunakan rumus :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π : Keuntungan (Income)

TR : Penerimaan total (Total Revenue)

TC : Biaya total (Total cost)

(Soekartawi, 2006).

2.2. Analisis Nilai Tambah

Metode analisis nilai tambah Hayami dikembangkan oleh Hayami *et al.* (1987) melalui studi kasus tentang pemasaran lokal dan pengolahan produk pertanian di daerah Garut sebagai sektor informal di negara berkembang. Salah satu tujuan dari penelitian ini adalah menghitung besarnya kontribusi dari aktivitas pemasaran dan pengolahan kedelai terhadap pendapatan dan penyediaan lapangan kerja di daerah tersebut. Langkah-langkah untuk menghitung nilai tambah (NT) menurut metode Hayami *et al.* (1987) dirumuskan sebagai berikut :

Tabel 1. Tahapan Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode *Hayami*

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Olahan Aloe vera (Kg)	a
2	Aloe vera (Kg)	b
3	Tenaga Kerja (HOK)	c
4	Faktor Konversi	$d = a / b$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c / b$
6	Harga olahan Aloe vera (Rp/Kg)	f
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	g
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Aloe vera (Rp/Kg)	h
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$j = d \times f$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l = (k / j) \times 100$
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$m = e \times g$
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$n = (m / k) \times 100$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$p = (o / k) \times 100$
Balas jasa untuk produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$
15	Imbalan Tenaga Kerja (%)	$r = (m / q) \times 100$
16	Sumbangan Input Lain (%)	$s = (i / q) \times 100$
17	Keuntungan Perusahaan (%)	$t = (o / q) \times 100$

Adapun kriteria pengambilan keputusan nilai tambah adalah sebagai berikut :

- a. Apabila nilai tambah > 0 artinya pengolahan Aloe vera menjadi olahan Aloe vera dapat memberikan nilai tambah.
- b. Apabila nilai tambah ≤ 0 artinya pengolahan Aloe vera menjadi olahan Aloe vera tidak mampu memberikan nilai tambah.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Analisis Keuntungan

a. Biaya

Biaya dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama pengolahan aloe vera yang besarnya tidak terpengaruhi oleh volume produksi. Biaya tetap disini terdiri dari biaya PBB dan total biaya penyusutan alat-alat (dapat dilihat pada lampiran 1). Biaya variabel adalah biaya yang dibayarkan oleh pengusaha olahan aloe vera yang jumlahnya secara proporsional berubah sesuai dengan aktivitas produksi. Biaya variabel ini terdiri dari biaya pembelian bahan baku, pembelian bahan pendukung, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya pengemasan dan biaya lain-lain (dapat dilihat pada lampiran 2). Komponen biaya pengeluaran dari pembuatan olahan aloe vera dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Produksi Olahan Aloe Vera Di KWT Vera Sejati Dalam Satu Bulan

Nama Biaya	Jumlah (Rupiah)
Biaya Tetap	
Biaya PBB	3.500
Total Biaya Penyusutan	46.666,67
Total Biaya Tetap	50.166,67
Biaya Variabel	
Biaya Bahan Baku	168.000,00
Biaya Bahan Penunjang	80.000,00
Biaya Tenaga Kerja	960.000,00
Biaya Pengemasan	43.200,00
Biaya Listrik	12.000,00
Biaya Lain-Lain	200.000,00
Total Biaya Variabel	1.463.200,00
Biaya Total	1.513.366,67

Biaya tetap hanya terdiri dari biaya PBB dan biaya penyusutan alat, tidak ada biaya sewa lahan karena lahan yang digunakan adalah lahan milik sendiri. Biaya penyusutan dihitung berdasarkan inventarisasi alat-alat yang digunakan dalam proses produksi olahan aloe vera. Komponen biaya penyusutan dapat dilihat secara pada lampiran 1. Pada tabel 2. biaya variabel yang terdapat pada produksi olahan aloe vera adalah biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, biaya tenaga kerja, biaya pengemasan, biaya listrik, dan biaya lain-lain. Biaya bahan baku adalah biaya pembelian lidah buaya sebesar Rp 7.000,00/kg, jika dihitung berdasarkan kebutuhan bahan baku selama satu bulan 24 kg dikali harga bahan baku sehingga jumlah biaya bahan baku sebesar Rp 168.000,00. Selain bahan baku ada biaya bahan penunjang dalam produksi olahan aloe vera yang juga dihitung berdasarkan kebutuhan bahan penunjang dikali harga satuan selama 8 kali proses produksi sehingga jumlah biayanya sebesar Rp 80.000,00/bulan, untuk rincinya dapat dilihat pada lampiran 2.

Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan banyaknya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi olahan aloe vera. Dalam satu kali produksi olahan aloe vera ini membutuhkan 2 tenaga kerja wanita dalam setiap produksi per hari. Upah yang diberikan pada umumnya Rp 60.000,00/HOK. Jadi total biaya tenaga kerja dalam proses produksi olahan aloe vera adalah sebesar Rp 960.000,00/bulan. Biaya pengemasan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pengemasan produk berupa cub/gelas plastik dan stiker. Biaya kemasan ini dipengaruhi oleh banyaknya output. Setiap kemasan menghabiskan biaya Rp 200,00, sehingga jumlah biaya pengemasan dalam satu bulan adalah Rp 43.200,00. Biaya listrik merupakan daya listrik yang harus dibayarkan dalam setiap penggunaan alat-alat listrik. Dalam produksi olahan aloe vera ini membutuhkan alat berupa blender/ penggiling adonan sehingga biaya listrik yang harus dibayarkan sebesar Rp 12.000,00/bulan.

Biaya lain-lain merupakan biaya yang dicadangkan untuk promosi dan transport, promosi ini berupa pemberian produk kepada pengunjung dan transport ini untuk pembelian bahan-bahan pendamping pada produksi olahan aloe vera, diperkirakan biaya lain-lain adalah Rp 200.000,00/bulan. Dari semua komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi olahan aloe vera yang nilainya paling besar adalah biaya tenaga

kerja yaitu sebesar Rp 960.000,00. Hal ini mengindikasikan bahwa banyaknya tenaga kerja sangat berperan penting dalam menentukan pengeluaran dan pendapatan. Secara keseluruhan total biaya yang dikeluarkan dalam produksi olahan aloe vera selama satu bulan adalah sebesar Rp 1.513.366,67.

b. Penerimaan

Penerimaan pemilik usaha olahan aloe vera tergantung dari volume dari produksi olahan aloe vera dan harga jual olahan aloe vera itu sendiri. Dapat dilihat pada tabel 3 bahwa setiap produksi olahan aloe vera di KWT Vera Sejati membutuhkan 3 kg lidah buaya dan setelah diolah akan menghasilkan kurang lebih 9 kg olahan aloe vera.

Tabel 3. Volume Produksi Olahan Aloe Vera di KWT Vera Sejati (satu bulan)

Periode	Bahan Baku	Volume Produk
	Lidah Buaya (Kg)	Olahan Aloe Vera (Kg)
I	3	9
II	3	9
III	3	9
IV	3	9
V	3	9
VI	3	9
VII	3	9
VIII	3	9
Total	24	72

Dalam satu bulan KWT Vera Sejati memproduksi olahan aloe vera sebanyak 8 kali totalnya membutuhkan 24 kg lidah buaya dan akan menghasilkan olahan aloe vera sebanyak 72 kg, untuk perbandingan bahan baku dengan output adalah 1 : 3 dengan persentase 33,3 %.

Selain volume produksi, harga produk juga sangat mempengaruhi besarnya penerimaan oleh KWT Vera Sejati. Harga jual olahan aloe vera bervariasi sesuai dengan berat per kemasan yang dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan KWT Vera Sejati Dari Olahan Aloe Vera (Satu Bulan)

Macam Kemasan (ml/gr)	Harga (Rupiah)	Jumlah Produk (ml/gr)	Volume (Cub/botol)	Jumlah Total (Rupiah)
220	15.000,00	15.840	72	1.080.000,00
250	10.000,00	18.000	72	720.000,00
500	17.500,00	36.000	72	1.260.000,00
Total		69.840	216	3.060.000,00

Sumber : Analisa data primer

Dari tabel 4 terlihat bahwa ada 3 macam kemasan olahan aloe vera, ketiganya memiliki harga yang berbeda sesuai kemasannya. Untuk kemasan 220 ml seharga Rp 15.000,00 per 3 cub. Kemasan 250 ml seharga Rp 10.000,00 per botol, dan kemasan 500 gram seharga Rp 17.500,00 per plastik. Dan untuk harga rata-rata olahan aloe vera adalah Rp 43.814,43/kg.

Jadi dalam satu bulan KWT Vera Sejati dapat memproduksi olahan aloe vera sebanyak 69,84 kg dengan jumlah penerimaan sebesar Rp 3.060.000,00

c. Keuntungan

Analisis keuntungan dilakukan untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang diperoleh. Jumlah pendapatan atau keuntungan dapat diketahui dengan mengurangi total penerimaan usaha dengan total biaya produksi.

Tabel 5. Keuntungan KWT Vera Sejati dari Produksi Olahan Aloe Vera (Satu Bulan)

Komponen	Jumlah (Rupiah)
Penerimaan	3.060.000,00
Biaya Tetap	50.166,67
Biaya Variabel	1.463.200,00
Biaya Total	1.513.366,67
Keuntungan	1.546.633,33

Pada tabel 5 diketahui total penerimaan KWT Vera Sejati dalam satu bulan sebesar Rp 3.060.000,00. Total biaya merupakan akumulasi dari biaya tetap dan biaya variabel dari proses pembuatan olahan aloe vera. Total biaya yang dikeluarkan KWT Vera Sejati dalam produksi olahan aloe vera dalam satu bulan adalah sebesar Rp 1.513.366,67. Sehingga keuntungan yang diperoleh KWT Vera Sejati sebesar Rp 1.546.633,33 /bulan

2.2 Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang mampu diberikan dari pengolahan lidah buaya menjadi makanan/minuman olahan aloe vera. Analisis yang dilakukan meliputi analisis output, input, harga, analisis penerimaan dan keuntungan, serta analisis balas jasa faktor produksi dalam jangka waktu satu bulan menggunakan parameter kilogram.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami Olahan Aloe Vera

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output olahan aloe vera (Kg)	a 72
2	Input lidah buaya (Kg)	b 24
3	Tenaga Kerja (HOK)	c 14
4	Faktor Konversi	$d = a / b$ 3
5	Koefisien Tenaga Kerja	$e = c / b$ 0,6
6	Harga Produk (Rp/Kg)	f 43.814,43
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	g 60.000,00
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	h 7.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	i 80.000,00
10	Nilai olahan lidah buaya (Rp/Kg)	$j = d \times f$ 131.443,29
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$k = j - h - i$ 44.443,29
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$l = (k / j) \times 100$ 33,81
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$m = e \times g$ 36.000,00
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$n = (m / k) \times 100$ 81,00
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$o = k - m$ 8.443,29
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$p = (o / k) \times 100$ 19

Balas jasa Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	$q = j - h$	124.443,29
15	Imbalan Tenaga Kerja (%)	$r = (m / q) \times 100$	28,93
16	Sumbangan Input Lain (%)	$s = (i / q) \times 100$	64,29
17	Keuntungan Perusahaan (%)	$t = (o / q) \times 100$	6,78

Sumber : Analisis Data Primer

a. Output, Input, dan Harga

Dari hasil perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami seperti ditunjukkan pada tabel 6 diperoleh output yang didapatkan dari proses produksi lidah buaya adalah olahan aloe vera. Output produk olahan aloe vera selama satu bulan adalah 72 kg. Perhitungan output telah dilakukan pada analisis penerimaan usaha berupa penghitungan total output produksi dikali dengan hari aktif produksi selama 8 hari dalam satu bulan. Input merupakan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Yang dijadikan bahan baku dari pembuatan olahan aloe vera adalah lidah buaya yang didapat dari tanaman di sekitar pekarangan rumahnya. Jumlah input yang digunakan dalam satu bulan produksi yaitu 24 kg lidah buaya. Proses produksi olahan aloe vera dilakukan selama 7 jam kerja dalam satu hari, mulai dari pengupasan, pencucian, membuat adonan, hingga pengemasan. Jika 1 HOK adalah 7 jam kerja, maka dalam satu kali proses produksi ini membutuhkan 2 tenaga kerja atau 2 HOK. Jadi jumlah HOK dalam satu bulan produksi adalah 14 HOK. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja (HOK/Bulan) dibagi bahan baku (Kg/Bulan). Dari perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,6 yang artinya setiap satu kilogram bahan baku lidah buaya yang diproduksi sampai menjadi olahan aloe vera dibutuhkan 0,6 HOK. Faktor konversi didapatkan melalui pembagian jumlah output dengan jumlah input. Jadi dalam produksi olahan aloe vera ini diperoleh faktor konversi sebesar 3, yang artinya setiap penggunaan satu 1 kg input akan menghasilkan 3 kg output.

b. Penerimaan dan keuntungan

KWT Vera Sejati memanfaatkan hasil pertanian berupa tanaman lidah buaya sebagai bahan baku pembuatan olahan aloe vera, harga lidah buaya berkisar Rp 7.000,00/kg. Harga input lain diperoleh dengan menjumlahkan semua biaya kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja, dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan. Biaya input lain terdiri dari biaya penyusutan, biaya bahan pendamping, biaya listrik, biaya pengemasan dan biaya lain-lain. Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi. Nilai olahan aloe vera sebesar Rp131.443,29/kg. Nilai output sama dengan penerimaan kotor perusahaan untuk setiap kilogram input yang digunakan. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksi olahan lidah buaya oleh KWT Vera Sejati yaitu sebesar Rp 44.443,29/kg input. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Jadi nilai tambah merupakan nilai tambah bersih karena menyertakan imbalan bagi tenaga kerja sebesar Rp 36.000,00 setiap pengolahan 1 kg lidah buaya. Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Dalam penelitian ini kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 33,81%, sedangkan kontribusi tenaga kerja terhadap nilai output sebesar 81%. Keuntungan yang diperoleh KWT Vera Sejati berdasarkan analisis nilai tambah yaitu sebesar Rp 8.443,29/kg bahan baku atau sebesar 19% dari nilai

output. Hasil keuntungan juga dapat diartikan sebagai nilai tambah bersih karena sudah memperhitungkan pendapatan tenaga kerja.

c. Balas Jasa Faktor Produksi

Berdasarkan analisis nilai tambah, margin diperoleh dari selisih antara nilai output olahan lidah buaya (Rp131.443,29) dengan harga bahan baku (Rp7.000,00), sehingga margin nya sebesar Rp124.443,28/kg. Besarnya margin ini kemudian didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Balas jasa terbanyak diperoleh perusahaan berasal dari sumbangan input lain, yaitu sebesar 64,29% yang artinya sumbangan input lain menyumbang Rp 80.004,59 dari total margin perusahaan. Hal ini berarti sumbangan input lain cukup banyak berkontribusi dalam pembentukan margin. Adapun balas jasa keuntungan paling kecil sebesar 6,78% artinya keuntungan menyumbang Rp 8.437,25 dari total margin perusahaan, dan tenaga kerja menyumbang sebesar 28,93 % atau Rp 36.001,44 dari total margin perusahaan. Besarnya nilai tambah ditentukan oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan sumbangan input lain. Berdasarkan perhitungan diatas, proporsi terbesar adalah sumbangan input lain, tenaga kerja, kemudian keuntungan hanya menyumbang sedikit terhadap besarnya nilai tambah perusahaan KWT Vera Sejati.

4. Kesimpulan

Struktur biaya total yang dikeluarkan KWT 'Vera Sejati' untuk produksi olahan aloe vera sebesar Rp 1.513.366,67/bulan atau 8 kali produksi, yang terdiri dari biaya tetap Rp 50.166,67/bulan dan biaya variabel Rp 1.463.200,00/bulan. Total penerimaan yang diperoleh dari olahan aloe Vera adalah sebesar Rp 3.060.000,00/bulan, dan keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 1.546.633,33/bulan. Nilai tambah yang diperoleh dari olahan aloe vera adalah sebesar Rp 44.443,29/kg dari bahan baku berupa lidah buaya sebesar 24 kg. Nilai tambah tersebut didapat dari hasil pengurangan nilai output yaitu sebesar Rp 131.443,29/kg dengan biaya input sebesar Rp 7.000,00/kg dan sumbangan input lain/ biaya penunjang sebesar Rp 80.000,00/kg. Ratio nilai tambah olahan aloe vera adalah 33,81%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah tersebut masih tergolong rendah karena masih dibawah 50%. Balas jasa terbanyak didapatkan dari sumbangan input lain yaitu sebesar 64,29%, selanjutnya balas jasa dari tenaga kerja sebesar 28,93%, kemudian keuntungan sebesar 6,78% hanya menyumbang sedikit terhadap besarnya nilai tambah perusahaan.

Daftar Pustaka

- Aldiano, Wahyudi. 2014. *Budidaya Lidah Buaya di Lahan Gambut*. <http://Wahyudialdiano.blogspot.co.id>.
- Anonim. 2017. *Lidah Buaya di Kota Pontianak*. <http://dppk@pertanian.pontianak.kota.go.id.2016>.
- Furnawanthi. 2007. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya si Tanaman Ajaib*. Edisi 8. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Hasan, Ibrahim. 2021. *Wisata Edukasi Lidah Buaya, Pertama dan Satu-satunya di Gunung Kidul*. <http://m.merdeka.com/sumut/wisata-edukasi-lidah-buaya-pertama-dan-satu-satunya-di-gunungkidul.html>.

- Hayami, Kawagoe, Marooka, Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java*. CGPRT. Bogor.
- Hadi, Sutrisno. 1986. *Metodologi Research*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Humaira, Rahimah. 2012. 1001 Khasiat Daun Lidah Buaya. <http://Puteripelangi.blogspot.co.id>. August 14, 2012.
- Yosephin, 2014. Lidah Buaya Berpotensi Tembus Pasar Jepang. <http://Familinia.com>.2014.
- Rangkuti. 2017. *Statistika Inferensil Untuk Psikologi dan Pendidikan*. Prenada Media.
- Rostita. 2008. *Sehat, Cantik, Penuh Vitalitas Berkat Lidah Buaya*. Edisi 1. PT. Mizan Pustaka. Bandung
- Soekartawi. 2006. *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press. Jakarta.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Tarjo. 2019. *Metode Penelitian Sistem 3x Baca*. Yogyakarta: Deepublish.
- The winners. 2011. Studi Kelayakan Bisnis (Budidaya Lidah Buaya). <http://Fiziwinner.blogspot.co.id>. May 27, 2011.
- Zaini. 2019. *Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. Yogyakarta: Deepublish