

# Analisis Nilai Tambah Keripik Gedebog Pisang Industri Rumah Tangga Raffi Snack di Kabupaten Klaten

Tauhid Yan Nuswantoro<sup>1</sup>, Yos Wahyu Harinta<sup>2</sup>, Agung Setyarini<sup>3\*</sup>

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend S. Humardani No 1 Jombor Sukoharjo, E-mail: [setyoriniagung16@gmail.com](mailto:setyoriniagung16@gmail.com)

---

## Info Artikel

### Corresponding Author:

Agung Setyarini

E-mail:

[setyoriniagung16@gmail.com](mailto:setyoriniagung16@gmail.com)

### Keywords:

Banana stem chips, value added, Hayami

### Kata kunci:

Keipik gedebog pisang, nilai tambah, Hayami

---

## Abstract

Banana stem chips are snacks with banana stem as the main raw material. The chips have been produced by Raffi Snack Home Industry (IRT) in Dengkeng Wetan Village, Wedi District, Klaten Regency. The research aimed to determine the cost, revenue, profit, and efficiency, as well as the value added of banana stem chips. The basic research method used a qualitative design with a quantitative approach. The selection of the research area was done purposive. Respondents in this study were owners and employees of IRT Raffi Snack and data analysis methods using cost analysis, revenue, profit, and efficiency, while to analyze the value added using the hayami method. The results explained that the total cost per month was Rp 901,833 with details of fixed costs of Rp 108,833 and variable costs of Rp 793,000. Total revenue was Rp 3,600,000 and profit was Rp 2,698,167. Business efficiency is shown by RC and BC Ratio. The R/C value of 3.99 and B/C of 2.99 or > 1 means that the banana stem chips business is feasible. The value added obtained in this banana stem chips amounted to Rp 131,750/kg. The value-added ratio is the percentage between the value added and the value of output, the amount of the value-added ratio in these chips is 58.56%. The value-added ratio is classified as high because it has a value-added ratio of > 40%. The profit earned amounted to Rp 109,250 with a profit ratio of 82.92.

---

## Abstrak

Keripik gedebog pisang adalah makanan ringan dengan bahan baku utama gedebog pisang. Keripik ini telah diproduksi oleh Industri Rumah Tangga (IRT) Raffi Snack di Desa Dengkeng Wetan Kecamatan Wedi Kabupaten Klaten. Tujuan penelitian adalah mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi, serta nilai tambah keripik gedebog pisang. Metode dasar penelitian menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan kuantitatif. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive). Responden pada penelitian ini adalah pemilik dan karyawan IRT Raffi Snack dan metode analisis data menggunakan analisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi, sedangkan untuk menganalisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menjelaskan bahwa biaya total yang per bulan adalah Rp 901.833 dengan rincian biaya tetap sebesar Rp 108.833 dan biaya variabel Rp

---

793.000 Total penerimaan Rp 3.600.000 dan keuntungan sebesar Rp 2.698.167. Efisiensi usaha ditunjukkan dengan RC dan BC Ratio. Nilai R/C sebesar 3,99 dan B/C sebesar 2,99 atau > 1 artinya usaha keripik gedebog pisang tersebut layak diusahakan. Nilai tambah yang diperoleh pada keripik gedebog pisang ini sebesar Rp 131.750/kg. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output, besarnya rasio nilai tambah pada keripik ini sebesar 58,56%. Rasio nilai tambah tergolong tinggi karena memiliki rasio nilai tambah > 40%. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 109.250 dengan rasio keuntungan 82,92%.

---

## 1. Pendahuluan

Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia bahkan di dunia, karena hampir 50% produksi pisang di Asia dihasilkan oleh Indonesia dan setiap tahun produksinya terus meningkat. Pisang merupakan salah satu bahan baku pertanian utama dan memberikan kontribusi signifikan terhadap keanekaragaman produksi buah-buahan di dalam negeri. Tanaman pisang tersebar luas hampir di seluruh wilayah Indonesia (Nawangsih, 2018). Hal ini disebabkan karena tanaman pisang mudah ditanam dan dibudidayakan di Indonesia. Selain itu, iklim di Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan pisang. Tanaman pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tumbuhan yang banyak sekali tumbuh didaerah tropis, karena menyukai iklim panas dan memerlukan matahari penuh.

Hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, tetapi utamanya yang dimanfaatkan adalah buahnya. Buah pisang umumnya dimakan segar, dibuat kolak, di kukus, atau diolah lebih lanjut menjadi pisang selai, keripik, tepung pisang, dan lain-lain. Salah satu limbah pertanian dari tanaman pisang ini adalah gedebog pisang. Gedebog pisang biasanya hanya dijadikan makanan ternak, akan tetapi pada jenis pisang tertentu maka gedebog pisang ini dapat diolah menjadi keripik. Limbah gedebog pisang ini dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi apabila diolah secara baik dan benar seperti di jadikan produk keripik gedebog pisang. Batang pisang ini memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan seperti, tanin, dapomin, serotonin, hidroksitriptamin, neropinefrin, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Sumbawati et al., 2023).

Kabupaten Klaten merupakan salah satu daerah penghasil pisang dengan produksi mencapai 85.826 kuintal pada tahun 2020 dan 65.669 kuintal pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik Kabupaten Klaten, 2022). Kabupaten Klaten memiliki 26 kecamatan dan hampir semua kecamatan memproduksi pisang. Kekhawatiran masyarakat terhadap limbah pohon pisang yang berupa gedebog pisang membuat masyarakat memikirkan bagaimana limbah tersebut dapat dimanfaatkan. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi dari limbah gedebog pisang adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan berupa keripik gedebog pisang. Raffi Snack merupakan salah satu produsen pengolah gedebog pisang menjadi keripik gedebog pisang. Raffi Snack tidak

hanya memproduksi olahan gedebog pisang saja, tapi ada beberapa olahan lainnya seperti keripik cabe, cendol dari lidah buaya, dan keripik bonggol pisang, Dari banyaknya olahan di Raffi Snack tersebut, olahan keripik gedebog pisang merupakan satu-satunya olahan yang sudah mendapat ijin PIRT dengan No. 204331001012627.

Beberapa penelitian terdahulu telah menganalisis nilai tambah olahan pisang seperti ledre pisang, dimana rasio nilai tambah sebesar 46,71 yang tergolong tinggi (Wijayanti & Nugroho, 2023), rasio nilai tambah pada agroindustry keripik pisang sebesar 54,9% (Muzkiyah et al., 2023), dan rasio nilai tambah pada keripik pisang di UKM KREKES sebesar 85,74% (Purnama et al., 2017), sedangkan rasio nilai tambah produk pisang sale kering sebesar 30,1% dan produk pisang sale basah sebesar 33,7% dimana dalam hal ini nilai tambah dikategorikan rendah karena kurang dari 50% (Chairuni, 2021). Kebaruan penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah pada keripik gedebog pisang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi usaha, serta menganalisis nilai tambah keripik gedebog pisang di Industri Rumah Tangga Raffi Snack Desa Dengkeng Wetan Kecamatan Wedi Kabupaten

## **2. Metode Penelitian**

Metode dasar penelitian ini adalah desain kualitatif dengan pendekatan kuantitatif. Dalam penelitian ini, penentuan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (purposive). Lokasi penelitian yang dipilih untuk penelitian ini adalah Industri Rumah Tangga Raffi Snack di Desa Dengkeng Wetan, Kecamatan Wedi, Kabupaten Klaten. Dengan pertimbangan bahwa IRT Raffi Snack telah memproduksi secara kontinu. Metode pengambilan responden juga dilakukan secara sengaja (purposive) yaitu pemilik dan karyawan IRT Raffi Snack, Menurut (Sugiyono, 2016) metode purposive sampling adalah memilih sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan pencatatan. Jenis dan sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Metode analisis data menggunakan analisis biaya, penerimaan, keuntungan (Soekartawi, 2006) :

### **1. Biaya**

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

$$TC = \text{Total Cost (Rp)}$$

$$TFC = \text{Total Fix Cost (Rp)}$$

$$TVC = \text{Total Variable Cost (Rp)}$$

### **2. Penerimaan**

$$TR = Y \cdot Py$$

Keterangan

$$TR = \text{Total penerimaan (Rp)}$$

$$Y = \text{Jumlah produksi (Rp)}$$

$$Py = \text{Harga output (Rp)}$$

### **3. Keuntungan**

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan

$\Pi$  = Pendapatan usaha (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

#### 4. Efisiensi Usaha

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

TR = Total tevenue (Rp)

TC = Total Cost (Rp)

Kriteria hasil R/C ratio menurut (Suratiah, 2020) sebagai berikut :

$R/C > 1$ , usaha layak dikembangkan

$R/C < 1$ , usaha tidak layak dikembangkan

$$B/C = TB/TC$$

Keterangan:

TB = Total benefit (Rp)

TC = Total Cost (Rp)

Kriteria hasil B/C ratio sebagai berikut:

$B/C > 1$ , usaha layak diusahakan

$B/C < 1$ , usaha tidak layak diusahakan

$B/C = 1$ , usaha impas

#### 5. Analisis Nilai Tambah

Tabel 1. Perhitungan Metode Hayami

Variable	Nilai
<b>I. Output, input dan harga</b>	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga kerja (HOK)	(3) (4)=(1)/(2)
4. Faktor konversi	(5)=(3)/(2) (6)
5. Koefisien tenaga kerja	(7)
6. Harga output (Rp)	
7. Upah tenaga kerja (Rp/Hok)	
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	

8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9) (10)=(4)x(6)
10.	Nilai output (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8) (11b)=(11a/10)x100%
11.	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7) (12b)=(12a/11a)x100%
	b. Rasio nilai tambah (%)	(13a)=(11a)-(12a) (13b)=(13a/11a)100%
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	
	b. tingkat keuntungan (%)	

---

**III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

14.	Marjin (Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)
a.	Pendapatan tenaga kerja(%)	(14a)=(12a/14)x100%
b.	Sumbang input lain(%)	(14b)=(9/14)x100%
c.	Keuntungan pengusaha(%)	(14c)=(13a/14)x100%

---

Sumber : (Hayami et al., 1987)

Kriteria rasio nilai tambah:

- a. Rasio nilai tambah rendah bila persentase < 15 %
- b. Rasio nilai tambah sedang bila persentase 15 % - 40 % dan
- c. Rasio nilai tambah tinggi bila persentase > 40 %.

### 3. Hasil Dan Pembahasan

#### 3.1. Analisis Biaya Keripik Gedebog IRT Raffi Snack

##### 3.1.1. Analisis Total Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang sifatnya tidak habis dalam satu kali produksi. Pada IRT Raffi Snack biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat, biaya listrik, dan biaya pajak bumi dan bangunan. Penyusutan alat diperoleh dari pengurangan nilai-nilai barang modal yang terpakai dalam proses produksi. Berikut tabel biaya tetap dalam satu bulan di IRT Raffi Snack :

**Tabel 1.** Biaya Penyusutan Produksi Keripik Gedebog Pisang di IRT Raffi Snack

No	Nama alat	Jml	Satuan	Harga satuan (Rp)	Total(Rp)	Umur alat(bulan)	Nilai residu(Rp)	Penyusutan (Rp/bulan)
1	Kompor	1	Unit	300.000	300.000	60	0	5.000
2	Tabung gas	1	Unit	150.000	150.000	60	80.000	1.167
3	Spinner	1	Unit	900.000	900.000	60	100.000	13.333

4	Hand sealer	1	Unit	85.000	85.000	60	0	1.417
5	Blender	1	Unit	180.000	180.000	60	0	3.000
6	Wajan	1	Unit	150.000	150.000	60	0	2.500
7	timbangan	1	Unit	150.000	150.000	60	50.000	1.667
<b>Jumlah</b>								<b>28.083</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2024)

Pemilik IRT Rafi Snack mengasumsikan nilai residu yang dihitung menggunakan metode penyusutan garis lurus karena untuk memudahkan perhitungannya. Nilai residu yang digunakan telah ditetapkan oleh pemilik. Adapun biaya penyusutan dihitung dengan mengurangi harga pembelian aset dengan nilai residu kemudian di bagi dengan umur ekonomisnya. Biaya yang diasumsikan pada alat yang berumur kurang dari 1 tahun, akan masuk ke dalam biaya investasi namun tidak masuk ke biaya penyusutan. Berikut tabel biaya investasi :

**Tabel 2.** Biaya Investasi Awal Usaha Keripik Gedebog Pisang Di IRT Raffi Snack

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga beli(Rp/unit)	Total harga beli(Rp)
1	Spatula	1	Unit	25.000	25.000
2	Saringan	1	Unit	20.000	20.000
3	Pisau	1	Unit	10.000	10.000
4	Talenan	1	Unit	15.000	15.000
5	Baskom	1	Unit	10.000	10.000
6	Capit	1	Unit	10.000	10.000
7	Ember	1	Unit	20.000	20.000
<b>Jumlah</b>					<b>110.000</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 2. Diketahui bahwa jumlah biaya investasi IRT Raffi Snack yang dikeluarkan untuk biaya investasi yaitu sebesar Rp 110.000. Biaya investasi merupakan biaya tetap, dan besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan.

**Tabel 3.** Total Biaya Tetap Dalam satu Bulan pada IRT Raffi Snack

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Biaya penyusutan alat	28.083
Biaya listrik	79.500
PBB	1.250
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>108.833</b>

### 3.1.2 Analisis Total Biaya Variabel

Menurut (Bastian, 2007) biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya dipengaruhi oleh perubahan pada kegiatan. Jumlah totalnya ikut berubah secara proposional ketika kegiatan produksi yang artinya apabila bertambah satu kegiatan maka biaya totalnya ikut berubah dalam presentase yang sama dengan penambahan kegiatan dan begitu pula sebaliknya, jika kegiatannya berkurang maka jumlah biayapun

akan berkurang sebesar presentase turunnya kegiatan. Berikut tabel biaya bahan baku, biaya sumbangan input lain, dan biaya tenaga kerja perbulan pada IRT Raffi Snack.

**Tabel 4.** Biaya Bahan Baku Per Bulan Pada IRT Raffi Snack

Jenis bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya/Bulan (Rp)
Gedebog Pisang	16	kg	5.000	80.000
<b>Jumlah</b>				<b>80.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 4. biaya bahan baku pada IRT Raffi Snack yaitu gedebog pisang, dalam satu bulan diperlukan 16 kg gedebog pisang. Harga tiap kilogram gedebog pisang adalah sebesar Rp. 5.000, karena IRT Raffi Snack memanfaatkan limbah gedebog pisang dari masyarakat sekitar. Untuk biaya total bahan baku adalah sebesar Rp. 80.000 per bulan.

**Tabel 5.** Sumbangan Input Lain Perbulan Pada IRT Raffi Snack

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Biaya/bulan (Rp)
1	Tepung Beras	4	Kg	14.000	56.000
2	Tepung Terigu	4	Kg	14.000	56.000
3	Bawang Putih	400	Gram	50	20.000
4	Minyak Goreng	4	Liter	14.000	56.000
5	Garam	1	Bungkus	3.000	3.000
6	Telur	8	Butir	1.500	12.000
7	Miri	500	Gram	39	19.500
8	Micin	1	Pcs	4.500	4.500
9	Tumbar bubuk	4	Pcs	2.000	8.000
10	Kunyit bubuk	4	Pcs	2.000	8.000
11	Daun jeruk	40	Lembar	50	2.000
12	Kemasan	240	Pcs	450	108.000
	<b>Jumlah</b>				<b>353.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa untuk satu kali produksi keripik gedebog pisang membutuhkan biaya sumbangan input lain sebesar Rp 353.000. biaya sumbangan input lain yang paling besar adalah plastic untuk kemasan sebesar Rp 108.000, sedangkan biaya sumbangan input lain yang paling sedikit adalah daun jeruk yaitu sebesar Rp 2.000.

**Tabel 6.** Biaya Tenaga Kerja Per Bulan Pada IRT Raffi Snack

Tenaga kerja	Jumlah	Gaji/Orang (Rp)	Total/minggu (Rp)	Total/bulan (Rp)
Tenaga Kerja Produksi	2	45.000	90.000	360.000
<b>Jumlah</b>		<b>45.000</b>	<b>90.000</b>	<b>360.000</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

**Tabel 7.** Total Biaya Variabel Per Bulan pada IRT Raffi Snack

Jenis Biaya	Nilai (Rp)	Presentase (%)
-------------	------------	----------------

Biaya Bahan Baku	80.000	10,1
Biaya Sumbangan Input Lain	353.000	44,5
Biaya Tenaga kerja	360.000	45,4
<b>Total</b>	<b>793.000</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan Tabel 7 diketahui bahwa total biaya variabel dalam satu bulan sebesar Rp 793.000. Biaya variabel paling besar dikeluarkan untuk biaya tenaga kerja dengan persentase 45,4% yaitu sebesar Rp 360.000

### 3.1.2 Total Biaya Produksi

Total biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dalam satu bulan pada pengolahan keripik gedebog pisang IRT Raffi Snack. Total Biaya produksi di IRT Raffi Snack meliputi total biaya tetap dan total biaya variabel dalam satu bulan. berikut tabel total biaya satu bulan di IRT Raffi Snack

**Tabel 8.** Biaya Total Per Bulan Pada IRT Raffi Snack

Jenis Biaya	Nilai (Rp)	Presentase (%)
Total Biaya Tetap	108.833	12,07
Total biaya Variabel	785.500	87,93
<b>Total</b>	<b>901.833</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 8, diketahui bahwa biaya total yang dikeluarkan adalah Rp 901.833 per bulan. Biaya total merupakan penjumlahan dari total biaya tetap dan total biaya variabel dalam satu bulan produksi. Dari biaya total IRT Raffi Snack dapat diketahui biaya terbesar yang dikeluarkan yaitu biaya variabel sebesar Rp 793.000 per bulan dengan persentase 87,93%. Hal ini terjadi karena biaya variabel sering kali mengalami perubahan sesuai dengan pemakaian bahan baku. Biaya bahan baku itu sendiri akan sangat terpengaruh oleh target output dari seluruh proses produksi.

## 3.2 Analisis Penerimaan Usaha Keripik Gedebog Pisang IRT Raffi Snack

Penerimaan merupakan jumlah uang yang diterima oleh pemilik IRT Raffi Snack dalam satu bulan produksi. Penerimaan disini berasal dari hasil penjualan keripik gedebog pisang.

**Tabel 9.** Penerimaan Per Bulan Pada IRT Raffi Snack

Produksi (pack)	Harga (Rp/pack)	Penerimaan (Rp)
240	15.000	3.600.000

Sumber: Data Primer Diolah (2024)



Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa dalam waktu satu bulan IRT Raffi Snack hanya memproduksi sebanyak 240 pcs guna menjaga kualitas produk. IRT Raffi Snack hanya menyediakan keripik gedebog pisang dengan 1 kemasan yaitu 100 gram dengan harga satuan yaitu Rp 15.000, jadi dalam satu bulan penerimaan yang diterima oleh IRT Raffi Snack adalah sebesar Rp 3.600.000.

### 3.3 Analisis Keuntungan IRT Raffi Snack

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dan total biaya produksi dari IRT Raffi Snack dalam satu bulan. Berikut tabel pendapatan dalam satu bulan pada IRT Raffi Snack.

**Tabel 10.** Analisis Keuntungan Per Bulan Pada IRT Raffi Snack

Uraian	Biaya (Rp)
Penerimaan (R)	3.600.000
Biaya Total (TC)	901.833
<b>Keuntungan (II)</b>	<b>2.698.167</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan keripik gedebog pisang sebesar Rp 2.698.167. Semakin tinggi pendapatan bersih pada IRT Raffi Snack maka semakin baik juga kinerjanya dalam memproduksi keripik gedebog pisang.

### 3.4 Analisis Efisiensi Usaha Keripik Gedebog Pisang IRT Raffi Snack

Efisiensi usaha adalah indikator layak atau tidak layaknya sebuah usaha untuk dijalankan. Analisis ini menggunakan pendekatan R/C dan B/C. Berikut tabel R/C dan B/C pada IRT Raffi Snack:

Tabel 11. Efisiensi Usaha Keripik Gedebog Pisang IRT Raffi Snack

No	Jenis	Nilai (Rp)
1	Total Biaya (C)	901.833
2	Penerimaan (R)	3.600.000
3	Keuntungan (B)	2.698.167
4	R/C	3,99
5	B/C	2,99

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel diatas didapatkan bahwa hasil R/C di IRT Raffi Snack adalah 3,99 atau R/C ratio > 1 yang artinya layak untuk diusahakan sedangkan nilai B/C ratio sebesar 2,99 atau > 1 yang artinya layak diusahakan.

### 3.5 Analisis Nilai Tambah Usaha Keripik gedebog pisang IRT Raffi Snack

Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan pada input antara yang digunakan dalam suatu proses produksi barang/jasa. Penghitungan analisis nilai tambah dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 12.** Perhitungan Nilai Tambah Keripik Gedebog Pisang

Variabel	Rumus	Nilai
<b>I Output, Input dan Biaya</b>		
1. Keripik Gedebog Pisang (kg/proses produksi)	(1)	6
2. Gedebog Pisang (kg/proses produksi)	(2)	4
3. Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	(3)	2
4. Faktor konversi (kg output/ kg bahan baku)	(4) = (1) / (2)	1,50
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	(5) = (3) / (2)	0,50
6. Harga Keripik Gedebog Pisang (Rp/kg)	(6)	150.000
7. Rata-rata upah tenaga kerja (Rp/proses produksi)	(7)	45.000
<b>II Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	5.000
9. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	(9)	88.250
10. Nilai keripik gedebog pisang (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	225.000
11. a. nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	131.750
b. rasio nilai tambah (Rp/kg)	(11b) = (11a/10) x 100%	58,56%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	22.500
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%	17,08%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)	109.250
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%	82,92%
<b>III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	220.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja	(14a) = (12a/4) x 100%	10,23%
b. Sumbangan input Lain	(14b) = (9/14) x 100%	40,11%
c. Keuntungan Pengusaha	(14c) = (13a/14) x 100%	49,66%

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel 12, proses produksi keripik gedebog pisang dalam satu kali produksi dapat menghasilkan 6 kg dengan bahan baku gedebog pisang 4 kg. Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam produksi keripik gedebog pisang di IRT Raffi Snack berjumlah 2 orang tenaga kerja dengan waktu bekerja 1 kali produksi dalam seminggu dan setiap pekerja mendapat upah Rp 45.000/hari. Nilai faktor konversi didapat dari pembagian antara nilai output/kg dengan nilai input/kg sehingga didapatkan nilai 1.50 pada setiap 1 kg gedebog pisang. Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan dalam 1 kali produksi. Berdasarkan perhitungan nilai koefisien tenaga kerja yang dibutuhkan dalam 1 kg

gedebog pisang menjadi keripik gedebog pisang 0,50. Harga output keripik gedebog pisang dijual dengan harga Rp 150.000

Sumbangan input lain diperoleh dari jumlah seluruh biaya variabel kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja, yang dibagi dengan penjumlahan bahan baku yang digunakan selama 1 kali produksi. Sumbangan input lain pada keripik gedebog pisang sebesar Rp 88.250.

Nilai produk adalah nilai yang diperoleh dari perkalian harga produk dan faktor konversi yang memiliki nilai Rp 225.000, yang mana jumlah nilai produk menunjukkan besar penerimaan kotor per kilogram bahan baku yang diolah menjadi keripik gedebog pisang. Nilai tambah dihasilkan dari nilai produk dikalikan dengan faktor konversi dikurangi dengan nilai output dan sumbangan input lain, diperoleh nilai tambah Rp 131.750. Rasio nilai tambah adalah rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 58,56%. Berdasarkan hasil hitung analisis hayami pengolahan keripik gedebog pisang tergolong tinggi karena nilai rasio > 40%.

Pendapatan tenaga kerja didapat dengan perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata - rata tenaga kerja per HOK. Pendapatan tenaga kerja dari 1 kg sebesar Rp 22.500. Sehingga pangsa tenaga kerja pada produksi ini sebesar 17,08%, nilai ini hanya sebagai perimbangan antara besarnya pendapatan dan bagian pendapatan pemilik usaha.

Nilai keuntungan yang didapat dari IRT Raffi Snack terbilang sebesar Rp 109.250 per kg bahan baku. Tingkat keuntungan Keripik gedebog pisang sebesar 82,92%. Nilai keuntungan ini menjadikan besar kecilnya imbalan yang diterima oleh IRT Raffi Snack.

Margin didapatkan dengan mengurangi nilai output dikurangi harga bahan baku sebesar Rp 220.000. Besarnya margin didistribusikan kepada faktor - faktor produksi dengan presentase 10,23% pendapatan tenaga kerja, 40,11% sumbangan input lain, dan 49,66% untuk keuntungan IRT Raffi Snack. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan yang diperoleh terhadap nilai tambah dapat menyimpulkan apakah usaha IRT Raffi Snack bisa dikatakan padat karya atau padat modal. Distribusi nilai tambah berhubungan langsung dengan teknologi yang dipakai selama proses pengolahan produk, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan keterampilan, serta kualitas dari bahan baku yang digunakan. IRT Raffi Snack bersifat padat modal karena proporsi keuntungan pemilik perusahaan lebih besar jika dibandingkan dengan proporsi pendapatan tenaga kerja langsung.

#### **4. Kesimpulan**

Analisis biaya keripik gedebog pisang berdasarkan total biaya perbulan sebesar Rp 901.833 yang terdiri dari biaya tetap Rp 108.833 dan biaya variabel Rp 793.000. Dengan penerimaan sebesar Rp 3.600.000 dan keuntungan sebesar Rp 2.698.167. Nilai R/C sebesar 3,99 atau > 1 yang artinya layak diusahakan dan nilai B/C ratio 2,99 atau >1 yang artinya layak diusahakan.

Rasio nilai tambah keripik gedebog pisang di IRT Raffi Snack sebesar 58,92% yang tergolong tinggi karena > 40 %.

## Daftar Pustaka / Daftar Referensi

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Klaten. (2022). *Produksi Buah-buahan Menurut Jenis Tanaman Menurut Kecamatan di Kabupaten Klaten, 2020 dan 2021*. BPS Kabupaten Klaten. [Produksi Buah-Buahan Menurut Kecamatan Dan Jenis Tanaman Di Kabupaten Klaten 2021021.html](#)
- Bastian, I. (2007). *Sistem Akuntansi Sektor Publik*. Salemba Empat.
- Chairuni. (2021). Perbandingan Analisis Nilai Tambah Produk Pisang Sale Kering dan Pisang Sale Basah Pada Usaha Tradisional Red Golden Desa Deyah Raya Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 7(1), 87-98. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v7i1.1017>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *CGPRT Centre* (Issue 8).
- Muzkiyah, M. D., Jakiyah, U., & Heryadi, D. Y. (2023). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 5(1), 47-56. <https://doi.org/10.55542/jipp.v5i1.585>
- Nawangsih, N. (2018). Analisis Potensi Daya Saing Pemasaran Produk Unggulan Pisang Mas Kirana. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(2), 46-53. <https://doi.org/10.29407/nusamba.v3i2.12536>
- Purnama, E. H., Novita, I., & Arsyad, A. (2017). Analisis Nilai Tambah Pisang Nangka (*Musa paradisiaca*,L) (Studi Kasus di Perusahaan Kripik Pisang Krekes di Loji, Wilayah Bogor). *Jurnal Agribisains*, 3(2), 17-22. <https://doi.org/10.30997/jagi.v3i2.419>
- Soekartawi. (2006). *Ilmu Usahatani*. Universitas Indonesia.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Sumbawati, N. K., Tara, U., Karmeli, E., & Rachman, R. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Umkm Dan Mengurangi Limbah Batang Pisang Di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 328-335. [https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/karya\\_jpm/index](https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index)
- Suratiyah. (2020). *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya.

Wijayanti, I. R. S., & Nugroho, T. R. D. A. (2023). Analisis nilai tambah pisang sebagai bahan utama pembuatan ledre pada UD. Vatisa Family. *Agriscience*, 3(3), 675–684. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v3i3.18575>