Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

JURNAL PEMBANGUNAN AGRIBISNIS
(Journal Of Agribusiness Development)
Website : http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/jpa

ANALISIS NILAI TAMBAH BUAH PISANG MENJADI KERIPIK PISANG GULA MERAH PADA CV. RAJA BAWANG DI KOTA PALU

Value-Added Analysis of Processing Bananas into Palm Sugar Banana Chips at CV. Raja Bawang, Palu City

Rahmadini[1)], Wildani Pingkan S. Hamzens [2)], Rahmat Hidayat Abd. Hamid[2)]

[1)]Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
[2)]Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.
E-mail : rahmadinias080902@gmail.com, hamzenspingkan@gmail.com, sayadengar@gmail.com.

ABSTRAK

Kegiatan agroindustri bertujuan untuk mentransformasi bahan baku dari sektor pertanian menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, seperti proses pengolahan keripik pisang dengan gula merah. Penelitian ini ditujukan untuk menganalisis seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari keripik pisang gula merah di CV. Raja Bawang yang berlokasi di Kota Palu. Lokasi penelitian ditetapkan dengan cara yang sengaja *(Purposive).* Penelitian ini dilaksanakan di alamat Jalan Abdul Rahman Saleh No. 33, Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu, Sulawesi Tengah. Penelitian ini berlangsung dari bulan Maret sampai Mei 2025. Data yang digunakan dalam penelitian ini mencakup data primer dan sekunder, serta analisis yang diterapkan adalah metode analisis nilai tambah Hayami. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah diperoleh mencapai Rp. 12. 073/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 60,36%. Nilai tambah yang didapatkan dikategorikan sebagai rasio nilai tambah tinggi, karena berada di atas 40% yang menyebutkan apabila rasio nilai tambah lebih dari 40%, maka termasuk kategori tinggi.

Kata Kunci : Pisang Tanduk; Keripik Pisang Gula Merah; Nilai Tambah; Metode Hayami.

ABSTRACT

Agro-industrial activities aim to transform agricultural raw materials into value-added products with higher economic value. One example is the processing of bananas into palm sugar banana chips. This study aimed to analyse the value added generated from the production of palm sugar banana chips at CV. Raja Bawang in Palu City. The research site was purposively selected and located at Jalan Abdul Rahman Saleh No. 33, North Birobuli Village, South Palu District, Palu City, Central Sulawesi. The study was conducted from March to May 2025. Both primary and secondary data were utilised, and value-added analysis was performed using the Hayami method. The results showed that the processing of bananas into palm sugar banana chips generated a value added of IDR 12,073 per kilogram, with a value-added ratio of 60.36%. This value-added ratio is classified as high because it exceeds 40%, consistent with the classification proposed by. Which categorises value-added ratios above 40% as high. These findings indicate that processing bananas into palm sugar banana chips provides substantial economic benefits and increases the value of agricultural products.

Keywords: Plantain Banana; Palm Sugar Banana Chips; Value Added; Hayami Method.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

PENDAHULUAN

Agroindustri berfungsi sebagai subsistem yang strategis dengan peluang besar untuk mendukung perkembangan prekonomian. Melalui pengolahan produk pertanian menjadi barang bernilai tambah, agroindustri tidak hanya meningkatkan pendapatan pelaku usaha, tetapi juga menciptakan lapangan kerja, memperluas pasar, dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi regional maupun nasional. Peran ini terlihat dari kemampuannya dalam mendukung pembangunan sektor pertanian melalui penciptaan nilai tambah pada komoditas pertanian primer. Aktivitas agroindustri bertujuan untuk mengolah komoditas mentah pertanian diproses menjadi barang jadi yang mempunyai harga ekonomis meningkat. Proses tersebut menghasilkan nilai tambah karena melibatkan berbagai biaya produksi yang pada akhirnya membentuk nilai jual akhir yang meningkat serta memberikan laba yang lebih tinggi daripada penjualan bahan baku mentah (Santoso, 2013).

Nilai tambah (*value added*) adalah hasil dari pemanfaatan berbagai faktor produksi dalam proses produksi, yang mencakup, kemampuan produksi, kuantitas input yang dimanfaatkan, tenaga kerja, gaji pekerja, harga output, harga input, serta kontribusi input lain yang digunakan (Sundari, dkk 2017). Besar kecilnya nilai tambah produk dipengaruhi oleh tingkat penerapan teknologi yang diterapkan selama kegiatan produksi berlangsung serta terdapat pengolahan lanjutan pada hasil olahan. Semakin tinggi nilai tambah yang dapat diperoleh, karena hal ini meningkatkan efisiensi, kualitas produk, dan harga jual akhir di pasar. Analisis nilai tambah produk pertanian dilakukan dengan metode yang relatif sederhana namun sistematis, yaitu melalui perhitungan nilai tambah pers satuan unit input pada setiap tahapan produksi menghasilkan produk tertentu (Waluyo, 2020). Proses tersebut melibatkan identifikasi beragam elemen produksi yang digunakan, meliputi jumlah input, pekerja, biaya bahan penolong, serta biaya operasional lainnya, kemudian dihitung kontribusi masing-masing terhadap peningkatan nilai produk.

Pisang *(Musa spp.)* tergolong sebagai buah klimaterik. Proses pematangan pisang ditandai dengan terjadinya peningkatan produksi gas CO2 secara tiba-tiba (Tarigan & Rahmat, 2022). Proses pematangan berlangsung cepat akibat hormon pertumbuhan yang memicu penguraian pati menjadi gula (Eviyanti, 2021). Masa simpan pisang yang singkat berpotensi menimbulkan kerusakan pascapanen. Upaya pencegahan dapat dilakukan melalui diversifikasi produk olahan. Transformasi pisang menjadi keripik dapat dijadikan sebagai alternatif dalam meningkatkan nilai ekonominya. Usaha home industry UMKM memiliki peluang dalam pengembangan produk keripik pisang. Inovasi dapat dilakukan pada aspek karakteristik fisik, kualitas rasa, dan wadah produk. Pengaplikasian teknologi baru produk tersebut berpotensi memperkuat daya saing serta nilai ekonomi produk keripik pisang.

Pisang tanduk *(Musa corniculata* atau *Musa paradisiaca var. corniculate)* termasuk salah satu varietas pisang olahan *(plantain)* dengan karakteristik khas berupa ukuran buah yang besar, tekstur daging buah yang padat, serta kandungan pati yang tinggi sehingga tidak mudah hancur selama proses pengolahan. Pisang tanduk *(Musa corniculata* atau *Musa paradisiaca var. corniculate)* mengandung berbagai zat gizi penting, seperti pati resisten, serat, dan polifenol, yang bermanfaat bagi Kesehatan, termasuk untuk menunjang diet dan membantu penderita diabetes tipe 2 (Ariestya & Ernawati, 2020). Kulit pisang tanduk juga mengandung polifenol dengan aktivitas antioksidan yang tinggi (Reza, 2024). Pemilihan pisang tanduk sebagai bahan baku utama dalam penelitian didasarkan pada kandungan gizinya yang bersifat fungsional, potensinya untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan, serta peluang ekonominya yang tinggi baik dari pemanfaatan produk utama maupun limbahnya.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Perusahaan yang menjadi lokasi penelitian ini terletak di Kota Palu dan merupakan bagian dari industri yang mengolah keripik dengan berbagai rasa, termasuk gula merah, balado, dan original. Bisnis keripik pisang gula merah merupakan agroindustri yang berbahan dasar pisang tanduk. Variabel yang berperan di agroindustri dalam proses pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang gula merah, beberapa tahapan meliputi: memiliki peluang yang cukup besar karena banyak disukai oleh berbagai kalangan sebagai cemilan yang manis dan renyah, gula merah juga sering dianggap lebih sehat sehingga keripik pisang dengan gula merah dapat menarik konsumen yang peduli pada kesehatan, serta teknologi dan peralatan produksi yang dimanfaatkan dalam pengolahan pisang menjadi keripik pisang gula merah tergolong sederhana serta mudah diimplementasikan.

Transformasi pisang tanduk menjadi keripik pisang gula merah menciptakan nilai tambah pada komoditas tersebut, karena selama proses tersebut dikeluarkan berbagai biaya produksi yang pada akhirnya membentuk harga jual baru yang lebih meningkat. Dengan adanya pengolahan, keuntungan yang diperoleh menjadi lebih besar daripada pisang dijual dalam bentuk mentah, sehingga proses pengolahan memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan nilai ekonomi produk. Pengolahan ini bertujuan untuk meningkatkan daya simpan buah pisang sehingga lebih awet dan layak dikonsumsi, sekaligus memaksimalkan pemanfaatan buah pisang agar menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi di pasaran. Proses tersebut tidak hanya mempertahankan kualitas produk, tetapi juga menambah nilai ekonomi melalui pengolahan dan pengemasan yang menarik bagi konsumen. Potensi peningkatan nilai ekonomi dari pemanfaatan pisang tanduk sebagai bahan baku utama menjadikan perlunya dilakukan perhitungan nilai tambah guna memperoleh gambaran yang jelas mengenai peningkatan nilai ekonomi pada produk keripik pisang gula merah. Berdasarkan pertimbangan tersebut, penelitian tersebut dilaksanakan dengan tujuan mengetahui besaran peningkatan nilai yang diperoleh dari tahapan pembuatan keripik pisang gula merah.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan timbul sebuah keingintahuan mengenai seberapa signifikan pertambahan nilai yang ditawarkan dari kegiatan pengubahan pisang menjadi keripik pisang dengan pemanis gula merah pada CV. Raja Bawang yang berlokasi di Kota Palu? Sesuai permasalahan yang telah dirumuskan, studi ini berfokus pada pehitungan penambahan nilai yang dihasilkan dari rangkaian produksi keripik pisang gula merah. Evaluasi ini diharapkan dapat mengukur kenaikan nilai ekonomis produk pasca-pengolahan, sekaligus menaksir sejauh mana aktivitas pengolahan ini menyumbang pada terciptanya nilai tambah di sektor industri pertanian.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode kuantitatif untuk menganalisis data dengan cara yang bisa diukur dan berbentuk angka. (Creswell, 2013) menyimpulkan bahwasanya penelitian menggunakan metode kuantitatif adalah pendekatan dilakukan secara sistematis dan objektif dengan memanfaatkan data numerik dalam proses pengumpulan serta analisis data guna memperoleh informasi yang akurat serta dapat dipercaya mengenai suatu fenomena atau permasalahan. Salah satu bentuk dari penelitian kuantitatif adalah penelitian deskriktif kuantitatif, tujuannya untuk menyajikan gambaran mengenai kondisi atau karakteristik suatu objek penelitian melalui penyajian data dalam bentuk angka atau statistik.

Analisis deskriktif kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan kondisi umum perusahaan dan karakteristik operasionalnya berdasarkan data yang diperole selama penelitian. Analisis nilai tambah dilakukan menggunakan pendekatan Hayami, yang menilai

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

nilai tambahan berdasarkan perbedaan antara hasil nilai keluaran dengan biaya masukan serta kontribusi masukan lainnya dalam proses produksi.

Lokasi penelitian terletak di CV. Raja Bawang beralamat di Jalan Abdul Rahman Saleh Nomor 33, Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan, Kota Palu, Provinsi Sulawesi Tengah. Penelitian dilakukan dari bulan Maret sampai Mei tahun 2025.

Responden diambil dengan cara purposive sampling, yang berarti memilih responden secara sengaja berdasarkan pertimbangan bahwa pihak yang dipilih memiliki informasi yang relevan dan mendalam terkait kegiatan usaha. Pimpinan dan bendahara perusahaan ditetapkan sebagai responden karena memahami secara menyeluruh konidsi internal perusahaan, meliputi sejarah berdirinya usaha, kapasitas prooduksi, manajemen operasional, serta kondisi keuangan. Selain itu, pekerja yang secara aktif berpartisipasi dalam kefiatan produksi juga dijadikan responden, karena memiliki pengetahuan teknis mengenai tahapan pengolahan, meliputi rangkaian kegiatan dimulai dari penyediaan input sampai pengemasan akhir dan pemasaran keripik pisang gula merah. Pemilihan responden tersebut diupayakan untuk memberikan informasi yang valid dan konprehensif sesuai dengan kebutuhan penelitian. Proses produksi sebanyak 2 pekerja, pengemasan 2 pekerja dan pemasaran 2 pekerja, dengan demikian, total responden dalam studi ini berjumlah 8 individu, yang terdiri dari 1 pemimpin perusahaan, 1 bendahara, serta 6 karyawan pekerja yang terlibat dalam proses produksi, pengemasan serta pemasaran keripik pisang gula merah.

Data yang digunakan dalam studi ini merupakan data yang telah dikumpulkan, yang meliputi data utama dan tambahan. Data utama (primer) didapatkan melalui pengamatan langsung terhadap responden dengan menggunakan alat penelitian *(Questionnaire).* Informasi yang dihimpun mencakup gambaran usaha responden seperti profil perusahaan yang terdiri atas (sejarah, perusahaan, struktur organisasi dan sumber daya manusia), input, jumlah gaji pekerja, bahan penolong, serta harga input yng dipergunakan selama melaksanakan tahapan pengolahan, serta keadaan pemasaran meliputi volume penjualan dan harga produk. Sementara jenis data tambahan (sekunder) bersumber dari intansi-intansi serta berbagai sumber pustaka yang relevan seperti produksi, bahan baku dan industri pengolah keripik pisang di Kota Palu. Data yang dianalisis merupakan data produksi pada Bulan Mei 2024. Dalam penelitian ini hanya menggunakan data 1 bulan produksi karena data tersebut sudah cukup mewakili perhitungan nilai tambah lebih konsisten untuk dianalisis serta menyesuaikan dengan keterbatasan waktu dan akses informasi yang diperoleh.

Proses analisis data melalui penerapan metode (Hayam, 1987) guna untuk memperkirakan kadar nilai input setelah proses pengolahan. Besarnya nilai lebih yang muncul dari kegiatan produksi didapatkan dari perbedaan nilai produk yang dihasilkan dan biaya untuk input serta sumber daya lainnya yang digunakan. Rincian perhitungan nilai lebih berdasarkan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Penelitian yang dilakukan Azmita beserta timnya pada Tahun 2019, pembagian kategori rasio nilai tambah terbagi menjadi tiga tingkatan utama. Jika persentase rasio nilai tambah tercatat kurang dari empat puluh persen (40%), maka tingkat nilai tambahnya dianggap sangat signifikan. Kemudian, apabila rasio nilai tambah berada dalam rentang lima belas persen sampai empat puluh persen (15% hingga 40%), klasifikasinya adalah nilai tambah tingkat dasar atau sedang. Terakhir, apabila rasio nilai tambah tersebut melampaui empat puluh persen (>40%), maka dapat dikelompokkan sebagai nilai tambah yang besar.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami.

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, dan Harga	
1.	Output yang dihasilkan (Kg/bulan)	A
	Bahan baku yang digunakan (kg/bulan)	
2.	Tenaga kerja (HOK)	B
	Faktor Konversi (1/2)	
3.	Koefisien tenaga kerja (3/2)	C
4.	Harga output (Rp/Kg)	D = a/b
5.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	E = c/b
6.	Pendapatan dan keuntungan	F
7.	Harga bahan baku (Rp/kg)	G
	Sumbangan input lain (Rp/kg)	
	Nilai output (Rp/kg) (4×6)	
8.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	H
9.	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10)	I
10.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp) (5×7)	J = d × f
11.	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	K = j – h − i
	a. Keuntungan (Rp) (11a-12a)	
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	L = (k/j) × 100%
		M = e × g
12.		
		N = (m/k) × 100%
		O = k − m
		P = (o/k) × 100%
13.		
	Balas Jasa Faktor Produksi	
14.	Margin (Rp/kg) (10-8)	Q = (j-h)
	a. Pendapatan tenaga kerja (12a/14) × 100%	R = (m/q) × 100%
	b. Sumbangan input lain (9/14) × 100%	S = (i/q) × 100%
	c. Keuntungan pengusaha (13a/14) × 100%	T = (o/q) × 100%

Sumber : Hayami, dkk 1987.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei Tahun 2024.

(Suratiyah, 2015) menjelaskan bahwa biaya merupakan sejumlah pengeluaran ekonomi dinilai dalam satuan rupiah serta dikeluarkan guna memenuhi sasaran tetrtentu. Pada dasarnya, biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang timbul sejak tahap awal penyiapan hingga kegiatan prose memasarkan produk.

Biaya Tetap. Pengeluaran, jumlahnya tidak terpengaruh oleh perubahan dalam jumlah produksi atau tingkat pelaksanaan sampai batas yang telah ditentukan. Total biaya tetap adalah pengeluaran yang harus ditanggung oleh perusahaan meskipun tidak melakukan aktivitas produksi. Pengeluaran tersebut tidak berpengaruh oleh tinggi rendahnya output diperoleh dari suatu periode tertentu. Menurut (Mulyadi, 2015) komponen biaya tetap meliputi sewa bangunan dan peralatan, bunga pinjaman, gaji pegawai tetap, serta pajak. Biaya tersebut bersifat konstan dan tetap menjadi beban perusahaan walaupun tingkat produksi mengalami penurunan atau bahkan terhenti sementara. Penjelasan tersebut dapat diamati berikut ini.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Tabel 2. Biaya Tetap Produksi Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei, Tahun 2024.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Penyusutan Peralatan	10.941
2.	Pajak Bangunan dan Kendaraan	5.370
3.	Tenaga Kerja	1.455.555
	Jumlah	1.471.867

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Tabel 2 menggambarkan bahwasanya komponen pengeluaran tersebut yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi selama bulan Mei 2024. Komponen biaya tetap tersebut seperti biaya penyusutan peralatan, pajak, dan pekerja. Penyusutan peralatan dapat dihitung dengan cara mengurangkan nilai awalnya dengan nilai residu di akhir periode pemakaian, lalu hasilnya dibagi dengan masa manfaat alat tersebut. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa nilai penyusutan mencapai sebesar Rp.10.941 per bulan.

Biaya pajak yang tercantum dalam tabel merupakan kewajiban pajak usaha yang dibayarkan secara rutin untuk periode satu bulan produksi, yaitu sebesar Rp.5.370. Sementara itu, biaya tenaga kerja merupakan komponen biaya tetap dengan nilai sebesar Rp.1.455.555 per bulan, yang mencerminkan pengeluaran tetap perusahaan untuk membayar tenaga kerja selama proses produksi berlangsung. Secara keseluruhan, total pengeluaran tetap yang dikeluarkan perusahaan dalam siklus produksi bulanan mencapai Rp.1.471.867. Besarnya biaya tetap ini menunjukkan bahwa pengeluaran tersebut relatif bersifat tetap, artinya tidak berubah seiring dengan volume produksi dan harus dikeluarkan meskipun volume output mengalami perubahan.

Biaya Variabel. Biaya Variabel adalah pengeluaran yang jumlahnya dapat berbeda-beda sesuai dengan perubahan dalam jumlah aktivitas atau tingkat produksi. Biaya ini bertambah ketika volume produksi naik dan akan menyusut Ketika produksi menurun. Contoh operasional langsung mencakup biaya input produksi, gaji tenaga kerja langsung, upah pengepakan, sumber energi berupa bahan bakar serta pengeluaran lainnya tergantung pada jumlah output (Mulyadi, 2015). Biaya produksi variabel dapat dilihat dibawah ini.

Tabel 3. Biaya Produksi variabel Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei Tahun 2024.

No	Jenis Biaya	Total Nilai (Rp)
1.	Input Utama (Buah Pisang Tanduk)	Rp.2.550.000
	Jumlah Biaya Bahan Baku (1)	Rp.2.550.000
2.	Bahan Penolong	
	a. Gula Merah/ Gula Aren (24 kg x Rp.20.000)	Rp.480.000
	b. Gula Pasir (4 kg x 18.000)	Rp.72.000
	c. Minyak Goreng (80 liter x Rp.17.000)	Rp.77.072
	d. Gas 12 Kg 4 tabung (4 kali tukar x Rp.205.000)	Rp.182.222
	Jumlah Biaya Bahan Penolong (2)	Rp.811.294
3.	Biaya Lain-lain	
	a. Kemasan 150 gr (1.600 kemasan x Rp.1.500)	Rp.2.400.000
	b. Label (1.600 lembar x Rp.250)	Rp.400.000
	c. Listrik dan Air	Rp.94.444
	d. Bahan Bakar (Transportasi)	Rp.19.444
	e. Pulsa/Internet	Rp.5.556
	Jumlah Biaya Lain-lain (3)	Rp.2.919.444
	Total Biaya (1) + (2) + (3)	Rp.6.280.738

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Tabel 3 menjelaskan bahwasanya pengeluaran tersebut harus dialokasikan pada produksi keripik pisang gula merah Bulan Mei sebesar Rp.6.280.738. Selama satu periode produksi bulanan, CV. Raja Bawang mampu menghasilkan keripik pisang gula merah sebanyak 240 kg dengan memanfaatkan bahan dasar utama berupa 800 kg buah pisang tanduk. Biaya produksi variabel meliputi biaya yang dikeluarkan guna membeli input buah pisang tanduk mencapai Rp.2.550.000, biaya penolong antara lain yaitu gula merah/gula aren, gula pasir, minyak goreng, dan gas 12 kg (4 kali isi ulang gas dalam sebulan proses produksi) sebesar Rp.811.294. Biaya variabel lainnya mencakup pengeluaran yaitu kemasan dan label produk, biaya listrik dan air, bahan bakar untuk transportasi dan pulsa/internet sebesar Rp.2.919.444.

Biaya Total. Seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh entitas bisnis selama tahapan pembuatan merupakan jumlah keseluruhan beban, yaitu hasil dari jumlah pengeluaran produksi tetap dengan pengeluaran produksi variabel (Harnum, 2016). Biaya tetap mencakup komponen yang jumlahnya relatif konstan, sedangkan biaya variabel bersifat dinamis, meningkat atau menurun sejalan dengan kuantitas produksi yang dihasilkan. Dengan demikian, total biaya mencerminkan keseluruhan pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan perusahaan dalam proses menghasilkan produk. Rincian total biaya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 memperlihatkan bahwa jumlah keseluruhan biaya di Bulan Mei sebesar Rp.7.752.605. Biaya tetap tercatat sebesar Rp.1.471.867 per bulan meliputi penyusutan peralatan produksi, pajak usaha serta biaya tenaga kerja. Sementara itu, biaya produksi variabel dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp.6.280.738.

Analisis Penerimaan Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang.

Jumlah penerimaan didapatkan dari hasil kali antara total perolehan dengan nilai pemasaran per unit yang berlaku. CV. Raja Bawang memproduksi keripik pisang gula merah dalam kemasan 150 gram. Hasil penerimaan sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 5.

Tabel 5 berikut ini memperlihatkan besaran pemasukan yang didapatkan dari hasil menjual keripik pisang gula merah, didapatkan dengan mengalikan perolehan produk yang terjual berdasarkan nilai jual/unit bungkus. Pada Bulan Mei, CV. Raja Bawang mengolah 800 kg buah pisang tanduk dan menghasilkan 240 kg keripik pisang gula merah, dikemas dalam kemasan 150 gram menghasilkan sebanyak 1.600 bungkus seharga Rp.10.000 per kemasan, oleh karena itu, hasil keseluruhan yang diperoleh pada bulan tersebut sebesar Rp.16.000.000.

Tabel 4. Biaya Total Produksi Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei Tahun 2024.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1.	Biaya Tetap	1.471.867
2.	Biaya Variabel	6.280.738
	Jumlah	7.752.605

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Tabel 5. Penerimaan Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei, Tahun 2024.

No	Produk	Harga (Rp)	Produk (Kemasan)	Penerimaan (Rp)
1.	Keripik Pisang Gula Merah 150 gr	10.000	1.600	16.000.000
	Jumlah			16.000.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Analisis Pendapatan Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang.

Pendapatan adalah nilai sisa dari pengurangan dari keseluruhan pemasukan dan keseluruhan ongkos pembuatan. Besar kecilnya pendapatan sangat berpengaruh terhadap tingkat produksi yang dicapai, karena volume produksi akan menentukan nilai penerimaan yang diperoleh. Selain itu, pendapatan juga ditentukan oleh besarnya biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dilakukan. Oleh karena itu, semakin tinggi penerimaan semakin efisien penggunaan biaya, maka, pendapatan yang diperoleh semakin besar. Hasil analisis perolehan disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei, Tahun 2024.

No	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Penerimaan	16.000.000
2.	Biaya Total	7.752.605
	Pendapatan	8.247.395

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Tabel 6 menerangkan bahwasanya jumlah perolehan diterima dari pengolahan keripik pisang gula merah pada CV. Raja Bawang dihasilkan dari pengurangan pemasukan yang terkumpul sejumlah Rp.16.000.000 dengan keseluruhan ongkos pembuatan sejumlah Rp.7.752.605, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp.8.247.395. Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat bergantung pada volume produk yang diproduksi serta tingkat harga pemasaran produk yang berlaku.

Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang

Menurut pandangan (Yustaman, 2014) bertambahnya nilai jual suatu barang terjadi karena barang tersebut melewati proses pengolahan, perpindahan tempat, serta penyimpanan sebagai bagian dari urutan kegiatan pengerjaan.

Penelitian ini menguraikan secara bertahap bagaimana penambahan nilai terjadi dalam proses pembuatan keripik pisang yang dilapisi gula merah, tujuannya untuk memperlihatkan secara jelas bagaimana langkah-langkah produksi tersebut berdampak pada peningkatan nilai ekonomi. Hasil dari kajian ini menampilkan data seputar penambahan nilai per unit bahan baku yang digunakan, perbandingan antara nilai tambahan yang tercipta, serta pembagian laba yang didapat oleh unsur-unsur produksi. Rincian lengkap mengenai perhitungan nilai tambah dari pengolahan keripik pisang gula merah disajikan pada ilustrasi berikut.

Angka-angka yang tertera pada Tabel 7 merefleksikan estimasi sebulan produksi. Industri memperoleh produk sebesar 240 kg pada penggunaan volume input utama sebanyak 800 kg pada nilai rata-rata buah pisang tanduk 3.250/kg, harga jual keripik pisang gula merah kemasan 150 gr senilai Rp. 10.000. Proses pengolahan keripik pisang gula merah memerlukan tenaga kerja sebesar 24 HOK, besaran gaji pekerja rata-rata dalam setiap satu periode berjumlah Rp.84.375/HOK.

Faktor konversi adalah ukuran menggambarkan seberapa besar jumlah output yang diperoleh dari setiap satuan input setelah melalui proses pengolahan. Nilai faktor konversi dalam penelitian ini tercatat senilai 0,3 yang merupakan perbandingan antara hasil produk yaitu keripik pisang gula merah yang didapatkan sebanyak 240 kg dengan penggunaan bahan baku utama yaitu buah pisang tanduk yang sebanyak 800 kg. Nilai tersebut berarti dari setiap 1 kg buah pisang tanduk diolah mampu memperoleh sebanyak 0,3 kg atau sama dengan 300 gram.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Dengan Metode Hayami Keripik Pisang Gula Merah Pada CV. Raja Bawang Bulan Mei, Tahun 2024.

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, dan Harga	
1.	Perolehan produksi (Kg/bulan)	240
2.	Input utama dalam proses produksi (kg/bulan)	800
	Tenaga produksi (HOK)	24
3.	Tingkat Konversi input (1/2)	0,3
4.	Koefisien HOK (3/2)	0,03
5.	Harga produk (Rp/Kg)	66.667
6.	Rata-rata upah tenaga kerja (Rp/HOK)	84.375
7.	Pendapatan dan keuntungan	
	Harga input utama(Rp/kg)	3.250
	Biaya input lainnya (Rp/kg)	4.677
8.	Nilai jual produk (Rp/kg) (4×6)	20.000
9.	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10-8-9)	12.073
10.	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10)	
11.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp) (5×7)	60,36
	b. Bagian tenaga kerja (%) (12a/11a)	
	a. Keuntungan (Rp) (11a-12a)	2.531
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/11a)	20,96
12.		
		9.542
		79,03
13.		
	Balas Jasa Faktor Produksi	
14.	Margin (Rp/kg) (10-8)	16.750
	a. Pendapatan tenaga kerja (12a/14) × 100%	15,11
	b. Sumbangan input lain (9/14) × 100%	
	c. Keuntungan pengusaha (13a/14) × 100%	27,92
		56,96

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2025.

Angka efisiensi tenaga kerja tercatat sebesar 0,03 HOK per kilogram, didapat dari hasil pembagian total tenaga kerja yang digunakan, yakni 24 HOK, terhadap keseluruhan bahan baku seberat 800 kg. Dengan kata lain, pembuatan satu kilogram keripik pisang gula merah berbahan baku pisang tanduk membutuhkan pengerahan tenaga kerja sebanyak 0,03 Hari Orang Kerja.

Besaran sumbangan dari masukan-masukan di luar bahan baku utama didapatkan dari ongkos ekstra yang berhubungan dengan kuantitas materi mentah yang digunakan. Sumbangan masukan lain ini, atau ongkos tambahan tersebut, meliputi pengeluaran untuk bahan pendukung semisal gula merah, gula kristal, minyak masak, beserta gas, ditambah lagi dengan ongkos lain seperti wadah, label, energi listrik, cairan, bahan bakar, dan pulsa/akses internet. Melalui perhitungan ini, terungkap bahwa bobot sumbangan dari masukan lain dalam sektor industri ini adalah sebesar Rp.4.677/Kg, menandakan bahwa setiap pemrosesan 1 Kg buah pisang membutuhkan ongkos sumbangan masukan lain sejumlah Rp.4.677 per kilogram.

Nilai keluaran merujuk pada nilai ekonomi yang diperoleh dari pemanfaatan setiap satuan bahan baku pisang tanduk untuk memproduksi keripik pisang dengan gula merah.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

Dengan demikian, nilai keluaran ini dapat dihitung dengan mengalikan faktor konversi yang bernilai 0,3 dengan harga jual barang jadi, yang besarnya adalah Rp.66.667 per kilogram, sehingga angka akhir yang didapatkan yakni sebesar Rp.20.000.

Keripik pisang gula merah dalam studi ini memperoleh nilai tambah sejumlah Rp.12.073/kg, yang menunjukkan bahwa metode pengolahan dapat secara signifikan meningkatkan nilai ekonomi dari bahan baku. Hasil ini sejalan dengan pemahaman nilai tambah berdasarkan penelitian Hayami beserta rekan-rekannya tahun 1987, dijelaskan bahwa keuntungan tambahan itu didapatkan dari selisih antara hasil akhir produksi dengan ongkos material mentah, ditambah kontribusi dari berbagai aset lain yang dipakai selama tahap pembuatan.

Besarnya rasio nilai tambah sebanyak 60,36% mengindikasikan bahwa lebih dari setengah nilai produk akhir merupakan hasil dari proses pengolahan, penggunaan tenaga kerja, serta manajemen produksi. Rasio nilai tambah yang tinggi mengindikasikan bahwa bisnis agroindustri keripik pisang dengan gula merah memiliki peluang pengembangan yang baik, karena dapat memberikan pendapatan yang signifikan bagi para pelaku bisnis. Hasil tersebut konsisten dengan penelitian (Saragih, 2018) yang menyatakan bahwa semakin tinggi rasio nilai tambah, semakin besar pula keuntungan ekonomi yang didapat dari proses pengolahan produk pertanian.

Tingginya nilai tambah juga dipengaruhi oleh harga jual produk olahan yang relatif lebih tinggi dibandingkan harga bahan baku pisang, serta efisiensi penggunaan input produksi. Penelitian ini selaras dengan hasil temuan Putri & Prasmatiwi (2020) menjelaskan bahwasanya pengolahan pisang menjadi produk olahan seperti keripik dapat meningkatkan nilai tambah karena adanya perubahan bentuk, rasa, dan daya simpan produk.

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dalam penelitian ini, maka produksi keripik pisang gula merah dapat dikategorikan sebagai usaha dengan nilai tambah tinggi. Kondisi ini ditunjukkan oleh besarnya rasio nilai tambah mencapai lebih dari 40%, yang mengindikasikan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan baku secara signifikan. Penelitian ini mengacu pada pandangan (Azmita dkk, 2019) yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah bisa dibagi menjadi tiga kategori utama. Pertama, jika rasio nilai tambah berada di bawah (40%), maka nilai tambah tersebut termasuk dalam kategori tinggi. Semakin besar rasio nilai ekonomi yang diperoleh, semakin baik pula kinerja usaha tersebut.

Imbalan untuk pekerja dihitung dengan mengalikan variabel tenaga kerja dengan rata-rata upah yang diterapkan selama produksi keripik pisang gula merah. Dari peninjauan ini, terungkap bahwa tunjangan yang didapatkan oleh sumber daya manusia untuk setiap kilogram keripik pisang gula merah mencapai angka Rp.2.531. Nilai ini menggambarkan besarnya kompensasi yang dialokasikan kepada tenaga kerja sebagai balas jasa atas keterlibatan mereka dalam kegiatan produksi.

Perbandingan antara kompensasi untuk pekerjaan dan nilai tambah yang dihasilkan dimanfaatkan untuk menentukan proporsi dari tenaga kerja, kemudian dinyatakan dalam bentuk persentase. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa bagian tenaga kerja di industri ini mencapai 20,96%. Persentase tersebut mengindikasikan bahwa sekitar 20 persen dari nilai tambah dalam membuat keripik pisang dengan gula merah digunakan untuk biaya tenaga kerja.

Keuntungan dari pembuatan keripik pisang dengan gula merah adalah keuntungan dari setiap kilogram bahan baku yang diproses, ini berarti jika 1 kg pisang tanduk diproduksi menjadi keripik pisang gula merah, maka diperoleh keuntungan sebesar Rp.9.542 dengan tingkat keuntungan sebesar 79,03% dari nilai tambah, sehingga dapat diketahui proporsi keuntungan dalam nilai tambah lebih dominan daripada bagian yang dialokasikan untuk tenaga kerja. Hal ini sesuai pendapat (Hasanah dkk, 2015) menyatakan semakin tinggi

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

persentase keuntungan yang dicapai, semakin besar kontribusi agroindustri tersebut terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi.

Berdasarkan perhitungan nilai tambah menggunakan pendekatan Hayami, imbalan bagi pemilik faktor produksi dalam bagian margin menunjukkan seberapa besar sumbangan faktor produksi lain di luar bahan baku dalam proses produksi. Dalam pengkajian ini, margin diartikan sebagai perbedaan antara nilai hasil dengan pengeluaran input pisang tanduk per kilogram. Berdasarkan hasil analisis, margin yang diperoleh dari proses pengolahan sebesar Rp16.750 per kilogram.

Margin tersebut selanjutnya didistribusikan kepada beberapa komponen balas jasa yaitu pendapatan pekerja, besaran sumbangan dari masukan-masukan di luar bahan baku utama, dan laba pengusaha. Penghasilan pekerja memiliki kontribusi sebesar 15,11% dari total margin, yang mencerminkan bagian balas jasa yang didapat pekerja atas keterlibatan selama pengolahan. Sementara itu, sumbangan input lain menyumbang sebesar 27,92%, yang menujukkan besarnya peran biaya input tambahan selain bahan baku utama dalam menunjang kelancaran proses produksi.

Komponen balas jasa terbesar berasal dari keuntungan pengusaha, dengan persentase mencapai 56,96%. Hal ini mengindikasikan bahwa lebih dari separuh margin yang dihasilkan dialokasikan sebagai keuntungan bagi pemilik modal. Dengan kata lain dalam setiap Rp.100 margin yang terbentuk Rp.56,96 merupakan balas jasa bagi pemilik modal, Rp.27,92 merupakan kontribusi dari input lain, dan Rp.15,11 dialokasikan sebagai pendapatan tenaga kerja.

Besarnya proporsi keuntungan yang diperoleh tersebut menunjukkan bahwasanya agroindustri pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang gula merah memperoleh tingkat keuntungan relatif meningkat. Dengan demikian, Bisnis pengolahan hasil pertanian ini dinilai menjanjikan laba besar dan patut diperluas pengembangannya sebab mampu menghadirkan pemasukan yang stabil, serta berpotensi menjadi sumber penghasilan yang berkelanjutan bagi pemilik usaha. Dengan prospek pasar yang baik dan nilai tambah yang dihasilkan, usaha ini memiliki peluang untuk terus tumbuh dan memberikan kontribusi ekonomi yang positif, sekaligus memberikan kontribusi eknomi bagi faktor-faktor produksi lainnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Berdasarkan studi dan evaluasi yang telah dilakukan, bisa disimpulkan bahwa keripik pisang gula merah memperoleh nilai tambah sebesar Rp.12.073/kg dengan rasio nilai tambah sebanyak 60,36%. Besarnya rasio tersebut mengindikasikan bahwa nilai tambah yang diperoleh tergolong tinggi, karena telah melampaui batas 40%. Hal ini sejalan dengan pendapat (Azmita dkk, 2019) yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah di atas 40% dapat dikategorikan sebagai nilai tambah tinggi.

Saran.

Berdasarkan studi dan evaluasi yang telah dilakukan, industri tersebut disarankan agar membangun kerja sama dalam jangka panjang dengan petani pisang sebagai pemasok tetap agar ketersediaan bahan baku lebih terjamin. Selain itu, perusahaan perlu menambah variasi ukuran kemasan produk agar konsumen memiliki lebih banyak pilihan sesuai kebutuhan dan daya beli, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan penjualan dipasar.

Vol. 5 No. 3 November 2026
Pages: 237-248
p-ISSN: 2622-9747 e-ISSN: 2622-9757

DAFTAR PUSTAKA

Ariestya, V., & Ernawati, E (2020). *Karakteristik Mutu Fisika-Kimia Tepung Pasca Pengolahan Pisang Tanduk dan Potensinya dalam Diet Pasien Diabetes Melitus Tipe 2.* Jurnal Pangan dan Agroindustri, 8 (2): 77-88.

Azmita, N., Vonny, I., M., dan Rian, H. 2019. *Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Tahu Alami di Kecamatan Koto Tengah Kota Padang.* Journal of socio economic on cal Agriculture. 1(3), 30-39.

Creswell, J. W. 2013. *Research design: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Mixed*. Pustaka Pelajar, Yokyakarta.

Eviyanti, A. 2021. *Upaya Keterampilan Pengolahan Pisang Kelompok Tani Wonotirto di Desa Cerme Kecamatan Juwangi Kabupaten Boyolali*.

Harnum. 2016. *Analisis Nilai Tambah Keripik Talas Priangan Pada Industri Rumah Tangga Darmatian Product di Kota Palu.* Jurnal Agrotekbis, 4 (6): 725-731.

Hasanah, U., Masyhuri & Djuwari. 2015. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen.* Jurnal Ilmu Pertanian, 18 (3): 141-149.

Hayami, Y., Kawagoe, T., Marooka, Y., & Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing In Upland Java, a Perspective From a Sunda Village*. CPGRT Centre, Bogor.

Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP STIM KPN, Yogyakarta.

Putri, R. A., & Prasmatiwi, F. E. 2020. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang Menjadi Keripik.* Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 25 (3) : 345-352.

Reza, M. (2024). *Polyphenol Extraction From Musa corniculate Peel Using Microwave Assisted Extraction (MAE) Method with Ethanol Solvent.* Berkala Saintek, 12 (2), 45-52.

Santoso, I. 2013. *Pengantar Agroindustri*. Universitas Brawijaya Press, Malang.

Saragih, B. 2018. *Agribisnis: Pradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. IPB Press. Bogor.

Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umnbara, D. S. 2017. *The Added Value Of Shredded Lele and Patin Catfish.* Jurnal Pertanian Agros, 19 (1): 45-54.

Suratiyah. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Tarigan, A. H., & Rahmat, M. 2022. *Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Bandar Labuhan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat,* 20 (1): 105-123.

Waluyo, T. 2020. *Analisis Pendapatan dan Nilai tambah Pengolahan Salak di Desa Sibetan, Karangasem, Bali.* Jurnal Ilmu dan Budaya, 41 (71): 8423-8446.

Yustaman, I. 2014. *Analisis Nilai Tambah Ikan Tenggiri Menjadi Abon Pada Industri Althaf Food di Kota Palu. Skripsi.* Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.