

BAB I

PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Pembangunan ekonomi adalah hal yang sangat penting dalam suatu negara terutama dalam meningkatkan pendapatan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan rakyatnya. Sasaran yang hendak dicapai dalam pembangunan ekonomi adalah tercapainya keseimbangan antara pertanian dan industri. Dengan arah dan sasaran tersebut, pembangunan industri berarti harus ditingkatkan dan dipercepat pertumbuhannya sehingga mampu mempercepat terciptanya struktur ekonomi yang lebih seimbang (Soekartawi, 2010).

Dalam perkembangan ekonomi suatu negara, sering sektor pertanian diusahakan menjadi sektor tangguh yang mampu mendukung sektor industri. Dukungan pertanian pada sektor industri antara lain berupa penyediaan bahan baku dari hasil-hasil pertanian (Slamet, 2012).

Komoditi pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan yang disebut agroindustri, dapat meningkatkan guna bentuk komoditi pertanian. Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor pertanian. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi (Suryana, 2016).

Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan tanaman yang sudah sangat populer di Indonesia. Namun, budidaya pisang belum dilakukan secara efisien karena belum diusahakan secara perkebunan yang menguntungkan. Kebanyakan pisang ditanam oleh rakyat sebagai bahan selingan atau sebagian saja di lahan-lahan pekarangan. Berbagai jenis pisang yang ditanam di Indonesia, antara lain adalah pisang kepok, pisang ambon, pisang tanduk, pisang raja, pisang ijo, pisang puri ayu, pisang kuning, pisang susu, pisang mas, pisang cavendish. Sebagai bahan pangan biasanya pisang disajikan dalam bentuk segar sebagai buah-buahan (Winarti, 2011).

Pisang kepok merupakan pisang berbentuk agak gepeng dan persegi. Ukuran buahnya kecil, panjangnya 10 – 12 cm dan beratnya 80 - 120 g. Kulit buahnya sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda coklat. Pisang kepok memiliki nilai komersial yang tinggi sebagai pisang olahan. Dunia industri membudidayakan pisang kepok ini untuk tepung

dan keripik. Akan tetapi nilai tambah yang berasal dari buah pisang kepok pada saat ini masih belum begitu dikenal luas oleh masyarakat (Rumpis, 2013).

Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2021, terdapat 10 (sepuluh) besar provinsi dengan rata-rata konsumsi pisang kepoknya lebih besar daripada ke 34 provinsi lainnya di Indonesia. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Peringkat 10 Besar Provinsi dengan Rata–Rata Konsumsi Pisang Kepok (Kg) per Kapita, Tahun 2021

| No | Provinsi | Konsumsi Pisang (Kg) |
|-----------|-----------------------|----------------------|
| 1. | Lampung | 19,96 |
| 2. | Jawa Timur | 19,34 |
| 3. | Banten | 9,45 |
| 4. | Jawa Barat | 8,04 |
| 5. | Jawa Tengah | 7,72 |
| 6. | Sumatera Utara | 6,28 |
| 7. | Sumatera Selatan | 4,77 |
| 8. | Bali | 4,39 |
| 9. | Sumatera Barat | 3,63 |
| 10. | Sulawesi Selatan | 3,05 |

Sumber Data : Badan Pusat Statistik Indonesia dalam Angka Tahun 2021

Berdasarkan tabel 1.1 diatas dapat dilihat bahwa Provinsi Sumatera Utara berada pada posisi peringkat keenam dengan jumlah konsumsi pisang kepok sebesar 6,28 Kg/ per tahun. Provinsi dengan tingkat konsumsi pisang kepok tertinggi adalah Provinsi Lampung pada peringkat pertama sebesar 19,96 Kg/ per tahun, dan pada posisi peringkat terakhir dengan tingkat konsumsi pisang kepok terendah adalah Provinsi Sulawesi Selatan sebesar 3,05 Kg/ per tahun.

Tanaman buah–buahan sangatlah banyak jenisnya, sehingga tidak susah untuk mencari dan menemukan buah pisang di Sumatera Utara. Jumlah produksi tanaman buah pisang berdasarkan Kabupaten/Kota di Sumatera Utara tahun 2020–2021 dapat dilihat pada tabel 1.2

Tabel 1.2 Jumlah Produksi Pisang Berdasarkan Kabupaten/Kota di Sumatera Utara Tahun 2020-2021

| Kabupaten/Kota | Jumlah Produksi Pisang (Ton) | |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------|
| | 2020 | 2021 |
| Nias | 13.050 | 37.170 |
| Karo | 97970 | 89.521 |

| | | |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Deli Serdang | 153.626 | 96.215 |
| Langkat | 904.276 | 598.136 |
| Serdang Bedagai | 18.271 | 32.354 |
| Padang Lawas | 6.928 | 22.973 |
| Labuhan Batu Selatan | 3.050 | 3.036 |
| Labuhan Batu Utara | 395 | 1.160 |
| Nias Utara | 106 | 502 |
| Nias Barat | 227 | 1.109 |
| Kota Sibolga | – | – |
| Kota Tanjung Balai | 2.024 | 964 |
| Kota Pematang Siantar | 292 | 432 |
| Kota Tebing Tinggi | 1.735 | 1.802 |
| Kota Medan | 18.963 | 13.973 |
| Kota Binjai | 1.959 | 2.199 |
| Kota Padang Sidempuan | 589 | 425 |

Sumber Data : Badan Pusat Statistik Sumatera Utara Dalam Angka Tahun 2022.

Pada tabel 1.2 dapat dilihat bahwa jumlah produksi pisang terbanyak berdasarkan kabupaten/kota tahun 2020 adalah Kabupaten Langkat dengan produksi sebesar 904.276 juta ton, dan pada tahun 2021 Kabupaten Langkat juga masih menjadi penghasil produksi pisang terbanyak sebesar 598.136 juta ton. Sedangkan jumlah produksi pisang yang sedikit tahun 2020 adalah Kabupaten Nias Utara sebesar 106 ton, dan pada tahun 2021 jumlah produksi yang sedikit adalah Kota Padang Sidempuan sebesar 425 ton. Sementara itu Kota Sibolga sama sekali tidak menghasilkan pisang.

Di Provinsi Sumatera Utara rata-rata konsumsi pisang kepok dari tahun 2020 ke tahun 2021 mengalami fluktuasi namun perubahan rata-rata konsumsi pisang kepok tersebut tidak terlalu signifikan. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1.3

**Tabel 1.3 Rata – Rata Konsumsi Pisang di Sumatera Utara (Kg) Per Kapita
Tahun 2020-2021**

| No | Jenis Pisang | 2020 | 2021 |
|-----------|---------------------|-------------|-------------|
| 1. | Pisang Ambon | 7,10 | 6,55 |
| 2. | Pisang Raja | - | - |
| 3. | Pisang Kepok | 7,05 | 6,28 |

Sumber Data : Badan Pusat Statistik Sumatera Utara Dalam Angka Tahun 2022.

Pada tabel 1.3 dapat dilihat bahwa tingkat konsumsi pisang kepok pada tahun 2020 sebesar 7,05 Kg. Tahun 2021 tingkat konsumsi pisang kepok mengalami penurunan yaitu menjadi 6,28 Kg. Perubahan tingkat konsumsi pisang kepok dari tahun ke tahun tidak terlalu besar, hal ini dapat terjadi dikarenakan pisang kepok masih sebagai salah satu bahan baku olahan makanan yang juga penting di Sumatera Utara.

Keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi merupakan agroindustri yang banyak diusahakan di Kota Tebing Tinggi. Usaha keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi tersebut telah berdiri selama kurang lebih 12 tahun. Keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi ini berhasil bertahan karena memiliki kualitas dan mutu yang sangat terjaga hingga sampai saat ini rasa yang ditawarkan begitu gurih dan nikmat. Pengolah keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi tidak pernah mengecewakan pelanggan karena mereka lebih mementingkan kepercayaan pelanggan atas produknya.

Keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi ini sangatlah banyak disukai oleh konsumen karena dengan beragam cita rasanya, kemasan yang menarik, serta merupakan keripik yang berasal dari pisang kepok keling yang hanya dibudidayakan di Kota Tebing Tinggi sendiri, sehingga banyak yang membuatnya ingin mengetahui pohon pisang kepok keling varietas lokal Tebing Tinggi dan juga produk-produk olahannya. Dan dengan adanya industri yang mengolah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonominya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga yang baru yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan tanpa melalui proses pengolahan. Namun sampai saat ini belum diketahui berapa besarnya penambahan nilai dari pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di daerah penelitian.

Kota Tebing Tinggi memiliki 5 kecamatan yaitu Kecamatan Bajenis, Kecamatan Padang Hilir, Kecamatan Padang Hulu, Kecamatan Rambutan, dan Kecamatan Tebing Tinggi Kota. Data

jumlah industri rumah tangga berdasarkan kecamatan yang ada di Kota Tebing Tinggi dapat dilihat pada tabel 1.4

Tabel 1.4 Jumlah Industri Rumah Tangga Berdasarkan Kecamatan di Kota Tebing Tinggi Tahun 2021

| Kecamatan | Jenis Industri | Jumlah Industri |
|--------------------|--|---|
| Padang Hulu | 1. Roti Kacang 2. Keripik Pisang Kepok Keling Tebing Tinggi | 1 1 pengolah rasa kopi, 1 pengolah rasa balado, 1 pengolah rasa coklat |
| Tebing Tinggi Kota | Roti Ketawa | 3 |
| Rambutan | Lemang | 2 |
| Bajenis | Roti Kacang | 5 |
| Padang Hilir | 1. Roti Jordan 2. Es Dainang | 1 1 |

Sumber Data : BPS Kota Tebing Tinggi Dalam Angka Tahun 2021

Berdasarkan tabel 1.4 dapat dilihat bahwa industri-industri yang ada di Kota Tebing Tinggi berdasarkan kecamatan sangatlah banyak jenisnya. Kecamatan Padang Hulu sendiri memiliki industri rumah tangga pengolahan roti kacang dan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Analisis Pendapatan dan Efisiensi Usaha serta Nilai Tambah pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Keripik Pisang Kepok Keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi”**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pendapatan industri rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi ?

2. Bagaimana tingkat efisiensi dan kelayakan industri rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi ?
3. Berapa besar nilai tambah dan balas jasa yang terjadi pada industri rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pendapatan industri rumah tangga dalam pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi.
2. Untuk mengetahui tingkat efisiensi dan kelayakan industri rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi.
3. Untuk mengetahui besar nilai tambah dan balas jasa yang terjadi pada industri rumah tangga dalam pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Sebagai tugas akhir kepada penulis untuk memperoleh gelar sarjana (S1) di Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas HKBP Nommensen Medan.
2. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan ilmiah dan menjadi sumber referensi bagi pembaca.
3. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi dinas-dinas terkait di daerah Kota Tebing Tinggi dalam mengelola dan mengembangkan potensi daerah Kelurahan Padang Merbau untuk meningkatkan pembangunan daerah dan pendapatan masyarakat.

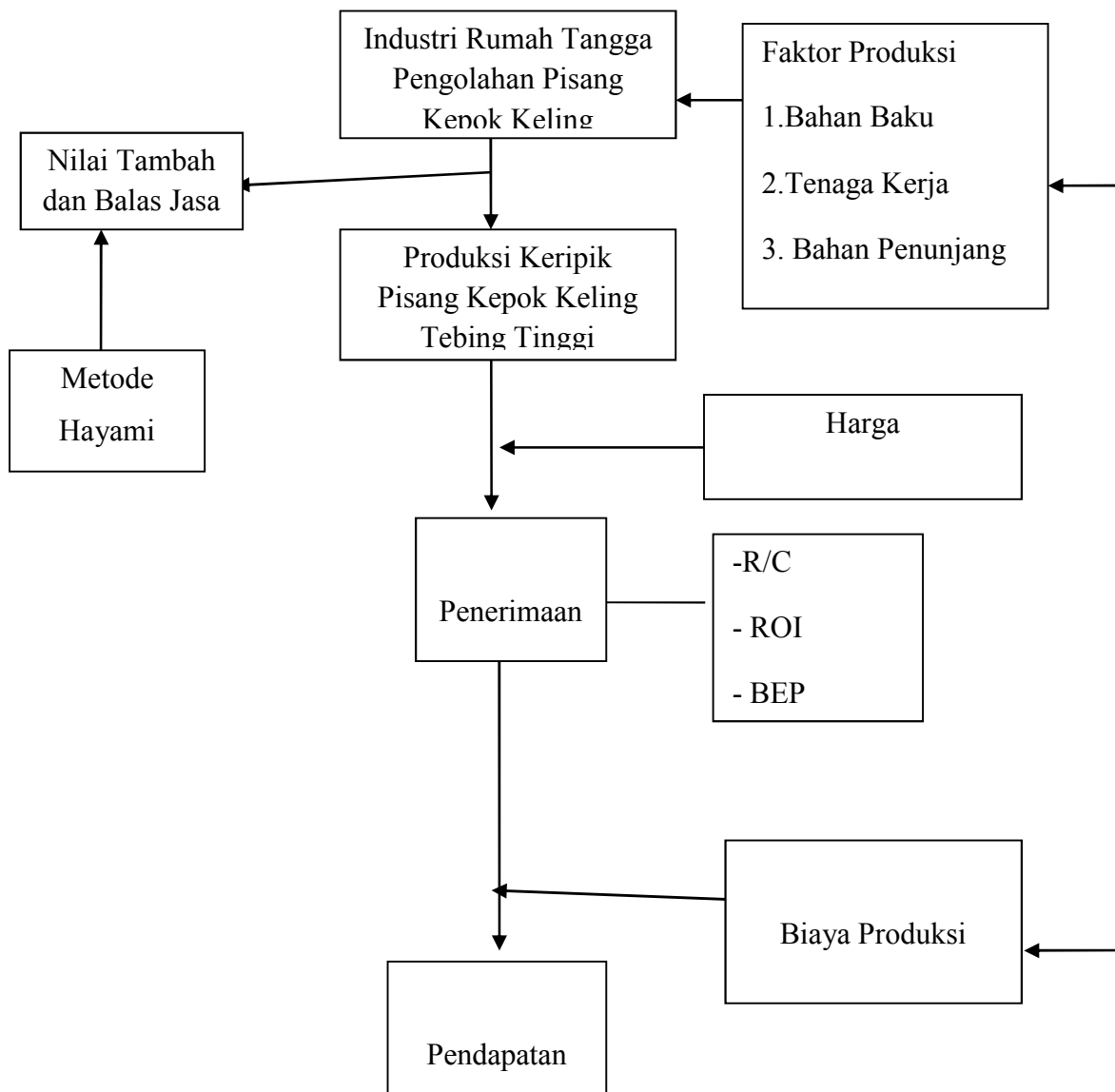
1.5 Kerangka Pemikiran

Salah satu sifat dari komoditi pertanian adalah mudah rusak sehingga harus langsung dikonsumsi atau diberikan penanganan lain seperti dilakukan proses pengolahan. Proses

pengolahan yang dilakukan dapat meningkatkan nilai tambah dari suatu produk sehingga dapat meningkatkan keuntungan bagi para pengusaha industri tersebut (Poppy, 2017).

Buah pisang kepok keling yang diproduksi petani dijual ke industri rumah tangga pengolah keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi. Hasil dari produksi pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi dipengaruhi oleh faktor-faktor produksi. Faktor produksi itu terdiri dari pembelian bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, modal yang seluruhnya ditujukan untuk proses produksi sehingga akan menghasilkan output. Output tersebut akan memiliki harga, harga dikali output akan menghasilkan penerimaan dalam memproduksi output akan menimbulkan biaya produksi, biaya produksi dikurang penerimaan akan menghasilkan pendapatan, output hasil produksi akan menghasilkan nilai tambah dan balas jasa yang dihitung dengan metode Hayami.

Efisiensi usaha pengolah keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi adalah total dari penerimaan dibagi dengan total biaya produksi. Untuk menghitung nilai tambah maka nilai output keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi dikurangi dengan biaya produksi. Hasil dari produksi keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi akan dipasarkan atau dijual dengan harga pasar tertentu sehingga dapat dilihat total penerimaan. Sebagaimana yang digambarkan dalam kerangka pemikiran pada gambar 1



Gambar 1 Kerangka Pemikiran Analisis Pendapatan dan Efisiensi Usaha serta Nilai Tambah Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Keripik Pisang Kepok Keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Teoritis

2.1.1 Pisang Kepok

Pisang adalah salah satu buah yang banyak dibudidayakan sebagai tanaman kebun maupun tanaman pekarangan, selain itu banyak lahan perkebunan pisang yang dapat meningkatkan pendapatan khususnya petani. Melimpahnya buah-buahan saat panen raya tidak sedikit buah yang terbuang percuma dikarenakan busuk, karena itu sangat diperlukan kreativitas untuk mengolah buah menjadi produk yang lebih awet dan bernilai jual tinggi (Vinny, 2017).

Pisang merupakan salah satu tanaman buah yang mempunyai prospek yang cukup cerah, dimana setiap orang gemar mengkonsumsi buah pisang. Tanaman pisang dapat hidup dengan baik di daerah yang mempunyai iklim tropis sampai ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut. Pada keadaan kering pun masih bisa hidup, ini hubungannya dengan batangnya yang mengandung air (Sumartono, 2018).

Pisang kepok merupakan jenis pisang olahan yang paling sering diolah terutama dalam olahan pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional, dan tepung. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu. Pisang kepok memiliki kulit yang sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda coklat, serta daging buahnya manis. Pisang kepok tumbuh pada

suhu optimum untuk pertumbuhannya sekitar 27⁰C dan suhu maksimum 38⁰C. Bentuk buah pisang kepok agak gepeng dan bersegi. Ukuran buahnya kecil, panjangnya 10-12 cm dan beratnya 80-120 gram. Pisang kepok memiliki warna daging buah putih dan kuning (Arta, 2019).

2.1.2 Produksi Pengolahan Pisang Kepok Keling

Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa (Anto, 2016).

Agroindustri merupakan salah satu subsistem dalam sistem agribisnis yang bersama–sama dengan subsistem penyediaan input, subsistem produksi, subsistem pemasaran, dan subsistem penunjang membentuk sistem agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), subsistem output (agroindustri hilir). Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 2015).

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi, dan juga selisih antara nilai produksi (*output*) dengan nilai dari biaya untuk proses produksi (*input*). Nilai tambah juga merupakan penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diperlukan pada komoditi yang bersangkutan. Besarnya dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Sedangkan faktor pasar meliputi harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lain, dan upah tenaga kerja (Soekartawi, 2017).

Akan tetapi nilai tambah yang berasal dari buah pisang ini pada saat sekarang ini masih belum diusahakan secara luas, keberadaannya selama ini masih sebagai tanaman liar yang

tumbuh di lahan–lahan masyarakat, walaupun ada yang mengusahakannya, jumlahnya masih sangat kecil. Padahal, potensi yang dihasilkan sangat besar ditambah pasar masih sangat terbuka apalagi ekspor. Pisang sendiri banyak dikonsumsi oleh berbagai usia dalam bentuk dan jenis makanan yang berbeda–beda mulai dari makanan tradisional hingga modern (Suryana, 2016).

Ada beragam macam produk–produk olahan yang menggunakan bahan baku dari pisang, dimulai dari bahan pangan, makanan modern, hingga makanan tradisional. Bahan pangan yang dibuat dari pisang adalah tepung pisang yang biasa digunakan untuk membuat kue bolu kukus tepung pisang dan bolu pisang. Makanan modern yang dibuat menggunakan pisang adalah pisang coklat, banana pom–pom dan banana milk crispy. Makanan tradisional yang dibuat dari pisang adalah pisang goreng, pisang molen, nugget pisang, pancake pisang, pisang sale, bolu brownies pisang, dan keripik pisang (Hara, 2013).

Dalam teori ekonomi terdapat suatu asumsi dasar mengenai sifat dari fungsi produksi, yaitu fungsi dari semua produksi dimana semua produsen dianggap tunduk pada suatu hukum yang disebut *The Law Of Diminishing Returns*. Hukum ini mengatakan bahwa apabila faktor produksi terus ditambah sebanyak satu unit, pada mulanya produksi total akan semakin banyak pertambahannya, tetapi sesudah mencapai suatu tingkat tertentu tambahan produksi akan semakin berkurang dan akhirnya mencapai nilai negatif (Sukirno, 2015).

2.1.3 Pengolahan Pisang Kepok Keling

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat kepada pemakai akhir. Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional yaitu bahan baku, tenaga kerja, bahan penunjang, dan peralatan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian. Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian yang diperuntukkan untuk mendapatkan keuntungan dari nilai tambah akibat dari proses pengolahan yang dilakukan (Herjanto, 2016).

Banyak pula dijumpai petani yang tidak melaksanakan pengolahan hasil yang disebabkan

oleh berbagai sebab, padahal disadari bahwa kegiatan pengolahan ini dianggap penting, karena dapat meningkatkan nilai tambah. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan beberapa hal yang sangat perlu diperhatikan diantaranya sebagai berikut :

- a. Meningkatkan nilai tambah.
- b. Meningkatkan kualitas hasil.
- c. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja.
- d. Meningkatkan keterampilan produsen.
- e. Meningkatkan pendapatan produsen.

2.1.4 Keripik Pisang

Keripik pisang adalah makanan yang terbuat dari [pisang](#) yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Makanan ini tersebar hampir merata di seluruh [Indonesia](#), khususnya di Pulau Jawa dan Sumatera (Manurung, 2017).

Biasanya keripik pisang hanya dijadikan sebagai kue pada saat hari raya keagamaan seperti lebaran dan tahun baru. Namun seiring berjalannya waktu keripik pisang sekarang sudah diperjual belikan dan diolah dengan beragam-ragam rasa sehingga keripik pisang dapat menjangkau pasar luas dan juga warung-warung kecil. Keripik pisang mampu meningkatkan nilai tambah dari berbagai bahan baku yang merupakan bahan pertanian sendiri dan mampu meningkatkan pendapatan produsen pengolah keripik pisang (Fatimah, 2015).

Pisang banyak mengandung protein yang kadarnya lebih tinggi daripada buah-buahan lainnya, namun buah pisang mudah busuk. Untuk mencegah pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya dalam bentuk keripik, dodol, sale, dan lain-lain. Keripik pisang sudah sejak lama diproduksi masyarakat. Hasil olahan keripik pisang mempunyai rasa yang berbeda-beda, yaitu : asin, manis, pedas, dan lain-lain. Pembuatan keripik pisang sangat sederhana dan membutuhkan modal yang tidak terlalu besar. Pisang yang baik dibuat keripik adalah pisang ambon, kapas, tanduk, dan kepok. Keripik pisang adalah produk makanan ringan dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan /memperpanjang kemanfaatan buah pisang (Prasetyo, 2017).

Keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi merupakan salah satu makanan khas tradisional yang berasal dari Kota Tebing Tinggi yang kemudian dipasarkan secara umum maupun online sehingga dikenal oleh banyak orang, keripik pisang yang terbuat dari pisang mentah kepok keling Kota Tebing Tinggi dapat dibuat menjadi beberapa rasa tergantung bumbu yang ditambahkan. Rasa keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi antara lain rasa coklat, rasa kopi, dan rasa balado (Santoso, 2016).

Keripik pisang dibuat dengan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, dan penggorengan. Keripik banyak menyerap minyak selama penggorengan. Banyak sedikitnya minyak yang diserap akan mempengaruhi rasa, tekstur, serta penampakan keripik. Tujuan pengolahan pisang menjadi keripik pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan buah pisang. Proses pengolahan keripik pisang secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional. Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan kuali penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas (Sari, 2018).

2.1.5 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan sejumlah produk tertentu dalam satu kali proses produksi. Biaya adalah nilai dari seluruh sumber daya yang digunakan untuk memproduksi suatu barang. Biaya dalam produksi dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya relatif tetap, dan terus dikeluarkan meskipun tingkat produksi usahatani tinggi ataupun rendah, dengan kata lain jumlah biaya tetap tidak tergantung pada besarnya tingkat produksi. Sedangkan biaya variable adalah jenis biaya yang besar kecilnya berhubungan dengan besar kecilnya jumlah produksi. Dalam industri pengolahan yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan alat, dan pembayaran bunga modal. Sedangkan biaya variable meliputi biaya untuk biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan lain-lain yang dibutuhkan (Soekartawi, 2018).

Total biaya adalah penjumlahan biaya variable dengan biaya tetap secara matematis dapat dituliskan sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = Biaya Total

TVC = Biaya Variabel Total

TFC = Biaya Tetap Total

2.1.6 Penerimaan

Penerimaan merupakan seluruh penerimaan yang diterima dari penjualan kepada konsumen. Secara sistematis penerimaan dapat dinyatakan sebagai perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual satuannya. Pernyataan ini dapat ditulis dengan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2019) :

$$TR = Y \times P_y$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (Rp)

Y = Jumlah produk yang dihasilkan (Kg)

P_y = Harga jual produk (Rp)

2.1.7 Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usaha. Pendapatan meliputi pendapatan kotor (penerimaan total) dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor adalah nilai produksi komoditas pertanian secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi, sedangkan pendapatan bersih adalah penerimaan kotor yang dikurangi dengan total biaya produksi atau penerimaan kotor dikurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap (Mubyarto, 2019).

Secara sistematis untuk menghitung pendapatan usahatani dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

II = Pendapatan Usahatani (Rp)

Apabila nilai $TR > TC$, maka industri rumah tangga memperoleh keuntungan dan apabila $TR < TC$, maka industri rumah tangga mengalami kerugian dalam mengelola pisang kepok keling menjadi keripik pisang. Tingkat keuntungan yang didapat dari usaha, jika persentase tingkat keuntungan lebih kecil dari bunga bank maka secara ekonomis usaha tersebut tidak menguntungkan, karena biaya modal (nilai uang dimasa mendatang tidak dapat ditutupi dari keuntungan usaha).

2.1.8 Efisiensi Pengolahan

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara output fisik dan input fisik. Semakin tinggi rasio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Industri pengolahan yang baik selalu dikatakan sebagai industri pengolahan yang produktif atau efisien. Untuk mengetahui apakah industri pengolahan menguntungkan atau tidak secara ekonomis dapat dianalisis dengan menggunakan metode nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya (*Revenue Cost Ratio*), dan juga dengan menggunakan metode ROI (*return of investment*) yaitu matrik yang digunakan untuk mengukur pengembalian atau keuntungan dari investasi suatu industri rumah tangga, serta dengan menggunakan analisis *Break Even Point* yaitu suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan. Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

Rumus metode nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya (*revenue cost ratio*) (Suratiyah, 2015) :

$$R/C = TR/TC$$

Dimana:

R/C = Nisbah Total Penerimaan dengan Biaya Total

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Adapun kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

- Jika $R/C > 1$, maka usaha yang dijalankan memperoleh keuntungan atau layak untuk dikembangkan.

- Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.
- Jika $R/C = 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami titik impas karena penerimaan sama dengan biaya.

Rumus metode ROI (*return of investment*) (Saputra, 2015) :

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

Dimana kriterianya yaitu :

1. Bila hasilnya positif berarti industri rumah tangga memperoleh pengembalian investasi atau untung.
2. Bila hasilnya negatif berarti industri rumah tangga tidak memperoleh pengembalian investasi atau rugi.

Rumus *Break Even Point (BEP)* (Riyanto, 2001) :

$$\text{BEP Produksi (Kg)} = \frac{FC}{P - AVC}$$

$$\text{BEP Penerimaan (Rp)} = \frac{FC}{1 - AVC/P}$$

Adapun Kriteria *Break Even Point* Produksi adalah sebagai berikut :

- $\text{BEP Produksi} > \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang tidak layak dikembangkan atau tidak untung.
- $\text{BEP Produksi} = \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang berada pada posisi titik impas.
- $\text{BEP Produksi} < \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang layak dikembangkan atau untung.

Kriteria *Break Even Point* Penerimaan adalah sebagai berikut :

- $\text{BEP Penerimaan} > \text{Total Penerimaan}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang tidak layak dikembangkan atau tidak untung.
- $\text{BEP Penerimaan} = \text{Total Penerimaan}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang berada pada posisi titik impas.

- $BEP \text{ Penerimaan} < \text{Total Penerimaan}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang layak dikembangkan atau untung.

2.1.9 Nilai Tambah

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja, perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian khususnya pisang kepok keling tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Suratman, 2017).

Analisis metode hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Beberapa faktor penentu dalam analisis nilai tambah yaitu :

1. Faktor teknis, mencakup kapasitas produksi dari satu unit usaha, jumlah waktu kerja yang digunakan dan tenaga kerja yang dikerahkan.
2. Faktor pasar, mencakup harga output, upah tenaga kerja, harga, bahan baku, dan nilai input lain.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode hayami pada subsistem pengolahan adalah :

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input.
3. Nilai output, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu-satuan input.

Metode hayami sendiri memiliki kelebihan, adapun kelebihan dari metode hayami ini antara lain :

1. Dapat diketahui besarnya nilai tambah dan output

2. Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, modal, sumbangan input lain, dan keuntungan, adapun tabel kerangka perhitungan nilai tambah metode hayami dapat dilihat pada tabel 2.1

Tabel 2.1 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

| Variabel | Nilai |
|---|----------------------------------|
| I. Output, Input dan Harga | |
| 1. Output (Kg) | (1) |
| 2. Input (Kg) | (2) |
| 3. Tenaga Kerja (HOK) | (3) |
| 4. Faktor Konversi | $(4) = (1) / (2)$ |
| 5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg) | $(5) = (3) / (2)$ |
| 6. Harga Output (Rp/Kg) | (6) |
| 7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK) | (7) |
| II. Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | (8) |
| 9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | (9) |
| 10. Nilai Output (Rp/Kg) | $(10) = (4) \times (6)$ |
| 11. a. nilai tambah (Rp/Kg) | $(11a) = (10) - (9) - (8)$ |
| b. rasio nilai tambah (%) | $(11b) = (11a/10) \times 100\%$ |
| 12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg) | $(12a) = (5) \times (7)$ |
| b. pangsa tenaga kerja (%) | $(12b) = (12a/11a) \times 100\%$ |
| 13. a. keuntungan (Rp/Kg) | $(13a) = (11a) - (12a)$ |
| b. tingkat keuntungan (%) | $(13b) = (13a/11a) \times 100\%$ |
| Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi | |
| 14. Margin (Rp/Kg) | $(14) = (10) - (8)$ |
| a. Pendapatan tenaga kerja | $(14a) = (12a/14) \times 100\%$ |
| b. Sumbangan input lainnya | $(14b) = (9/14) \times 100\%$ |
| c. Keuntungan pengusaha | $(14c) = (13a/14) \times 100\%$ |

Sumber:
Hayami, et
all Tahun
1987.

Dimana,
kriteria
ujinya
yaitu :

a. Jika nilai
tambah >
50 %,
maka nilai
tambah
dikatakan
tinggi.

b. Jika nilai
tambah <
50 %,

maka nilai tambah dikatakan rendah.

Prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat digunakan untuk subsistem lain selain pengolahan seperti analisis nilai tambah pemasaran nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap para pemilik faktor produksi.

2.2 Penelitian Terdahulu

Gustiani (2014) dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram di Desa Cadasari Kabupaten Pandeglan Banten”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram di PD. Vinasari sebesar Rp.23.778,618 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 52,84 % dari nilai produk per unit bahan baku dan keuntungan yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram sebesar Rp.23.566,118 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 99,10 % dari nilai produk per unit bahan baku sedangkan imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram sebesar Rp.212,5 per satu kilo gram bahan baku atau sekitar 0,8936 % dari nilai tambah yang diterima pengrajin.

Charyani (2019) dengan judul **“Analisis Usaha Agroindustri dan Pemasaran Tahu di Desa Siallang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 2 saluran pemasaran yang terjadi yaitu saluran pemasaran I dan saluran pemasaran II. Untuk saluran pemasaran I, tingkat efisiensi pemasaran pada saluran pemasaran I lebih efisien dibandingkan dengan saluran II yaitu antara 11,95% dengan 12,56%. Hal ini didukung dengan adanya nilai share margin pada kegiatan distribusi produk tahu berlangsung yaitu 75%. Dikatakan efisien jika harga jual pengusaha pengolahan tahu lebih dari atau sama dengan 40% dari harga beli ditingkat konsumen akhir.

Valentina (2009) dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diterima pada anggota KUB Wanita Tani Makmur dari ubi kayu mentah sampai keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.10.375,61. Sedangkan pada KUB Wanita Tani Makmur keuntungan yang diterima dari keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi sampai matang (keripik singkong) sebesar Rp.1.610.418,99. Efisiensi usaha pengolahan ubi kayu mentah menjadi keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi di Kabupaten Karanganyar pada anggota KUB Wanita Tani Makmur adalah sebesar 1,11. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan ubi kayu mentah menjadi keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi pada anggota KUB Wanita Tani Makmur di Kabupaten Karanganyar menunjukkan sudah efisien. Sedangkan pada KUB Wanita Tani Makmur yang menunjukkan bahwa efisiensi usaha pengolahan keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi menjadi matang (keripik singkong) sebesar 1,68. Hal ini berarti bahwa usaha pengolahan keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi menjadi matang pada KUB Wanita Tani Makmur di Kabupaten Karanganyar efisien. Pengolahan

dari ubi kayu mentah menjadi keripik singkong^{1/2} jadi pada anggota KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 52.043,74 nilai tambah netto sebesar Rp 50.558,25 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 979,55/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 3.097,84/JKO. Sedangkan pengolahan keripik singkong^{1/2} jadi menjadi matang pada KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 1.690.750,00 nilai tambah netto sebesar Rp1.686.461,45 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 7.773,56/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 37.572,22/JKO.

Wiyono (2014) dengan judul **“Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Tempe Pada Industri Rumah Tangga di Desa Ogurandu Kecamatan Bolano Lambuhu Kabupaten Parigi Moutong”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga “WAJIANTO” dalam memproduksi tempe selama Bulan Agustus Tahun 2014 sebesar Rp. 28.000.000, pendapatan sebesar Rp. 10.414.786,6 dan nilai tambah sebesar Rp. 10.337,72/kg untuk setiap proses produksi sebanyak 1 kg kedelai akan menghasilkan 0,7 kg tempe.

Marhawati (2012) dengan judul **“Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh industri rumah tangga Tiara dalam memproduksi keripik nangka selama Bulan Juli Tahun 2012 sebesar Rp. 58.500.000, pendapatan sebesar Rp. 36.307.614,25 dan nilai tambah sebesar Rp. 33.169/kg.

Desy (2019) dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pohon Aren di Desa Ranjobatu Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatera Utara”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara simultan faktor produksi luas lahan, tenaga kerja, bibit, pupuk berpengaruh nyata terhadap pendapatan pada tingkat kepercayaan 95%. Secara parsial luas lahan dan pupuk berpengaruh nyata terhadap pendapatan. Nilai output input ratio sebesar 4,43 berarti usahatani pohon aren sangat layak. Saluran pemasaran didaerah penelitian ada dua saluran, pertama saluran dari petani ke pedagang pengumpul, lalu ke pedagang besar/agen dan ke pengolah, saluran kedua dari petani ke pedagang besar/agen kemudian ke pengolah.

Suprianto (2019) dengan judul **“Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Pengolahan Dodol Nangka di Kecamatan Narmada”**. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya biaya rata-rata sekali produksi pengolahan dodol nangka dari ke enam responden adalah berkisar antara Rp 209.874, yang terendah dan tertinggi sebesar Rp

490.541,64 dengan rata-rata perolehan pendapatan mencapai antara Rp 357.513,67 sampai dengan Rp 807.583. Tingkat efisiensi dari ke enam responden menunjukkan >1 , yang berarti usaha dodol nangka layak untuk diusahakan (angka efisiensi terendah 2,46 tertinggi 3,17). Sedangkan nilai tambah yang diciptakan dari pengolahan buah nangka menjadi dodol nangka dari artinya bahwa ke enam responden menunjukkan bahwa rata-rata nilai tambah agroindustri olahan dodol nangka sebesar Rp 82.520, artinya bahwa untuk setiap 1 Kg buah nangka yang diolah menjadi dodol nangka dapat memberikan penambahan nilai sebesar 82.520, ini menunjukkan bahwa produk olahan dodol nangka memiliki prospek yang baik jika dilihat dari nilai tambah yang dihasilkan.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Daerah Penelitian

Daerah penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) yaitu di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi. Peneliti sengaja memilih Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi karena merupakan satu-satunya daerah industri pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi di Kota Tebing Tinggi berada sehingga diharapkan diperoleh data yang diperlukan secara akurat.

Data situasi atau peta wilayah dan foto kantor Kecamatan Padang Hulu dapat dilihat pada gambar 2



Gambar 2 Peta Wilayah dan Foto kantor Kecamatan Padang Hulu Kota Tebing Tinggi.

Kelurahan Padang Merbau merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Padang Hulu. Kelurahan Padang Merbau merupakan kelurahan yang sebagian besar masyarakatnya mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga. Usaha kecil yang terdapat di kelurahan tersebut adalah usaha pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi. Adapun jumlah 23 industry rumah tangga berdasarkan kelurahan yang ada di Kecamatan Padang Hulu dapat dilihat pada tabel 3.1

Tabel 3.1 Jumlah Industri Rumah Tangga Berdasarkan Kelurahan di Kecamatan Padang Hulu Tahun 2021

| Kelurahan | Jenis Industri | Jumlah Industri |
|-------------------------|--|---|
| 1. Tualang | Roti Kacang | 1 |
| 2. Padang Merbau | Keripik Pisang Kepok Keling Tebing Tinggi | 1 pengolah rasa balado, 1 pengolah rasa coklat, 1 pengolah rasa kopi |

Sumber Data : BPS Kecamatan Padang Hulu Dalam Angka Tahun 2021

Berdasarkan tabel 3.1 diatas dapat dilihat bahwa Kelurahan Padang Merbau merupakan kelurahan di Kecamatan Padang Hulu yang memiliki industri usaha rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi.

3.2 Metode Penentuan Populasi dan Sampel

3.2.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan industri rumah tangga keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi, yaitu 1 pengolah keripik pisang dengan rasa balado, 1 pengolah keripik pisang dengan rasa coklat, dan 1 pengolah keripik pisang dengan rasa kopi. Industri rumah tangga yang dimaksud adalah industri rumah tangga pengolahan pisang kepok keling varietas lokal Kota Tebing Tinggi menjadi keripik pisang kepok keling yang terdapat di Kelurahan Padang Merbau.

3.2.2 Sampel

Metode penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan metode simple sampling jenuh (sampling sensus). Metode Sampling Jenuh (sampling sensus) adalah teknik pengambilan sampel dimana semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2017). Dimana sampel peneliti adalah industri rumah tangga pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi, yaitu 1 pengolah keripik pisang dengan rasa balado, 1 pengolah keripik pisang dengan rasa coklat, dan 1 pengolah keripik pisang dengan rasa kopi di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara pengamatan dan wawancara langsung kepada pelaku usaha pengelola industri rumah tangga keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi berdasarkan daftar pertanyaan (*kuesioner*) yang telah dipersiapkan. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik Kota Tebing Tinggi, serta instansi terkait lainnya.

3.4 Metode Analisis Data

a. Untuk menyelesaikan masalah pertama digunakan analisis deskriptif yaitu menjelaskan tingkat pendapatan industri rumah tangga dalam pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi dengan rumus sebagai berikut :

$$\begin{aligned}\pi &= \text{TR}-\text{TC} \\ \text{TR} &= \text{Y} \cdot \text{PY} \\ \text{TC} &= \text{TFC} + \text{TVC}\end{aligned}$$

Keterangan :

π = Pendapatan (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp) = Y.Hy

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha (Kg)

PY = Harga Y (Rp/kg)

TC = Biaya total (Rp) = TFC+TVC

TFC = Biaya tetap total (Rp)

TVC = Biaya variabel total (Rp)

b. Untuk menyelesaikan masalah kedua yaitu menganalisis tingkat efisiensi pengolahan keripik pisang kepok keling Tebing Tinggi pada industri rumah tangga di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi, dapat dianalisis dengan menggunakan metode nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya (*revenue cost ratio*), dan juga dengan menggunakan metode ROI (*return of investment*) yaitu matrik yang digunakan untuk mengukur pengembalian atau keuntungan dari investasi, serta dengan menggunakan analisis *Break Event Point* yaitu suatu teknik analisis untuk mempelajari hubungan antara biaya tetap, biaya variabel, keuntungan dan volume kegiatan. Secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

Rumus metode nisbah atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya (*revenue cost ratio*) (Suratiyah, 2015) :

$$\text{R/C} = \text{TR/TC}$$

Dimana:

R/C = Nisbah Total Penerimaan dengan Biaya Total

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Adapun kriteria pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

- Jika $R/C > 1$, maka usaha yang dijalankan memperoleh keuntungan atau layak untuk dikembangkan.
- Jika $R/C < 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.
- Jika $R/C = 1$, maka usaha yang dijalankan mengalami titik impas karena penerimaan sama dengan biaya.

Rumus metode ROI (*return of investment*) (Saputra, 2015) :

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

Dimana kriterianya yaitu :

1. Bila hasilnya positif berarti industri rumah tangga memperoleh pengembalian investasi atau untung.
2. Bila hasilnya negatif berarti industri rumah tangga tidak memperoleh pengembalian investasi atau rugi.

Rumus *Break Even Point (BEP)* (Riyanto, 2001) :

$$\text{BEP Produksi (Kg)} = \frac{FC}{P - AVC}$$

$$\text{BEP Penerimaan (Rp)} = \frac{FC}{1 - AVC/P}$$

Adapun Kriteria *Break Even Point* Produksi adalah sebagai berikut :

- $\text{BEP Produksi} > \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang tidak layak dikembangkan atau tidak untung.
- $\text{BEP Produksi} = \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang berada pada posisi titik impas.
- $\text{BEP Produksi} < \text{Jumlah Produksi}$, maka usaha industri rumah tangga

pengolahan keripik pisang layak dikembangkan atau untung.

Kriteria *Break Even Point* Penerimaan adalah sebagai berikut :

- BEP Penerimaan > Total Penerimaan, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang tidak layak dikembangkan atau tidak untung.
- BEP Penerimaan = Total Penerimaan, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang berada pada posisi titik impas.
- BEP Penerimaan < Total Penerimaan, maka usaha industri rumah tangga pengolahan keripik pisang layak dikembangkan atau untung.

c. Untuk menyelesaikan masalah ketiga, digunakan rumus perhitungan nilai tambah menurut metode hayami untuk melihat balas jasa pemilik faktor produksi yang dapat dilihat pada tabel 3.2

Tabel 3.2 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

| Variabel | Nilai |
|---|--------------------------|
| I Output, Input dan Harga | |
| 1. Output (Kg) | (1) |
| 2. Input (Kg) | (2) |
| 3. Tenaga Kerja (HOK) | (3) |
| 4. Faktor Konversi | (4) = (1) / (2) |
| 5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg) | (5) = (3) / (2) |
| 6. Harga Output (Rp/Kg) | (6) |
| 7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK) | (7) |
| II. Penerimaan dan Keuntungan | |
| 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | (8) |
| 9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | (9) |
| 10. Nilai Output (Rp/Kg) | (10) = (4) x (6) |
| 11. a. nilai tambah (Rp/Kg) | (11a) = (10) – (9) – (8) |
| b. rasio nilai tambah (%) | (11b) = (11a/10) x 100% |
| 12. a. pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg) | (12a) = (5) x (7) |
| b. pangsa tenaga kerja (%) | (12b) = (12a/11a) x 100% |
| 13. a. keuntungan (Rp/Kg) | (13a) = (11a) – (12a) |
| b. tingkat keuntungan (%) | (13b) = (13a/11a) x 100% |
| Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi | |
| 14. Marjin (Rp/Kg) | (14) = (10) – (8) |
| a. Pendapatan tenaga kerja | (14a) = (12a/14) x 100% |
| b. Sumbangan input lainnya | (14b) = (9/14) x 100% |
| c. Keuntungan pengusaha | (14c) = (13a/14) x 100% |

Sumber:
Hayami, et
all Tahun
1987.

**3.5 Definisi
dan
Batasan
Operasiona
l**

Untuk
menghindari
kesalahpaha
man dalam
penelitian
ini maka

peneliti membuat definisi dan batasan operasional sebagai berikut :

3.5.1 Definisi Operasional

1. Keripik pisang yang dimaksud adalah keripik pisang kepok keling varietas lokal Kota Tebing Tinggi dengan aneka rasa.
2. Produk akhir yang dihasilkan adalah keripik pisang kepok keling varietas lokal Kota Tebing Tinggi dengan aneka rasa.
3. Pengolah keripik pisang kepok keling adalah orang yang mengusahakan pengupasan, pemotongan, pengirisan dan pengorengan keripik pisang kepok keling varietas lokal Kota Tebing Tinggi dengan aneka rasa.
4. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap pada berbagai kisaran volume produksi pengolahan keripik pisang kepok keling selama dalam rentang waktu tertentu selama proses produksi dilaksanakan.
5. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya bertambah seiring peningkatan volume produksi keripik pisang kepok keling.
6. Bahan baku dalam pengolahan keripik pisang kepok keling adalah buah pisang kepok keling varietas lokal Kota Tebing Tinggi, yang dihitung dalam kg.
7. Bahan penunjang adalah bahan/materi yang dibutuhkan dalam pengolahan.
8. Biaya produksi merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur.
9. Penerimaan adalah perkalian antara jumlah keripik pisang kepok keling yang diproduksi dengan harga persatuan produksi keripik pisang kepok keling.
10. Nilai tambah merupakan nilai produk barang sesudah diolah dikurangi dengan nilai bahan baku dan bahan penunjang yang dipergunakan dalam pengolahan dihitung dalam satuan Rp/ Kg keripik pisang kepok keling jadi.

3.5.2 Batasan Operasional

1. Daerah yang di jadikan tempat penelitian oleh peneliti adalah di Kelurahan Padang Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi.
2. Penelitian dimulai dari tanggal 22 Agustus hingga 07 September 2022.
3. Penelitian yang dilakukan adalah “**Analisis Pendapatan dan Efisiensi**”

**Usaha Serta Nilai Tambah Pada Industri Rumah Tangga Pengolahan
Keripik Pisang Kepok Keling Tebing Tinggi di Kelurahan Padang
Merbau, Kecamatan Padang Hulu, Kota Tebing Tinggi”.**