



**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN
SELAI PEPAYA CALIFORNIA (*Carica papaya* L)
(Studi Kasus Di Desa Balenrejo Kecamatan Balen
Kabupaten Bojonegoro Provinsi Jawa Timur 2018)**

Yenny Sri Margianti¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Bojonegoro

Korespondensi: Fakultas Pertanian, Jl. Lettu Suyitno No.02, Glendeng,
Kalirejo, Kec. Bojonegoro, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur.

E-mail : yennysrimargiantimpd@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan dari usaha pengolahan Selai Pepaya California (*Carica papaya* L) di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro, dan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan produk selai Pepaya California (*Carica papaya* L) di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro. Analisis data yang digunakan adalah analisis usaha untuk mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh Home Industri kelompok petani sebesar Rp 9.634,89/kg. Efisiensi pengolahan pepaya menjadi produk selai sebesar 2,4, memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 158.900/kg nilai tambah netto sebesar Rp 158.849,5/kg, nilai tambah bahan baku Rp 1158.900/kg dan nilai tambah tenaga kerja sebesar Rp 264.800/JKO.

Kata Kunci : Agroindustri, pepaya California, nilai tambah

**ANALYSIS OF VALUE ADDED PROCESSED
PRODUCTS OF CALIFORNIA PAPAYA JAMES
(*Carica papaya* L)
(Case Study in Balanrejo Village, Balen District,
Bojonegoro Regency, East Java Province 2018)**

Abstract

This study aimed to find out the profit from processing jam products the California Papaya (*Carica papaya* L) at Balanrejo Village, Balen Sub-district, Bojonegoro Regency and the added value of processing jam products the California Papaya (*Carica papaya* L) at Balanrejo Village, Balen Sub-district, Bojonegoro Regency. Analyzing the data was business analysis to find out the profit and the added value. The result of this study showed that the profit gained at the home industry to the members of the farmer group per kg was Rp 9,634.89. The efficiency of processing papaya into jam products was 2.4, giving a gross added value per kg of Rp 158,900, a net added value per kg of Rp 158,849.5, an added value per raw material of Rp 1158,900 per kg, and an added value per worker of Rp 264,800 per JKO.

Key words : *Agroindustry, California papaya, value added*

PENDAHULUAN

Pembangunan pertanian harus dipandang dari dua pilar utama secara terintegrasi dan tidak bisa dipisahkan, yaitu pertama, pilar pertanian primer (*on-farm agriculture/agribusiness*) yang merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana dan prasarana produksi (*input factors*) untuk menghasilkan produk pertanian primer; kedua, pilar pertanian sekunder (*down-stream agriculture/agribusiness*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (agribisnis) beserta distribusi dan perdagangannya (Napitupulu, 2000). Pertanian sebagian besar diusahakan dilahan sempit yang menggunakan teknologi modern, produknya mempunyai nilai tambah yang tinggi, produk yang dijual sebaiknya produk dari upaya diversifikasi produk yang vertikal maupun yang horisontal (misalnya: tanaman pepaya tidak dijual buahnya namun dalam produk selai dan produk pertanian yang

menguntungkan dan mempunyai prospek pasar (Soekartawi, 2005), diharapkan taraf hidup petani menjadi meningkat.

Pembangunan pertanian bertujuan untuk meningkatkan hasil dan mutu produksi, taraf hidup petani, memperluas lapangan kerja, dan kesempatan berusaha serta menunjang pembangunan industri (Faqih, 2010).

Didesa Balenrejo merupakan potensi tanaman pepaya. Saat panen pepaya bila dijual buah harganya turun, selain itu pepaya renta busuk dan tidak laku dijual.

Maka perlu pengolahan pepaya menjadi produk selai, untuk meningkatkan keawetan pepaya sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan pepaya agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan pepaya menjadi selai yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan selai pada pepaya sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka timbul pemikiran bagi peneliti untuk mengetahui Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Selai Pepaya California (*Carica papaya* L) Di Desa Balenrejo Kec. Balen Kab. Bojonegoro.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Dalam penelitian ini penentu lokasi dilakukan secara sengaja atau metode purposive yaitu di daerah Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro April sampai Bulan Juli tahun 2018.

Metode Pengambilan Responden

Pengambilan responden penelitian ini menggunakan metode sensus adalah seluruh anggota yang tergabung dalam kelompok tani pengolahan pepaya menjadi produk selai berjumlah 31 orang.

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah (1) Data primer hasil wawancara langsung kepada responden. (2) Data sekunder yang diperoleh dari literatur buku, atau dokumen dan sumber lainnya.

Metode Pengumpulan Data

Data Primer adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan petani yang telah ditetapkan sebagai responden. Adapun teknik pengumpulan data primer adalah dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disusun dalam bentuk kuisisioner.

Data sekunder dikumpulkan dari pustaka dan data-data dari instansi-instansi maupun lembaga yang terkait dengan masalah yang akan diteliti.

Metode Analisis Data

Analisis data yang dipakai penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif berupa analisis biaya, penerimaan, pendapatan, analisis biaya dan imbalan, optimalisasi penggunaan tenaga kerja untuk kegiatan pengolahan dan produksi. Pada dasarnya analisis nilai tambah dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, optimalisasi tenaga kerja pada kegiatan pengolahan sudah efisien (optimal) atau belum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya produksi pepaya adalah biaya yang dikeluarkan petani selama proses produksi hingga menjadi selai.

a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh petani baik petani melakukan proses produksi maupun tidak. Biaya tetap ialah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh input yang tidak berubah jumlahnya (tetap), tidak berubah jika ada perubahan dalam besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan.

Untuk biaya penyusutan tidak benar-benar dikeluarkan oleh pengusaha selai pepaya, tetapi biaya ini harus diperhitungkan karena dalam penelitian menggunakan konsep keuntungan. Rata-rata biaya tetap lihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Rata- rata Biaya Tetap Industri Selai pepaya selama satu proses produksi di Desa Balenrejo, Kecamatan Balen.

No	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp/Produksi)
1	Penyusutan peralatan	50,5
2	Pajak SIUP	-
	Jumlah	50,5

Sumber : Analisis Data Primer 2018

b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya berubah sesuai dengan berubahnya jumlah output yang dihasilkan, yang termasuk biaya variabel pembuatan atau pengolahan selai pepaya meliputi biaya bahan baku utama, pembelian bahan baku penunjang dan biaya pembebanan input lain. Rata-rata biaya variabel lihat pada tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Rata rata Biaya Variabel Selai Pepaya Selama Satu Proses Produksi di Desa Balenrejo, Kecamatan Balen

No.	Macam Biaya	Fisik	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Bahan Baku(Kg)			
	Pepaya	1	6.000	6.000
	Jumlah			6.000
	Bahan Tambahan			
	Air(L)	5	1.000	5.000
	Gula(Kg)	1	11.500	11.500
	Garam	0,3	2.000	600
3	Lpg 3kg	1	19.000	19.000
4	Kemasan	1	2.500	2.500
5	Listrik		900	900
6	Karet Gelang	1	1.500	1.500
	Jumlah			41.000
7	Tenaga Kerja (JKO)	0,6	25.000	1.500
8	Transportasi	2	9.000	18.000
	Jumlah			80.000

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Tabel 2 diketahui bahwa rata-rata biaya variabel selama satu proses produksi sebesar Rp 80.000,- dengan biaya bahan baku sebesar Rp 6.000,- dan biaya tambahan Rp 17.100,- yang terdiri dari air sebesar Rp 5.000,- dan gula sebesar Rp 11.500,- , selain itu

ada pembebanan input lain yang digunakan yaitu biaya Lpg sebesar Rp 19.000,- biaya kemasan sebesar Rp 2.500,- biaya tenaga kerja sebesar Rp 15.000,- dan biaya transportasi sebesar Rp 18.000,- per sekali produksi, besar kecilnya biaya transportasi dipengaruhi oleh jarak pemasaran di dalam kecamatan Balen dan di kabupaten Bojonegoro.

c. Biaya Total

Biaya total yang digunakan selama proses produksi pembuatan selai pepaya meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Rata-rata biaya total pengolahan selai pepaya selama satu proses produksi lihat tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Rata-rata biaya total pembuatan atau pengolahan selai pepaya selama satu proses produksi di Desa Balenrejo, kecamatan Balen.

No.	Jenis Biaya Total	Jumlah (Rp/Produksi)
1	Biaya Variabel	80.000
2	Biaya Tetap	50,5
Jumlah		80.050,5

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Tabel 3. diketahui bahwa biaya total industri selai pepaya dalam satu proses produksi sebesar Rp 80.050,5,- pada urutan pertama ada biaya variabel sebesar Rp 80.000,- sedangkan biaya tetap sebesar Rp 50,5. Biaya terbesar yaitu biaya variabel sebanyak Rp 80.000- karena jenis biaya variabel lebih banyak dalam proses produksi industri pembuatan selai pepaya.

d. Penggunaan Sarana Produksi

Dalam penggunaan sarana produksi selai pepaya, yang berupa mesin giling/blender, ember/baskom, pancirebus, sendok aduk, saringan/kain saring, tong/bak rendaman,kompore, dan cangkir/gelas. Total biaya peralatan yang dikeluarkan sebesar Rp 1.236.000. Biaya Peralatan yang terbesar untuk pembelian Blender/Mesin Giling Rp 800.000. Untuk keseluruhan nilai penyusutan peralatan sebesar Rp 213.560/tahun, selama satu proses produksi menjadi Rp 50,5.

*Analisis Penerimaan Industri
Pembuatan / Pengolahan Selai pepaya.*

Penerimaan dalam industri pembuatan atau pengolahan selai pepaya dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga, penerimaan industri pembuatan selai pepaya, lihat tabel 4 Sebagai berikut :

Tabel 4 Rata-rata penerimaan industri pembuatan atau pengolahan selai Pepaya desa Balenrejo Kecamatan Balen.

No	Keterangan	Fisik	Harga/Satuan(Rp)	Jumlah (Rp)
1	Kemasan 200 ml	80	2500	200.000
Total Penerimaan				200.000

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Berdasarkan tabel 4 diatas diketahui total penerimaan industri pembuatan selai pepaya selama satu proses produksi rata-rata sebesar Rp 200.000,- dengan rata-rata jumlah produksi sebanyak 80 dengan kemasan 200 ml harga Rp 2.500,-/kemasan.

Analisis Keuntungan Pembuatan Selai pepaya.

Keuntungan yang diperoleh dari industri pengolahan atau pembuatan selai pepaya selama satu proses produksi merupakan hasil selisih antara total revenue (penerimaan) dan biaya total, keuntungan lihat tabel 5 Sebagai berikut :

Tabel 5. Keuntungan Industri Selai Pepaya di Desa Balenrejo Kecamatan Balen.

No.	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan (Rp)	200.000
2	Biaya Total (Rp)	80.050,5
Keuntungan		119.949,5

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Tabel 5 Diketahui bahwa keuntungan Selai selama satu proses produksi pada produsen desa Balenrejo, dengan rata-rata penerimaan sebanyak Rp 200.000,- dan biaya total Rp 80.050,5,- sehingga profit yang diperoleh sebesar Rp 119.949,5,- keuntungan yang diperoleh industri selai pepaya dipengaruhi oleh perbedaan jumlah selai pepaya dengan jumlah yang dikeluarkan meskipun ada

responden yang memperoleh keuntungan yang kecil, namun usaha pembuatan selai pepaya tetap dilakukan untuk memberi kepuasan kepada konsumen atau sehluruh pelanggannya.

Analisis Efisiensi Industri Selai Pepaya

Untuk hasil efisiensi industri Selai Pepaya dihitung dengan menggunakan analisis perhitungan R/C Ratio, yaitu hasil perbandingan antara total revenue dan total biaya. Perhitungan analisis efisiensi tersebut lihat tabel 6, sebagai berikut :

Tabel 6. Efisiensi Industri Selai Pepaya di Desa Balenrejo Kecamatan Balen selama satu proses produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan (Rp)	200.000
2	Biaya Total (Rp)	80.050,5
Efisiensi (R/C)		2,4

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Tabel 6 diketahui bahwa efisiensi industri Selai Pepaya di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Bojonegoro merupakan hasil perbandingan antara total revenue dan biaya total, diperoleh nilai R/C ratio sebesar 2,4. Hal ini berarti menunjukkan usaha yang dijalankan industri Selai Pepaya sudah efisien dengan hasil nilai R/C ratio lebih dari satu.

Nilai Tambah bruto

Nilai tambah brutto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah perbahan baku. Analisis nilai tambah Selai Pepaya dengan nilai produk akhir sebesar Rp 200.000. Biaya antara sebesar Rp 41.100 terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 6.000, biaya bahan tambahan Rp 17.100 dan biaya transportasi sebesar Rp 18.000. Biaya Antara adalah biaya yang sekali habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama. Nilai tambah brutto sebesar Rp 158.900 diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara. Semakin besar biaya antara maka nilai tambah brutto yang diciptakan akan semakin kecil. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh.

Nilai Tambah Netto

Nilai netto pada industri selai pepaya di Desa Balenrejo sebesar Rp 158.849,5,- diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 158.900,- dikurangi dengan nilai penyusutan alat sebesar Rp 50,5,-.

Nilai Tambah Per Bahan Baku

Nilai tambah per bahan baku merupakan ukuran untuk mengetahui produktifitas bahan baku yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk selai pepaya. Nilai tambah per bahan baku dalam satu proses produksi sebesar Rp 158.900,/Kg artinya untuk satu proses produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 158.900,-, besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp 158.900,- di bagi total bahan baku yang di gunakan dalam satu proses produksi pembuatan selai pepaya sebanyak 1Kg.

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Pepaya menjadi Selai Pepaya di Desa Balenrejo Kecamatan Balen selama satu proses produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai Produk Akhir (Rp)	200.000
2	Biaya Bahan Baku (Rp)	6.000
3	Jumlah Bahan Baku (kg)	1
4	Biaya Bahan Tambahan (Rp)	17.100
5	Biaya Antara (Rp)	41.100
6	Nilai Penyusutan (Rp)	50,5
7	Nilai Tambah Brutto (Rp)	158.900
8	Nilai Tambah Netto (Rp)	158.849,5
9	Nilai Tambah per Bahan Baku (Rp/kg)	158.900
10	Nilai Tambah per Tenaga Kerja (Rp/HKSP)	264.800

Sumber : Analisis Data Primer 2018

Tabel 7 dapat di lihat analisis nilai tambah yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku dan nilai tambah per tenaga kerja Industri Selai pepaya di Desa Balenrejo.

Nilai Tambah Per Tenaga Kerja

Nilai tambah per tenaga kerja rata-rata pada industri pembuatan selai pepaya per satu kali produksi sebesar Rp 264.800,-/JKO (jumlah tenaga kerja), Hal ini setiap satu jam kerja dapat memberikan nilai tambah Rp 264.800,- nilai tambah per tenaga kerja yang dihasilkan merupakan balas jasa atas seluruh kegiatan dalam proses produksi selama satu hari.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dari Analisis Nilai tambah komoditas pepaya menjadi produk olahan selai di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro pada musim tanam Tahun 2018 dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Besarnya rata rata Nilai tambah komoditas pepaya menjadi produk olahan selai Kabupaten Bojonegoro pada musim tanam Tahun 2018 adalah sebesar Nilai Tambah Brutto Rp.158.900 dan Nilai Tambah Netto Rp.158.849,5.
2. Penerimaan rata-rata di tingkat petani Desa Balenrejo Kecamatan Balen pada musim tanam tahun 2018 pada saat panen adalah sebesar Rp.200.000,. Dengan harga buah Pepaya per Kg dipasaran pada saat panen adalah sebesar Rp 6.000,
3. Pendapatan nilai tambah Pepaya di Desa Balenrejo Kecamatan Balen Kabupaten Bojonegoro pada musim tanam tahun 2018 adalah sebesar Rp 119.949,5 sekali produksi.
4. Produk olahan papaya menjadi selai perlu dikembangkan, sehingga tingkat kesejahteraan ekonominya mengalami peningkatan karena harga jual produk olahan pepaya lebih mahal jika dibandingkan dengan harga jual pepaya segar selain itu untuk menghindari kerugian akibat pepaya membusuk dan tidak laku terjual.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak, yang telah membantu terlaksananya penelitian ini dan diterbitkannya jurnal ini .

DAFTAR PUSTAKA

Agustian Kurniawan. (2012). *Laporan Tugas Akhir Proses Produksi Selai Pepaya (Carica Papaya L) sebagai Upaya Diversifikasi*

produk olahan pangan. Surakarta; Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fak. Pertanian UNS.

Ali Kabul mahi. (2014). *Agropolitan Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Harmono dan andoko. (2005). *Budidaya dan Peluang Bisnis*. Jakarta, Agromedia Pustaka

Napitupulu. (2000). *Analisis Nilai Tambah Dan Distribusi kripik Nangka*. Malang; Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah.

Rai, Nyoman & Poerwanto. (2008). *Memproduksi Buah diluar Musim*. Yogyakarta; ANDI.

Suharsimi arikunto. (2009). *Manajemen Penelitian*. Jakarta; Rinika Cipta.

Soekartawi. (2002). *Teori Ekonomi Produksi dengan pokok bahasan Analisis Fungsi*. Jakarta; Rajawali Press.

Suwandi. (2005). *Agropolitan Merentas Jalan Meniti Harapan*, Jakarta; PT.Duta karya swasta.

Waldiyono. (2008). *Kelayakan Ekonomi*. Yogyakarta; Pustaka Pelajar.

