Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Oktober 2025, 11 (10.D), 181-192
DOI: https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13049
p-ISSN: 2622-8327 e-ISSN: 2089-5364
Accredited by Directorate General of Strengthening for Research and Development
Available online at https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP

Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Produk Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" pada UMKM Benarasa Nusantara Kecamatan Cikarang Barat Kabupaten Bekasi

Juliana Margaretha[1] , Muharam[2], I Ketut Manu Mahatmayana[3]

[1]Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang, [2,3]Dosen Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang

Received: 05 September 2025
Revised: 17 September 2025
Accepted: 28 September 2025

Abstract

The Benarasa Nusantara Micro, Small and Medium Enterprises (MSME) is one of the business that does agroindustry activities with its innovative product, 'CARO' Carrot Sago Tempe Chips. This study's purpose are analyzing business feasibility and added value from the 'CARO' Carrot Sago Tempe Chips production process. This study was conducted using a quantitative research method with three respondents consisting of the Benarasa Nusantara MSME owner and two labours there are a labour from the family and a labour from out the family. Data analysis was carried out using the R/C Ratio Analysis and the Hayami Method. The results of this study are the business is declared feasible with an R/C ratio of 1,73 and the added value earned is Rp. 177.600,00/kg with a value added ratio of 67,66%.

Keywords: *Added Value, Business Feasibilty, Tempe Chips*

(*) Corresponding Author:

How to Cite: Margaretha, J., Muharam, M., & Mahatmayana, I. K. (2025). Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Produk Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" pada UMKM Benarasa Nusantara Kecamatan Cikarang Barat Kabupaten Bekasi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *11*(10.D), 181-192. Retrieved from https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/13049.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki keragaman sumber daya alam dimana sektor pertanian memberikan kontribusi terhadap perekonomian melalui kegiatan agribisnis. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2022) sektor pertanian memberikan kontribusi sebesar 12,56% terhadap Produk Domestik Bruto Indonesia. Menurut Soekartawi (2000) agroindustri merupakan bagian dari agribisnis yang melakukan kegiatan industri dengan menggunakan bahan baku utama dari produk pertanian. Agroindustri dapat menyalurkan peran sektor pertanian terhadap sektor industri. Peran agroindustri dalam membantu pembangunan sektor ekonomi diantaranya mendorong munculnya industri sektor pertanian yang baru, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja, memperbaiki pembagian pendapatan serta menciptakan sektor pertanian yang berkualitas. Kegiatan agroindustri biasa dijumpai pada kegiatan oleh UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah).

Menurut Vinatra (2023) UMKM memiliki peran penting dalam meningkatkan kesejahteraan rakyat, di antaranya menciptakan lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi inklusif dan memfasilitasi inovasi serta keterampilan dan mampu menciptakan kesempatan kerja. Menurut Institute for Development of Economics and Finance (INDEF) pada tahun 2024 mayoritas produk UMKM Indonesia adalah produk olahan makanan dan minuman yaitu

sebesar 53,94%. Camilan olahan dalam bentuk keripik memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi di Indonesia. Menurut BPS (2024) tingkat konsumsi makanan golongan makanan ringan, kerupuk atau keripik di Indonesia mencapai 31,656 kg per kapita per minggu. Salah satu produk makanan khas Indonesia berupa keripik adalah keripik tempe.

Kedelai sebagai bahan baku utama dalam pembuatan keripik tempe merupakan komoditas yang menjadi sumber protein utama bagi sebagian besar penduduk Indonesia, juga merupakan salah satu komoditas pangan utama selain padi dan jagung. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2022) kedelai memiliki tingkat konsumsi 2,8 juta ton untuk keperluan industri. Produksi kedelai dalam negeri belum bisa memenuhi kebutuhan warga Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2023) rata-rata produktivitas kedelai Indonesia adalah 14,56 ku/ha. Menurut Kementerian Pertanian (2021) penurunan luas panen kedelai terjadi akibat adanya persaingan dalam penggunaan lahan dengan komoditas pertanian lain, seperti jagung dan cabai; juga peralihan lahan menjadi penggunaan sektor non pertanian karena faktor ekonomi serta laju pertumbuhan penduduk.

Harga kedelai mengalami fluktuasi dimana pada tahun 2021 rata-rata harga kedelai di tingkat petani sebesar Rp 9.315/kg, sementara itu harga kedelai di tingkat konsumen, berkisar antara Rp 14.580,00/kg hingga Rp 15.192,00/kg. Sementara pada September 2024 harga kedelai sedang mengalami penurunan yaitu sebesar Rp. 9.300/kg dimana harga ini berada di bawah Harga Acuan Pemerintah (HAP) yaitu Rp. 10.775/kg. Penyebab penurunan harga kedelai disebabkan oleh musim panen kedelai lokal yang sedang berlangsung. Hal ini menunjukkan tingkat produksi kedelai sangat mempengaruhi harga kedelai. Namun produksi kedelai kurang mencukupi kebutuhan masyarakat Indonesia sehingga para produsen mengandalkan kedelai impor. Harga kedelai impor di tingkat pengrajin tahu dan tempe berada di kisaran Rp.9.750,00 hingga Rp.9.900,00/kg dan harga di tingkat gudang importir berada di kisaran Rp.9.200,00 hingga Rp. 9.300,00/kg.

UMKM Benarasa Nusantara adalah salah satu UMKM yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku utama pada produknya, yaitu Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO". Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" diolah dengan kedelai tambahan wortel yang bertujuan untuk memberikan ciri khas produk. UMKM Benarasa Nusantara aktif mengikuti *bazaar* dan juga *event-event*, telah memiliki nomor izin berusaha, sertifikat halal dan juga aktif dalam mengikuti kegiatan-kegiatan penyuluhan UMKM. UMKM Benarasa Nusantara juga telah merambah ke ranah pemasaran digital yaitu memasarkan melalui *Whats App, Instagram* dan juga *Shopee* sebagai upaya pengenalan produk ke khalayak lebih luas. Maka dari itu dalam membantu berkembangnya usaha UMKM Benarasa Nusantara diperlukan analisis kelayakan usaha dan nilai tambah.

Menurut Kasmir dan Jakfar (2012) tujuan dari dilakukannya studi kelayakan adalah sebagai pengarahan atau pedoman suatu kegiatan usaha untuk mengantisipasi risiko yang dapat terjadi di masa yang akan datang. Menurut Langitan (1994) dalam Sulandjari dan Margaretha (2021) tujuan dari menganalisis nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa yang diperoleh dalam suatu kegiatan usaha terhadap pemilik faktor produksi. Menurut Kementerian Keuangan

(2012) nilai tambah yang semakin besar atas suatu produk pertanian dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi, di antaranya peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat. Berdasarkan uraian latar belakang maka peneliti melakukan penelitian dengan judul Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Produk Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" pada UMKM Benarasa Nusantara Kecamatan Cikarang Barat Kabupaten Bekasi.

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan metode kuantitatif. Menurut Sinambela (2020) penelitian kuantitatif adalah jenis penelitian yang menggunakan perhitungan data untuk memperoleh informasi yang terstruktur. Penelitian dilakukan di tempat usaha yang berlokasi di Perumahan Telaga Sakinah, Kecamatan Cikarang Barat, Kabupaten Bekasi. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini antara lain data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi peneliti dan dan wawancara dengan responden – responden yang telah ditentukan dengan metode *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2019) *purposive sampling* adalah penentuan sampel penelitian dengan pertimbangan yang sesuai dengan kebutuhan penelitian. Responden - responden pada penelitian antara lain pemilik UMKM dan dua orang tenaga kerja. Pertimbangan pemilik sebagai responden adalah karena pemilik mengetahui semua aspek dalam kegiatan UMKM, dan tenaga kerja mengetahui proses produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO'. Data yang diperoleh dari wawancara antara lain seputar profil dan sejarah UMKM Benarasa Nusantara, proses produksi, kendala dalam menjalankan usaha. Data sekunder diperoleh dari studi literatur berupa buku, jurnal dan skripsi penelitian dan data BPS. Data sekunder yang diperoleh antara lain pengetahuan mengenai kedelai, tempe, agroindustri, UMKM dan juga metode analisis data seperti metode analisis rasio R/C dan metode Hayami.

Analisis data yang dilakukan antara lain menggunakan analisis rasio R/C dan metode Hayami. Analisis rasio R/C dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha, dengan pertimbangan: R/C >1, maka usaha yang dilakukan dinyatakan menguntungkan atau layak; R/C = 1, maka usaha yang dilakukan berada pada titik impas atau tidak mengalami keuntungan maupun kerugian; R/C < 1, maka usaha yang dilakukan tidak menguntungkan atau tidak layak. Analisis Rasio R/C dilakukan dengan membagi total penerimaan dengan total biaya. Sementara analisis pada nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh pada suatu kegiatan produksi. Pada analisis nilai tambah juga dapat mengetahui besarnya balas jasa nilai tambah terhadap tenaga kerja dan sumbangan input lain. Semakin tinggi nilai output yang diperoleh dan semakin rendah biaya atau nilai input yang dikeluarkan, maka nilai tambah juga besar. Menurut Sudiyono (2004) rasio nilai tambah suatu produk termasuk tinggi jika lebih dari 50 persen. Nilai tambah dianalisis dengan meggunakan metode Hayami (1987) seperti berikut:

Tabel 1. Pengukuran Nilai Tambah dengan metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I.	**Output, Input dan Harga**	
	1. Output/ Total Produksi (pcs)	A

	2. Bahan Baku (Kg/proses)	B
	3. Tenaga Kerja (HOK)	C
	4. Faktor Konversi	D = A/B
	5. Koefisien Tenaga Kerja	E = C/B
	6. Harga Output (Rp/pcs)	F
	7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
II.	**Pendapatan dan Keuntungan**	
	8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
	10. Nilai Output	J = D x F
	11. a. Nilai Tambah (Rp)	K = J-I-H
	b. Rasio Nilai Tambah	L% =(K/J) x 100%
	12. a. Imbalan tenaga kerja (Rp)	M = E x G
	b. Bagian tenaga kerja	N% = (M/K) x 100%
	13. a. Keuntungan (Rp)	O = K – M
	b. Tingkat keuntungan	P% = (O/K) x 100%
III	**Balas Jasa untuk Faktor Produksi**	
	14. Margin keuntungan (Rp)	Q = J – H
	a. Keuntungan	R = O/Q x 100%
	b. Tenaga kerja	S = M/Q x 100%
	c. Sumbangan Input Lain	T = I/Q x 100%

Sumber: Hayami (1987)

HASIL & PEMBAHASAN

Analisis Biaya

Analisis biaya dilakukan untuk mengetahui besaran modal yang dikeluarkan untuk proses produksi, sehingga dapat membantu perencanaan anggaran. Analisis biaya yang dilakukan adalah perhitungan terhadap biaya produksi antara lain analisis biaya tetap dan analisis biaya variabel. Analisis tersebut dilakukan sebagai berikut:

Analisis Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak dipengaruhi oleh jumlah produk yang diproduksi. Biaya tetap pada produksi Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" terdiri atas biaya sewa tempat usaha, biaya penyusutan alat-alat produksi, dan biaya lain-lain. Rincian biaya tetap adalah sebagai berikut:

a.) Biaya Sewa Tempat Usaha

UMKM Benarasa Nusantara berlokasi di Perumahan Telaga Sakinah Desa Telagamurni Kecamatan Cikarang Barat Kabupaten Bekasi. Bangunan tempat usaha disewa dengan harga Rp. 800.000,00/ bulan. Dalam waktu satu bulan, kegiatan produksi dilakukan selama 26 hari sehingga diperoleh biaya sewa tempat usaha adalah sebesar Rp.30.769,23/hari. Dalam proses produksi dari pembuatan tempe hingga menjadi keripik membutuhkan waktu 4 hari, sehingga diperoleh dalam satu kali proses produksi biaya sewa bangunan tempat usaha adalah Rp. 123.076,92.

b.) Biaya Penyusutan Alat – Alat Produksi

Biaya penyusutan alat-alat produksi adalah jumlah biaya yang dikeluarkan selama penggunaan manfaat alat-alat produksi. Biaya penyusutan alat – alat produksi Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" UMKM Benarasa Nusantara dapat diketahui pada tabel berikut:

Tabel 2. Biaya Penyusutan Alat – Alat Produksi

No.	Nama Alat	Jumlah (Unit)	Jumlah Biaya (Rp)	Jumlah Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/hari)
1.	Mesin Pemotong Tempe	1	2.000.000	500.000	10	410,96
2.	Kompor Gas	1	500.000	100.000	5	219,18
3.	Kuali Besar	1	500.000	30.000	1	1.287,67
4.	Blender	1	500.000	50.000	3	410,96
5.	*Sealer* plastik manual	1	150.000	20.000	3	118,72
6.	Rak	1	100.000	30.000	3	63,93
7.	Panci	1	30.000	2000	1	76,71
8.	Pisau	2	40.000	0	1	54,79
9.	Saringan *Stainless Steel* Besar	2	30.000	0	1	41,1
10.	Tampi	1	15.000	0	1	41,1
11.	Toples plastik ukuran 5Ltr	3	36.000	0	1	32,88
12.	Baskom	3	36.000	0	1	32,88
13.	Tempat bumbu	3	30.000	0	1	27,4
14.	Spatula silikon	2	10.000	0	1	13,7
15.	Gunting	1	5.000	0	1	13,7
Total						**2.845,66**

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui total biaya penyusutan alat-alat produksi sebesar Rp. 2.845,66/hari. Alat produksi yang memiliki biaya penyusutan terbesar adalah kuali ukuran besar yaitu Rp. 1.287,67. Alat produksi yang memiliki biaya penyusutan adalah gunting yaitu Rp. 13,7.

c.) Biaya Lain-Lain

Biaya lain-lain yang termasuk ke dalam biaya tetap dalam kegiatan produksi antara lain biaya listrik dan biaya air. Penggunaan listrik diperlukan sebagai penerangan, mesin pemotong tempe dan *sealer* plastik manual. Biaya listrik yang dikeluarkan sebesar 100.000 per bulan, sehingga dalam kegiatan produksi selama 4 hari biaya listrik yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 13.333,33. Biaya air yang

dikeluarkan sebesar 50.000 per bulan, sehingga dalam kegiatan produksi selama 4 hari biaya air yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 6.666,67. Berdasarkan rincian tersebut dapat diketahui biaya lain-lain pada proses produksi adalah sebesar Rp. 20.000,00. Berdasarkan rincian biaya-biaya tetap, total biaya tetap dapat diperoleh seperti berikut:

Tabel 3. Biaya Tetap

Jenis Biaya Tetap	Jumlah (Rp)
Biaya Sewa Tempat Usaha	123.076,92
Biaya Penyusutan Alat-Alat Produksi	2.845,66
Biaya Listrik	13.333,33
Biaya Air	6.666,67
Total	**145.922,58**
Rata - Rata Biaya Tetap per Produk	**2.084,61**

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan Tabel 3 diketahui total biaya tetap untuk produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebesar Rp. 145.922,58 dalam satu kali proses produksi. Biaya terbesar adalah biaya sewa tempat usaha yaitu Rp.123.076,92/hari dan biaya terkecil adalah biaya penyusutan alat-alat produksi yaitu Rp.2.845,66/hari. Dalam satu kali proses produksi menghasilkan 70 pcs produk sehingga biaya tetap rata-rata adalah sebesar Rp. 2.084,61 per produk.

Analisis Biaya Variabel

Biaya variabel pada kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' merupakan biaya yang mempengaruhi jumlah produksi. Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya variabel antara lain biaya bahan baku utama, biaya bahan penolong, biaya penunjang dan biaya tenaga kerja. Rincian biaya variabel adalah sebagai berikut:

a.) Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan-bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku pada kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' antara lain kedelai, wortel dan tepung sagu. Rincian biaya bahan baku adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Biaya Bahan Baku

No.	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/ satuan)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Kedelai	1,5	Kg	12.000	18.000,00
2.	Wortel	0,5	Kg	18.000	9.000,00
3.	Tepung Sagu	2	Kg	20.000	40.000,00
Total					67.000,00

Sumber: Data primer, diolah

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui biaya variabel pada bahan baku utama yang dikeluarkan sebesar Rp.67.000,00. Biaya bahan baku utama terbesar adalah

tepung sagu yaitu Rp. 40.000,00. Biaya bahan baku utama terkecil adalah wortel yaitu Rp. 9.000,00.

b.) Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan-bahan yang ditambahkan pada proses produksi dan mempengaruhi kualitas produk. Bahan penolong pada kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' antara lain minyak kelapa 5 liter, bumbu – bumbu, ragi dan lain-lain. Rincian biaya bahan penolong adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Biaya Bahan Penolong

No.	Bahan Penolong	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/ satuan)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Minyak Kelapa	5	Liter	30.000	150.000,00
2.	Bumbu Pedas	6	Bungkus	1.250	7.500,00
3.	Garam	0,25	Kg	16.000	4.000,00
4.	Ketumbar	0,1	Kg	20.000	2.000,00
5.	Bawang Merah	0,5	Kg	36.000	18.000,00
6.	Kemiri	0,1	Kg	40.000	4.000,00
7.	Lada	2	Bungkus	1.000	2.000,00
8.	Daun Jeruk	0,01	Kg	60.000	600
9.	Gula	0,25	Kg	20.000	5.000,00
10.	Air Mineral	1	Liter	1.500	1.500,00
11.	Ragi	1	Bungkus	4.000	4.000,00
Total					198.600,00

Sumber: Data primer, diolah

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui biaya variabel pada bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp.198.600,00. Biaya bahan penolong terbesar adalah minyak kelapa 5 liter yaitu Rp. 150.000,00. Biaya bahan penolong terkecil adalah daun jeruk yaitu Rp. 600,00.

c.) Biaya Penunjang

Biaya penunjang pada kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' antara lain biaya tambahan dan biaya pengemasan. Biaya tambahan adalah biaya plastik yang digunakan dalam proses fermentasi kedelai menjadi tempe, biaya isi ulang tabung gas 3kg untuk proses penggorengan dan biaya tissue yang digunakan dalam proses penyaringan minyak pada keripik sebelum produk dikemas. Biaya pengemasan antara lain biaya untuk plastik kemasan dan stiker. Rincian biaya penunjang adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya Penunjang

No.	Biaya Penunjang	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/satuan)	Jumlah Biaya (Rp)
	Biaya Tambahan				

1.	Plastik Uk. 6 x 20 cm	0,7	Pak	10.000,00	7.000,00
2.	Tissue	1	Bungkus	7.000,00	7.000,00
3.	Isi Ulang Tabung Gas 3 kg	1	Unit	18.000,00	18.000,00
Total					**32.000,00**
		Biaya Pengemasan			
1.	Plastik Kemasan	0,7	Pak	30.000,00	21.000,00
2.	Stiker	3	Meter	7.000,00	21.000,00
Total					**42.000,00**
Total Biaya Penunjang					**74.000,00**

Sumber: Data primer, diolah

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui biaya penunjang yang dikeluarkan sebesar Rp.74.00,00. Biaya penunjang terbesar adalah stiker yaitu Rp. 21.000,00. Biaya penunjang terkecil adalah plastik ukuran 6 x 20 cm dan tissue yaitu Rp. 7.000,00.

d.) Biaya Tenaga Kerja

Produksi Keripik Tempe Sagu Wortel "CARO" dilakukan oleh pemilik UMKM dan dua orang tenaga kerja yang terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja di luar keluarga. Tenaga kerja mengerjakan tugas dengan 8 jam kerja per hari atau setara dengan satu hari kerja. Upah untuk tenaga kerja per orang adalah Rp. 60.000,00/ hari sehingga total biaya untuk upah tenaga kerja adalah Rp.120.000,00/hari dan diberikan saat kegiatan produksi dilakukan. Berdasarkan rincian biaya-biaya variabel tersebut, dapat diketahui total biaya variabel untuk produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebagai berikut:

Tabel 7. Biaya Variabel

Jenis Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku Utama	67.000,00
Biaya Bahan Penolong	198.600,00
Biaya Tambahan	32.000,00
Biaya Pengemasan	42.000,00
Biaya Tenaga Kerja	120.000,00
Total Biaya Variabel	**459.600,00**
Rata - Rata Biaya Variabel per Produk	**6.565,71**

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan Tabel 7 diketahui total biaya variabel untuk produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebesar Rp. 459.600,00 dalam satu kali proses produksi. Biaya terbesar adalah biaya bahan penolong yaitu Rp.198.600,00/hari dan biaya terkecil adalah biaya tambahan yaitu Rp.32.000,00 Dalam satu kali proses produksi menghasilkan 70 pcs produk sehingga biaya variabel rata-rata adalah sebesar Rp. 6.565,71 per produk. Berdasarkan analisis

biaya tetap dan biaya variabel yang telah dilakukan, maka total biaya produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Total Biaya

Uraian	Jumlah
Total Biaya Tetap (Rp)	145.922,58
Total Biaya Variabel (Rp)	459.600,00
Total Biaya (Rp)	605.522,58
Total Biaya Rata-Rata per Produk (Rp)	8.650,32

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan tabel 8 diketahui total biaya produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebesar Rp. Rp. 605.522,58. Biaya rata-rata pada satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 8.650,32 per produk.

4.3.1. Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Dalam satu kali proses produksi menghasilkan 70 pcs produk dengan harga jual Rp. 15.000/pcs. Total penerimaan diperoleh dari jumlah produk dikalikan dengan harga jual produk. Pendapatan diperoleh dari selisih total penerimaan dengan total biaya. Sehingga penerimaan dan pendapatan yang diperoleh dari kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Penerimaan dan Pendapatan

Uraian	Jumlah
Jumlah *Output* (pcs)	70
Harga *Output* (Rp)	15.000,00
Penerimaan (Rp)	**1.050.000,00**
Total Biaya Tetap (Rp)	145.922,58
Total Biaya Variabel (Rp)	459.600,00
Total Biaya (Rp)	605.522,58
Pendapatan (Rp)	**444.477,42**

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan tabel 9 diketahui jumlah penerimaan yang diperoleh dari dalam satu kali kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' adalah sebesar Rp. 1.050.000,00. Pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 444.477,42.

4.3.2. Analisis R/C *Ratio*

Dalam menentukan kelayakan usaha pada kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO', dilakukan analisis R/C *Ratio* sebagai berikut:

Tabel 10. Analisis R/C *Ratio*

Uraian	Jumlah
Penerimaan (Rp)	1.050.000,00
Total Biaya (Rp)	605.522,58
R/C *Ratio*	**1,73**

Sumber: Data Primer, diolah

Berdasarkan Tabel 10 diketahui kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' layak untuk dijalankan atau dikembangkan karena R/C *Ratio* yang diperoleh lebih dari 1 yaitu sebesar 1,73.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh pada proses produksi. Analisis nilai tambah pada satu kali proses produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' dilakukan dengan metode Hayami sebagai berikut:

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah

No	Variabel	Rumus	Nilai
I.	**Output, Input dan Harga**		
	1. Output/ Total Produksi (Kg)	A	7
	2. Bahan Baku (Kg/proses)	B	4
	3. Tenaga Kerja (HOK)	C	2
	4. Faktor Konversi	D = A / B	1,75
	5. Koefisien Tenaga Kerja	E = C / B	0,5
	6. Harga Output (Rp/Kg)	F	150.000,00
	7. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G	60.000,00
II.	**Pendapatan dan Keuntungan**		
	8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	16.750,00
	9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I	68.150,00
	10. Nilai Output (Rp/kg)	J = D x F	262.500,00
	11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	K = J-I-H	177.600,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	L =(K/J) x 100%	67,66
	12. a. Imbalan tenaga kerja (Rp)	M = E x G	30.000,00
	b. Bagian tenaga kerja (%)	N = (M/K) x 100%	16,89
	13. a. Keuntungan (Rp)	O = K – M	147.600,00
	b. Tingkat keuntungan (%)	P% = (O/K) x 100%	83,11
III	**Balas Jasa untuk Faktor Produksi**		
	14. Margin keuntungan (Rp)	Q = J – H	194.350,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja(%)	R = M/Q x 100%	15,44
	b. Sumbangan Input Lain (%)	S = I/Q x 100%	35,07
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	T = O/Q x 100%	75,95

Sumber: Data Primer, diolah

Pada satu kali kegiatan produksi Keripik Tempe Sagu Wortel 'CARO' menggunakan 4 kg bahan baku menghasilkan 7kg produk dengan biaya Rp.67.000,00, sehingga biaya pada bahan baku 16.750,00/kg. Tenaga kerja yang ada berjumlah 2 orang dengan jam kerja masing – masing 8 jam/hari atau setara dengan satu hari kerja. Sehingga pada variabel tenaga kerja didapatkan hasil 2 HOK dengan upah rata-rata Rp. 60.000,00/HOK. Faktor konversi didapatkan dari pembagian jumlah produk dengan jumlah bahan baku sehingga didapatkan 1,75.

Koefisien tenaga kerja didapatkan dari pembagian variabel tenaga kerja dengan jumlah bahan baku sehingga didapatkan 0,5. Harga produk adalah Rp.150.000/kg. Sumbangan input lain terdiri atas biaya bahan penolong, biaya tambahan dan biaya pengemasan yaitu Rp.68.150,00 per 1 kg bahan baku. Nilai *output* diperoleh dari perkalian antara faktor konversi dengan harga *output* yaitu Rp. 262.500,00/kg.

Nilai tambah diperoleh dari hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain per 1 kg yaitu sebesar Rp. 177.600,00/kg. Rasio nilai tambah diperoleh dari hasil perbandingan nilai tambah dengan nilai produk yaitu sebesar 67,66%. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja yaitu Rp. 30.000/kg. Keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah terhadap pendapatan tenaga kerja yaitu Rp. 147.600,00/kg. Tingkat keuntungan diperoleh dari perbandingan keuntungan terhadap nilai tambah yaitu sebesar 83,11%.

Margin keuntungan adalah sebesar Rp. 194.350,00/kg diperoleh dari pengurangan nilai output terhadap harga bahan baku. Pendapatan tenaga kerja adalah hasil dari perbandingan imbalan tenaga kerja dengan margin keuntungan yaitu sebesar 15,44%. Balas jasa untuk sumbangan input lain adalah hasil dari perbandingan sumbangan input lain dengan margin keuntungan yaitu sebesar 35,07%. Keuntungan pengusaha adalah hasil dari perbandingan keuntungan dengan margin keuntungan yaitu 75,95%.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan pada penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Produk Keripik Tempe Sagu Wortel ‘CARO’ layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Dalam satu kali produksi diperoleh total biaya produksi sebesar Rp. 603.522,58 ; jumlah produk yang dihasilkan adalah 70 pcs; penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 1.050.000,00; pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. Rp. 444.477,42; dan R/C *Ratio* sebesar 1,73.
2. Nilai tambah dari produk Keripik Tempe Sagu Wortel ‘CARO’ adalah sebesar Rp. 177.600,00/kg dengan rasio nilai tambah yang cukup besar yaitu 67,66%.

REFERENSI

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2024. Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok makanan dan minuman jadi per kabupaten/kota (satuan komoditas). Badan Pusat Statistik. https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjEwNyMy/rata-rata konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html

Kasmir. Jakfar. (2013). *Studi Kelayakan Bisnis.* Kencana: Jakarta.

Kementerian Pertanian (2021). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2021-2024. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.*

Kementerian Pertanian.(2022). *Buletin Konsumsi Pangan.* Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

Kementerian Pertanian (2022). *Analisis Kinerja Perdagangan Kedelai Volume 12 Nomor I Tahun 2022* . Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.

Sinambela, L.P (2020). Penelitian Kuantitatif. *PRISMAKOM (Jurnal Pengembbangan Manajemen, Bisnis, Keuangan dan Perbankan.* 17 (1), 21 – 36.

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alphabet

Soekartawi. (2000). *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Sulandjari, K. Margaretha, J. (2021). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Sanggabuana *Sachet* di Bumdes Buana Mekar Desa Mekarbuana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang. *Jurnal Agrimanex.* 2 (1), 76 – 84.

Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1 (3), 1 – 8.