

# ANALISIS NILAI TAMBAH PADA USAHA PENGOLAHAN CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens* L.) MENJADI SAMBAL KEMASAN (STUDI KASUS UMKM DAPOER IKAN DIANA)

Dita Dwi Maharani Putri<sup>1)</sup>, Tetty Wijayanti<sup>2)</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman  
email: ditadptr@gmail.com

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman  
email: tettywijayanti78@gmail.com

Received: 2 Januari 2023

Accepted: 15 Februari 2023

Available online: 21 Maret 2023

**Abstract.** Cayenne pepper has a fairly high water content of around 83% so that if the harvest is stored for too long it will affect the quality of the cayenne pepper. One solution to overcome this problem is to carry out further processing, processing cayenne pepper into packaged chili sauce which can be enjoyed in a more practical way and has a longer shelf life compared to cayenne pepper which has not undergone processing and can add to the selling value of the product. The aim of the study was to analyze the costs, revenues, revenues and added value of the Dapoer Ikan Diana chili packaging business. The research was conducted at the UMKM Dapoer Ikan Diana, Sidodadi Village, Samarinda Ulu District from September to November 2022. The data collected in this study were in the form of primary data and secondary data. Sampling was carried out using the purposive sampling method, direct interviews with the owner of the Dapoer Ikan Diana chili packaging business. The results showed that the average production cost was IDR 5.592.635,83  $mo^{-1}$ . The average revenue was IDR 8.496.000,00  $mo^{-1}$ . The average income was IDR 2.903.364,17  $mo^{-1}$ . The average gross value added was IDR 5.139.400,00  $mo^{-1}$ , the average net value added was IDR 5.109.404,17  $mo^{-1}$ , the average net value added per package was IDR 17.976,42  $mo^{-1}$ , the average added value of raw materials was IDR 306.851,10  $mo^{-1}$  and the average added value per worker was IDR 108.435  $mo^{-1}$ .

**Keywords:** Receipt, Income, Value Added, Cayenne pepper.

## 1. PENDAHULUAN

Pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat di Indonesia karena mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani. Namun produktivitas pertanian masih jauh dari harapan. Salah satu faktor penyebab kurangnya produktivitas pertanian adalah sumber daya manusia yang masih rendah dalam mengolah lahan pertanian dan hasilnya. Padahal jika hasil dari kegiatan tersebut dapat diolah kembali akan menghasilkan barang olahan yang dapat dinikmati oleh masyarakat dan juga dapat menambah nilai jual dari produk tersebut. Berbagai macam hasil produk pengolahan dengan bahan baku dari sektor pertanian seperti *furniture*, pangan dan lain sebagainya. Hal ini membuktikan bahwa perlu adanya keterkaitan yang kuat antara sektor pertanian dengan sektor industri sehingga menimbulkan dampak yang positif terhadap peningkatan perekonomian suatu daerah atau negara [1].

Cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi, karena banyak digunakan untuk konsumsi rumah tangga maupun keperluan industri pengolahan

makanan. Selama ini cabai rawit menjadi kebutuhan khusus bagi masyarakat, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga. Selain karena memiliki cita rasa yang pedas karena kandungan zat capsaicin yang dapat menyebabkan sensasi terbakar. Senyawa pada zat capsaicin ini juga dapat merangsang keluarnya hormon *endorphin* yang dapat meningkatkan nafsu makan. Cabai rawit mengandung kadar air yang sangat tinggi yaitu sekitar 83% sehingga petani tidak mau mengambil resiko dengan melakukan penyimpanan hasil panen terlalu lama karena mudah rusak [3].

Cabai rawit memiliki sifat yang mudah rusak maka dari itu dilakukan pengolahan lebih lanjut terhadap cabai rawit tersebut, terutama di era modern seperti ini banyak sekali orang yang menginginkan sesuatu secara instan termasuk dalam hal makanan. Salah satu produk instan tersebut yaitu mengolah cabai rawit yang mudah rusak tadi menjadi sambal kemasan yang memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan cabai rawit yang masih menjadi olahan mentah. Tidak hanya itu pengolahan cabai rawit dalam bentuk sambal kemasan ini dapat menjadi alternatif lain bagi konsumen, ketika cabai rawit mentah mengalami

ketidakstabilan harga akibat tinggi rendahnya produksi yang dialami oleh para petani.

Pengolahan yang dilakukan pada cabai rawit menjadi sambal kemasan dapat menciptakan diversifikasi olahan cabai rawit dan meningkatkan nilai tambah pada produk cabai rawit [2]. Nilai tambah memiliki pengertian dimana adanya proses pengolahan pada komoditas tertentu yang bertambah nilainya atau harga jualnya apabila komoditas tersebut telah melalui proses pengangkutan, pengolahan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi [10].

Di Indonesia banyak berbagai macam jenis sambal dan biasanya setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri sebagai ikon daerah tersebut, sambal kemasan bisa menjadi salah satu ikon yang ada di Samarinda. Dengan adanya pengolahan cabai rawit tersebut menciptakan nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan. Sambal kemasan dapat dijadikan salah satu oleh-oleh yang ada di Samarinda, maka untuk memperpanjang masa simpan dari sambal tersebut diperlukan pengemasan sambal yang aman dan awet jika dikirim ke luar kota maupun luar negeri, serta praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama untuk disajikan.

Produk Sambal kemasan Dapoer Ikan Diana merupakan salah satu solusi dari permasalahan tersebut. Produksi sambal kemasan oleh Dapoer Ikan Diana ini memiliki citarasa pedas, manis dan gurih yang sudah disesuaikan dengan lidah masyarakat Kalimantan Timur. Ditambah lagi dengan adanya 5 varian rasa yaitu, sambal ikan haruan, sambal ikan cakalang, sambal udang rebon, sambal *baby* cumi dan sambal kulit ayam yang dapat menambah daya tarik tersendiri. Selain itu sambal kemasan dari Dapoer Ikan Diana bisa menjadi salah satu oleh-oleh khas Samarinda. Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian tentang Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Pengolahan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Menjadi Sambal Kemasan (Studi Kasus UMKM Dapoer Ikan Diana). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk 1) Menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan dari usaha sambal kemasan Dapoer Ikan Diana; 2) Menganalisis nilai tambah dari usaha sambal kemasan Dapoer Ikan Diana.

## 2. KAJIAN LITERATUR

Penelitian terkait nilai tambah dari produk diversifikasi sudah banyak dilakukan diantaranya ada penelitian terkait analisis nilai tambah yang dilakukan oleh Hepi (2021) dengan judul Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Produk Tanaman Aren (*Arenga pinnata Merr*) Di Desa Minta Kecamatan Penyinggahan Kabupaten Kutai Barat [17]. Dalam penelitian tersebut digunakan metode analisis nilai tambah Sudiyono yang menghitung nilai tambah bruto, nilai tambah netto, nilai tambah per bahan baku dan nilai tambah per tenaga kerja. Dan juga analisis nilai tambah yang dilakukan oleh Titis Surya Maha Rianti dan kawan-kawan tahun 2022 dengan judul Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan Pada UKM Silvana Food [2].

## Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah (*value added*) merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah dapat diketahui dari selisih antara nilai penjualan produk dengan nilai bahan baku beserta material komponennya [10]. Analisis nilai tambah dengan metode Sudiyono memiliki kelebihan yaitu dapat dilakukan secara sederhana melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi besarnya nilai tambah dikategorikan menjadi 2 kategori diantaranya faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar meliputi harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan bakar dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung [17].

## 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai bulan November 2022 dengan lokasi penelitian di Dapoer Ikan Diana Jl. KS. Tubun Dalam Gang Jabal Nur 2 No.7 Kelurahan Sidodadi Kecamatan Samarinda Ulu Kota Samarinda.

### A. Teknik Pengumpulan Data

1. Data primer meliputi observasi dan wawancara langsung kepada pemilik usaha Dapoer Ikan Diana dengan alat bantu kuisioner berisi pertanyaan seperti data nilai output, biaya produksi, dan biaya lainnya yang nantinya akan menjadi penentu pada besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh produksi sambal kemasan di Dapoer Ikan Diana.
2. Data sekunder meliputi data dari skripsi terdahulu, artikel/jurnal, serta studi pustaka lainnya seperti Badan Perpustakaan Kota Samarinda dan Ruang Baca Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman.

### B. Teknik Pengambilan Sampel

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*), pada UMKM Dapoer Ikan Diana. Studi kasus digunakan sebagai metode pengumpulan data secara komprehensif agar informasi yang dibutuhkan dalam analisis tergalil secara detail.

Adapun metode pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan metode *purposive sampling* atau pengambilan sampel pada tingkat responden yang dilakukan secara sengaja. Dengan melakukan wawancara langsung kepada pemilik usaha Dapoer Ikan Diana. Metode *purposive sampling* sendiri merupakan salah satu teknik sampling non random sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian [13].

### C. Definisi Variabel

1. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sambal kemasan dalam satu bulan (Rp bulan<sup>-1</sup>) meliputi:
  - a. Bahan baku adalah bahan mentah yang digunakan sebagai dasar pembuatan suatu produk yang nantinya diolah melalui proses tertentu dan menghasilkan produk jadi. Bahan baku yang digunakan adalah cabai rawit dan bahan baku penunjang lainnya seperti udang rebon, kulit ayam, *baby* cumi, ikan haruan dan ikan cakalang (kg<sup>-1</sup>).
  - b. Biaya bahan penolong adalah bahan yang diperlukan untuk memenuhi proses produksi yang digunakan selama proses produksi berupa (Rp bulan<sup>-1</sup>).
  - c. Biaya penyusutan adalah biaya penyisihan sejumlah uang atau harta yang dipakai menghasilkan pendapatan (Rp bulan<sup>-1</sup>).
  - d. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja langsung yang dipergunakan untuk mengolah cabai rawit menjadi sambal kemasan dikalikan dengan jumlah hari kerja untuk membuat sambal kemasan (Rp bulan<sup>-1</sup>).
2. Output adalah jumlah produksi hasil olahan sambal kemasan yang dihasilkan dalam satu kali produksi (kg<sup>-1</sup>). Output produk diversifikasi sambal kemasan yaitu sambal udang rebon, sambal *baby* cumi, sambal ikan cakalang, dan sambal ikan haruan.
3. Harga output adalah harga jual produk per pcs dengan berat 0,165 kg (Rp kg<sup>-1</sup>).
4. Nilai tambah merupakan selisih nilai output olahan dari cabai rawit menjadi sambal kemasan dengan nilai bahan baku utama dan sumbangan input lainnya (Rp kg<sup>-1</sup>).
5. Faktor Konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dalam satuan input.
6. Penerimaan adalah satuan rupiah yang dihitung berdasarkan jumlah produksi (output) yang terjual.
7. Pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diterima oleh tenaga kerja atas persentasi kerja selama sebulan (Rp bulan<sup>-1</sup>).

### D. Metode Analisis Data

- a. Biaya total (*total cost*) dihitung dengan rumus sebagai berikut [14]:
$$TC = TFC + TVC$$
Dimana:
  - TC = Biaya total (Rp)
  - TFC = Total biaya tetap (Rp)
  - TVC = Total biaya tidak tetap (Rp)
- b. Penerimaan (*revenue*) dihitung dengan rumus sebagai berikut [9]:
$$TR = Q \times P$$
Dimana:
  - TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (kg)

P = Harga (Rp)

- c. Pendapatan (*income*) dihitung dengan rumus sebagai berikut [10]:

$$I = TR - TC$$

Dimana:

I = Income/Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

- d. Analisis nilai tambah metode sudiyono dengan formula sebagai berikut [15]:

- a. Nilai Tambah Bruto

$$NTb = Na - BA$$

$$= Na - (Bb + Bp)$$

Dimana:

NTb = Nilai Tambah Bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir produk cabai rawit (Rp)

BA = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku produk cabai rawit (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

- b. Nilai Tambah Netto

$$NTn = NTb - NP$$

$$NP = (\text{Nilai Awal} - \text{Nilai sisa}) / (\text{Umur Ekonomis})$$

Dimana:

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan (Rp)

- c. Nilai Tambah Per Bahan Baku

$$NTbb = NTb : \sum bb$$

Dimana:

NTbb = Nilai tambah baku yang digunakan (Rp kg<sup>-1</sup>)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum bb$  = Jumlah bahan baku yang digunakan (kg)

- d. Nilai Tambah Per Tenaga Kerja

$$NTtk = NTb : \sum TK$$

Dimana:

NTtk = Nilai tambah per tenaga kerja (Rp HOK<sup>-1</sup>)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum TK$  = Jumlah jam kerja (HOK)

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Dapoer Ikan Diana di Kelurahan Sidodadi Kecamatan Samarinda Ulu merupakan usaha industri kecil menengah yang dikelola sendiri oleh ibu Diana Mariana selaku pemilik, usaha ini sudah berjalan sejak tahun 2017. Setiap bulannya mampu memproduksi sambal sebanyak 1.560 pcs dengan masa kadaluarsa produk selama 6 bulan. Untuk produksi sambal *baby* cumi sendiri sebanyak 600 pcs dengan 5 kali proses produksi dalam sebulan, sambal ikan cakalang menghasilkan 360 pcs karena dalam sebulan ada 3 kali proses produksi, sambal udang rebon dan ikan

haruan menghasilkan 240 pcs sambal dalam sebulan karena ada 2 kali proses produksi dan sambal kulit ayam menghasilkan 120 pcs sambal dalam sebulan karena hanya satu kali proses produksi. Saat ini produk dari Dapoer Ikan Diana sudah tersedia di beberapa gerai diantaranya: toko amplang anisa, belibis mart, pesona amplang, planet swalayan, mega swalayan, mini market mulawarman, UKM center, arjuna baru, joymart pelita dan bungtomo, kedai sabindo, serta diluar samarinda yaitu di koperasi PKT bontang, valentin bakery tenggarong. Pengiriman produk dilakukan seminggu sekali di toko valentine bakery sebanyak 100 pcs sambal kemasan dengan 5 varian rasa dan di gerai panglima dengan 4 kali pengiriman dalam

sebulan sebanyak 100 pcs dalam sekali pengiriman. Untuk outlet yang lain dikirim sebulan sekali dan sisanya produk tersebut dipasarkan melalui media sosial dan website milik Dapoer Ikan Diana.

#### A. Biaya Produksi

Biaya produksi dari penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan di Dapoer Ikan Diana dalam melakukan usahanya selama proses produksi berlangsung, yang meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Rincian biaya total produksi dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rincian Biaya Total Produksi Pada Usaha Cabai Rawit Menjadi Sambal Kemasan Dapoer Ikan Diana Kelurahan Sidodadi Kecamatan Samarinda Ulu

No.	Biaya Total Produksi	Baby Cumi Rata-rata (Rp bln <sup>-1</sup> )	Ikan Cakalang Rata-rata (Rp bln <sup>-1</sup> )	Ikan Haruan Rata-rata (Rp bln <sup>-1</sup> )	Udang Rebon Rata-rata (Rp bln <sup>-1</sup> )	Kulit Ayam Rata-rata (Rp bln <sup>-1</sup> )
1	Biaya Bahan Baku	10.500.000	2.175.000	1.180.000	1.130.000	528.000
2	Biaya Penolong	488.462	293.077	195.385	195.385	97.692
3	Biaya Penyusutan Alat	57.684	34.611	23.074	23.074	11.537
4	Biaya Tenaga Kerja	1.975.000	1.185.000	790.000	790.000	395.000
5	Biaya Lain-lain	2.267.385	1.360.431	906.954	906.954	453.477
	Jumlah	15.288.530	5.048.118	3.095.412	3.095.412	1.485.706

Sumber: Data primer diolah (2023)

Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan masing-masing berbeda tergantung pada varian sambalnya, harga yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan harga bahan baku tertinggi dipasaran karena menghindari perubahan harga pada produk sambal kemasan akibat fluktuasi harga yang terjadi dipasaran. Harga cabai rawit 1kg sebesar Rp 125.000. Berdasarkan hasil penelitian biaya bahan baku dengan total pemakaian 20 kg bulan<sup>-1</sup> cabai rawit dan 20 kg bulan<sup>-1</sup> baby cumi untuk sambal kemasan baby cumi sebesar Rp 10.500.000 bulan<sup>-1</sup>, biaya bahan baku dengan total pemakaian 12 kg bulan<sup>-1</sup> cabai rawit dan 9 kg bulan<sup>-1</sup> ikan cakalang untuk sambal kemasan ikan cakalang sebesar Rp 2.175.000 bulan<sup>-1</sup>, biaya bahan baku dengan total pemakaian 8 kg bulan<sup>-1</sup> cabai rawit dan 2 kg bulan<sup>-1</sup> udang rebon untuk sambal kemasan udang rebon sebesar Rp 1.130.000 bulan<sup>-1</sup>, biaya bahan baku dengan total pemakaian 8 kg bulan<sup>-1</sup> cabai rawit dan 6 kg bulan<sup>-1</sup> ikan haruan untuk sambal kemasan ikan haruan sebesar Rp 1.180.000 bulan<sup>-1</sup>, dan biaya bahan baku dengan total pemakaian 4 kg bulan<sup>-1</sup> cabai rawit dan 7 kg bulan<sup>-1</sup> kulit ayam untuk sambal kemasan kulit ayam sebesar Rp 528.000 bulan<sup>-1</sup>.

Dalam pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan dibutuhkan biaya penolong seperti, gula pasir dengan jumlah pemakaian sebanyak 20 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 16.000, garam 10 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 8.000, bawang putih 3,5 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 60.000, minyak nabati 8liter bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 20.000, daun jeruk 0,5 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 60.000, cabai keriting 6,5 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 60.000 dan juga kaldu jamur 1,6 kg bulan<sup>-1</sup> dengan harga satuan Rp 50.000.

Biaya tetap yang dihasilkan dari proses produksi ini adalah biaya penyusutan peralatan. Dalam proses pengolahan produk peralatan yang digunakan adalah peralatan milik sendiri sehingga tidak menggunakan biaya penggunaan jasa tambahan untuk proses produksinya. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi sambal kemasan antara lain wajan, sutil, *blender*, kompor, tabung gas, baskom, hotgun, mesin vakum press, botol kemasan, meja, kursi, serok dan etalase. Besarnya biaya penyusutan alat dalam suatu usaha dihitung dengan cara membandingkan antara harga beli peralatan (Rp) dengan umur ekonomis atau lama pemakaian (bulan) peralatan. Untuk total masing-masing biaya penyusutan pada proses

pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan dapat dilihat pada Tabel 1.

Biaya tenaga kerja yang diperhitungkan dalam penelitian ini dilihat dari jenis pekerjaan yang dilakukan. Biaya tenaga kerja dalam proses pengolahan sambal sebesar Rp 75.000 produksi<sup>-1</sup>, proses pengemasan sebesar Rp 75.000 produksi<sup>-1</sup>, dan pemasaran sebesar Rp 95.000 produksi<sup>-1</sup>. Untuk sambal baby cumi pengolahan dilakukan 5 kali dalam sebulan, sedangkan untuk sambal ikan cakalang pengolahan dilakukan sebanyak 3 kali dalam sebulan, untuk sambal ikan haruan dan udang rebon pengolahan masing-masing dilakukan sebanyak 2 kali dalam sebulan dan untuk varian terbaru sambal kulit ayam pengolahan hanya dilakukan 1 kali dalam sebulan.

Biaya lain-lain dalam produksi cabai rawit menjadi sambal kemasan meliputi botol kemasan, plastik vakum, stiker kemasan, listrik, air, dan gas elpiji 3kg. Total biaya botol kemasan 1560 pcs dalam proses pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan sebesar Rp 265.200 bulan<sup>-1</sup>. Total biaya stiker kemasan 1560 pcs sebesar Rp 4.680.000. Total biaya plastik vakum 1 roll sebesar Rp50.000 bulan<sup>-1</sup>. Total biaya listrik dengan pemakaian 900watt sebesar Rp

700.000 bulan<sup>-1</sup>. Total biaya air sebesar Rp 100.000 bulan<sup>-1</sup> dan total biaya gas elpiji 3kg dengan 4 kali pemakaian dalam sebulan sebesar Rp 100.000 bulan<sup>-1</sup>. Untuk total rata-rata biaya lain-lain seluruh varian sambal kemasan dapat dilihat pada Tabel 1.

Dibandingkan dengan penelitian sebelumnya [2] hasil produksi lebih rendah yaitu berjumlah 62 botol. Biaya produksi yang diperoleh dari pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan yang paling besar dihasilkan oleh varian sambal kemasan baby cumi yaitu sebesar Rp 15.138.530 bln<sup>-1</sup> hal ini disebabkan karena bahan baku baby cumi yang mahal dan jarang tersedia dipasaran *offline* serta bahan penolong, penyusutan alat, biaya lain-lain maupun biaya tenaga kerja yang juga mempengaruhi karena pengeluaran yang dicurahkan dalam pengolahan ini lebih besar dibandingkan dengan sambal varian lainnya. Sedangkan jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu [17] biaya produksi yang paling besar ada pada pengolahan gula aren dengan jumlah sebesar Rp 4.571.009,19 bln<sup>-1</sup>.

Rincian dari total biaya produksi, penerimaan dan pendapatan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rincian Total Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Pada Usaha Cabai Rawit Menjadi Sambal Kemasan Dapoer Ikan Diana Kelurahan Sidodadi Kecamatan Samarinda Ulu.

No.	Uraian	Baby Cumi (Rp bln <sup>-1</sup> )	Ikan Cakalang (Rp bln <sup>-1</sup> )	Ikan Haruan (Rp bln <sup>-1</sup> )	Udang Rebon (Rp bln <sup>-1</sup> )	Kulit Ayam (Rp bln <sup>-1</sup> )	Total (Rp bln <sup>-1</sup> )
1	Biaya Produksi	15.288.530	5.048.118	3.095.412	3.095.412	1.485.706	27.963.179
2	Penerimaan	18.000.000	9.000.000	6.480.000	6.000.000	3.000.000	42.480.000
3	Pendapatan	2.711.469	3.951.881	3.384.587	2.954.587	1.514.293	14.516.820

## B. Penerimaan

Penerimaan didapatkan dari hasil kali banyaknya jumlah kemasan yang di produksi dengan harga jual per produksi. Harga jual sambal kemasan baby cumi 165 gr adalah sebesar Rp 30.000 dengan total penerimaan sebesar Rp 18.000.000 bulan<sup>-1</sup>. Harga jual sambal kemasan ikan cakalang 165 gr sebesar Rp 25.000 dengan total penerimaan sebesar Rp 9.000.000 bulan<sup>-1</sup>. Harga jual sambal kemasan udang rebon 165 gr sebesar Rp 25.000 dengan total penerimaan sebesar Rp 6.000.000 bulan<sup>-1</sup>. Harga jual sambal ikan haruan 165 gr sebesar Rp 27.000 dengan total penerimaan sebesar Rp 6.480.000 bulan<sup>-1</sup> dan harga jual sambal kulit ayam 165 gr sebesar Rp 25.000 dengan total penerimaan sebesar Rp 3.000.000 bulan<sup>-1</sup>. Total keseluruhan penerimaan sebesar Rp 42.480.000 bulan<sup>-1</sup> dengan rata-rata sebesar Rp 8.496.000 bulan<sup>-1</sup>. Dan penerimaan paling besar dari kelima varian produk sambal kemasan ada pada sambal *baby* cumi. Dibandingkan dengan penelitian terdahulu [17] penerimaan yang diterima lebih rendah untuk pengolahan gula aren dengan 31 responden rata-ratanya adalah Rp 4.936.129.03 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup>. Untuk pengolahan nira segar dengan 5 responden sebesar Rp 96.000 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup> dan untuk

gula semut dengan 1 responden penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 400.000 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup>.

## C. Pendapatan

Pendapatan UMKM Dapoer Ikan Diana diperoleh dari selisih antara total penerimaan dikurangi dengan total biaya produksi. Total pendapatan sambal baby cumi sebesar Rp 2.711.469 bulan<sup>-1</sup>. Total pendapatan sambal kemasan ikan cakalang sebesar Rp 3.951.881 bulan<sup>-1</sup>. Total pendapatan sambal kemasan ikan haruan sebesar Rp 3.384.587 bulan<sup>-1</sup>. Total pendapatan sambal kemasan udang rebon sebesar Rp 2.954.587 bulan<sup>-1</sup>. Total pendapatan dari sambal kemasan kulit ayam sebesar Rp 1.514.293 bulan<sup>-1</sup>. Total keseluruhan pendapatan dari 5 varian sambal kemasan sebesar Rp 14.516.820 bulan<sup>-1</sup> dengan rata-rata pendapatan sebesar Rp 2.903.364 bulan<sup>-1</sup>. Dan untuk pendapatan terbesar dari kelima varian sambal ada pada sambal kemasan ikan cakalang. Untuk rata-rata pendapatan yang diperoleh di UMKM Dapoer Ikan Diana juga lebih tinggi dibandingkan dengan rata-rata pendapatan pada pengolahan gula aren di Desa Minta yang berjumlah Rp 365.119,84 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup>. Untuk rata-rata pendapatan pada pengolahan nira segar di Desa Minta sebesar Rp 32.473,33 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup> dan untuk rata-rata

pendapatan pada pengolahan gula semut sebesar Rp 107.388,9 bln<sup>-1</sup> responden<sup>-1</sup>.

#### D. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan. Besarnya nilai tambah dalam penelitian ini dihitung menggunakan metode

sudiyono sebagai alat analisis. Metode sudiyono memiliki kelebihan yaitu perhitungannya sederhana dengan menghitung nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu.

Hasil perhitungan nilai tambah dari pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Rincian Total Nilai Tambah Pada Usaha Cabai Rawit Menjadi Sambal Kemasan Dapoer Ikan Diana Kelurahan Sidodadi Kecamatan Samarinda Ulu.

No.	Uraian	Sambal baby cumi (Rp bln <sup>-1</sup> )	Sambal ikan cakalang (Rp bln <sup>-1</sup> )	Sambal ikan haruan (Rp bln <sup>-1</sup> )	Sambal udang rebon (Rp bln <sup>-1</sup> )	Sambal kulit ayam (Rp bln <sup>-1</sup> )
1.	Nilai Tambah Bruto	7.011.538	6.531.923	5.104.615	4.674.615	2.374.308
2.	Nilai Tambah Netto	6.953.854	6.497.313	5.081.542	4.651.542	2.362.771
3.	Nilai Tambah Netto Per Kemasan	11.590	18.048	21.173	19.381	19.690
4.	Nilai Tambah Bahan Baku	175.288	311.044	364.615	467.462	215.846
5.	Nilai Tambah Per Tenaga kerja	70.115	108.865	127.615	116.365	118.715

Analisis nilai tambah dengan metode sudiyono dibagi menjadi 5 yaitu nilai tambah bruto yang dihasilkan dari perhitungan antara penerimaan dikurangi dengan jumlah dari biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Untuk mencari total rata-rata setiap nilai tambah, total untuk masing-masing nilai tambah semua produk dibagi dengan banyaknya jumlah varian produk. Rata-rata dari nilai tambah bruto sebesar Rp 5.139.400 bln<sup>-1</sup>. Kemudian ada nilai tambah netto yang dihasilkan dari perhitungan nilai tambah bruto dikurangi dengan nilai penyusutan, rata-rata dari nilai tambah netto sebesar Rp 5.109.404 bln<sup>-1</sup>. Nilai tambah netto per kemasan dihasilkan dari nilai tambah netto dibagi dengan banyaknya jumlah kemasan yang di produksi, rata-rata dari netto per kemasan sebesar Rp 17.976 bln<sup>-1</sup>. Nilai tambah bahan baku yang digunakan dihasilkan dari perhitungan antara nilai tambah bruto dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan, rata-rata nilai tambah bahan baku sebesar Rp 306.851 bln<sup>-1</sup>. Dan yang terakhir ada nilai tambah per tenaga kerja yang dihasilkan dari perhitungan antara nilai tambah bruto dibagi dengan jumlah jam kerja, rata-rata nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 108.435 bln<sup>-1</sup>. Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu [2] nilai tambah sambal boran per unit adalah Rp 389.400 dengan rasio sebesar 50%. Sedangkan jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu [17] hasil penelitian di UMKM Dapoer Ikan Diana lebih tinggi untuk total nilai tambah bruto di Desa Minta adalah Rp 769.623 bln<sup>-1</sup> sedangkan total nilai tambah netto sebesar Rp 841.982 bln<sup>-1</sup> untuk total nilai tambah bahan baku yang

digunakan yaitu Rp 5.703 bln<sup>-1</sup> dan untuk total nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 23.925 bln<sup>-1</sup>.

#### 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa data pada pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya produksi yang diperoleh dari usaha pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana adalah sebesar Rp 27.963.179,17 bulan<sup>-1</sup>. Dengan rata-rata sebesar Rp 5.592.635,83 bulan<sup>-1</sup>
2. Penerimaan yang diperoleh dari usaha pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana adalah sebesar Rp 42.480.000,00 bulan<sup>-1</sup>. Dengan rata-rata sebesar Rp 8.496.000,00 bulan<sup>-1</sup>
3. Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana yaitu sebesar Rp 14.516.820,83 bulan<sup>-1</sup>. Dengan rata-rata sebesar Rp 2.903.364,17 bulan<sup>-1</sup>
4. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana yaitu ada rata-rata nilai tambah bruto sebesar Rp 5.139.400 bulan<sup>-1</sup>. Rata-rata nilai tambah netto sebesar Rp 5.109.404 bulan<sup>-1</sup>. Rata-rata nilai tambah netto per kemasan sebesar Rp 17.976 bulan<sup>-1</sup>. Rata-rata nilai tambah bahan baku yang digunakan sebesar Rp 306.851 bulan<sup>-1</sup>. Dan rata-rata nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 108.435 bulan<sup>-1</sup>.

## REFERENSI

- [1] Purba, D. W., Thohiron, M., Surjaningsih, D. R., Sagala, D., Ramdhini, R. N., Gandasari, D., & Manullang, S. O. 2020. *Pengantar ilmu pertanian*. Yayasan Kita Menulis.
- [2] Rianti, T. S. M., Syanthori, A. D., & Sari, D. K. 2022. Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan Pada UKM *Silvana Food*. *Media Agribisnis*, 6(1), 23-29.
- [3] Alif. 2017. *Jurus Sukses Bertanam Cabai*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- [4] Gloria Setyvani Putri, 2021. Mengenal Cabai Rawit, dari Manfaat, Nutrisi, hingga Cara Menanamnya. Kompas. Diakses 26 Juli, 2022. <https://www.kompas.com/sains/read/2021/03/24/170200223/mengenal-cabai-rawit-dari-manfaat-nutrisi-hingga-cara-menanamnya?page=all>
- [5] Boga, Y. 2016. *Koleksi 120 Resep Masakan Ikan & Hasil Laut Lainnya*. Gramedia Pustaka Utama.
- [6] Febriyanti, R., & Qomariyah, O. N. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Sambal Desa Kedungrawan Kecamatan Krembung Kabupaten Sidoarjo. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 451-454.
- [7] Pi, R. S. S., Manteu, S. H., Pi, S., & Tahir, M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*. Deepublish.
- [8] Bakari, Y. et al. 2019. Analisis Karakteristik Biaya Dan Pendapatan Usahatani Padi Sawah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 15.3: 265-277.
- [9] Neeke, M. A., & Alimuddin Laapo, H. 2015. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Kelapa Menjadi Kopra di Desa Bolubung Kecamatan Bulagi Utara Kabupaten Banggai Kepulauan (*Doctoral dissertation*, Tadulako University).
- [10] Rizqi, A. W., & Andesta, D. 2022. Peningkatan Nilai Tambah Pada Ikan Bandeng Menjadi Aneka Produk *Frozen Food* Bernilai Ekonomis Pada Asosiasi UMKM Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(2), 161-167.
- [11] Azmi, F. N. 2021. Karakteristik Distribusi Industri Pengolahan Skala Mikro, Kecil, dan Menengah di Daerah Istimewa Yogyakarta (*Doctoral dissertation*, Universitas Gadjah Mada).
- [12] Beik, I. S. & Arsyanti, L. D. 2016. *Ekonomi Pembangunan Syariah*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- [13] Lenaini, I. 2021. Teknik pengambilan sampel *purposive* dan *snowball sampling*. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33-39.
- [14] Wijaya, T. 2017. Perhitungan Biaya *Warming Up Gas Turbine Generator* Untuk Mengetahui Biaya Total Di PT KDL (*Doctoral dissertation*, Universitas Mercu Buana Jakarta).
- [15] Nasriani, N. 2018. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Nike di Kota Gorontalo. In Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah (Vol. 3, No.1).
- [16] Sativa, O. 2017. Analisis Nilai Tambah Bayam Sebagai Bahan Baku keripik Bayam (Studi kasus kelompok Usaha Bersama “ANGGREK” Di kelurahan Mugirejo Kecamatan Sungai Pinang). Skripsi. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- [17] Hepi, 2021. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Produk Tanaman Aren (*Arenga pinnata Merr*) di Desa Minta Kecamatan Penyinggahan Kabupaten Kutai Barat. Skripsi. Universitas Mulawarman. Samarinda.