



ANALISIS KELAYAKAN DAN NILAI TAMBAH USAHA SARABBA BUBUK KHAS DESA ROSOAN ENREKANG

FEASIBILITY ANALYSIS AND ADDED VALUE OF SARABBA POWDER BUSINESS, A SPECIALTY OF ROSOAN VILLAGE, ENREKANG

Reni^{1*}, Iranita Haryono¹, Astrini Padapi¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

*Penulis Korespondensi, email: renyy0301@gmail.com

Diserahkan: 29/07/2025

Direvisi: 30/07/2025

Diterima: 23/10/2025

Abstrak. Menganalisis kelayakan dan nilai tambah usaha sarabba bubuk, minuman tradisional berbahan dasar jahe khas Sulawesi di Khas Leon Rosoan, Kabupaten Enrekang. Fokus utama penelitian adalah untuk mengetahui biaya, penerimaan dan pendapatan dari usaha sarabba bubuk apakah layak secara ekonomis serta mengetahui nilai tambah dari produk yang dihasilkan. Aspek Finansial Usaha berkaitan dengan penentuan kebutuhan jumlah dana dan sekaligus alokasinya adapun komponen yang diperlukan dalam penyusunan analisis ekonomi finansial meliputi, Asumsi dasar Perhitungan, Kapasitas Produksi, dan Analisis Biaya. Metode penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari responden penelitian dan data sekunder. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah purposive samplin, merupakan metode pengambilan sampel berdasarkan kriteria tertentu dan secara non acak sesuai tujuan penelitian. Analisis data yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah dari suatu produk adalah *metode hayami*. Kemudian dalam menentukan kelayakan usaha sarabba bubuk menggunakan dua metode yaitu R/C Ratio dan BEP. Berdasarkan penelitian diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 54.231 per kg dengan rasio nilai tambah 58,75 % yang berada pada indikator rasio tinggi yakni $> 40\%$ yang artinya bahwa terjadi peningkatan nilai tambah yang relatif tinggi. Mengenai analisis kelayakan, diperoleh hasil R/C Ratio sebesar 1,72, yang artinya setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1,00 maka pelaku usaha sarabba bubuk akan mendapat penerimaan sebesar Rp 1,72. Kemudian dari sisi analisis BEP diperoleh BEP Unit (kg) sebesar 3,98 kg dan BEP harga sebesar Rp 398.106 yang artinya usaha ini berada pada titik impas.

Kata Kunci: Kelayakan Usaha; Nilai Tambah; Sarabba Bubuk

Abstract. The main focus of the research is to determine the costs, revenues and income of the sarabba powder business whether it is economically feasible and to determine the added value of the resulting product. The Financial Aspect of the Business is related to determining the amount of funds needed and at the same time its allocation. The components required in preparing the financial economic analysis include, Basic Assumptions of Calculation, Production Capacity, and Cost Analysis. This research method is quantitative descriptive. The data used are primary data obtained from research respondents and secondary data. The sampling technique used in this study is purposive sampling, which is a non-random sampling method based on certain criteria according to the research objectives. Data analysis used to determine the added value of a product is the Hayami method. Then in determining the feasibility of the sarabba powder business using two methods, namely the R/C Ratio and BEP. Based on the research, the added value was obtained at Rp. 54,231 per kg with a value added ratio of 58.75% which is in the high ratio indicator, namely $> 40\%$, which means that there was a relatively high increase in added value. Regarding the feasibility analysis, the R/C Ratio results were obtained at 1.72, which means that for every Rp. 1.00 spent, the sarabba powder business actor will receive an income of Rp. 1.72. Then from the BEP analysis side, the BEP Unit (kg) was obtained at 3.98 kg and the BEP price was Rp. 398,106, which means that this business is at the break even point.

Keywords: Business Feasibility; Value Added; Sarabba Powder

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan beragam jenis minuman tradisional, yang menawarkan variasi cita rasa mulai dari manis yang menyegarkan hingga pedas yang dapat memberikan kehangatan bagi tubuh. Minuman tradisional ini merupakan produk khas dari masing-masing daerah, yang dapat dibuat dari



Copyright (c) 2025 Reni, Iranita Haryono, Astrini Padapi. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Cara Mensitusi: Reni, Iranita Haryono, Astrini Padapi. (2025). Analisis Kelayakan dan Nilai Tambah Usaha Sarabba Bubuk Khas Desa Rosoan Enrekang. *Wiratani : Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 8 No. 5: xxxx 2025, pp xx-xx.

bahan dasar seperti rempah-rempah, dedaunan, buah-buahan, atau bagian tanaman lainnya yang mengandung senyawa bioaktif tertentu. Senyawa-senyawa ini memberikan sifat fungsional yang berpotensi bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Wellyalina & Zulfayan, 2018).

Di Indonesia jahe merah sering dimanfaatkan dalam campuran minuman karena memiliki rasa pedas yang sangat kuat, sehingga khasiatnya dalam memberikan kehangatan pada tubuh menjadi lebih terasa. Secara empiris, jahe merah diketahui memiliki manfaat dalam meningkatkan daya tahan tubuh, mengatasi peradangan, batuk, luka, serta reaksi alergi akibat gigitan serangga. Dari perspektif ilmiah, ekstrak rimpang jahe merah secara positif mengandung senyawa flavonoid, tanin, saponin, alkaloid, dan terpenoid (Fizriani et al., 2021).

Jahe termasuk rempah dengan produktivitas tinggi, merupakan tanaman biofarmaka berjenis rimpang dengan luas panen besar dan mudah diperoleh. Selain sebagai bumbu, jahe dimanfaatkan sebagai obat tradisional dan minuman penghangat karena rasa serta aromanya yang khas dan tidak tergantikan; sifat pedasnya membantu menghangatkan tubuh dan merangsang keluarnya keringat (Alawiah et al., 2022).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Enrekang (2024), bahwa produksi jahe di Kabupaten Enrekang ditahun 2019 sebesar 684.030 kg, ditahun 2020 sebesar 1.095.936 kg, ditahun 2021 sebesar 1.388.024 kg, ditahun 2022 produksi jahe sempat menurun sebesar 856.510 dan ditahun 2023 produksi jahe meningkatkan drastis sebesar 3.594.577 kg data ini membuktikan bahwa produksi jahe di kabupaten Enrekang mengalami kenaikan dari tahun 2019-2021 dan sempat mengalami penurunan produksi di tahun 2022 tetapi ditahun 2023 produksi jahe meningkat signifikan mencapai 3.594.577 kg.

Berdasarkan Data dari Tabel diatas, menunjukkan bahwa produktifitas tanaman Jahe di Kecamatan Enrekang mengalami fluktuasi. Pada tahun 2020 sampai dengan tahun 2022 mengalami peningkatan yakni 150 kg sampai dengan 1.131 kg, namun pada tahun 2023 mengalami penurunan produksi menjadi 1.099 kg. Jika dilihat dari rata-rata produksi setiap tahunnya terus mengalami peningkatan yakni 1 Ku/Ha sampai dengan 3,14 Ku/Ha.

Menurut Mursalat & Haryono (2023), persentase keuntungan yang diperoleh dari pengolahan menunjukkan bahwa penjualan produk olahan jahe bubuk lebih menguntungkan dibandingkan dengan penjualan produk segar. Temuan ini mengindikasikan adanya peningkatan produksi, yang dapat dijadikan sebagai peluang untuk melakukan inovasi dalam meningkatkan nilai tambah pada jahe, serta untuk mempertahankan keawetan atau daya simpan jahe tersebut.

Inovasi yang dilakukan tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah pada jahe dan memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga harus memperhatikan upaya untuk mempertahankan manfaat yang terkandung di dalamnya (Laelasari & Syadza, 2022). Salah satu bentuk inovasi yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah jahe menjadi minuman fungsional herbal. Kondisi ini akan berdampak pada pendapatan dan keuntungan yang diperoleh, yang pada akhirnya akan memengaruhi kelayakan usaha. Keberhasilan suatu usaha berpengaruh pada besarnya laba yang didapat. Kelayakan usaha merupakan salah satu faktor penting dalam suatu proyek bisnis. Penganalisaan kelayakan usaha yang tepat akan menghasilkan manfaat bagi pemilik usaha dalam upayanya menjalankan usaha bisnis perusahaan dan dapat melihat bahwa investasi yang ditanamkan dapat memberikan keuntungan (Arifudin et al., 2020). Nilai tambah didefinisikan sebagai pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*) maupun proses penyimpanan (*time utility*) (Analianasari et al., 2018).

Inovasi dalam pengolahan pasca panen tanaman jahe yang dilakukan oleh masyarakat di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang adalah pengolahan jahe menjadi sarabba bubuk. Sarabba bubuk merupakan salah satu produk minuman lokal yang dihasilkan oleh masyarakat Sulawesi Selatan. Minuman ini terbuat dari jahe yang dicampur dengan santan, gula aren, dan berbagai bahan lainnya sesuai dengan kebutuhan untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Pembuatan minuman ini hanya dilakukan pada waktu-waktu tertentu, dan prosesnya memerlukan waktu yang cukup lama jika dilakukan secara berulang (Hadiq et al., 2024). Kandungan jahe yang ada di dalam sarabba dapat memperlancar peredaran darah, mengobati perut kembung, mengobati migrain, gula merah diketahui dapat mencegah anemia dan meningkatkan daya tahan tubuh dan santan kelapa sangat kaya dengan zat besi serta mencegah penuaan dini.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, yang merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan. Lokasi ini dipilih karena memiliki relevansi yang sangat kuat dengan topik penelitian yang berfokus pada produk sarabba bubuk. Dusun Leon dikenal sebagai satu-satunya sentra produksi sarabba bubuk di kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang yang telah lama berkembang dan memiliki reputasi baik di pasar lokal. Produk sarabba bubuk, dari desa ini telah banyak dicari oleh konsumen, baik dari daerah sekitar maupun luar daerah, yang menunjukkan bahwa produk ini memiliki daya tarik yang tinggi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2025.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam melaksanakan suatu penelitian, diperlukan beberapa objek yang akan diteliti serta penentuan besarnya populasi yang ada. Populasi dapat diartikan sebagai suatu wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh penelitian untuk dipelajari dan diambil kesimpulannya (Sugiyono, 2015). Berdasarkan survei yang telah dilakukan, populasi dalam penelitian ini adalah pelaku usaha produksi olahan sarabba bubuk di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang. Hal ini disebabkan oleh ketidakpastian mengenai jumlah pasti pelaku usaha olahan sarabba bubuk di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kabupaten Enrekang.

Sampel dalam penelitian ini, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan metode pengambilan sampel yang dilakukan berdasarkan kriteria tertentu dan secara non-acak, sesuai dengan tujuan penelitian (Sugiyono, 2015). Kriteria yang ditetapkan meliputi industri bisnis yang telah mulai memperhatikan aspek lingkungan, jenis bahan baku yang digunakan, serta pelaku usaha yang telah menjalankan usahanya selama minimal satu tahun.

Sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2015). Dalam penelitian ini, sampel yang diambil adalah 1 informan yang merupakan pelaku usaha sarabba bubuk di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang. Alasan pemilihan ini adalah karena jumlah pengusaha tersebut dianggap sudah cukup mewakili populasi yang ada. Teknik Pengumpulan Data Untuk mendapatkan data dalam penelitian ini, baik data primer maupun data sekunder, dipergunakan beberapa teknik :

1. Observasi, yaitu mengadakan pengamatan secara langsung kepada lokasi penelitian untuk mengetahui situasi dan kondisi yang berkaitan dengan objek penelitian.
2. Wawancara adalah penulis melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha sarabba bubuk di Desa Rosoan Kecamatan Enrekang untuk memperkuat data yang peneliti dapatkan.
3. Studi kepustakaan, yaitu salah satu kegiatan membaca dengan mengumpulkan literatur yang berkaitan dengan indikator penelitian, baik melalui buku, jurnal, maupun hasil penelitian terdahulu
4. Kuesioner, yaitu sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya.

Metode Penelitian

a. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan pertama, yaitu untuk mengukur nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jahe menjadi sarabba bubuk di Dusun Leon, Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang. Dalam penelitian ini, analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami. Perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis 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 Ouput (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	

Variabel	Nilai
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%

III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

14. Marjin (Rp/kg)	(14)=(10)-(8)
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a)=(12a/14) x 100%
b. Sumbangan input lain (%)	(14b)=(9/14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c)=(13a/14) x 100%

Sumber: (Hayami dkk, 1987)

Selanjutnya pengujian nilai tambah menurut pengujian Hubeis (Rahmi & Trimo, 2018), sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah dianggap rendah apabila nilai persentase kurang dari 15 persen
2. Rasio nilai tambah dianggap sedang apabila nilai persentase berada dalam rentang 15 hingga 40 persen.
- Rasio nilai tambah dianggap tinggi apabila nilai persentase lebih dari 40 persen.

b. Analisis Kelayakan Usaha

Menurut Rahim dan Astuti (2017), *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

- TR : Penerimaan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)
- TC : Biaya total usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)
- Jika R/C-ratio > 1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan
- Jika R/C Ratio < 1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan.
- Jika R/C Ratio = 1, maka usaha berada pada titik impas.

Menurut (Andrianto et al.2016) *Break Even Point*

$$\text{BEP (unit)} = \frac{FC}{p-vc}$$

$$\text{BEP (unit)} = \frac{FC}{1-\frac{vc}{s}}$$

Keterangan:

- Fc : Biaya Tetap
- P : Harga
- VC : Biaya variabel per unit

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan Kabupaten Enrekang

Menurut Hayami et al. (1987) dalam Sudiyono (2002), analisis nilai tambah pengolahan produk tani dapat

dilakukan secara sederhana dengan menghitung nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu siklus proses produksi yang menghasilkan produk pertanian. Dengan demikian, analisis nilai tambah dapat didasarkan pada nilai bahan baku dan nilai masukan lainnya. Berdasarkan hal tersebut, perhitungan nilai tambah usaha pengolahan sarabba bubuk dapat disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Sarabba bubuk Khas Leon Desa Rosoan untuk Satu Bulan

No	Keterangan	Nilai
I	Output, Input, dan Harga	
1	Output perbulan(kg) sarabba bubuk	72
2	Input perbulan (kg) jahe dan gula merah	78
3	Tenaga kerja (HOK)	10,5
4	Faktor Konversi	0,92
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,13
6	Harga Output (Rp/kg)	Rp100.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung perbulan (Rp/HOK)	Rp150.000
II	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Rp22.615
9	sumbangan input lain (Rp/kg)	Rp15.462
10	Nilai Output (Rp/Kg)	Rp92.308
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	Rp54.231
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	58,75%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	Rp20.192
	b. Pangsa Tenaga Kerja	37,23%
13	a. keuntungan (Rp/Kg)	Rp34.038
	b. Tingkat Keuntungan	63%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/kg)	Rp69.693
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	28,97%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	22,19%
	c. Keuntungan Pemilik usaha (%)	48,84%

Sumber: Data Primer Data Primer Diolah, 2025

Output yang dihasilkan dari proses produksi adalah 72 kg dalam satu kali produksi, yang diperoleh dari 78 kg bahan baku utama, yaitu jahe merah dan gula merah. Bahan baku utama ini diperoleh langsung dari petani maupun di pasaran dengan nilai total sebesar Rp 1.764.000. Dalam satu bulan, kelompok masyarakat Desa Rosoan mampu memproduksi sebanyak 6 kali untuk memenuhi permintaan produk di pasaran. Tenaga kerja yang terlibat terdiri dari warga setempat dan ibu rumah tangga, yang dalam satu kali proses produksi membutuhkan waktu 2 hari dengan 6 jam kerja per hari, mulai dari pengupasan hingga pengemasan produk. Tenaga kerja bekerja secara bersama-sama untuk bagian pengupasan, pembersihan, pengolahan, dan pengemasan. Dalam satu kali proses produksi ini, terdapat 7 orang tenaga kerja dengan nilai upah langsung sebesar Rp 25.000 per satu kali produksi. Sumbangan input lain terdiri dari bahan pembantu, biaya listrik, penyusutan mesin, dan biaya tidak langsung lainnya. Peralatan produksi yang digunakan meliputi mesin press kemasan, blender, *chopper* (alat giling bahan baku), pisau, baskom, timbangan, dan wajan. Untuk penyusutan, terdiri dari penyusutan mesin press kemasan dan peralatan produksi yang memenuhi syarat untuk disusutkan. Dari tabel diatas diketahui nilai tambah Rp54.231/kg dengan rasio 58,75% (>40%, kategori tinggi), artinya 58,75% dari nilai output berasal dari pengolahan sarabba bubuk instan. Proses mengolah jahe merah dan gula merah menjadi sarabba bubuk instan memberi nilai tambah sebesar itu. Padapi et al. (2023) juga menemukan bahwa pengolahan cabai rawit segar menjadi cabai rawit parut menghasilkan nilai tambah Rp145.000/kg, di mana setiap Rp1 produk mengandung nilai tambah Rp145, membuktikan pengolahan dapat meningkatkan keuntungan dan mengurangi kerusakan bahan yang cepat rusak.

Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp20.192/kg dengan pangsa 37,23%, sedangkan keuntungan pengolahan sarabba bubuk instan Rp34.038 (63%). Marjin dari pendapatan tenaga kerja 28,97%, artinya Rp28,97 dari setiap Rp69.693 marjin usaha. Keuntungan pemilik usaha 48,84% dan dibagi sesuai proporsi ketua-anggota kelompok. Nilai tambah dan keuntungan dapat meningkat dengan penambahan mesin atau tenaga kerja. Hal ini sejalan dengan Budiawan (2013) yang menyatakan bahwa peningkatan produksi dilakukan dengan menambah tenaga kerja, menunjukkan sumber daya manusia tetap menjadi faktor utama dalam meningkatkan nilai produksi.

Usaha kelompok masyarakat ini merupakan usaha yang dikerjakan secara bersama-sama oleh kelompok masyarakat desa setempat, di mana sebagian besar anggotanya adalah warga setempat dan ibu rumah tangga.

Mereka hanya dapat melakukan aktivitas produksi pada hari-hari tertentu ketika memiliki waktu luang, karena sebagian besar waktu mereka digunakan untuk membantu suami-suami mereka yang bekerja di lahan pertanian.

Analisis Kelayakan Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan Kabupaten Enrekang

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)

Dalam analisis ini, yang perlu dilakukan terlebih dahulu adalah menghitung biaya tetap dan biaya variabel maka akan diperoleh total biaya keseluruhan. Setelah itu menghitung penerimaan untuk mendapatkan analisis penerimaan.

Tabel 3. Biaya Tetap (Fixed Cost) Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan untuk Satu Bulan

Biaya Tetap (Fixed Cost)	Jumlah (Rp)
a. Penyusutan Alat dan Kendaraan	126.000
b. Pajak	24.167
c. Penyusutan Bangunan	25.000
Total Biaya Tetap	175.167

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 4. Biaya Variabel (Variable Cost) Usaha Sarabba Bubuk khas LeonDesa Rosoan untuk Satu bulan

Biaya Variabel (Variable Cost)	Total biaya perbulan (Rp)
a. Bahan Baku	1.764.000
b. Tenaga Kerja	1.050.000
c. Plastik Kemasan	744.000
d. Listrik	150.000
e. Air	12.000
f. BBM (Kendaraan Oprasional)	300.000
Total Biaya Variabel	4.020.000

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 5. Total Biaya (Total Cost) Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan untuk Satu bulan

No	Total Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap (Fixed Cost)	175.167
2	Biaya Variabel (Variable Cost)	4.020.000
Jumlah		4.195.167

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 5 menunjukkan dua jenis biaya dalam analisis kelayakan: biaya tetap Rp175.167/bulan (penyusutan bangunan, peralatan, kendaraan, pajak) dan biaya variabel Rp4.020.000/bulan (bahan baku dan penunjang), total Rp4.195.167/bulan. Menurut Purba et al. (2024), biaya usaha terdiri dari biaya tetap dan variabel; pada usaha sarabba, biaya variabel meliputi bahan baku (air, jahe, gula, susu) dan tenaga kerja, sedangkan biaya tetap berupa sewa toko.

Tabel 6. Total Penerimaan (Total Revenue) Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan untuk Satu bulan

Penerimaan (Revenue)/Bulan	Jumlah
a. Produksi (kg)	72
b. Harga Jual (Rp/Kg)	100.000
Total Penerimaan	Rp 7.200.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Tabel 7. Total Biaya (Total Cost) Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan untuk Satu bulan

No	Total Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap (Fixed Cost)	175.167
2	Biaya Variabel (Variable Cost)	4.020.000
Jumlah		4.195.167

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 8. Total Penerimaan (Total Revenue) Usaha Sarabba Bubuk khas Leon Desa Rosoan untuk Satu bulan

Penerimaan (Revenue)/Bulan	Jumlah
a. Produksi (kg)	72
b. Harga Jual (Rp/Kg)	100.000
Total Penerimaan	Rp 7.200.000

Sumber : Data Primer Diolah, 2025

Pada Tabel 8, dapat dijelaskan bahwa penerimaan hasil usaha terdiri dari 2 komponen yaitu total produksi perbulan dan harga jual produk maka diperoleh nilai penerimaan dari usaha sarabba bubuk khas leon desa rossoan Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang sebesar Rp 7.200.000,-/bulan. Menurut Aydra et al. (2020), Nilai penerimaan tersebut menggambarkan kondisi sebuah usaha karena penerimaan merupakan indikator finansial yang dapat diukur secara jelas untuk mengindikasikan layaknya sebuah usaha termasuk usaha dibidang kuliner. Dari data beberapa tabel diatas, maka dapat dilakukan analisis kelayakan sebagai berikut:

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{TR}{TC}$$

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = \frac{\text{Rp 7.200.000}}{\text{Rp 4.195.167}}$$

$$\text{Revenue Cost Ratio (R/C)} = 1,72$$

Berdasarkan hasil analisis di atas, diketahui bahwa penerimaan sebesar Rp 7.200.000 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 4.195.167. Dari perhitungan tersebut, diperoleh hasil R/C sebesar 1,72. Artinya, untuk setiap pengeluaran biaya sebesar Rp 1,00, pelaku usaha sarabba bubuk akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp 1,72. Dengan demikian, usaha sarabba bubuk ini dapat dikatakan layak secara ekonomi dan dapat terus dikembangkan. Hal ini sejalan dengan pendapat Aydra et al. (2020), yang menyatakan bahwa semakin tinggi nilai R/C rasio, semakin layak usaha minuman sarabba untuk terus dikembangkan, dengan tetap mempertahankan citarasa tradisi lokal.

Break Even Point (BEP)

Perhitungan BEP dalam unit :

$$\text{BEP (unit)} = \frac{fc}{p - vc}$$

$$\text{BEP (unit)} = \frac{175.167}{100.000 - 55.833} = \frac{175.167}{44.167} = 3,98$$

Perhitungan BEP dalam rupiah :

$$\text{BEP (unit)} = \frac{fc}{p - \frac{vc}{s}}$$

$$\text{BEP (unit)} = \frac{175.167}{1 - \frac{4.020.000}{7.200.000}} = \frac{175.167}{1 - 0,56} = \frac{175.167}{0,44} = 398.106$$

Dari hasil perhitungan di atas, diketahui bahwa Break Even Point (BEP) penjualan sarabba bubuk sebesar Rp 398.106 dan BEP dalam unit sebesar 3,98 unit. Break Even Point (BEP) menunjukkan titik di mana pendapatan dari penjualan sama dengan total biaya, sehingga tidak ada kerugian, melainkan mendapatkan keuntungan. Kegiatan usaha merupakan suatu aktivitas ekonomi yang membutuhkan investasi awal dengan harapan memperoleh manfaat ekonomi di masa mendatang. Dari aspek keuangan suatu usul investasi akan dinilai apakah akan menguntungkan atau tidak dengan menggunakan berbagai metode antara lain dengan 2 (dua) metode alternatif dalam melakukan investasi sebagai berikut (Fitriani, 2019):

Net Present Value

Net Present Value (NPV) diartikan sebagai nilai sekarang dari seluruh arus kas masuk yang dihasilkan oleh suatu investasi, setelah dikurangi dengan nilai investasi awalnya. Tingkat Diskonto 15% dan 20% diambil sebagai asumsi dalam perhitungan analisis kelayakan finansial (seperti NPV, B/C Ratio, dan IRR). Ini umum dalam studi ekonomi untuk membandingkan hasil investasi dengan berbagai tingkat risiko atau preferensi waktu terhadap uang (Kusbianto et al 2019). Adapun tabel perhitungan NPV usaha produksi minuman Sarabba bubuk khas Leon Desa Rosoan Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang adalah sebagai berikut.

Tabel 9 . Perhitungan NPV Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan Kabupaten Enrekang

Tahun	Benefit (Rp)	Df 15 %	Present Value (Rp)
1	37.156.005	0,8696	32.310.862
2	37.156.005	0,7561	28.093.655
3	37.156.005	0,6575	24.430.073
4	37.156.005	0,5718	21.245.804
5	37.156.005	0,4972	18.473.966
Pv dari cashflow			124.554.360
Investasi awal			42.199.000
NPV			82.355.360

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Dalam perhitungan NPV yang di gunakan tingkat suku bunga 15% sehingga menghasilkan:

Present Value : Rp 124.554.360
Investasi : Rp 42.199.000
NPV : Rp 82.355.360

Berdasarkan data pada Tabel 9, diketahui bahwa *Net Present Value (NPV)* dari produksi Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, sebesar Rp 124.554.360. Karena nilai NPV tersebut lebih besar dari nol ($NPV > 0$), maka usaha sarabba bubuk Khas Leon Desa Rosoan, Kecamatan Enrekang, Kabupaten Enrekang, dinilai layak secara finansial untuk dijalankan.

Internal Rate of Return

Internal Rate of Return (IRR) adalah tingkat bunga yang dijanjikan oleh sebuah proyek investasi selama umur proyek tersebut. Adapun perhitungan IRR dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 10. Perhitungan IRR Usaha Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan Kabupaten Enrekang

Tahun	Benefit (Rp)	Df 15 %	Present Value (Rp)	Df 20 %	Present Value (Rp)
1	37.156.005	0,8696	32.310.862	0,8333	30.962.099
2	37.156.005	0,7561	28.093.655	0,6944	25.801.130
3	37.156.005	0,6575	24.430.073	0,5787	21.502.180
4	37.156.005	0,5718	21.245.804	0,4823	17.920.341
5	37.156.005	0,4972	18.473.966	0,4019	14.932.998
Pv dari cashflow			124.554.360		111.118.749
Investasi awal			42.199.000		42.199.000
NPV			82.355.360		68.919.749

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Berdasarkan Tabel 10, diperoleh nilai NPV1 sebesar Rp 82.355.360 dan NPV2 sebesar Rp 68.919.749. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa IRR yang diperoleh adalah sebesar 45%. Nilai ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan tingkat suku bunga yang digunakan, yaitu 15%, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang secara finansial layak untuk dijalankan. Suatu usaha dikatakan layak jika nilai IRR lebih besar dari suku bunga yang berlaku pada saat itu, sehingga usaha Sarabba Bubuk Khas Leon Desa Rosoan Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang layak untuk diusahakan, berdasarkan kriteria mengatakan kelayakannya adalah jika IRR lebih besar dari suku bunga yang berlaku ($IRR > \text{Tingkat suku bunga}$) maka usaha layak untuk diusahakan. Sebaliknya jika IRR lebih kecil dari suku bunga yang berlaku ($IRR < \text{Tingkat suku bunga}$) maka usaha tidak layak untuk diusahakan (Fahmi, 2014).

Dari tabel diatas dapat dilakukan perhitungan untuk mendapatkan nilai dari IRR, sebagai berikut:

$$IRR = i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} (i_2 - i_1)$$

$$IRR = 0,15 + \frac{82.355,360}{82.355,360 - 68.919,749} (0,2 - 0,15)$$

$$IRR = 45\%$$

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat ditarik beberapa Kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan jahe merah dan gula merah menjadi sarabba bubuk oleh Kelompok Usaha Bersama khas Leon Desa Rosoan Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang memiliki nilai tambah sebesar Rp. 54.231 per kg dengan rasio nilai tambah 58,75 % yang berada pada indikator rasio tinggi yakni > 40 . Hal tersebut dapat meningkatkan nilai tambah dan juga dapat mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat Dusun Leon Desa Rosoan Kabupaten Enrekang.
2. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh R/C Ratio sebesar 1,72, yang artinya R/C-ratio > 1 . Hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak untuk dikembangkan. Selain itu, dari analisis BEP, diperoleh BEP dalam unit (kg) sebesar 3,98 kg dan BEP harga sebesar Rp 398.106, yang artinya usaha ini berada pada titik impas.

DAFTAR PUSTAKA

- Alawiah, T., Nurliani, Sabahannur, St. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Sarabba Instan Sebagai Produk Lokal Sulawesi Selatan (Studi Kasus pada “CV. Mogu Indonesia” di Kabupaten Maros). *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 5(1), 85–94.
- Analianasari, Berliana, D., & Kenali, W. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Agroindustri Gula Semut Herbal (Herbal Brown Sugar) sebagai Minuman Fungsional di Kabupaten Pesawaran Additional Value Analysis and Financial Feasibility of Herbal Brown Sugar Agroindustry as a Functional Dr. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*, 33–38.
- Andrianto, M. Y., Sudjana, N., dan Azizah, D. F. (2016). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Alat Perencanaan Laba (Studi Pada CV. Langgeng Makmur Bersama Lumajang Periode 2012-2014). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 35(2): 30-38.
- Arifudin, O., Sofyan, Y., & Tanjung, R. (2020). Studi Kelayakan Bisnis Telur Asin H-Organik. *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Bisnis*, 4(2), 341–352. <https://doi.org/10.31294/jeco.v4i2.8199>
- Aydra, M. D., Kuswardani, R. A., & Simanullang, E. S. (2020). Analisis Kelayakan Usaha Tahu Mandiri Desa Kotangan Kecamatan Galang Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 2(1), 98–108. <https://doi.org/10.31289/jiperta.v2i1.237>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Kabupaten Enrekang dalam Angka 2024.BPS Kabupaten Enrekang. Enrekang.
- Budiawan, Amin. (2013). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyerapan Tenaga Kerja terhadap Industri Kecil Pengolahan Ikan di Kabupaten Demak. *Economics development analysis journal*, Vol.2 No.1.
- Fahmi, I. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis dan Keputusan Investasi (Pertama)*. Wacana Media. Jakarta
- Fitriani, Heni. (2019). Analisa Kelayakan Finansial Pasar Tradisional Modern Plaju Palembang. *Jurnal Rekayasa Sriwijaya*, 19(1): 1–6.
- Fizriani, R., Nurlathifah, L., Milena, W. O., Rahayu, I., & Nur, T. (2021). Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifah*, 4(2), 79–86.
- Hadiq, S., Sirajuddin, W., Lidiawati, D., Bunyanis, F., Ode, W. L., & Hakim, R. A. (2024). Rimpang Jahe (Zingiber officinale) sebagai Sarabba Instan di Desa Marawi Kabupaten Pinrang. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat*, 04(1): 6–12.

- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. In CGPRT Centre (Nomor 8).
- Kusbianto, E., Pribadi, E. S., dan Siregar, A. A. (2019). Analisis Biaya Manfaat Dan Strategi Pengendalian Penyakit Antraks Di Pulau Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat (Cost Benefit Analysis And Strategy Of Anthrax Controlling At Sumbawa Island, Province Of West Nusa Tenggara). *Jurnal Veteriner*, 13(4): 378–88.
- Laelasari, I., & Zakiyatus Syadza, N. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. *Jurnal Bakti Saintek*, 6(2), 31–37. <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>.
- Sudiyono. (2002). Pemasaran Pertanian. Malang: UMM Press.