

# ANALISIS NILAI TAMBAH DAN KELAYAKAN USAHA SARABBA INSTAN SEBAGAI PRODUK LOKAL SULAWESI SELATAN (Studi Kasus pada “CV. Mogu Indonesia” di Kabupaten Maros)

Tuti Alawiah<sup>1</sup>, Nurliani<sup>1</sup>, St. Sabahannur<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

\*Penulis Korespondensi, email: [tutialawiahmustakim@gmail.com](mailto:tutialawiahmustakim@gmail.com)

Diserahkan: 22/08/2021

Direvisi: 28/08/2021

Diterima: 03/09/2021

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan. (2) Menganalisis nilai rendemen. (3) Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jahe menjadi sarabba instan. (4) Menganalisis keuntungan usaha sarabba instan. (5) Menganalisis kelayakan usaha sarabba instan. Penelitian ini dilaksanakan di “CV. Mogu Indonesia”. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Agustus 2021. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, rendemen, nilai tambah, keuntungan dan kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan, yaitu mulai dari proses pencucian bahan baku, pamarutan, pemerasan jahe, pembekuan ekstrak, kristalisasi, pengeringan, penghalusan, pencampuran, pengayakan dan proses pengemasan. Nilai rendemen jahe menjadi sarabba instan sebesar 324%. Besarnya nilai tambah pada produk sarabba instan yaitu Rp. 351.565/kg dan rasio nilai tambah sebesar 73,24%. Nilai tambah produk olahan jahe termasuk kategori tinggi. Besarnya keuntungan produk selama sebulan yaitu Rp. 13.668.215. Kelayakan usaha pengolahan sarabba instan memperoleh nilai R/C ratio sebesar 2,32, lebih dari satu yang artinya produk menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. BEP unit sebesar 272,97 box artinya usaha pengolahan sarabba instan layak dikembangkan karena memproduksi sebesar 1.200 box/perbulan dan BEP rupiah sebesar Rp. 5.439.236,49 artinya usaha pengolahan sarabba instan layak dikembangkan karena menerima omzet sebesar 24.000.000 per bulan lebih besar dari Rp. 5.439.236,49.

**Kata Kunci:** jahe; sarabba; nilai tambah

Cara Mensitasi: Alawiah, T., Nurliani, Sabahannur, St. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Sarabba Instan sebagai Produk Lokal Sulawesi Selatan. *Wiratani: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, Vol 5 No. 1: Juni 2022, pp 85-94.

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris dimana sebagian besar penduduknya menggantungkan hidupnya dari pertanian, sehingga sektor pertanian menjadi salah satu sektor yang menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Saat ini bidang pertanian diupayakan untuk pengembangan agribisnis karena sangat didukung oleh sumber daya alam. Pengembangan agribisnis dalam pembangunan pertanian dapat mendorong industri baru di sektor pertanian, menunjang laju perekonomian dan menciptakan nilai tambah (*Value added*) (Simin, 2014).

Jahe merupakan kelompok rempah-rempah yang tingkat produktivitasnya tinggi dan merupakan tanaman biofarmaka kelompok rimpang yang mempunyai luas panen paling tinggi dan mudah diperoleh (Badan Pusat Statistik, 2018). Tanaman jahe selain digunakan untuk rempah-rempah, juga dapat digunakan sebagai obat tradisional bagi kesehatan dan minuman penghangat, karena kekhasannya yang tidak dapat digantikan dengan tanaman lain (Sari dkk., 2021). Rasa dan aromanya yang pedas dapat menghangatkan tubuh dan mengeluarkan keringat. Luas panen dan produktivitas tanaman jahe di Sulawesi Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.



**Tabel 1.** Luas panen dan produksi jahe di Kabupaten Maros periode tahun 2016-2019.

No	Tahun	Luas Panen (m <sup>2</sup> )	Produksi (kg)	Produktivitas (kg/ m <sup>2</sup> )
1	2016	4.927.214	5.890.969	1,20
2	2017	1.872.262	3.990.171	2,13
3	2018	1.181.881	2.885.542	2,44
4	2019	2.204.675	9.710.280	4,40

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros 2020.

Berdasarkan Tabel 1, bahwa luas panen tanaman jahe di Kabupaten Maros dari tahun 2016 sampai 2019 mengalami penurunan, namun dari segi produktivitas mengalami kenaikan yang cukup signifikan dari 1,20 kg/m<sup>2</sup> tahun 2016 menjadi 4,40 kg/m<sup>2</sup>. Hal tersebut menunjukkan terjadi peningkatan produksi sehingga dapat dijadikan sebagai suatu peluang untuk melakukan suatu inovasi untuk peningkatan nilai tambah pada jahe serta mempertahankan keawetan atau daya simpan jahe.

Inovasi yang dilakukan selain berupaya meningkatkan nilai tambah pada jahe dan menjadikan suatu produk lebih tahan lama dan hal utama yang harus diperhatikan adalah mempertahankan manfaat yang terkandung didalamnya (Syadza, 2022). Inovasi yang dapat dilakukan dengan mengolah jahe menjadi minuman fungsional herbal. Keadaan demikian akan mempengaruhi pendapatan dan keuntungan yang diterima, pada akhirnya akan mempengaruhi 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 dkk., 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, 2018).

Mengingat umur simpan jahe yang relatif pendek, maka dapat dilakukan pengolahan jahe menjadi berbagai macam produk industri, seperti industri minuman (sirup jahe, instan jahe), industri kosmetik (parfum), industri makanan (permen jahe, awetan jahe, enting-enting jahe), industri obat tradisional atau jamu, industri bumbu dapur (Prasetyo, 2003). Salah satu proses pengolahan pasca panen tanaman jahe yang dilakukan masyarakat khususnya “CV. Mogu Indonesia” adalah pengolahan jahe menjadi sarabba instan.

Sarabba instan merupakan salah satu produk minuman lokal masyarakat Sulawesi Selatan (Kasim dkk., 2021). Minuman tersebut dibuat dari campuran jahe, gula merah, santan dan sedikit merica. Masyarakat Makassar biasanya menghangatkan tubuh dan menambah stamina dengan minum sarabba. 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. Setelah meminum sarabba, biasanya tubuh akan mengeluarkan keringat sehingga penyakit seperti flu dan masuk angin dipercaya lebih cepat sembuh.

Inovasi yang dilakukan “CV. Mogu Indonesia” dengan membuat minuman sarabba instan dapat memberikan nilai tambah dan memperoleh keuntungan yang lebih besar jika dibandingkan dengan jahe yang tidak melalui proses pengolahan, tetapi belum diketahui secara pasti nilai tambah pada produk sarabba instan olahan jahe, keuntungan dan kelayakan usaha pada “CV. Mogu Indonesia”.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang telah dikemukakan, mendorong untuk melakukan penelitian untuk mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari jahe sebagai bahan baku produk sarabba instan dan besarnya keuntungan serta kelayakan usaha dari usaha tersebut.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di “CV. Mogu Indonesia” pada bulan Mei sampai Agustus 2021. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi.

## ANALISIS DATA

### Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan pertama, yaitu proses pengolahan bahan baku jahe menjadi sarabba instan sebagai produk lokal Sulawesi Selatan. Metode deskriptif analisis menurut Sugiono, (2009) adalah suatu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data atau sampel yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Analisis deskriptif yang digunakan untuk mengetahui gambaran umum mengenai home industri pengolahan jahe menjadi sarabba instan “CV. Mogu Indonesia” yang diuraikan secara deskriptif.

### Analisis Rendemen

Analisis rendemen digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan kedua, yaitu nilai rendemen dari pengolahan jahe menjadi sarabba instan. Rendemen adalah perbandingan antara jumlah (kuantitas) sarabba instan yang dihasilkan dengan jumlah bahan baku jahe yang digunakan. Rendemen menggunakan satuan persen (%), semakin tinggi nilai rendemen yang dihasilkan menandakan nilai ekstrak yang dihasilkan semakin banyak. Hasil rendemen sarabba instan dapat dihitung dengan rumus berikut (Kalsum dkk, 2020):

$$R: \frac{\text{Bobot akhir}}{\text{Bobot awal}} \times 100\%$$

Keterangan :

R : Rendemen pengolahan jahe menjadi sarabba instan (%)  
Bobot akhir : Bobot Sarabba Instan (Kg)  
Bobot awal : Bobot Bahan Baku Jahe (Kg)

### Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan ketiga yaitu nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jahe menjadi sarabba instan pada “CV. Mogu Indonesia” di Kabupaten Maros. Analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Analisis nilai tambah metode hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4)=(1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5)=(3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
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%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
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, et al. Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java (Baroh, 2007).

Selanjutnya pengujian nilai tambah menurut pengujian Hubeis, sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila nilai persentase < 15 persen
2. Rasio nilai tambah sedang apabila nilai persentase 15 – 40 persen
3. Rasio nilai tambah tinggi, apabila nilai persentase > 40 persen (Izati dan Lucyana (2019).

### Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan keempat yaitu keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan produk sarabba instan pada “CV. Mogu Indonesia” di Kabupaten Maros. Keuntungan usaha merupakan selisih antara nilai penerimaan dengan biaya total dari usaha “CV. Mogu Indonesia”. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut (Rahim dan Hastuti, 2007):

$$\text{Rumus : } \pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

$\pi$  :Keuntungan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

TR :Penerimaan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

TC : Biaya total usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } \text{TC} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

Keterangan :

TC : Biaya total usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

TFC : Biaya tetap usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

TVC : Biaya variabel usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

**Keterangan :**

TR : Penerimaan total usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan (Rp)

P : Harga produk sarabba instan (Rp)

Q : Jumlah produk sarabba instan (Box)

**Analisis Kelayakan Usaha**

Analisis kelayakan usaha digunakan untuk menjawab masalah dan tujuan kelima yaitu kelayakan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan pada “CV. Mogu Indonesia” di Kabupaten Maros. Untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan menggunakan rumus sebagai berikut:

**1. 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.

**2. Break Even Point**

$$\text{BEP unit : } BEP = \frac{FC}{P - VC}$$

$$\text{BEP rupiah : } BEP = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{P}}$$

Keterangan:

FC = Biaya Tetap

P = Harga jual per unit

VC = Biaya variabel per unit

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Proses Produksi Sarabba Instan**

Produksi sarabba instan pada home industri CV. Mogu Indonesia dilakukan sebanyak 24 kali dalam satu bulan, dalam sebulan memproduksi sebanyak 50 kg bahan baku jahe. frekuensi pengadaan bahan baku sebanyak 1-2 kali perbulan. Untuk setiap satu kali pengiriman jahe sebanyak 50 kg-100 kg. Jahe dicuci bersih dengan menggunakan air mengalir lalu ditiriskan pada keranjang. Setiap satu kali pencucian sebanyak 10 kg jahe. Proses pamarutan diawali dengan menimbang sebanyak 1 kg jahe, kemudian melakukan pamarutan dengan menggunakan mesin parut. Setiap 1 kg jahe yang telah diparut diperas menggunakan mesin peras jahe dengan kemudian dimasukkan kedalam plastik. Ekstrak jahe dalam kemasan plastik dibekukan dalam frezeer dan dicairkan saat ingin melakukan pencampuran. Setiap satu bungkus plastik berisi 1 kg ekstrak jahe, untuk 50 kg jahe terdapat 50 bungkus ekstrak jahe. Setiap hari dapat diolah 2-3 bungkus ekstrak jahe. Proses pencampuran diawali dengan menyiapkan panci diatas

kompor mesin kristalisasi. Setiap satu kali pencampuran dimasukkan ekstrak 1 kg jahe, gula aren sebanyak 1 kg, gula pasir sebanyak 1 kg, 1 sdm garam dan air sebanyak 800 ml kemudian tunggu hingga mendidih dan semua bahan tercampur rata diatas mesin kristalisasi. Proses pembentukan kristal jahe membutuhkan waktu 2 jam. Setelah itu didiamkan hingga teksturnya agak mengeras kemudian diaduk menggunakan sendok kayu agar bentuknya berubah menjadi butiran halus, selanjutnya dimasukkan kedalam oven selama 2 jam agar tidak menggumpal. Proses kristalisasi dalam sehari dapat dilakukan 2 sampai 3 kali. Proses penghalusandan Pencampuran, menghaluskan kristal jahe dengan blender setelah itu dicampur sebanyak 250 gram crimer nabati, 16 gram lada (1 sachet) dan 1 sdm xanthan gum kemudian diayak. Proses Pengemasan sarabba instan yang sudah diperoleh dimasukkan kedalam kemasan sebanyak 27 gram/kemasan plastik kemudian dipress menggunakan mesin sealer, selanjutnya sarabba instant yang sudah dikemas dimasukkan ke dalam box sebanyak 5 bungkus per box. Selanjutnya box dilapisi bagian luarnya dengan plastik kemudian dipanaskan menggunakan mesin *heat gun*. Setiap 1 kg jahe diperoleh 24 box atau sebanyak 120 bungkus sarabba instan.

### Analisis Rendemen

Nilai rendemen pengolahan 50 kilogram jahe menjadi 162 kg jahe instan, sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Rendemen} &= \frac{\text{Bobot akhir}}{\text{Bobot awal}} \times 100\% \\ \text{Rendemen} &= \frac{162}{50} \times 100\% \\ \text{Rendemen} &= 324\%\end{aligned}$$

Nilai rendemen yang dihasilkan oleh CV. Mogu Indonesia untuk pengolahan jahe menjadi sarabba instan selama sebulan sebesar 324%. Tingginya nilai rendemen yang dihasilkan disebabkan dalam proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan selain menggunakan bahan baku jahe juga ada sumbangan input lainnya, yaitu gula aren, gula pasir, serta lada dengan proporsi berat yang hampir sama dengan bahan baku jahe mentah.

### Analisis Nilai Tambah

Mengukur nilai tambah produk bertujuan untuk mengukur tambahan balas jasa yang diterima pelaku usaha terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini ingin diketahui bahwa pengolahan jahe menjadi sarabba instan memberikan nilai tambah.

Nilai tambah jahe menjadi sarabba instan dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Pengolahan sarabba instan pengolah memerlukan bahan baku jahe dengan kualitas baik. Selain jahe diperlukan juga bahan penunjang lainnya seperti gula aren, lada, xanthan gum, crimer nabati, gula pasir, air dan garam. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Nilai tambah produk sarabba instan CV. Mogu Indonesia

Komponen Dasar		Rumus	Nilai
<b>I. Output, Input dan Harga</b>			
1	Output produk Sarabba instan (kg)	(1)	162
2	Input bahan baku (kg)	(2)	50
3	Tenaga kerja (HOK)	(3)	24
4	Faktor konversi	$(4)=(1)/(2)$	3,24
5	Koefisien tenaga kerja(HOK/kg)	$(5)=(3)/(2)$	0,48
6	Harga output “sarabba instan per kg” (Rp)	(6)	148.148
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)	45.000
<b>II. Nilai Tambah dan Pendapatan</b>			
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	(8)	30.000
9	Sumbangan input lainnya (Rp/kg)	(9)	98.435
10	Nilai output “sarabba instan” (Rp)	$(10)=(4) \times (6)$	480.000
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a)=(10)-(9)-(8)$	351.565
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b)=(11a/10) \times 100\%$	73,24
12	a. Pendapatan tenaga kerja	$(12a)=(5) \times (7)$	21.600
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b)=(12a/11a) \times 100\%$	6,14
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a)=11a-12a$	329.965
	b. Tingkat keuntungan	$(13b)=(13a/11a) \times 100\%$	93,86
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>			
14.	Marjin (Rp/kg)	$(14)=(10)-(8)$	450.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a)=(12a/14) \times 100\%$	4,80
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b)=(9/14) \times 100\%$	21,87
	c. Keuntungan pengusaha (%)	$(14c)=(13a/14) \times 100\%$	73,33

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021.

Berdasarkan Tabel 3, nilai tambah produk sarabba instan diketahui bahwa hasil produksi/output adalah sebesar 162 kg/bulan dengan penggunaan bahan baku/input sebesar 50 kg/bulan. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah alokasi waktu kerja (HOK/Bulan) yaitu 24 hari. Faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara output produk dan input jahe mentah dari hasil penelitian terhadap pengolahan jahe diperoleh nilai konversi sebesar 3,24. Artinya dalam 1 kg jahe mentah dapat diolah menjadi 3,24 kg produk sarabba instan. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan input bahan baku yang diolah. Hasil perhitungan diperoleh koefisien tenaga kerja sebesar 0,48 yang diartikan bahwa nilai tersebut merupakan nilai curahan tenaga kerja dalam mengolah 1 kg jahe menjadi sarabba instan.

Harga sarabba instan Rp.148.148 per kg, jumlah produksi 1.200 box dengan harga sarabba instan Rp.20.000/box, sehingga nilai produksi adalah Rp.24.000.000 per bulan atau setara dengan produksi sarabba instan 162 kg. Upah tenaga kerja yaitu Rp. 45.000/HOK dalam 1 orang pekerja bagian produksi.

Harga input bahan baku Rp.30.000/kg. Nilai sumbangan input lainnya adalah Rp.98.435, yaitu dengan penjumlahan semua biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja dibagi jumlah bahan baku jika dipresentasikan sebesar 21,87%. Nilai produksi (output) sarabba instan adalah Rp.480.000/bulan. Nilai tambah produk sarabba instan dari pengolahan jahe mentah menjadi “sarabba instan” yaitu Rp. 351.565/kg, dengan rasio nilai tambah 73,24% yaitu rasio nilai tambah terhadap nilai output jahe merah mentah. Sedangkan pendapatan tenaga kerja Rp. 21.600 jika dipersentasekan adalah sebesar 4,80 % dan bagian tenaga kerja 6,14% adalah persentase sumbangan tenaga kerja terhadap nilai tambah.

Keuntungan pengolahan jahe menjadi sarabba instan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh industri. Keuntungan yang didapatkan oleh CV. Mogu Indonesia dari produksi sarabba instan untuk setiap



kilogram adalah sebesar Rp.329.965 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 93,86%. Persentase keuntungan pengusaha sebesar 73,33 %.

### Analisis Keuntungan Usaha

Pendapatan sarabba instan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi sarabba instan yang dikeluarkan oleh CV. Mogu Indonesia. Menghitung pendapatan atau keuntungan produk olahan jahe agar bisa mengetahui besarnya keuntungan usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan. Besarnya pendapatan produk sarabba instan pada CV. Mogu Indonesia selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Analisis keuntungan usahasarabba instan di cv. mogu indonesia selama satu bulan tahun 2021.

No.	Uraian	Nilai
1.	Jumlah Produksi (box)	1.200
2.	Harga (Rp/box)	20.000
3.	Penerimaan (Rp)	24.000.000
4.	Biaya Tetap (Rp)	4.025.035
5.	Biaya Variabel (Rp)	6.306.750
6.	Total Biaya Produksi (FC+VC) (Rp)	7.831.785
7.	<b>Pendapatan (3-6)(Rp)</b>	<b>13.668.215</b>

Sumber : Data Primer setelah Diolah, 2021.

Jumlah produk sarabba instan yang diproduksi CV.Mogu Indonesia selama sebulan sebanyak 1.200 box, dengan harga satuan sebesar Rp.20.000 dari jumlah produk dan harga yang ditetapkan, sehingga penerimaan CV. Mogu Indonesia sebesar Rp. 24.000.000 selama satu bulan. biaya tetap sebesar Rp. 4.025.035 dan biaya variabel sebesar Rp. 6.306.750, dengan total biaya produksi sebesar Rp. 7.831.785 dan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 13.668.215.

### Analisis Kelayakan Usaha

1. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio).

R/C ratio CV. Mogu Indonesia dapat dilihat sebagai berikut:

$$\begin{aligned} R/C \text{ Ratio} &= \frac{TR}{TC} \\ R/C \text{ Ratio} &= \frac{24.000.000}{10.331.785} \\ &= 2,32 \end{aligned}$$

Kelayakan CV. Mogu Indonesia dapat dilihat R/C Ratio sebesar  $2,32 > 1$ , artinya jika setiap biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebesar Rp.1, maka pengusaha akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp. 2,32. Sehingga usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan layak untuk diusahakan.

2. BEP (Break Event Point)

Analisis BEP (Break Event Point) pengolahan jahe menjadi sarabba instan CV. Mogu Indonesia dapat dilihat sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{BEP unit} &= \text{BEP} = \frac{FC}{P-VC/\text{unit}} \\ \text{BEP} &= \frac{4.025.035}{20.000-6.306.750/1200} \\ \text{BEP} &= \frac{4.025.035}{20.000-5.255} \\ \text{BEP} &= \frac{4.025.035}{14.745} \\ \text{BEP} &= 272,97 \end{aligned}$$

Artinya CV. Mogu Indonesia harus memproduksi dan menjual sarabba instan lebih banyak dari 272,97 box untuk memperoleh keuntungan. Perusahaan CV. Mogu Indonesia memproduksi lebih banyak dari 272,97 box perbulan maka usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan layak dijalankan.



$$\text{BEP rupiah} = \text{BEP} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC/unit}}{\text{P}}}$$

$$\text{BEP} = \frac{4.025.035}{1 - \frac{6.306.750/1200}{20.000}}$$

$$\text{BEP} = \frac{4.025.035}{1 - 0,26}$$

$$\text{BEP} = \frac{4.025.035}{0,74}$$

$$\text{BEP} = 5.439.236,49$$

Jadi perusahaan harus mendapatkan omset penjualan lebih besar Rp. 5.439.236,49 untuk memperoleh keuntungan. Perusahaan CV. Mogu Indonesia mendapatkan omset lebih besar dari Rp. 5.439.236,49 maka usaha pengolahan jahe menjadi sarabba instan layak dijalankan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan, yaitu mulai dari proses pencucian bahan baku, pamarutan, pemerasan jahe, pembekuan ekstrak, kristalisasi, pengeringan, penghalusan, pencampuran crimer nabati, lada dan xanthan gum, pengayakan dan proses pengemasan. Nilai rendemen jahe menjadi sarabba instan sebesar 324%. Tingginya nilai rendemen yang dihasilkan disebabkan dalam proses pengolahan jahe menjadi sarabba instan selain menggunakan bahan baku jahe juga ada sumbangan input lainnyadengan proporsi berat yang hampir sama dengan bahan baku jahe mentah. Besarnya nilai tambah pada produk sarabba instan yaitu Rp. 351.565/kg dan rasio nilai tambah sebesar 73,24%. Nilai tambah produk olahan jahe termasuk kategori tinggi. Besarnya keuntungan produk sarabba instan CV. Mogu Indonesia selama sebulan yaitu Rp. 13.668.215 Kelayakan usaha pengolahan sarabba instan memperoleh nilai R/C ratio sebesar 2,32, lebih dari satu yang artinya produk menguntungkan dan layak untuk dikembangkan. BEP unit sebesar 272,97 box artinya usaha pengolahan sarabba instan layak dikembangkan karena memproduksi sebesar 1.200 box/perbulan dan BEP rupiah sebesar Rp. 5.439.236,49 artinya usaha pengolahan sarabba instan layak dikembangkan karena menerima omzet sebesar 24.000.000 per bulan lebih besar dari Rp. 5.439.236,49.

### Saran

1. Dalam upaya perbaikan kualitas sarabba instan yang dihasilkan, maka disarankan pengurangan jumlah bahan input lainnya seperti gula aren dan gula pasir pada proses produksi agar rasa jahe lebih terasa pada saata dikonsumsi.
2. Tingginya nilai randemen yang disebabkan karena adanya sumbangan bahan input lainnya selain bahan baku, maka disarankan penambahan bobot bahan baku jahe pada pengolahan sarabba instan.
3. Melihat tingginya nilai tambah yang dihasilkan maka agroindustri sarabba instanini berpotensi untuk dikembangkan, perlunya perhatian dan pembinaan dari pemerintah maupun instansi terkait yang mencakup aspek teknologi, permodalan dan pemasaran.
4. Adanya keuntungan yang pada proses pengolahan jahe maka disarankan peningkatan produksi sarabba instan agar mendapat keuntungan yang lebih besar.
5. Melihat hasil penelitian pengolahan jahe menjadi sarabba instan memiliki kelayakan usaha yang layak untuk dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Analianasari, Dayang Berliana dan Eko Win Kenali. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan usaha Agroindustri Gula Semut Herbal (Herbal Brown Sugar) sebagai Minuman Fungsional di Kabupaten Pesawaran. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Lampung*. Politeknik Negeri Lampung : 33-38.
- Arifudin, O., Sofyan, Y., Tanjung, R. (2020). Studi Kelayakan Bisnis Telur Asin H-Organik. *Jurnal Ecodemica*. 4(2): 341-352. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/ecodemica>.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2018). *Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia 2018*.
- Baroh, I. (2007). Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP UMM Malang.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Kalsum, U., Sabat, E., Imadudin, P. (2020). Analisa Hasil Rendemen Giling dan Kualitas Beras pada Penggilingan Padi Kecil Keliling. *Agrosaintifika : Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(2) : 125-130.
- Kasim, M.H., Brotodjojo, R., Kaswidjanti, W. (2021). Strategi Pemberdayaan UKM Sarabba Rajana yang Berdaya Saing di Pasar Produk Minuman Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tabikpun*. 2(3): 213-222. 10.23960/jpkmt.v2i3.57.
- Prasetyo Y.T. (2003). *Teknologi Tepat Guna INSTAN Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rahim. Abd. dan Hastuti. DRW. (2007). *Ekonomi Pertanian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sari, D., Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Review. *Journal of Biological Science*. 1(2): 11-18. <https://doi.org/10.32678/tropicalbiosci.v1i2.5246>.
- Syadza, N.Z. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Bahan Rempah dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*. 6(2): 31-37. <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>.
- Simin, Irwansyah. (2014). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu. *e-J.Agrotekbis* 2 (5) : 510-516.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Izati, Rahmi dan Lucyana Trimo. (2019). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat ((Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food Systems and Agribusiness (JoFSA)*, 3(2) : 50-56.