

Nilai Tambah Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Kacang Tanah Panggang Rasa Manis Pedas di “IRT MA”

VALUE ADDED PROCESSING OF PEANUT INTO SWEET SPICY ROASTED PEANUT AT “IRT MA”

Riana W Mathan^{1*}, Made Tusan Surayasa¹, Selfius P.N Nainiti¹, dan Sondang S.P Pudjiastuti¹

¹Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana
Email: widyarningsihriana@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) nilai tambah dari pengolahan kacang tanah menjadi kacang panggang rasa manis pedas di “IRT MA”, (2) rasio nilai tambah produk kacang tanah panggang manis pedas di IRT MA, dan (3) mengkaji kelayakan usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang tanah panggang rasa pedas manis di “IRT MA”. Penentuan obyek penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*). Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif, dan Analisis nilai tambah metode Hayami, Analisis Rasio, Analisis R/C Rasio dan BEP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) nilai tambah untuk 1 kg kacang panggang rasa manis pedas adalah Rp. 13.139,-, (2) rasio kacang panggang rasa manis pedas 32,44% termasuk kategori sedang (3) usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang panggang rasa manis pedas IRT MA, layak dikembangkan, dengan R/C rasio 1,72, BEP harga Rp 26.544/kg dan BEP produk 30 kemasan/500g.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Titik Impas, Kelayakan Usaha, Kacang Panggang

ABSTRACT

This study aims to determine: (1) the added value of processing peanuts into sweet and spicy roasted peanuts in "IRT MA", (2) the added value ratio of sweet and spicy roasted peanut products in IRT MA, and (3) assessing the feasibility of the business. processing peanuts into roasted peanuts with a sweet spicy taste at "IRT MA", Determination of the object of research is done intentionally (purposive sampling). The data collected in the form of primary data and secondary data. The data collected were analyzed descriptively, and added value analysis using the Hayami method, Ratio Analysis, R/C Ratio Analysis and BEP. The results showed that (1) the added value for 1 kg of sweet and spicy roasted peanuts was Rp. 13.139,- included in the medium category, (2) the ratio of baked beans sweet to spicy is 32.44%. (3) the business of processing peanuts into sweet and spicy roasted peanuts IRT MA, is feasible to develop, with an R/C ratio of 1.72, BEP price of Rp. 26,544/kg and BEP of 30 packages/500g.

Keywords: Added Value, Break Even Point, Feasibility of Business, Roasted Beans

PENDAHULUAN

Kemajuan teknologi dan informasi semakin pesat para produsen dituntut untuk lebih selektif dalam memilih produk yang ingin dipasarkan. Seiring berkembangnya teknologi serta adanya pandemi Covid-19 (*Coronavirus Disease 2019*) mengakibatkan dampak naik turunnya harga suatu produk, hal ini juga menimbulkan kecemasan bagi para produsen dalam hal bagaimana mempertahankan penghasilan dari produk tersebut dengan persaingan bisnis yang semakin ketat.

Pada masa kini para produsen dituntut untuk bisa bersaing dalam dunia bisnis. Salah satu tujuan dari perusahaan adalah mempertahankan pelanggan atau konsumen. Agar tujuan tersebut tercapai maka

produsen harus menginformasikan harga serta kualitas dari produk-produk yang dihasilkan perusahaan tersebut. Gaya hidup para konsumen mempengaruhi tiap produk dari produsen. Salah satu gaya hidup konsumen saat ini, adalah mengkonsumsi makanan atau camilan yang tidak mengandung bahan kimia anorganik. Untuk mengatasi tantangan tersebut, IRT MA yang berada di Kota Kupang dalam memproduksi suatu camilan khas NTT, berusaha menggunakan bahan baku ‘organik’ yang dihasilkan petani di Nusa Tenggara Timur, khususnya di kota dan Kabupaten Kupang, dan tidak menggunakan bahan pengawet anorganik.

“IRT MA” berdiri sejak tahun 2004, tujuan didirikannya industri ini adalah mencari keuntungan, memperkenalkan bahan baku lokal dari NTT seperti

kenari Alor, gula semut Timor, kacang tanah panggang rasa kayu manis Flores, sagu beras Kupang, tart susu dan kopi Flores. “IRT MA” menyajikan camilan yang bebas dari bahan kimia, rendah kalori dan bahan bakunya lokal dari Nusa Tenggara Timur, salah satu alasan bahan bakunya dari Timor adalah untuk mempromosikan NTT keluar kota dan daerah, kegiatan produksi dapat meningkatkan nilai tambah dari produk yang diolah.

IRT ini salah satunya memproduksi suatu camilan yang khas berbahan dasar kacang tanah yang dihasilkan oleh petani-petani lokal untuk meningkatkan nilai tambah dari kacang tanah tersebut.

Produk tersebut adalah “kacang panggang rasa manis pedas”.

“IRT MA” ingin memberikan ciri khas tersendiri dari produk yang dihasilkan. Salah satunya adalah olahan kacang tanah panggang rasa manis pedas yang di produksi dan dikemas dengan menarik oleh industri ini, alasan dari adanya produk ini adalah karena tidak ada atau sangat minim orang yang memproduksi kacang tanah panggang di NTT..

Berikut adalah tabel produksi kacang tanah pada NTT sebagai gambaran ketersediaan bahan baku.

Wilayah	Produksi Kacang Tanah Menurut Kabupaten/Kota (Ton)	
	2019	2020
Sumba Barat	4	3
Sumba Timur	962	1112
Kupang	1013	907
Timor Tengah Selatan	4948	1117
Timor Tengah Utara	1396	1264
Belu	894	535
Alor	8	33
Lembata	762	871
Flores Timur	920	885
Sikka	1267	885
Ende	73	120
Ngada	72	128
Manggarai	154	171
Rote Ndao	298	243
Manggarai Barat	631	512
Sumba Tengah	1	10

Sumba Barat		
Daya	135	98
Nagekeo	33	132
Manggarai		
Timur	57	85
Sabu Raijua	269	221
Malaka	297	261
Kota Kupang	18	8
Nusa Tenggara Timur	14212	9601

Sumber: BPS Provinsi Nusa Tenggara Timur

Jumlah permintaan produksi kacang panggang dari luar dan dalam NTT sebelum pandemi stabil namun, saat awal pandemi Covid-19 yakni bulan Maret sampai dengan November 2020 “IRT MA” juga merasakan efek domino yaitu permintaan konsumen menurun karena jumlah produksi keluar daerah terhambat oleh transportasi, kebijakan *lockdown* dan *work from home* dari pemerintah. Namun, memasuki Desember 2020 sampai tahun baru 2021 permintaan konsumen semakin meningkat dikarenakan hari raya Natal, tahun baru dan Imlek.

Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan (Hamidah, Yusra and Sudrajat, 2015a). Lebih lanjut, besarnya nilai tambah tersebut bergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan.

Nilai tambah berperan penting bagi sebuah perusahaan karena besarnya nilai tambah yang di ciptakan oleh perusahaan sangat memungkinkan semakin besar keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan tersebut. Produk yang dihasilkan tersebut harus mampu bersaing dengan perusahaan lain yang memproduksi produk yang sama, agar bisa memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Oleh karena itu perusahaan harus menawarkan nilai yang lebih baik dari pesaing. Selain dari itu kemasan yang digunakan juga merupakan nilai tambah karena desain kemasan yang unik dapat menarik perhatian dan juga minat beli konsumen. Permasalahannya, seberapa besar nilai tambah yang diperoleh IRT MA dari pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas?, bagaimana rasio nilai tambah produk tersebut dengan nilai output (kacang panggang rasa manis pedas)?, apakah usaha yang dilakukan oleh IRT MA tersebut layak dikembangkan lebih lanjut? Semua data empiris mengenai hal tersebut belum diketahui, karena

perusahaan selama ini belum pernah melakukan perhitungan, belum pernah ada penelitian yang dilakukan di IRT MA selama ini. Oleh karena itu, penelitian ini telah dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui (1) besar nilai tambah nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang panggang rasa manis pedas di “IRT MA”, (2) rasio nilai tambah kacang panggang manis pedas yang dihasilkan oleh “IRT MA”, dan (3) mengkaji kelayakan usaha kacang panggang rasa manis pedas IRT MA. Penelitian ini penting dilakukan terutama untuk merencanakan pengembangan usaha IRT MA lebih lanjut, dan sebagai referensi untuk melakukan penelitian lebih mendalam mengenai tingkat kepuasan konsumen terhadap produk camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan di “IRT MA” yang terletak di Kelurahan Lasiana, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang. Waktu penelitian dilaksanakan selama bulan Februari 2022. Obyek penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*). Menurut Sugiyono (2018), *purposive sampling* adalah suatu cara pengambilan sampel dengan berbagai pertimbangan tertentu sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Pertimbangan pemilihan objek penelitian ini adalah karena IRT MA ini memproduksi camilan khas NTT, berupa Kacang tanah panggang rasa manis pedas, dan cukup eksis di Kota Kupang. Selanjutnya, penentuan responden (*key informan*) juga dilakukan secara sengaja. Menurut Moleong, (2005) *key Informan* adalah mereka yang tidak hanya bisa memberi keterangan tentang sesuatu kepada peneliti, tetapi juga bisa memberi saran tentang sumber bukti yang mendukung serta menciptakan sesuatu terhadap sumber yang bersangkutan. Oleh karena itu, yang menjadi informan kunci penelitian ini adalah manajer (pemilik usaha), dan karyawan (pekerja) yang khusus memproduksi kacang tanah panggang rasa manis pedas. Diharapkan informan kunci tersebut betul-betul dapat memberikan

informasi dan data yang diperlukan sesuai dengan topik penelitian ini. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder, meliputi data output usaha, bahan baku, HOK dan upah tenagakerja, biaya dan sumbangan input lain. Data yang terkumpul ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif, dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami, analisis rasio, analisis BEP harga dan unit serta analisis R/C ratio.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Obyek Penelitian

“IRT MA” terletak di Kelurahan Lasiana, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang. “IRT MA” adalah salah satu industri terbaik di Nusa Tenggara Timur yang merupakan produsen camilan pangan olahan, yang memadukan kandungan lokal (bahan baku, budaya dan kearifan lokal) dengan proses produksi hingga pengemasan yang baik untuk menghasilkan produk pangan olahan bercitarasa dan berkualitas dari sumber hayati alam Nusa Tenggara Timur. Aktivitas dari “IRT MA” adalah memproduksi berbagai produk pangan olahan dalam kemasan dengan mengusung konten atau tema lokal, kandungan produk dan nilai tradisi, terutama camilan kacang panggang rasa manis pedas. “IRT MA” buka setiap hari Senin-Jumat pada pukul 08.00 - 16.00 WITA.

Nilai Tambah olahan Kacang tanah Panggang

Nilai Tambah merupakan penambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Besarnya Nilai Tambah tersebut bergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan (Hamidah, et al, 2015a). Nilai Tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung (Hayami, 1987) Hasil analisis nilai tambah yang dihitung dengan Metode Hayami, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Tambah Pengolahan Kacang Tanah menjadi Kacang Tanah Panggang Rasa Manis Pedas di “IRT MA” selama sebulan

No.	Variabel	Nilai
I. Output, input dan harga		
1.	Output (produk) yang dihasilkan (kg) (1)	144
2.	Bahan baku yang digunakan (kg) (2)	160
3.	Tenaga kerja (JKO) (3)	32

4.	Faktor Konversi	$(4)=(1)/(2)$	0,9
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HKO/Kg)	$(5)=(3)/(2)$	0,225
6.	Harga Output (Rp)	(6)	45.000
7.	Upah rata tenagakerja (Rp)	(7)	7.500

II Pendapatan dan Keuntungan

8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	25.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	2.361
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10)=(4)x(6)$	40.500
11.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a)=(10)-(9)-(8)$	13.139
	• Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b)=(11a)/(10)x100\%$	32,44
12.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	1.687
	• Bagian/Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b)=(12a)/(11a)x100\%$	12,84
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a)=(11a)-(12a)$	11.452
	Tingkat Keuntungan (%)	$(13b)=(13a)/(11a)x100\%$	87,16
14.	Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10)-(8)$	15.500
	• Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a)=(12)/(14)x100\%$	10,88
	• Sumbangan Input Lain (%)	$(14b)=(9)/(14) \times 100\%$	15,23
	• Keuntungan pengusaha (%)	$(14c)=(13a)/(14)x100\%$	73,88

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Selama 1 bulan IRT MA, memproduksi camilan Kacang Panggang Rasa Manis Pedas sebanyak 4 kali. Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan diketahui bahwa bahan baku kacang tanah yang digunakan sebanyak 40 kg per 1 kali proses produksi atau 160 kg/ bulan, dan menghasilkan 36 kg/produksi atau 144 kg per bulan camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas. Hasil analisis nilai tambah pengolahan kacang tanah menjadi kacang tanah panggang rasa manis pedas adalah Rp.13.139,-/kg per bulan, seperti terlihat pada Tabel 1. Nilai tambah ini diperoleh dari selisih dari produksi (output) yang diperoleh dengan sumbangan input lain dan harga produksi (output). Nilai output camilan kacang

tanah panggang rasa manis pedas selama sebulan adalah Rp.40.500,-, nilai sumbangan input lain (seperti gula pasir, cabai, garam, daun jeruk purut, dan putih telur) adalah Rp. 2.361,- dan harga bahan baku Rp. 25.000,-. Persentase keuntungan yang diperoleh pemilik usaha adalah sebesar 73,88%.

Rasio Nilai Tambah Kacang Tanah Panggang Rasa Manis Pedas

Rasio nilai tambah menggambarkan persentase rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Rasio Nilai Tambah menurut Hayami adalah:

Rasio Nilai Tambah = $\frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}} \times 100\%$. Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa Nilai Tambah pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas adalah Rp. 13.139,-/kg dengan nilai output (produk camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas) Rp. 40.500,- per kg maka Rasio Nilai Tambah produk tersebut sebesar 32,44%. Menurut Soekartawi, (2003) ada 3 kategori Rasio Nilai Tambah yaitu 1) Tinggi jika rasio Nilai Tambah berkisar > 40%, 2) Sedang jika Rasio Nilai Tambah berkisar 15-40%, dan 3) Rendah jika rasio Nilai Tambah berkisar < 15%. Dengan demikian, Rasio Nilai Tambah pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang panggang rasa manis pedas IRT MA, tergolong “sedang”.

Analisis Kelayakan Usaha IRT MA

Indikator yang digunakan untuk mengukur kelayakan usaha pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang panggang rasa manis pedas pada IRT MA adalah BEP dan R/C rasio.

Analisis Break Even Point

BEP atau titik impas adalah suatu kondisi dimana perusahaan tidak mendapatkan keuntungan

dan tidak pula mengalami kerugian. Menurut (Hansen *et al.*, 2004) Titik Impas adalah titik dimana total pendapatan sama dengan total biaya, titik dimana laba sama dengan nol. Adapun kriteria BEP menurut Soekartawi (2006) adalah sebagai berikut :

Untuk BEP produksi:

- Jika BEP Produksi < Jumlah Produksi ,maka usaha berada pada posisi menguntungkan
- Jika BEP Produksi = Jumlah Produksi, maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi.
- Jika BEP Produksi > Jumlah Produksi maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Sementara untuk BEP Harga kriterianya adalah sebagai berikut :

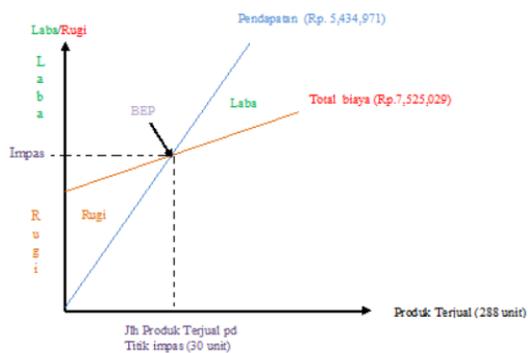
- Jika BEP Harga < Harga Jual, maka usaha berada pada posisi yang menguntungkan
- Jika BEP Harga = Harga Jual ,maka usaha berada pada posisi titik impas atau tidak laba/tidak rugi
- Jika BEP Harga > Harga Jual, maka usaha berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Hasil analisis BEP Produksi-Harga usaha pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Analisis BEP harga dan unit Usaha Pengolahan kacang tanah menjadi kacang tanah panggang rasa manis pedas IRT MA periode 1 bulan

No	Uraian	Rasa Manis Pedas (Rp)
(1)	Biaya Tetap	635.029
(2)	Biaya Variabel	6.890.000
(3)	Biaya Variabel Per Satuan	23.923
(4)	Harga Jual	45.000
(5)	Penjualan	288kemasan/500 g
BEP Unit = (1)/ ((4)-(3))		30 kemasan/500 g
BEP Harga = (1)/ 1-(2)/(5)		Rp. 26.544,- per kemasan 500g

Sumber: Data Primer diolah, 2022



Gambar 1. Kurva BEP

Pada Tabel 2 dan Gambar 1, menunjukkan bahwa BEP unit < jumlah produksi (30 < 288 unit atau produksi) dan BEP Harga < harga yang ditetapkan (Rp.26.544,-<Rp.45.000 yang ditetapkan IRT MA). Hal ini berarti usaha pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas yang dilakukan oleh IRT MA menguntungkan.

Analisis Revenue Cost Ratio

Analisis Revenue Cost Ratio adalah suatu pengujian analisa kelayakan dengan perbandingan antara total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan. Menurut (Martani *et al.*, 2016) Pengertian *revenue* adalah penghasilan yang berasal dari aktivitas normal dari suatu entitas dan merujuk kepada istilah yang berbeda-beda seperti penjualan (*sales*), pendapatan jasa (*fees*), bunga (*interest*), dividen (*dividen*), dan royalti (*royalty*).

(Krisniaji and Aryani, 2011) menyatakan bahwa biaya atau cost adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang.

Menurut (Soekartawi, 2002) ada tiga kriteria dalam analisis ini yaitu jika:

1. Nilai R/C >1 maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk diusahakan
2. Nilai R/C = 1 maka usaha tersebut dikatakan impas atau tidak memberikan keuntungan
3. Nilai R/C < 1 maka usaha tersebut dapat dikatakan rugi atau tidak layak untuk dikembangkan.

Tabel 3. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan kacang tanah menjadi kacang tanah panggang rasa manis pedas IRT MA periode 1 bulan

No.	Uraian	Total (Rp)
A. Penerimaan		
1.	Harga jual per kemasan	Rp. 45.000
2.	Produksi	288 Kemasan/500g
Total Penerimaan Sebulan = (1)x(2)		Rp. 12.960.000
B. Total Biaya		
3.	Biaya Tetap	
	• Penyusutan peralatan	Rp. 85.029
	• Listrik dan Air	Rp. 200.000
	• Pajak	Rp. 350.000
4.	Biaya Variabel	
	• Bahan baku	Rp. 4.000.000
	• Bahan penolong	Rp. 34.000
	• Plastik Kemasan	Rp. 1.350.000
	• Tenaga kerja	Rp. 1.200.000
Total biaya dalam sebulan = (3+4)		Rp. 7.525.029
R/C Ratio = (A/B)		1,72

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa total biaya produksi usaha pengolahan kacang tanah menjadi menjadi camilan kacang panggang rasa manis

pedas IRT MA adalah Rp. 7.525.029,- dan total penerimaan Rp. 12.960.000,-dengan demikian nilai R/C ratio usaha IRT MA tersebut adalah 1,72. Oleh

karena Nilai R/C ratio usaha IRT MA > 1, hal ini berarti usaha pengolahan kacang tanah menjadi

camilan kacang panggang rasa manis pedas pada IRT MA, layak untuk dikembangkan lebih lanjut.

Pada penelitian ini digunakan dua penelitian terdahulu yang sangat bermanfaat sebagai rujukan ilmiah yaitu:

No	Nama Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	(Batas, Rengkung and Mandei, 2020)	Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai di Desa UD. Merpati di Kecamatan Tombasian Kawangkoan Barat	Nilai Tambah yang diperoleh untuk 1 kg kacang menjadi kacang sangrai dengan harga sebesar Rp. 22.000,-. Harga jual untuk 1 kg kacang sangrai yang sudah dikemas yaitu Rp. 45.000,-.	<ul style="list-style-type: none"> Mengitung nilai tambah dengan metode Hayami 	<ul style="list-style-type: none"> Peneliti terdahulu hanya menghitung nilai tambah, sementara penulis menghitung nilai tambah, rasio dan R/C Ratio serta BEP Lokasi Penelitian peneliti terdahulu adalah UD. Merpati di Desa Tombasian, sementara penulis di "IRT MA" Kota Kupang
2.	(Yanti and Lubis)	Analisis Perbandingan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Dan Tepung Tapioka Di Kabupaten Serdang Bedagai	Hasil analisis menunjukkan bahwa pengolahan nilai tambah ubi kayu menjadi tepung mocaf (Rp 570/kg) lebih rendah dibandingkan pendapatan usaha pengolahan ubi kayu menjadi tepung tapioka Rp (1.506,2 / kg).	<ul style="list-style-type: none"> Metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif, analisis biaya dan pendapatan, dan analisis nilai tambah. 	<ul style="list-style-type: none"> Peneliti terdahulu hanya menghitung nilai tambah dan biaya, sementara penulis menghitung nilai tambah, rasio dan R/C Ratio serta BEP Hasil dari analisis nilai tambah dari peneliti lebih kecil dari analisis nilai tambah yang diperoleh penulis. Lokasi Penelitian peneliti terdahulu adalah Desa Bajaronggi, Kec. Dolok Masihul dan Kec. Sei Rampah, sementara penulis di "IRT MA" Kota Kupang

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai Tambah pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang panggang rasa manis pedas adalah Rp 13.139,-/kg
2. Rasio Nilai Tambah pengolahan kacang tanah menjadi camilan kacang panggang rasa manis pedas 32,44%, berada pada kategori memiliki Nilai Tambah '**sedang**' (15-40%)
3. Usaha pengolahan kacang tanah menjadi kacang panggang rasa manis pedas IRT MA, layak dikembangkan, dengan R/C rasio 1,72, BEP harga Rp 26.544/kg dan BEP produk 30 kemasan /1/2 kg.

Saran

Mengacu pada hasil dan kesimpulan maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Agar keuntungan IRT MA maka produksi camilan kacang tanah panggang rasa manis pedas perlu ditingkatkan untuk memperbanyak omset penjualan, dan memperluas pasar.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dan dalam meningkatkan kepuasan konsumen terhadap produk camilan kacang panggang rasa manis pedas.

DAFTAR PUSTAKA

- Batas, F.C., Rengkung, L.R. and Mandei, J.R. (2020) 'Analisis Nilai Tambah Kacang Sangrai Ud. Merpati Di Desa Tombasian Atas Kecamatan Kawangkoan Barat', *Agri-Sosioekonomi*, 16(2), p. 189. Available at: <https://doi.org/10.35791/agrsosek.16.2.2020.28745>.
- Hamidah, M., Yusra, A.H.A. and Sudrajat, J. (2015a) 'Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak', 4, P. 14.
- Hamidah, M., Yusra, A.H.A. and Sudrajat, J. (2015b) 'Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak', 4, p. 14.
- Hansen, D.R. et al. (2004) *Akuntansi Manajemen*. Thomson.
- Hayami, Y. (1987) *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)*. Bogor.

Krismiaji and Aryani, Y.A. (2011) *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kedua. Cetakan Pertama. Yogyakarta.: UPP STIM YKPN.

Martani, D. et al. (2016) *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK*. Edisi 2 Buku 1. Jakarta.: Salemba Empat.

Soekartawi (2002) *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: UI-Press Raja Grafindo Persada.

Soekartawi (2003) *Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Cobb Douglas*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Yanti, H.F. and Lubis, S.N. 'Analisis Perbandingan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Mocaf Dan Tepung Tapioka Di Kabupaten Serdang Bedagai', p. 14.