

## **ANALISIS PENDAPATAN, PROFITABILITAS DAN NILAI TAMBAH MANISAN SALAK “KING SALACCA” KECAMATAN SRUMBUNG KABUPATEN MAGELANG**

**Fidya Nurul Khasanah, Shofia Nur Awami\*, Aniya Widiyani, Hilmi Arija  
Fachriyan**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Wahid Hasyim

\*Email: shofifaperta@unwahas.ac.id

### **ABSTRAK**

*Kecamatan Srumbung merupakan daerah penghasil salak terbanyak di Kabupaten Magelang. Beberapa unit usaha di Kabupaten Magelang mengolah salak menjadi berbagai olahan berbahan dasar salak. Seperti usaha manisan salak, dodol salak, geplak salak, dodol salak dan keripik salak. Manisan salak merupakan salah satu dari olahan berbahan dasar salak yang telah diolah dan dikemas bersama dengan air gula, memiliki cita rasa manis dengan sedikit keasaman khas salak. Salah satu usaha yang memproduksi manisan salak di Kabupaten Magelang yaitu usaha manisan salak King Salacca. King Salacca berada di Desa Polengan Kecamatan Srumbung Kabupaten Magelang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pendapatan, profitabilitas, dan nilai tambah usaha manisan salak. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif analitis. Data yang digunakan adalah data primer. Analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya, penerimaan, penerimaan, profitabilitas, dan nilai tambah metode Hayami. Pembuatan manisan salak menggunakan bahan dasar antara lain buah salak segar, gula pasir, natrium benzoat dan sirup rasa jeruk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata dalam periode produksi 1 bulan menggunakan 255kg salak. Total biaya dalam produksi usaha manisan salak sebesar Rp. 8.501.700 per bulan. Pendapatan rata-rata per periode produksi 1 bulan sebesar Rp 4.291.031. Analisis profitabilitas menunjukkan Marginal Income Ratio (MIR) 51,40% atau Rp. 4.371.614 dan Margin of Safety (MOS) 70,01%. Usaha manisan salak di “King Salacca” menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 16.168/kg dengan rasio 48,49%, menunjukkan bahwa nilai tambah usaha manisan salak termasuk kategori tinggi karena nilainya lebih dari 40%.*

*Kata kunci: Manisan; Salak; Pendapatan; Profitabilitas; Nilai Tambah.*

## 1. PENDAHULUAN

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu buah asli dari Indonesia. Daerah sentra penghasil salak diantaranya yang berada di Jawa Tengah yaitu, Magelang, Banjarnegara, Batang, Banyumas dan Wonosobo. Sementara daerah di luar Jawa Tengah, wilayah penghasil salak yaitu Madura, Bali, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan. Salak dapat dijadikan pangan olahan seperti manisan salak, minuman sari salak, dodol, geplak, maupun keripik. Menurut data BPS Kabupaten Magelang (2022) pada tahun 2019-2021 Kecamatan Srumbung merupakan penghasil salak terbanyak di Kabupaten Magelang yang mampu memproduksi sebesar 564.147 kuintal buah salak. Adapun data produksi salak di Kabupaten Magelang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Tanaman Menghasilkan dan Produksi Salak di Kabupaten Magelang 2019-2021

Kecamatan	2019		2020		2021	
	Tanaman Menghasilkan (rumpun)	Produksi (ku)	Tanaman Menghasilkan (rumpun)	Produksi (ku)	Tanaman Menghasilkan (rumpun)	Produksi (ku)
01 Salaman	5.288	954	-	-	1.300	166
02 Borobudur	2.300	128	-	-	-	-
03 Ngluwar	9.892	3.358	4.915	250	1.830	201
04 Salam	538.277	89.574	238.622	10.452	237.386	16.386
<b>05 Srumbung</b>	<b>3.276.123</b>	<b>562.079</b>	<b>3.472.268</b>	<b>684.336</b>	<b>3.291.631</b>	<b>564.147</b>
06 Dukun	49.500	3.608	57.556	2.186	12.932	213
07 Muntilan	1.600	160	-	-	-	-
08 Mungkid	11.054	779	7.680	1.258	2.500	1.210
09 Sawangan	1.397	130	2.500	450	5.000	125
10 Candimulyo	36.949	5.376	37.395	4.564	18.697	3.036
11 Mertoyudan	2.000	20	500	140	2.500	470
12 Tempuran	250	86	212	255	212	42
13 Kajoran	72.217	10.511	51.469	6.960	72.469	8.033
14 Kaliangkrik	14.117	1.076	9.216	607	51.700	1.337
15 Bandongan	667	114	500	314	340	51
16 Windusari	3.654	1.233	4.279	1.693	10.916	1.535
17 Secang	537	32	92	16	51	126
18 Tegalrejo	3.600	164	2.175	140	-	-
19 Pakis	-	-	-	-	-	-
20 Grabag	13.364	1.755	6.982	137	4.757	206
21 Ngablak	-	-	-	-	-	-
Kabupaten Magelang	4.042.786	681.137	3.896.361	714.458	3.714.221	597.283

Sumber : BPS Kabupaten Magelang 2019-2021

Olahan salak yang banyak digeluti oleh beberapa unit usaha di wilayah setempat diantaranya manisan salak, dodol salak, geplak salak, dodol salak dan keripik salak. Melalui proses pengolahan salak menjadi produk olahan seperti manisan salak maka akan menimbulkan peluang yang cukup besar bagi petani salak untuk mendapatkan pendapatan yang lebih dari pada menjual langsung buah salak segar. Manisan salak merupakan salah satu dari olahan berbahan dasar salak yang telah diolah dan dikemas bersama dengan air gula, memiliki cita rasa manis dengan sedikit keasaman khas salak. King Salacca merupakan *home industry* yang

memproduksi manisan salak, bertempat di Desa Polengan Kecamatan Srumbung Kabupaten Magelang. Selama ini pengelolaan biaya dan administrasi perusahaan dilakukan secara sederhana dan belum terdata dengan sistematis sehingga belum diketahui pasti tingkat keuntungan usaha manisan salak tersebut.

Menurut Khotimah & Hartawaty (2023) usaha mengolah salak menjadi manisan salak yang dijalankan oleh Paguyuban Manunggal Agawe Santosa, tingkat pendapatan per bulan sebesar Rp 18.112.284 sedangkan biaya produksi sebesar Rp 15.877.400. Setiap bulannya, Paguyuban Manunggal Agawe Santosa memperoleh keuntungan sebesar Rp 2.234.884. Fitriya (2017) melaporkan bahwa perusahaan makanan penutup buah milik Kak Nong di Kabupaten Aceh Utara memperoleh keuntungan sebesar Rp 17.301.667 per bulan. sekitar 9.000 paket diproduksi setiap bulan. Bahkan perusahaan sejenis, yaitu perusahaan produksi minuman buah carica Kabupaten Kejajar Wonosobo, menghasilkan rata-rata Rp135.810.536 sebulan dengan RC rasio 3,45. Uraian tersebut menjadi landasan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui keseluruhan pengeluaran, pendapatan, profitabilitas, dan nilai tambah perusahaan manisan salak.

## **2. METODE**

### **2.1 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di unit pengolahan manisan salak dengan nama “King Salacca” yang berlokasi Desa Polengan Kecamatan Srumbung Kabupaten Magelang. Data yang diolah menggunakan data produksi pada bulan September-Desember 2023 dengan asumsi produk dianggap terjual habis per periode produksi pembuatan, tidak ada produk yang rusak (*reject*) dan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) dimasukkan dalam biaya produksi.

### **2.2 Metode Penelitian**

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif analitis. Mengacu pada (Soegiyono, 2011) metode deskriptif analitis bertujuan untuk memberikan gambaran atau deskripsi menyeluruh tentang objek penelitian dengan mengolah dan menganalisis data yang terkumpul untuk menghasilkan kesimpulan. Metode penentuan responden dilakukan secara *purposive sampling* yaitu pada usaha manisan salak King Salacca. Pengumpulan data melibatkan tiga teknik utama yaitu observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Untuk mengolah informasi yang diperoleh, penelitian ini menggunakan tiga jenis analisis yaitu analisis pendapatan, analisis profitabilitas dan analisis nilai tambah.

#### **2.2.1. Biaya**

Biaya produksi merupakan total seluruh dari biaya yang digunakan oleh perusahaan yang bersumber dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya produksi dapat dihitung menggunakan persamaan menurut (Imron dan Indriani, 2022).

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

$TCi = Total Cost$

$FCi = Fixed Cost$

$VCi = Variable Cost$

Biaya produksi berdasarkan realitanya dapat dipisahkan menjadi dua kategori yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit menurut Joesron et al. (2003). Biaya eksplisit yang mencakup biaya fasilitas produksi, biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) dan biaya lainnya merupakan sejumlah uang sebenarnya yang dikeluarkan suatu usaha digunakan untuk pembelian atau menyewa input atau komponen produksi yang dibutuhkan dalam proses manufaktur. Biaya implisit sebaliknya yaitu biaya yang terkait dengan penggunaan input milik sendiri atau keluarga dalam proses produksi seperti penyusutan peralatan dan biaya tenaga kerja keluarga (TKDK).

### 2.2.2. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian jumlah produksi yang dihasilkan dengan harga jual produk. Untuk menghitung penerimaan digunakan persamaan menurut Soekartawi (2016):

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

$TR_i$  = Total Revenue (Total Penerimaan) $_i$

$Q_i$  = Quantity (Output)

### 2.2.3. Pendapatan

Pendapatan ialah selisih total penerimaan dari suatu usaha dengan total eksplisit yang telah dikeluarkan perusahaan dalam hitungan rupiah. Perhitungan untuk pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan:  $NR_i$  = Net Revenue (Pendapatan) $_i$

$TR_i$  = Total Revenue (total penerimaan) $_i$

### 2.2.4. Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) atau nilai titik impas usaha digunakan untuk memberikan informasi bahwa kondisi suatu usaha tidak mengalami kerugian maupun memperoleh keuntungan. BEP di hitung menggunakan 2 cara yaitu BEP unit dan BEP rupiah menurut Suratiyah (2015) berikut ini merupakan sistematis

$$\text{perumusannya: } BEP \text{ Unit} = \frac{TC}{P} \quad BEP \text{ Unit} = \frac{TC}{P} \quad iBEP \text{ Unit} = \frac{TC}{P}$$

Keterangan:

TC = Biaya total

P = Harga produk

$$iBEP \text{ Harga} = \frac{TC}{Y}$$

Keterangan:

TC = Biaya total

Y = Jumlah produksi

### 2.2.5. Profitabilitas

Profitabilitas usaha menurut Novitaningsih (2018) yaitu untuk mengetahui laba dalam usaha dan analisisnya dapat digunakan untuk alat ukur mengetahui perkembangan yang sedang dijalankan. Tingkat profitabilitas dapat dirumuskan dengan mengalikan *Margin Of safety* (MOS) dan *Marginal Income Ratio* (MIR). Rumus sistematis analisis profitabilitas menurut (Mulyadi, 2001) sebagai berikut:

$$MIR = \frac{TR-VCl}{TRl} \times 100\%$$

$$MOS = \frac{TR-BEPl}{TRl} \times 100\%$$

Keterangan : *MOSl* = *Margin Of safetyi*

*TR l* = *Total Revenue (total penerimaan)i*

### 2.2.6. Analisis Nilai Tambah

Metode untuk menganalisis nilai tambah pada manisan salak yaitu menggunakan metode Hayami. Dalam menganalisis besarnya nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Variabel	Rumus/Symbol
<b>Output, Input dan Harga</b>		
1.	Output (cup/bulan)	A
2.	Input bahan baku (kg/bulan)	B
3.	Tenaga kerja (HOK/bulan)	C
4.	Faktor konversi	D = A/B
5.	Koefisien tenaga kerja	E = C/B
6.	Harga manisan salak rata-rata (Rp/cup)	F
7.	Upah rata-rata (Rp/Bulan)i	G
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai produksi (Rp/cup)	J = D*F
11.	A. Nilai tambah (Rp)	Ka = J - H - I
	B. Ratio nilai tambah (%)	Kb = Ka/J*100
12.	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	La = E*G
	B. Bagian tenaga kerja (%)	Lb = La/Ka*100
13.	A. Keuntungan (Rp)	Ma = Ka - La
	B. Tingkat keuntungan (%)	Mb = Ma/J*100
<b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b>		

14. Marjin (Rp/kg)	$N = J - H$
A. Pendapatan tenaga kerja (%)	$O = La/N*100$
B. Sumbangan input lain (%)	$P = I/N*100$
C. Keuntungan (%)	$Q = Ma/N*100$

Sumber: Hayami, *et, al.*, (1987) dalam Dwiyono (2019)

Terdapat tiga indikator rasio nilai tambah (Hubeis,1997) sebagai berikut.

1. Jika besar rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambahnya rendah.
2. Jika besar rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang.
3. Jika besar rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambahnya tinggi.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Gambaran Umum Usaha Manisan Salak King Salacca

King Salacca merupakan produsen yang hanya memproduksi olahan salak berupa manisan salak dengan skala usaha mikro. Sejarah didirikannya King Salacca bermula dari Bapak Muhzito selain perangkat desa juga merupakan petani salak yang mengeluhkan murahnya harga jual salak yang beliau peroleh dari kebunnya sendiri sehingga beliau berinovasi untuk mengolah buah salak menjadi manisan salak untuk meningkatkan harga buah salak tersebut. Manisan salak ini merupakan usaha yang Bapak Muhzito kembangkan untuk menyerap tenaga kerja yang merupakan ibu rumah tangga supaya memiliki penghasilan sehingga tidak hanya meningkatkan keuntungan untuk diri sendiri tetapi juga memberi berdampak baik bagi lingkungan sekitarnya. Pemasaran yang dilakukan usaha manisan salak King Salacca masih di sekitar Magelang dan Jogja.

Tempat produksi manisan salak King Salacca di Desa Polengan, Kecamatan Srumbung, Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah. Kemudahan akses produksi mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses memproduksi manisan salak menjadi alasan rumah pribadi sekaligus dijadikan menjadi rumah produksi. King Salacca memiliki total sekitar 7 orang tenaga kerja dengan tenaga kerja dalam keluarga berjumlah 4 orang sedangkan tenaga kerja luar sekitar 3 orang yang merupakan warga yang tinggal disekitar tempat usaha. Dalam 1 kali produksi biasanya memerlukan 3 orang tenaga kerja dari luar keluarga untuk mengerjakannya. Tempat yang digunakan untuk memproduksi manisan salak yaitu menjadi 1 dengan dapur keluarga sehingga dapur pribadi juga merupakan dapur produksi dari mulai proses pengupasan hingga pengemasan manisan salak. Luas dapur produksi yang digunakan untuk pembuatan manisan salak sebesar 70m<sup>2</sup>. Alat produksi manisan salak yang digunakan antara lain tungku, pisau, baskom, dandang, panci, saringan, sendok, nampan, *cup sealer* dan ember. Bahan pembuatan yang digunakan yaitu buah salak gula pasir, kapur sirih, sirup rasa jeruk, natrium benzoat dan air bersih.

Pembuatan manisan salak di usaha manisan King salacca yaitu dimulai dari mengupas salak, merendam daging buah salak dengan air kapur sirih, merebus daging buah salak dan membuat air gula untuk campuran daging salak. Air gula sebagai bahan campuran yang akan ditambahkan, terbuat dari bahan-bahan tambahan yaitu gula pasir, natrium benzoat dan sirup rasa jeruk.

Proses pembuatan air gula manisan salak yaitu untuk satu kali produksi dengan bahan baku salak 60 kg memerlukan 17 kg gula pasir, sirup rasa jeruk 460 ml, natrium benzoat setengah sendok teh dan 300 liter air bersih. Proses pemasakan air gula hingga mendidih. Setelah air gula dingin baru ditambahkan ke dalam *cup* bersama rebusan daging salak dan dilakukan proses penutupan *cup* menggunakan *cup sealer*. Seperti halnya proses pembuatan manisan salak di Sarisa Merapi, pembuatan manisan salak di King Salacca juga memperhatikan kualitas. Sesuai dengan persyaratan antara lain kemasan bebas dari kebocoran, posisi tutup tepat dan tidak tercemar benda luar, warna kuah manis transparan, dan daging salak masih putih cerah dan tidak berkerut (Nasution, 2022). Setelah manisan salak sudah dikemas rapat di dalam *cup* digunakannya air mendidih untuk mensterilkan kemasan. Berdasarkan hasil penelitian, sterilisasi digunakan untuk membunuh kuman dengan cara memanaskan panci besar berisi air hingga mendidih selama 10 detik, kemudian didinginkan, ditiriskan, dan dikemas (Triariyani, 2022).

### 3.2 Analisis Usaha Manisan Salak King Salacca

#### 3.2.1. Biaya

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang digunakan selama waktu pembuatan manisan salak King Salacca setiap bulannya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Pada Tabel 3 dapat dilihat biaya tetap perusahaan manisan salak.

Tabel 3. Biaya Tetap Usaha Manisan Salak King Salacca Per Periode Produksi 1 Bulan

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Biaya penyusutan alat biaya	75.815
2	Listrik	80.000
3	Pajak	583
4	TKDK	360.000
Jumlah (Rp)		516.398

Sumber: Analisis Data Primer, 2024.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan biaya tetap pada usaha manisan salak King Salacca antara lain biaya pembayaran pajak, biaya listrik dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 516.398/bulan. Bangunan yang digunakan untuk proses produksi manisan merupakan rumah pribadi dikenakan pajak sebesar Rp. 7.000/tahun dengan luas 70 m<sup>2</sup>. Biaya variabel yang digunakan usaha manisan salak King Salacca dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Variabel Usaha Manisan Salak King Salacca Per Periode Produksi 1 Bulan

No	Bahan	Per Item	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Salak	255	Kg	3.000	765.000
2	Gula Pasir	72,75	Kg	15.000	1.091.250
3	Natrium Benzoat	15,75	Gram		2.700
4	Sirup rasa jeruk	4,5	Botol	15.000	67.500
5	Kapur sirih	72,5	Gram		5.800

6	Plastik Label	5.100	Lembar	80	408.000
7	Cup	5.100	Cup	142,86	728.586
8	TKLK	3	Orang	40.000	540.000
9	Kayu Bakar	4,5	Kubik	80.000	360.000
10	Plastik Pengemas	9	Pack	16.000	144.000
11	Isolasi	12	Roll	1.500	17.250
Jumlah (Rp)					4.130.086

Sumber: Analisis Data Primer, 2024

Berdasarkan Tabel 4. biaya variabel yang dikeluarkan usaha manisan salak King Salacca sebesar Rp. 4.130.086. Selanjutnya total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi manisan salak dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Analisis Biaya Produksi Usaha Manisan Salak King Salacca Per Periode Produksi Satu Bulan

Uraian Biaya	Total (Rp)	Persentase (%)
a. Biaya tetap		
Penyusutan alat	75.815	1,63
Biaya listrik	80.000	1,72
Pajak	583	0,01
TKDK	360.000	7,75
Jumlah biaya tetap (a)	516.398	11,11
b. Biaya variabel		
Bahan baku (salak)	765.000	16,46
Bahan baku penunjang	1.167.250	25,12
Kemasan	1.297.836	27,93
TKLK	540.000	11,62
Biaya lain-lain	360.000	7,75
Jumlah biaya variabel (b)	4.130.086	88,89
Total biaya (a+b)	4.646.484	100,00

Sumber: Analisis Data Primer, 2024

Total biaya produksi usaha manisan salak King Salacca terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap yaitu Rp. 4.646.484/bulan. Terdapat perhitungan biaya untuk mendapatkan pendapatan yaitu biaya eksplisit dan Implisit. Biaya implisit dan eksplisit dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Biaya Produksi Usaha Manisan Salak King Salacca Per Periode Produksi Satu Bulan

Uraian Biaya	Total (Rp)	Persentase (%)
a. Biaya Implisit		
Penyusutan alat	75.815	1,63
TKDK	360.000	7,75
Jumlah biaya tetap (a)	435.815	9,38
b. Biaya Eksplisit		



Bahan baku (salak)	765.000	16,46
Bahan baku penunjang	1.167.250	25,12
Kemasan	1.297.836	27,93
TKLK	540.000	11,62
Biaya listrik	80.000	1,72
Kayu Bakar	360.000	7,75
Pajak	583	0,01
Jumlah biaya eksplisit (b)	4.210.669	90,62
Total biaya (a+b)	4.646.484	100,00

Sumber: Analisis Data Primer, 2024

Berdasarkan Tabel 6. Menunjukkan pengeluaran biaya yang paling besar digunakan yaitu biaya eksplisit sebesar Rp. 4.210.669 atau 90,62% dari seluruh rata-rata biaya total per periode 1 bulan, sedangkan biaya implisit sebesar Rp. 435.815 atau 9,38% dari keseluruhan biaya per periode 1 bulan

### 3.2.2. Penerimaan

Dalam periode produksi 1 bulan, usaha King Salacca mampu memproduksi manisan salak sebanyak 5.100 cup dengan harga Rp. 1.667/cup. Harga per cup tersebut diperoleh dari harga rata-rata per kemasan, karena penjualan manisan salak dikemas plastik dengan isian 6 cup per kemasan. Harga jual per kemasan Rp. 10.000. Rata-rata penerimaan yang didapat usaha manisan salak per periode produksi 1 bulan sebesar Rp. 8.501.700 dengan perhitungan yaitu:

$$\begin{aligned}
 TR &= Q \times P \\
 &= 5.100 \text{ cup} \times \text{Rp. } 1.667/\text{cup} \\
 &= \text{Rp } 8.501.700
 \end{aligned}$$

### 3.2.3. Pendapatan

Usaha manisan salak King Salacca mendapatkan penerimaan sebesar Rp 8.501.700. Selanjutnya, guna mengetahui tingkat pendapatan, yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan dari proses produksi manisan salak. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp 8.501.700 per periode produksi satu bulan dikurangi dengan biaya eksplisit sebanyak Rp 4.210.669 sehingga pendapatan diperoleh sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 NR &= TR - TEC \\
 &= \text{Rp } 8.501.700 - \text{Rp } 4.210.669 \\
 &= \text{Rp } 4.291.031
 \end{aligned}$$

Diketahui bahwa pendapatan usaha manisan salak di King Salacca yaitu sebesar Rp. 4.291.031/bulan. Pada penelitian Lokawati (2021) rata-rata pendapatan yang didapat pada usaha industri Rumah Tangga Manisan Carica di Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo yaitu Rp. 6.339.118,31/bulan. Hal tersebut terjadi adanya perbedaan pada jumlah produksi yang didapatkan yaitu pada penelitian tersebut mampu memproduksi 6.670 cup /bulan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 6.339.118,31/bulan.

### 3.1 Analisis Profitabilitas

Analisis Profitabilitas menggunakan MIR (*Marginal Income Ratio*) dan MOS (*Marginal Of Safety*). Perhitungan profitabilitas terlebih dahulu harus menghitung BEP (*Break Event Poin*) atau nilai titik impas usaha. Berikut merupakan perhitungan BEP (*Break Event Poin*) pada penelitian usaha manisan salak King Salacca.

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{4.825.359}{5.100} \\ &= \text{Rp. 912,83} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP Unit} &= \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga Produk}} \\ &= \frac{4.646.484}{1.667} \\ &= 2.787 \text{ Cup} \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui usaha manisan salak King Salacca mencapai keadaan titik impas dengan total penerimaan sebesar Rp. 2.544.358/bulan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan diketahui MIR dan MOS pada usaha manisan salak King Salacca sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{MIR} &= \frac{\text{TR}-\text{VC}}{\text{TR}} \times 100\% \\ &= \frac{8.501.700 - 4.130.086}{8.501.700} \times 100\% \\ &= 51.40 \% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{MOS} &= \frac{\text{TR}-\text{BEP}}{\text{TR}} \times 100\% \\ &= \frac{8.501.700 - 2.544.358}{8.501.700} \times 100\% \\ &= 70.01 \% \end{aligned}$$

Hasil perhitungan MIR menunjukkan manisan salak King Salacca mampu memberikan sebesar 51,40% atau Rp. 4.371.614 dari keuntungan untuk menutup biaya pengeluaran dan menciptakan keuntungan. Berdasarkan hasil perhitungan MOS, usaha manisan salak mempunyai tingkat keamanan sebesar 70,01 % yang berarti batas penurunan tingkat penjualan usaha tidak mengalami kerugian apabila terjadi penurunan penjualan sebesar 70,01%. Hal ini berbeda dengan

penelitian Cristine (2016) mengenai usaha manisan stroberi di Kharisma Stroberi Kabupaten Bandung mendapatkan hasil MIR sebesar 38,84%, MOS sebesar 94,64%. Perbedaan tersebut disebabkan karena bahan baku yang digunakan sehingga memengaruhi biaya total yang dikeluarkan.

### 3.2 Analisis Nilai Tambah

Perhitungan analisis nilai tambah usaha manisan salak King Salacca menggunakan metode Hayami. Hasil perhitungan nilai tambah pada usaha manisan salak King Salacca per periode produksi 1 bulan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Manisan Salak King Salacca

No	Variabel	Rumus/Symbol	Manisan Salak
<b>Output, Input dan Harga</b>			
1.	<i>Output</i> (cup/bulan)	A	5.100
2.	<i>Input</i> bahan baku (kg/bulan)	B	255
3.	Tenaga kerja (HOK / Periode produksi)	C	14,4
4.	Faktor konversi	$D = A/B$	20
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$	0,06
6.	Harga manisan salak rata-rata (Rp/cup)	F	1.667
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	G	12.040
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>			
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H	3.000
9.	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	I	14.172
10.	Nilai produksi (Rp/cup)	$J = D * F$	33.340
11.	A. Nilai tambah (Rp/kg)	$Ka = J - H - I$	16.168
	B. Ratio nilai tambah (%)	$Kb = Ka/J * 100$	48,49
12.	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$La = E * G$	722,40
	B. Bagian tenaga kerja (%)	$Lb = La/Ka * 100$	4,47
13.	A. Keuntungan (Rp)	$Ma = Ka - La$	15.445,6
	B. Tingkat keuntungan (%)	$Mb = Ma/J * 100$	46,33
<b>Balas Jasa untuk Faktor Produksi</b>			
14.	Marjin (Rp/kg)	$N = J - H$	30.340
	A. Pendapatan tenaga kerja (%)	$O = La/N * 100$	2,38
	B. Sumbangan input lain (%)	$P = I/N * 100$	46,71
	C. Keuntungan (%)	$Q = Ma/N * 100$	50,91

Sumber: Analisis Data Primer 2024

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa perhitungan analisis nilai tambah selama 1 bulan proses produksi penggunaan bahan baku salak sebanyak 255 kg dengan harga bahan baku Rp 3.000/kg, menghasilkan output 5.100 cup manisan salak. Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi dengan bahan baku yang digunakan. Diperoleh faktor konversi usaha manisan salak King Salacca sebesar 20. Tenaga kerja yang digunakan yaitu 14,4 (HOK/Periode Produksi 1 bulan) untuk manisan salak, sehingga koefisien tenaga kerja untuk produksi manisan salak sebesar 0,06. Upah rata-rata untuk produksi manisan salak Rp. 12.040/HOK. Harga bahan baku yaitu salak sebesar Rp. 3.000/kg.

Sumbangan input lain berasal dari biaya yang dikeluarkan dalam 1 kali produksi selain upah tenaga kerja dan bahan baku. Sumbangan input lain untuk manisan salak sebesar Rp. 14.172/kg. Nilai produksinya sebesar Rp. 33.340. Nilai tambah yang diperoleh usaha manisan salak King Salacca sebesar Rp. 16.168/kg pada manisan salak. Perhitungan nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai produksi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Rasio nilai tambah berdasarkan perhitungan yaitu 48,49%. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp. 722,40. Diketahui persentase bagian tenaga kerja 4,47%. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan manisan salak sebanyak Rp. 15.445,60 dan persentase keuntungan sebesar 46,33%. Keuntungan tersebut merupakan selisih antara nilai tambah produksi dengan imbalan tenaga kerja. Marjin balas jasa untuk faktor produksi yang diperoleh usaha manisan King Salacca sebesar Rp. 30.340. Persentase pendapatan tenaga kerja sebesar 2,38% atau Rp. 722,40. Persentase sumbangan input lain 46,71% atau Rp. 14.172 dan persentase keuntungan balas jasa untuk faktor produksi 50,91% atau Rp.15.445,60. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan manisan salak King Salacca bahwa rasio nilai tambah >40%, sehingga artinya usaha manisan salak King Salacca bernilai tambah tinggi.

Hal tersebut selaras dengan Utami, (2022) mengenai Analisis Nilai Tambah Manisan Carica Pada Berbagai Kemasan Di CV. YFBM Kecamatan Mojotengah Kabupaten Wonosobo, ratio nilai tambah manisan carica sebesar 63,65% untuk kemasan 130 gram, yang artinya pengolahan manisan carica di CV. YFBM bernilai tambah tinggi. Perbedaan penelitian tersebut dikarenakan besarnya nilai output dan nilai sumbangan input lain pada masing-masing produk yang dihasilkan. Berbeda dengan Palota (2023) yang menyampaikan nilai tambah pengolahan salak menjadi keripik salak sebesar Rp. 4.907 per kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 22,20 %, sehingga masuk kategori rendah.

Sementara Batubara (2020) menyatakan dari pengolahan salak di UD Salacca, pengolahan dodol salak telah memberikan nilai tambah yang tertinggi yaitu Rp.22.500 per kg dibandingkan pengolahan salak menjadi kurma salak dan kripik salak. Dimana nilai tambah masing-masing tersebut hanya sebesar, Rp.11.666 per kg dan Rp. 14.166 per kg.

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis pendapatan, profitabilitas dan nilai tambah manisan salak King Salacca Kecamatan Srumbung Kabupaten Magelang maka dapat disimpulkan bahwa besarnya rata-rata pendapatan usaha

manisan salak King Salacca per periode 1 bulan yaitu Rp. 4.291.031. Analisis profitabilitas menunjukkan bahwa setiap bulan usaha manisan salak King Salacca mampu memberikan sebesar 51,40% atau Rp. 4.371.614 dari hasil penerimaan untuk menutupi biaya tetap usaha dan memperoleh laba. Nilai MOS (*Marginal Of Safety*) 70,01% yang berarti batas penurunan tingkat penjualan usaha tidak mengalami kerugian. Pengolahan manisan salak King Salacca besar nilai tambahnya 48,49%. Sehingga dari produk manisan salak memiliki rasio nilai tambah yang tinggi karena mencapai lebih dari 40%. Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian untuk meningkatkan pendapatan yaitu pemilik usaha untuk dapat memperluas pemasaran dengan menggunakan *platform e-commerce*, mengoptimalkan biaya produksi dengan melakukan pembelian bahan seperti plastik, cup kemasan maupun gula pasir dalam skala besar sehingga memperoleh harga yang lebih murah.

## REFERENSI

- Batubara, A.R., Zakiah., dan Zulkarnain. (2020) Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Buah Salak Pada UD Salacca Kecamatan Angkola Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol.5 (1): 71-76.
- BPS-Statistics. (2022). *Statistik Pertanian Hortikultura Kabupaten Magelang 2019-2021*. BPS Kabupaten Magelang. Diakses pada 9 Januari 2024 <https://magelangkab.bps.go.id/publication/2022/11/14/8b2a200cdd9d4b424635fa/statistik-pertanian-hortikultura-kabupaten-magelang-2019-2021.html>.
- Cristine, G. M. (2016). *Kinerja Pengolahan Stroberi Dengan Pendekatan Nilai Tambah Dan Profitabilitas (Studi Kasus: Kharisma Stroberi Kabupaten Bandung)*. Institut Pertanian Bogor.
- Dwiyono, K. (2020). *Agroindustri*. Jakarta: LPU – UNAS.
- Feronica, D., Ferrianta, Y., & Rosni, M. (2021). Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Usaha Pengolahan Amplang Ikan Tenggiri Di Kecamatan Pulau Laut Utara Kabupaten Kotabaru (Studi Kasus Usaha Amplang Ikan Meilan). *Frontier Agribisnis*. Vol.5 (1): 2021–2229.
- Fitriya, E. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Manisan Buah Di Desa Teupin Punti Kecamatan Syamtalira Aron Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, Vol.1(1): 70–76.
- Hayami, Y. et, all. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java :A Prespektif From A Sunda Village*. CGPRT No. 8. Bogor.
- Hubeis, M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. (Orasi Ilmiah). Bogor, Indonesia : Institut Pertanian Bogor.
- Imron, S. & Indriani, R. (2022). *Buku Ajar Ekonomi Produksi Pertanian*.

Gorontalo: Ideas Publishing.

- Janah, M., Subantoro, S., dan Nurjayanti, E.D. (2016). Studi Kelayakan Industri Rumah Tangga Minuman Buah Carica (Studi Kasus di Desa Patakbanteng Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo). *Jurnal Mediagro*. Vol. 12(1): 1-9.
- Joesron, Suhartati dan Fathorrozi. (2003). *Teori Ekonomi Mikro*. Jakarta: Salemba Empat.
- Khotimah, K. S., & Hartawaty, D. A. (2023). Analisis Kelayakan Dan Resiko Usaha Olahan Salak (*Salacca Zalacca*) Pada Paguyuban Manunggal Agawe Santosa Di Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, Vol.7(3): 1054-1064.
- Lokawati, F.P., Wiharso, Sitepu, H. (2021). Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Pengolahan Manisan Carica (*Carica pubescens*) Di Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. *AGROMEDIA*. Vol. 39(1): 49–60.
- Nasution, N. A. H., Suyastiri YP, Ni Made., Suprihanti., A. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Manisan Salak Sarisa Merapi Dengan Metode Statistical Quality Control Pada KWT Kemiri Edum Kabupaten Sleman. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 24(3):1281-1291.
- Novitaningsih, T., Santoso, S. I., dan Setiadi, A. (2018) Analisis Profitabilitas Usahatani Padi Organik Di Paguyuban Al-Barokah Kecamatan Susukan Kabupaten Semarang. *Jurnal Mediagro*. Vol 14 No 1.
- Palota, C.R., Loho, A. E., dan Tangkere, E. G. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Buah Salak Di Desa Werdhi Agung Selatan Kecamatan Dumoga Tengah Kabupaten Bolaang Mongondow. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*. Vol. 19(1):259–266.
- Soegiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Perbit Alfabeta.
- Triariyani, W., Ibdal, & Handayani, R. (2022). Evaluasi Penerapan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Produk Manisan Salak Pondoh Di UMKM Sarisa Merapi Sleman, Yogyakarta. *e-Journal Pustaka Kesehatan*. Vol. 10 (1)
- Utami, D.R., Budiyoko, & Saputro, W.A. (2022). Analisis Nilai Tambah Manisan Carica Pada Berbagai Kemasan Di CV. YFBM Kecamatan Mojotengah Kabupaten Wonosobo. *Agroteksos*. Vol.32(3): 172–180.