

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN PALA KEMASAN BASAH DAN KERING DI KECAMATAN TAPAKTUAN KABUPATEN ACEH SELATAN

Mujiburrahmad¹⁾, Edy Marsudi, Mustafa Usman¹⁾

¹⁾Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala

Abstrak

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lain, tidak termasuk tenaga kerja. Pengolahan dan perubahan bentuk, rasa, aroma dan kemasan pada produk daging pala akan menghasilkan nilai tambah baru yang dapat mempengaruhi harga jual yang lebih tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah pengolahan pala kemasan basah dan kering dapat memberikan nilai tambah dan faktor apa saja yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan pala kemasan basah dan kering di kecamatan Tapaktuan kabupaten Aceh Selatan. Metode analisis dalam penelitian ini adalah metode hayami untuk menghitung nilai tambah dan metode analisis regresi linier berganda untuk faktor-faktor. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan kering memberikan nilai tambah sebesar Rp.8.135.775 dan kemasan basah memberikan nilai tambah Rp.54.859.446. Sedangkan untuk faktor-faktor yang memberikan nilai tambah untuk kemasan kering(kue pala) yaitu faktor jumlah produksi dengan signifikan 0.000, tenaga kerja dengan signifikansi 0.021, dan jumlah bahanbaku dengan signifikansi 0.000. Dan untuk kemasan basah(sirup pala) yaitu faktor tenaga kerja dengan signifikansi 0.007.

Kata Kunci : *Nilai Tambah, Pengolahan pala, kemasan basah dan kering.*

Abstract

Added value is the value added of a commodity because it undergoes a process of processing, transporting, and or storing in a production. In the process of processing added value can be defined as the difference between the value of the product and the cost of raw materials and other inputs, not including labor. Processing and changing the shape, taste, aroma and packaging of nutmeg meat products will produce new added value which can affect higher selling prices. The purpose of this study is to determine whether the processing of wet and dry nutmeg can provide added value and any factors that influence the added value of wet and dry nutmeg processing in Tapaktuan sub-district, South Aceh district. The analytical method in this study is the Hayami method to calculate added value and multiple linear regression analysis methods for factors. Based on the results of the study showed that dry packaging provides added value of Rp.8,135,775 and wet packaging provides added value of Rp.54,859,446. As for the factors that provide added value for dry packaging (nutmeg cake), namely the factor of the amount of production with a significant 0.000, labor with a significance of 0.021, and the amount of material with a significance of 0.000. And for wet packaging (nutmeg syrup) that is a labor factor with a significance of 0.007.

Keywords: *Value Added, Processing nutmeg, wet and dry packaging*

PENDAHULUAN

Pembangunan sektor pertanian merupakan bagian penting dari usaha pembangunan nasional yang mampu berperan penting sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi. Hal ini dikarenakan sebagian besar penduduk Indonesia hidup dan bekerja di sebagian sektor pertanian. Hasil pertanian diperlukan terutama untuk

memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat dan juga sebagai bahan baku untuk suatu industri. Pembangunan industri juga diarahkan untuk lebih meningkatkan lapangan pekerjaan, kesempatan berusaha dan menambah pendapatan masyarakat.

(Simatupang *et.al*, 1990), mengatakan bahwa pengembangan agriindustri di Indonesia mencakup

berbagai aspek, diantaranya menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan penerimaan devisa, pemerataan pendapatan, bahkan juga mampu menarik pembangunan sektor pertanian sebagai sektor penyedia bahanbaku. Adapun salah satu komoditas pertanian yang mempunyai potensi yang dapat dikembangkan dalam agriindustri adalah pala. Daging buah pala merupakan bagian terbesar dari hasil panen buah pala yang merupakan suatu potensi bahanbaku yang sangat besar dapat dimanfaatkan. Salah satu upaya dalam pemanfaatan daging buah pala adalah pembuatan manisan pala, pada umumnya dilaksanakan oleh usaha kecil rumah tangga. Manisan pala merupakan salah satu jenis dari makanan ringan yang tergolong dalam kelompok manisan buah-buahan. Manisan pala juga mempunyai nilai tambah tersendiri, aspek itu sendiri bisa dilihat dari segi fisik, ekonomi, maupun sosial.

Menurut (Soekartawi, 2005), pembangunan industri untuk memperoleh sebuah struktur ekonomi dengan keterkaitan yang kuat dan saling terkait antar subsektor. Pemerintah mulai mengusahakan perkembangan sektor industri sebagai sektor pendukung bagi keberhasilan subsektor pertanian. Subsektor pertanian yang sebagian besar diusahakan dilahan sempit yang menggunakan teknologi modern, produknya mempunyai nilai tambah yang tinggi misalnya tanaman pala dan tanaman rempah-rempah.

Pengolahan dan pengubahan bentuk, rasa, aroma dan kemasan pada produk daging pala akan menghasilkan nilai tambah baru yang dapat mempengaruhi harga jual yang lebih tinggi. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi dan pengolahan hasil merupakan subsektor agribisnis yang sangat besar peranannya dalam meningkatkan nilai tambah dari

hasil pertanian yang telah diperoleh Supriyo, (2014).

Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lain, tidak termasuk tenaga kerja. Proses pengolahan suatu produk seperti produk manisan pala dapat diolah berbagai macam olahan seperti kue pala, berawal dari tanaman yang bagus bisa menghasilkan produk yang bagus pula

Adapun tujuan penelitian untuk mengetahui apakah pengolahan pala kemasan basah dan kering dapat memberikan nilai tambah di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan dan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan pala kemasan basah dan kering di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Tapaktuan yang difokuskan pada UKM Dianti, Usaha Yolanda, Usaha Mustika, Usaha Cahaya Rezeki, Usaha Rama, Usaha Kita, Usaha Melda, Usaha Delan, Usaha Rivan, Usaha Dua Saudara. Waktu penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2018.

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Adapun objek dari penelitian ini adalah UKM pala menjadi manisan dalam bentuk kemasan basah dan kering. Ruang lingkup penelitian ini adalah untuk melihat nilai tambah pada pengolahan pala kemasan kering yaitu kue pala dan dodol pala, kemasan basah yaitu sirup, rujak, pita basah dan cincang basah dan pendapatan usahatani pala.

Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan para responden berdasarkan kuisisioner yang telah

dipersiapkan terlebih dahulu, sedangkan data sekunder merupakan data pelengkap yang diperoleh dari berbagai instansi atau lembaga terkait seperti BPS, Dinas

Perkebunan, Dinas Perindustrian dan perdagangan, serta literatur yang berhubungan dengan penelitian ini.

Metode Analisis

Tabel 1. Metode analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode hayami.

No	Variabel	Nilai
<i>Output, input, Harga</i>		
1	Output (kg/bulan)	A
2	Bahan baku (kg/bulan)	B
3	Tenaga kerja perbulan	C
4	Faktor konversi (kg)	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga kerja (Hok/ proses produksi)	$E = C/B$
6	Harga output (Rp/Kg)	F
7	Upah Tenaga kerja	G
<i>Pendapatan dan Keuntungan</i>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input lain(Rp/kg)	I
10	Nilai output (Rp/kg)	$J = D \times F$
11	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
	• Rasio nilai tambah(%)	$L = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
	Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
	Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$
<i>Balas jasa untuk faktor produksi</i>		
14	Margin (Rp/kg)	$Q = J - H$
	Pendapatan Tenaga Kerja(%)	$R = O/Q \times 100\%$
	Sumbangan input lain (%)	$S = M/Q \times 100\%$
	Keuntungan pengusaha(%)	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Metode Perhitungan Nilai Tambah Hayami (1987)

Keterangan :

A = Output / total produksi masing-masing olahan manisan pala dalam bentuk kemasan yang dihasilkan oleh UKM (kg).

B = Input / bahanbaku manisan pala yang digunakan untuk memproduksi masing-masing olahan manisan pala (kg).

C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi hasil produk olahan pala dihitung (HOK) dalam satu periode analisis.

F = Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis.

G = Jumlah upah yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi yang di hitung berdasarkan per HOK.

H = Harga input bahan baku utama per kilogram (kg) pada saat periode analisis.

I = Sumbangan / biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan penunjang, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya pengemasan.

Analisis yang digunakan merupakan persamaan regresi linear berganda dengan dua persamaan sebagai berikut:

Persamaan Regresi Linier Berganda Kemasan Kering (Kue Pala).

$$Y = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \mu$$

Keterangan:

Y = Nilai tambah(Rp/kg)

β_0 = Konstanta

$\beta_1, \beta_2, \dots, \beta_8$ = Koefisien regresi

X_1 = Jumlah produksi kue
(Satuan/Periode)

X_2 = Tenaga kerja(HOK/Periode)

X_3 = Jumlah bahan baku kue
pala(Kg/Periode)

μ = Kesalahan penganggu/eror

Persamaan Regresi Linier Berganda Kemasan Basah (Sirup Pala)

$$Y = \beta_0 + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \beta_3 X_3 + \mu$$

Keterangan:

Y = Nilai tambah(Rp/kg)

β_0 = Konstanta

$\beta_1, \beta_2, \dots, \beta_8$ = Koefisien regresi

X_1 = Jumlah produksi
sirup(Satuan/Periode)

X_2 = Tenaga kerja(HOK)

X_3 = Jumlah bahan baku sirup pala
(Kg/Periode)

μ = Kesalahan penganggu/eror.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil UKM

Usaha Kecil Menengah atau yang sering disingkat UKM merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara maupun daerah. UKM ini juga memiliki peranan penting dalam lajunya perekonomian masyarakat. UKM di kabupaten Aceh Selatan merupakan usaha kecil rumah tangga yang turun temurun dari masyarakat setempat, salah satu UKM yang paling terkenal yaitu UKM pala. Tanaman pala menjadi ciri khas tersendiri dan sumber pencaharian kabupaten tersebut, pala di aceh selatan bisa dibuat berbagai macam olahan atau jenis produk salah satunya manisan buah seperti manisan kering dan manisan basah. Berbagai jenis produk dari manisan buah yaitu: kue pala, sirup pala, dodol pala, rujak, cincang basah dan pita basah.

Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah menguraikan atau memberikan gambaran mengenai identitas responden dalam penelitian ini, sebab dengan menguraikan identitas responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini maka akan dapat diketahui sejauh mana identitas responden dalam penelitian ini. Dibawah ini adalah tabel raesponden 10 UKM.

Tabel 2. Responden UKM dan Latar Belakang UKM

Nama UKM	Lama UKM
Usaha Dianti	18
Usaha Yolanda	8
Usaha Mustika	10
Cahaya Rezeki	10
Usaha Rama	9
Usaha Kita	8
Usaha Melda	7
Delan	8
Usaha Rivan	11
Usaha Dua Saudara	11

Sumber : Data diolah , 2018

Aspek Biaya Produksi Kemasan Pala Basah dan Kering pada 10 UKM

Biaya produksi adalah akumulasi dari semua biaya-biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi dengan tujuan untuk

menghasilkan suatu produk atau barang. Dibawah ni merupakan tabel aspek biaya produksi kemasan basah dan nilai produksi di 10 UKM di Tapaktuan.

Tabel 3. Aspek Biaya Produksi Berdasarkan Jenis Produk, Produksi, Nilai Produksi Kemasan Pala Basah Pada 10 UKM.

No	Jenis Produk	Satuan	Produksi (Satuan/Periode)	Nilai Produksi (Rp/Periode)
1	Sirup	Botol	14.730	265.140.000
2	Rujak	Cup	3.090	24.720.000
3	Cincang basah	Cup	3.030	15.150.000
4	Pita basah	Cup	2.580	12.900.000

Sumber : Data diolah , 2018

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat dijelaskan bahwa aspek biaya produksi pala dalam kemasan basah pada 10 UKM dibuat menjadi Sirup pala dengan total nilai produksi sebesar Rp. 265.140.000/ periode, Rujak dengan total nilai produksi

sebesar Rp. 24.720.000/ periode, Cincang basah dengan total nilai produksi sebesar Rp. 15.150.000/periode, dan terakhir Pita basah dengan total nilai produksi Rp 12.900.000/ periode.

Tabel 4. Aspek Biaya Produksi Berdasarkan Jenis Produk, Produksi, Nilai produksi Kemasan Pala Kering Pada 10 UKM.

No	Jenis Produk	Satuan	Produksi (Satuan/Periode)	Nilai Produksi (Rp/periode)
1	Kue pala	Cup	7110	35.550.000
2	Dodol pala	Cup	3540	17.700.000

Sumber : Data diolah , 2018

Berdasarkan Tabel 3 diatas dapat dijelaskan bahwa aspek biaya produksi Kemasan pala kering dalam 10 UKM dibuat menjadi 2 jenis produk yaitu kue pala dengan produksi 7110 satuan/periode dan harga jual total sebesar Rp. 35.550.000/ periode, dodol pala dengan produksi berjumlah 3540 satuan/periode

dan harga jual total sebesar Rp. 17.700.000/ periode.

Aspek Biaya Bahanbaku Pala Kemasan Basah 10 UKM

Biaya bahan baku yang merupakan seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan biaya bahanbaku. Di bawah ini adalah tabel biaya bahanbaku pala kemasan basah.

Tabel 5. Biaya Bahanbaku Pala Kemasan Basah

No	Jenis Produk	Bahan Baku	Biaya Bahan Baku(Rp/periode)
1	Sirup	Gula, Sari Pala	232.500.00
2	Rujak	Cabe, Bawang, Kayu manis	20.310.000
3	Cincang basah	Gula, Pala	10.200.000
4	Pita basah	Gula, Pala	7.950.000

Sumber : Data diolah , 2018

Berdasarkan Tabel 4 diatas dapat dijelaskan bahwa Aspek biaya bahanbaku pala kemasan basah menjadi sirup dengan bahanbaku gula, sari pala, dengan jumlah biaya sebesar RP. 232.500.00/periode, rujak dengan bahanbaku cabe, bawang,

kayu manis dengan jumlah biaya keseluruhan sebesar Rp. 20.310.000, cincang basah dengan bahanbaku gula, pala sebesar Rp. 10.200.000/periode, pita basah dengan bahanbaku gula, pala sebesar Rp. 7.950.000/periode.

Tabel 6. Aspek Biaya Bahanbaku Pala Kemasan Kering Dalam 10 UKM

No	Jenis Produk	Bahan Baku	Biaya Bahan Baku (Rp/periode)
1	Kue pala	Gula, Pala	32.970.000
2	Dodol pala	Gula, Pala, Tepung Ketan Beras,Santan	10.590.000

Sumber : Data diolah , 2018

Dari Tabel 5 di atas dapat di jelaskan bahwa aspek biaya bahanbaku kemasan kering dalam 10 UKM menjadi kue pala dengan bahanbaku gula, pala dengan jumlah biaya bahanbaku sebesar Rp. 32.970.000/periode, dodol pala dan bahanbaku gula, pala, tepung ketan beras, santan dengan jumlah biaya bahanbaku

keseluruhan 10 UKM sebesar Rp.10.590.000/periode.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan sebagai akibat pemanfaatan tenaga kerja dalam melakukan produksi. Di bawah ini adalah tabel biaya tenaga kerja pengolahan pala dalam 10 UKM.

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Pala Dalam 10 UKM di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan.

Nama UKM	Jumlah Tenaga Kerja(HOK/Periode)	Upah Tenaga Kerja(Rp/HOK)	Lama bekerja (Jam)	Biaya Tenaga Kerja (Rp/periode)
Dianti	15	50.000	12	750.000
Yolanda	21	70.000	10	1.470.000
Mustika	18	50.000	10	900.000
Cahaya				
Rezeki	30	80.000	10	2.400.000
Rama	15	55.000	12	825.000
Kita	18	65.000	8	1.170.000
Melda	21	70.000	8	1.470.000
Delan	24	70.000	10	1.680.000
Rivan	24	70.000	8	1.680.000
Dua				
Saudara	18	70.000	8	1.260.000

Sumber : Data diolah , 2018

Dari Tabel 6 diatas dapat dijelaskan bahwa UKM Dianti memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 15 HOK dengan biaya tenaga kerja sebanyak Rp.50.000/ HOK dan bekerja selama 12 jam, UKM Yolanda berjumlah tenaga kerja 21 HOK

dengan biaya tenaga kerja Rp. 70.000/ HOK dan lama bekerja selama 10 jam, UKM Mustika berjumlah tenaga kerja 18 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp.50.000/ periode, UKM Cahaya Rezeki berjumlah tenaga kerja 30 HOK dengan

jumlah biaya tenaga kerja Rp.80.000/ HOK dan lama bekerja selama 10 jam, UKM Rama memiliki tenaga kerja 15 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp.55.000/ HOK dan lama bekerja selama 12 jam, UKM Kita berjumlah tenaga kerja 18 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp. 65.000/ HOK dan lama bekerja 8 jam, UKM Melda berjumlah tenaga kerja 21 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp.70.000/ HOK dan lama bekerja selama 8 jam, UKM Delan

berjumlah tenaga kerja 24 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp.70.000/ HOK dan lama bekerja selama 10 jam, UKM Rivan berjumlah tenaga kerja 24 HOK dan biaya tenaga kerja Rp.70.000/ HOK dan lama bekerja selama 8 jam, UKM Dua Saudara berjumlah tenaga kerja 18 HOK dengan biaya tenaga kerja Rp.70.000 /HOK dan lama bekerja selama 8 jam per hari.

Aspek Pemasaran

Tabel 8. Aspek Pemasaran Kemasan Pala Dalam 10 UKM di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan.

No	Nama UKM	Tempat Pemasaran	Sistem Pemasaran	Sulit/Mudah
1	Dianti	Rumah dan Pasar	Langsung	Mudah
2	Yolanda	Rumah	Langsung	Mudah
3	Mustika	Rumah	Langsung	Mudah
No	Nama UKM	Tempat Pemasaran	Sistem Pemasaran	Sulit/Mudah
4	Cahaya Rezeki	Rumah dan Pasar	Langsung	Mudah
5	Rama	Rumah	Langsung	Mudah
6	Kita	Rumah	Langsung	Mudah
7	Melda	Rumah	Langsung	Mudah
8	Delan	Rumah	Langsung	Mudah
9	Rivan	Rumah	Langsung	Mudah
10	Dua Saudara	Rumah	Langsung	Mudah

Sumber : Data diolah , 2018

Dari Tabel aspek pemasaran manisan pala dalam 10 UKM dapat dijelaskan bahwa, dalam 10 UKM lokasi pemasarannya berada dirumah pribadi pemilik UKM dan ada juga pemasaran di toko, sistem pembayaran secara langsung dan dalam 10 UKM mudah untuk dipasarkan dirumah ataupun diluar.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pala Kemasan Basah dan Kering.

Nilai tambah pengelola pala kemasan basah(sirup dan rujak) dan kering(kue,

dodol pala) di kecamatan Tapaktuan kabupaten Aceh Selatan terdiri dari beberapa variabel baik output, input dan harga seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan lainnya dan variabel pendapatan dan keuntungan seperti input, nilai tambah dan output sehingga untuk faktor produksi menghasilkan pendapat, sumbangan input dan keuntungan. Analisis nilai tambah pengolahan pala kemasan basah di kecamatan Tapaktuan kabupaten Aceh Selatan.

Tabel 9. Rata-rata biaya pengolahan produk kue pala dan dodol pala di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan.

No	Variabel	Nilai
	<i>Output, input, Harga</i>	

No	Variabel	Nilai
1	<i>Output</i> (kg/bulan)	10650
2	Bahan baku (kg/bulan)	9540
3	Tenaga kerja perbulan	204
4	Faktor konversi (kg)	1.12
5	Koefisien Tenaga kerja (Hok/ proses produksi)	0.02138
6	Harga <i>output</i> (Rp/Kg)	53.250.000
7	Upah Tenaga kerja	19.500.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	43.560.000
9	Sumbangan Input lain(Rp/kg)	7.750.000
10	Nilai output (Rp/kg)	59.445.775
11	Nilai tambah (Rp/kg)	8.135.755
	□ Rasio nilai tambah(%)	14
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	416.981
	□ Pangsa tenaga kerja (%)	5
13	Keuntungan (Rp/kg)	7.718.774
	□ Tingkat keuntungan (%)	13
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Margin (Rp/kg)	15.885.755
	□ Pendapatan Tenaga Kerja(%)	49
	□ Sumbangan input lain (%)	3
	□ Keuntungan pengusaha(%)	49

Sumber : Data diolah , 2018

Berdasarkan Tabel diatas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 8.135.755 kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output(pengolahan pala kemasan basah dan kering) dengan sumbangan input

lain dan biaya bahan baku. Sedangkan rasio nilai tambah pengolahan kemasan basah dan kering sebesar 14%. Artinya diperoleh dari pembagian nilai tambah dengan nilai ouput dikali 100%.

Tabel 10. Rata-rata biaya pengolahan produk sirup pala dan rujak pala di Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan.

No	Variabel	Nilai
<i>Output, input, Harga</i>		
1	<i>Output</i> (kg/bulan)	17820
2	Bahan baku (kg/bulan)	16260
3	Tenaga kerja perbulan	204
4	Faktor konversi (kg)	1.0.1
5	Koefisien Tenaga kerja (Hok/ proses produksi)	0.01255
6	Harga <i>output</i> (Rp/Kg)	289.860.000

No	Variabel	Nilai
7	Upah Tenaga kerja	19.500.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	252.810.000
9	Sumbangan Input lain(Rp/kg)	10.000.000
10	Nilai output (Rp/kg)	317.669.446
11	Nilai tambah (Rp/kg)	54.859.446
	□ Rasio nilai tambah(%)	17
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	244.649
	□ Pangsa tenaga kerja (%)	0
13	Keuntungan (Rp/kg)	54.614.797
	□ Tingkat keuntungan (%)	17
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Margin (Rp/kg)	64.859.446
	□ Pendapatan Tenaga Kerja(%)	84
	□ Sumbangan input lain (%)	0
	□ Keuntungan pengusaha(%)	15

Sumber : Data diolah , 2018

Berdasarkan Tabel diatas dapat dijelaskan bahwa nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 54.859.446 kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output(pengolahan pala kemasan basah dan kering) dengan sumbangan input lain dan biaya bahan baku. Sedangkan rasio nilai tambah pengolahan kemasan basah dan kering sebesar 17%. Artinya

diperoleh dari pembagian nilai tambah dengan nilai ouput dikali 100%.

Metode Analisis Regresi Linier Berganda

Analisis nilai pengelola pala Nilai tambah (Y), X1 (harga jual basah), X2 (harga jual kering), X3 (tenaga kerja), X4 (jumlah produksi basah), X5 (jumlah produksi kering), X6 (keuntungan), dasar pengambilan keputusan.

Tabel 11. Analisis regresi linier berganda dengan uji T untuk produk kemasan kering (kue pala).

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	-19.487	98.137		-199	.849
Jumlah Produksi Kue pala	5.110,634	46.292	1.190	110.401	.000
Tenaga kerja	-18.804,814	6.054,399	-.037	-3.106	.021
Jumlah bahan baku kue pala	-4.168,350	112.184	-.532	-37.156	.000

Sumber : Data diolah , 2018

Adapun persamaan regresi linier berganda kemasan kering (kue pala) yang diperoleh dari tabel 17 yaitu Persamaan:

$$Y = -19.487 + 5.110.634X_1 - 18.804.814X_2 - 4.168.350X_3$$

Apabila jumlah produksi kue pala(X₁) tenaga kerja(X₂), jumlah bahan baku(X₃), dianggap constant/tetap maka akan menurunkan nilai tambah sebesar - 19.487, apabila jumlah produksi kue

bertambah 1 satuan maka akan meningkatkan nilai sebesar 5.110,634, apabila tenaga kerja berkurang sebesar -18.804,814 maka akan mempengaruhi nilai

tambah, dan apabila jumlah bahan baku berkurang sebesar -4.168,350 maka akan menurunkan nilai tambah.

Tabel 12. Analisis regresi linier berganda dengan uji t untuk produk kemasan basah(sirup pala).

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig
	B	Std. Error	Beta		
1 (Constant)	1.306,199	1.120,447		1.166	.288
Jumlah Produksi sirup pala	3.712,075	1.550,364	.532	2.394	.054
Tenaga kerja	-3.9711,998	9.923,620	-.401	-4.002	.007
Jumlah bahan baku sirup pala	-3.234,368	1.667,585	-.447	-1	.101

Sumber : Data diolah , 2018

Adapun persamaan regresi linier berganda kemasan basah (Sirup pala) yang diperoleh dari tabel 17 yaitu Persamaan: $Y = 1.306,199 + 3.721,075 X_1 - 39.711,998 X_2 - 3.234,368 X_3$

Apabila jumlah produksi kue pala (X_1) tenaga kerja (X_2), jumlah bahan baku (X_3), dianggap constant/tetap maka akan meningkatkan nilai tambah sebesar 1.306,199, apabila jumlah produksi kue bertambah 1 satuan maka akan meningkatkan nilai sebesar 3.721,075, apabila tenaga kerja berkurang sebesar -39.711,998 maka akan mempengaruhi nilai tambah, dan apabila jumlah bahan baku berkurang sebesar -3.234,368 maka akan menurunkan nilai tambah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Pengolahan pala kemasan basah dan kering memberikan nilai tambah di kecamatan Tapaktuan kabupaten Aceh Selatan karena hasil rata-rata produksi pala kemasan kering mencapai 10650 kg/bulan dengan nilai tambah Rp.8.135.755 dan tingkat keuntungannya 13% dan kemasan basah dengan hasil produksi 17820 kg/ bulan dengan nilai tambah 54.859.446 dan tingkat keuntungan 17%.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan pala kemasan basah adalah tenaga kerja dengan nilai signifikansi 0.007, sedangkan untuk kemasan kering faktor yang mempengaruhinya adalah jumlah produksi dengan nilai signifikansi sebesar 0.000, jumlah bahan baku dengan nilai signifikansi sebesar 0.000 dan tenaga kerja dengan nilai signifikansi sebesar 0.021

Saran

1. Pihak UKM disarankan untuk menambah variasi model kemasan, baik itu dalam kemasan basah maupun kering serta adanya varian rasa baru.
2. Adanya strategi pengembangan untuk setiap UKM sehingga dapat menghasilkan keuntungan yang besar dan berdasarkan nilai tambah yang diperoleh maka diharapkan pemilik UKM mampu mempertahankan dan meningkatkannya.

DAFTAR PUSTAKA

Alkim. 2012. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Rumput Laut* pada Kelompok Tani Tunas Bahari di Kelurahan Bungkutoko Kecamatan Abeli Kota Kendari. Universitas

- Halu Oleo. Kendari (skripsi tidak dipublikasikan).
- Ang, Robert. 2007. *Buku Pintar Pasar Modal Indonesia (The Intelligent Guide To Indonesian Capital Market)*. Edisi Pertama. Mediasoft Indonesia. Jakarta.
- Bastaman S. 2008. *Prospek pengembangan minyak pala banda sebagai komoditas ekspor Maluku*. Jurnal Litbang Pertanian 27(3), 93-98.
- Bachmid, 2008. *Seks Rasio Pala di Blok Kebun Percobaan PT*. Banda Permai
- Barry Oscar., (2010), “ Analisis Kemasan Minuman Isotonik dan Energy Drink”, Skripsi, F.E Universitas Atma Jaya Yogyakarta.(tidak dipublikasikan)
- Cenadi, Christine Suharto. (2000). *Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran* Dikutip dari <http://dgi-indonesia.com/wp-content/uploads/2009/03/dkv00020203.Pdf>(27 Februari 2012)
- Baroto, Teguh, 2002. *Perencanaan dan pengendalian produksi*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Dewanti. 2006. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Patilo Kabupaten Gunung Kidul*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Elinda, S, dan Hamidi, W. 2008. *Analisis Pendapatan Agroindustri Rengginang Ubikayu*. (Online). Volume 17. Nomor 2. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=31398&val=2268>. (diakses 2 Februari 2015)
- Gittinger, J. P. 1986. *Analisis Ekonomi Proyek-proyek Pertanian*. UI Press. Jakarta
- Hakim, A.H. 2013. *Analisis pendapatan usahatani nilam serta nilai tambah agroindustri minyak nilam (studi kasus di desa tambaksari kecamatan sumber manjing wetan, kabupaten malang)*. Fakultas Pertanian UB. Malang. *Skripsi*.
- Hardjanto, W. 1991. *Sistem Komoditas Dalam Agribisnis*. Sebuah Konsep Pengantar Diskusi LP3UK IPB. Bogor.
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java*. A perspective from a Sunda village. Bogor: CGPRT Ce
- Indri, P. P. 2013. *Analisis Nilai Tambah dan pemasaran Kopra (Study Kasus: Desa Silo Baru Kecamatan Silau Laut Kabupaten Asahan)*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kairupan, G,A. 2016. *Analisis Nilai Tambah Akarwangi pada Industri Minyak Atsiri Di Kabupaten Minahasa Utara*. Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Malini, Oktanina. 2014. *Analisis keuntungan dan nilai tambah (added value) pengolahan kerupuk udang dan pemasarannya di Sungsang I Kecamatan Banyuasin II Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan*. Sumatra. Universitas Sriwijaya.
- Masdirwan, Herry. 2006. *Analisis Efisiensi Saluran Pemasaran Manisan Buah Pala di Desa Dramaga, Kabupaten Bogor*. Skripsi. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Mubyarto, 1989. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3S. Jakarta.
- Panurat, S.M. 2014. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Minat Petani Berusahatani Padi Di Desa Sendangan Kecamatan Kakas Kabupaten Minhasa*. Jurnal Fakultas Pertanian Unsrat Manado.
- Rismunandar, 1992. *Budidaya dan Tataniaga Pala*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Simatupang, P dan A. Purwoto. 1990. *Pengembangan Agro Industri Sebagai Penggerak Pembangunan*

- Desa. Dalam P. Simatupang, E. Pasandaran, F. Kasryno, dan A. Zulham (Penyunting) *Agro Industri Faktor Penunjang Pembangunan Pertanian Indonesia*. Pusat Penelitian Agro Ekonomi. Bogor, pp. 1-20.
- Soekartawi, 2005. *Agribisnis Teori Dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soehardjo dan Patong, D. 1973. *Sendi-sendi pokok Usahatani*. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sunanto, 1993. *Budidaya Pala Komoditas Ekspor*. Kanisius, Yogyakarta.
- Suryana, A. 1990. *Diversifikasi pertanian Dalam proses mempercepat Kaju pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.