

NILAI TAMBAH PERGEDEL JAGUNG PADA USAHA JAGUNG SUPER MANIS GIAN F1 DI KECAMATAN AKABILURU KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Ferdi Mahkota Irawan¹, Mega Amelia Putri²

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

²⁾ Dosen Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Email : ferdimahkota041@gmail.com

Abstract

Gian F1's super sweet corn business produces several processed product, one of which is corn fritters as its main product with a production capacity of 50 kilograms per day. The purpose of this study was to analyze the value added of corn fritters. The research was conducted in December 2021. The method applied was the case study method and the data analysis used to analyze the value added was the Hayami method. The results of the study explained that the value added of Gian F1's corn fritters products was high. This was because the value added ratio of corn fritters by Gian F1's business exceeds 40%, which was 67.26%. These results indicate that the corn fritters products from Gian F1's business are feasible to be maintained and developed.

Keywords: gian F1, corn fritters, value added

Abstrak

Usaha jagung super manis Gian F1 memproduksi beberapa produk olahan, salah satunya pergedel jagung sebagai unggulannya dengan kapasitas produksi 50 kilogram perharinya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah pergedel jagung. Penelitian dilakukan pada bulan desember 2021. Metode yang diterapkan adalah metode studi kasus dan analisis data yang digunakan untuk menganalisis nilai tambah adalah metode Hayami. Hasil penelitian memaparkan bahwa nilai tambah dari produk pergedel jagung usaha Gian F1 termasuk tinggi. Hal ini dikarenakan besaran rasio nilai tambah pergedel jagung usaha Gian F1 melebihi 40%, yaitu 67,26%. Hasil ini menunjukkan bahwa produk pergedel jagung dari usaha Gian F1 layak dipertahankan dan dikembangkan.

Kata kunci: gian F1, pergedel jagung, nilai tambah

PENDAHULUAN

Pada abad 21 ini, pembangunan ekonomi difokuskan pada divisi pertanian dan divisi industri yang mengolah hasil pertanian. Salah satu bentuk usaha pembangunan ekonomi adalah agroindustri. Agroindustri adalah suatu aktivitas terkait hasil dari pertanian sebagai bahan utama, merencanakan, serta memfasilitasi penunjang untuk aktivitas tersebut. Sistem agribisnis dari hulu, budidaya, pengolahan, dan pemasaran serta penunjang. Hal ini

dapat membuktikan bahwa kegiatan agroindustri melibatkan semua subsistem secara menyeluruh. Meningkatnya agroindustri dapat meningkatkan juga hasil panen, pendapatan produsen, serta memberikan nilai tambah pada hasil dari pertanian. Salah satu komoditas yang menjadi salah satu komoditas terbesar di Indonesia adalah jagung. Produksi jagung indonesia pada tahun 2020 adalah 21,53 juta ton (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2020). Hal ini terjadi, karena sebagian

masyarakat Indonesia menjadikan jagung sebagai makanan sehari-hari. Jagung dapat dikonsumsi langsung atau dibuat menjadi olahan makanan. Di Provinsi Sumatera Barat jagung merupakan komoditas yang lumayan diminati oleh masyarakatnya dengan produksi jagung yaitu 939.465,95 ton (BPS, 2020b). Produksi jagung di Kabupaten Lima Puluh Kota berjumlah 39.289 ton (BPS, 2020a).

Di kabupaten Lima Puluh Kota, jagung merupakan komoditas yang sangat penting, karena berfungsi sebagai bahan baku utama untuk industri kecil. Salah satu bentuk produk olahan yang menjadi primadona adalah pergedel jagung. Sentra produksi olahan jagung manis di Kabupaten tersebut berlokasi pada Kecamatan Akabiluru. Ini terjadi karena di Kecamatan Akailuru terdapat agroindustri pengolahan komoditas jagung dan salah satu agroindustri yang sedang berkembang adalah Gian F1. Gian F1 adalah usaha yang bergerak dalam bidang produksi olahan jagung manis yang didirikan pada tahun 2010. Usaha Gian F1 berlokasi di Kecamatan Akabiluru, Kabupaten Lima Puluh Kota atau lebih spesifiknya terletak di Kenagarian Koto Tangah Batu Hampar. Sejauh ini produk olahan jagung Gian F1 sudah ada 15 variasi. Namun diantara 15 variasi produk itu,

pergedel jagung masih menjadi produk unggulan di Gian F1.

Dalam setiap pengolahannya tidak terlalu memerlukan keterampilan tinggi dan teknologi yang canggih, tetapi pengolahan yang sederhana seperti pencucian, pemisahan, penghalusan, pencampuran, dan penggorengan (Fitri et al., 2021). Dengan adanya pengolahan jagung menjadi pergedel jagung mampu meningkatkan nilai tambahnya. Hal ini terjadi karena jagung sudah melalui berbagai proses dan penambahan bahan baku lain. Pengolahan dilakukan juga karena sifat dari jagung itu sendiri yang mudah rusak, sehingga sebaiknya dilakukan pengolahan untuk memperpanjang umur dan menambah nilai tambah dari jagung tersebut. Penelitian dengan topik analisis nilai tambah sering digunakan untuk komoditas dan produk olahan. Alat yang digunakan dalam analisis nilai tambah adalah alat dari rumusan Hayami et.al (1987). Dengan melakukan metode hayami ini dapat memberikan perkiraan kondisi yaitu : (1) nilai tambah dari produk (rupiah), (2) persentase nilai tambah produk (%), (3) imbalan yang di dapat tenaga kerja (ripih), (4) bagian yang didapat tenaga kerja (%), (5) laba usaha (rupiah), dan (6) Persentase besaran laba yang diterima perusahaan.

Penelitian terkait nilai tambah juga dilakukan oleh beberapa peneliti diantaranya, Ayesha & Torani, 2020; Husniah et al., 2019; Rahman, 2015; Sarifudin, 2021; Intyas, 2020; Nihaya et al., 2020; Sari & Putri, 2019; Qomariyah & Kuntadi, 2018; Galih et al., 2020; Arianti, et al., 2019. Hasil tinjauan ini menjelaskan bahwa untuk mengetahui kelayakan produk dalam suatu usaha dilakukan dengan melakukan analisis terhadap nilai tambah produk. Besaran nilai tambah dan persentase nilai tambah yang dihasilkan sebuah produk, dapat menjadi data acuan terkait kebijakan yang akan diambil kedepannya.

Dalam menentukan nilai tambah dari pergedel jagung hal yang menjadi faktor adalah jumlah input, harga input, jumlah output, harga output, jumlah tenaga kerja, upah tenaga kerja, jumlah dan harga bahan penolong. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan proses produksi pergedel jagung dan nilai tambah dari produk pergedel jagung dari usaha Gian F1.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada usaha jagung super manis Gian F1 Kecamatan Akabiluru Kabupaten Lima Puluh Kota. Teknik yang diterapkan adalah Studi kasus. Studi kasus berfungsi untuk memperoleh data yang

dibutuhkan dari objek penelitian secara mendalam untuk keperluan menganalisis nilai tambah dari pergedel jagung yang dihasilkan usaha Gian F1. Data primer didapatkan dengan melakukan pemberian kuesioner dan wawancara dengan pihak Gian F1. Data sekunder didapatkan melalui berbagai instansi yang memiliki kaitan terhadap penelitian. Pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengolahan data nilai tambah dengan penggunaan metode Hayami (Hayami et al., 1987)

Tabel 1. Komponen Rumusan Nilai Tambah Hayami

No	Penjelasan	Nilai
I. Output, input, dan harga		
1.	Output (kg/Produksi)	A
2.	Bahan baku (kg/Produksi)	b
3.	Tenaga Kerja (HOK/Produksi)	c
4.	Faktor konversi	$d = a/b$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg) Harga output (Rp/kg)	$e = c/b$
6.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	f
7.		g
II. Pendapatan dan keuangan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Bahan penolong (Rp/kg)	i
10.	Nilai output (Rp/kg)	$j = d * f$
11.	A. Nilai tambah (Rp/kg) B. Rasio nilai tambah (%)	$k = j - h - i$ $l\% = (k/j) * 100\%$
12.	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) B. Bagian tenaga kerja (%)	$m = e * g$
13.	A. Keuntungan (Rp/kg) B. Tingkat keuntungan (%)	$n\% = (m/k) * 100\%$ $o = k - m$ $p\% = (o/j) * 100\%$
III. Balas jasa dari faktor produksi		
14.	Marjin (Rp/kg) A. Pendapatan tenaga kerja (%) B. Bahan penolong (%) C. Keuntungan perusahaan (%)	$q = j - h$ $r\% = (m/q) * 100\%$ $s\% = (i/q) * 100\%$ $t\% = (o/q) * 100\%$

HASIL PEMBAHASAN

Pengolahan Jagung Manis

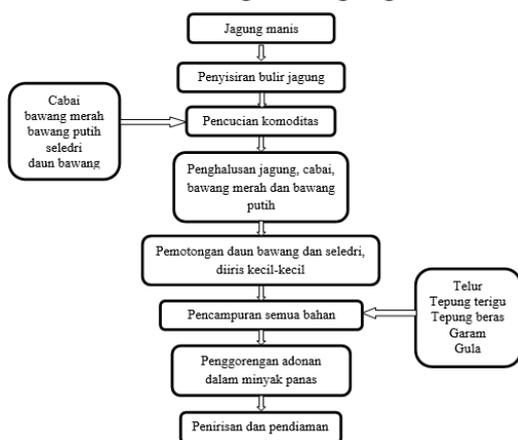
Kegiatan pengolahan adalah kegiatan terpenting dalam sebuah usaha. Tinggi rendahnya nilai tambah sangat dipengaruhi dari kegiatan pengolahan ini, karena ada hal-hal yang dapat mempengaruhi hasil dari nilai tambah produk.

Tabel 2. Bahan satu kali produksi

No	Bahan	Berat	Satuan
1.	Jagung	50	Kilogram
2.	Seledri	0,625	Kilogram
3.	Daung bawang	0,625	Kilogram
4.	Bawang merah	0,625	Kilogram
5.	Bawang putih	0,625	Kilogram
6.	Tepung terigu	15	Kilogram
7.	Tepung beras	1,25	Kilogram
8.	Telur	1,25	Kilogram
9.	Gula	2,5	Kilogram
10.	Minyak goreng	12,5	Kilogram
11.	Garam	0,6	Kilogram

Sumber : Data Primer Yang Diperoleh, 2021

Proses Produksi Pergedel Jagung



Gambar 1 Diagram Alir Proses pembuatan Pergedel

Penyimpanan dan Pengemasan Pergedel Jagung

a. Penyimpanan sementara untuk pergedel jagung diletakan dalam sebuah wadah plastik sebelum datangnya pembeli

b. Pada usaha Gian F1 ini, pergedel jagung hanya dikemas pada saat ada konsumen yang membeli dengan menggunakan kantong plastik.

Analisis Nilai Tambah Pergedel Jagung

Analisis nilai tambah produk pergedel jagung pada usaha Gian F1 dilakukan dalam rangka mendapatkan besaran nilai yang ditambahkan pada komoditas jagung dengan menerapkan metode Hayami. Pada tabel 3 memaparkan analisa nilai tambah jagung manis menjadi pergedel jagung menggunakan bahan utama sebesar 50 kg dan dihasilkan 55,55 kg pergedel jagung dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak 2 orang.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Produk Pergedel Jagung Pada Usaha Gian F1

No	Penjelasan	Nilai
I. Output, input, dan harga		
1.	Output (kg/Produksi)	55,55
2.	Bahan baku (kg/Produksi)	50
3.	Tenaga Kerja (HOK/Produksi)	2
4.	Faktor konversi	1,11
5.	Koefisien tenaga kerja	0,04
6.	Harga output (Rp/kg)	36.000
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	50.000
II. Pendapatan dan keuangan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	3.000
9.	Bahan penolong (Rp/kg)	10.095
10.	Nilai output	39.996
11.	A. Nilai tambah	26.901
	B. Rasio nilai tambah	67,26
12.	A. Imbalan tenaga kerja	2.000
	B. Bagian tenaga kerja	7,43
13.	A. Keuntungan	24.901
	B. Tingkat keuntungan	92,57
III. Balas jasa dari faktor produksi		
14.	Marjin	36.996
	A. Pendapatan tenaga kerja	5,41
	B. Bahan penolong	27,28
	C. Keuntungan perusahaan	67,31

Sumber : Data Primer Yang Telah Diolah, 2021

Tabel 3 menunjukkan harga jual dari pergedel jagung adalah Rp36.000/kg. Hasil analisa untuk faktor konversi menjelaskan bahwa setiap 1 kg jagung menghasilkan 1,11 kg pergedel jagung. Nilai tambah untuk produk pergedel jagung ini adalah Rp26.901/kg. Hal ini menandakan adanya peningkatan nilai tambah agroindustri jagung menjadi olahan pergedel jagung. Persentase nilai tambah dari produk pergedel jagung ini adalah sebesar 67,26%. Sedangkan margin yang didapatkan dari produk pergedel jagung Gian F1 adalah sebesar Rp36.996/kg. Imbalan tenaga kerja sebesar 5,41%, bahan penolong 27,28%, dan keuntungan dari produk pergedel jagung usaha Gian F1 adalah 67,31% terhadap margin.

Penelitian tentang nilai tambah produk olahan jagung telah banyak dilakukan peneliti, salah satunya Kurniawan et al (2020) Pada industri marning jagung dan emping jagung. Dalam hasil penelitian mereka didapatkan nilai tambah untuk marning jagung senilai Rp7.536,4/ kg dan persentase nilai tambah sebesar 52,16%. Untuk nilai tambah marning jagung termasuk tinggi. Untuk produk emping jagung memiliki nilai tambah senilai Rp4.149,6/ kg dan persentase nilai tambah sebesar 37,05%. Nilai tambah emping jagung termasuk sedang.

Penelitian terkait nilai tambah dari produk olahan jagung juga dilakukan oleh Analiasari, 2015 pada industri mie kering campuran jagung dengan buah naga. Dalam hasil penelitiannya didapatkan nilai tambah untuk mie kering campuran jagung dengan buah naga sebesar Rp. 18.267/ kg dan persentase nilai tambah sebesar 64,11 %. Nilai tambah dari mie kering campuran jagung dengan buah naga termasuk tinggi.

KESIMPULAN

Nilai tambah untuk produk pergedel jagung dari usaha Gian F1 adalah Rp. 26.901/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 67,26%. Artinya besaran nilai tambah untuk produk pergedel jagung usaha Gian F1 termasuk tinggi. Menunjukkan bahwa produk pergedel jagung usaha Gian F1 sangat layak dipertahankan dan dikembangkan.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Analiasari. (2015). Pengolahan Mie Kering Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal. 5(2), 737–744.
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- Ayesha, I., & Torani, D. (2020). Penerapan

- Metode Hayami Dalam Analisis Nilai Tambah Ubikayu Menjadi Produk Olahan Pada Usaha Keripik Balado 4X7 Di Kota Padang. *Journal of Scientech Research and Development*, 2(2), 99–107. <http://idm.or.id/JSCR>
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2020). Catalog : 1101001. *Statistik Indonesia 2020, 1101001*, 790. <https://www.bps.go.id/publication/2020/04/29/e9011b3155d45d70823c141f/statistik-indonesia-2020.html>
- BPS. (2020a). Lima Puluh Kota Dalam Angka 2021. *Berita Resmi Badan Pusat Statistik*.
- BPS. (2020b). Sumatera Barat Dalam Angka 2021. *Berita Resmi Badan Pusat Statistik*, 2.
- Fitri, E. R., Azriani, Z., & Raesi, S. (2021). Value-Added Analysis Of Sweet Corn Product (Case Study: F1 Aina Bussiness In Nagari Batu Hampa Akabiluru District, Lima Puluh Kota Regency). *Journal of Agribusiness and Community Empowerment*, 4(1), 53–61. <https://doi.org/10.32530/jace.v4i1.218>
- Galih, A., Putri, S., & Budi, E. (2020). *Analisa Nilai Tambah Produk Olahan Susu di Desa Sukorejo Kecamatan Musuk*. 9(2).
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1988). Income and employment generation from agricultural processing and marketing: The case of soybean in Indonesia. *Agricultural Economics*, 1(4), 327–339. [https://doi.org/10.1016/0169-5150\(88\)90037-0](https://doi.org/10.1016/0169-5150(88)90037-0)
- Husniah, F. A., Hapsari, T. D., & Agustina, T. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(1), 195–203. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.01.19>
- Intyas, C. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Usaha Kerupuk Ikan Cumi Di Desa Weru, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 214–221. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.5>
- Kurniawan, P., Saikhu, M., & Joko Gagung S. (2020). Analisa Nilai Tambah dari Produk Marning Jagung dan Emping Jagung The Value-Added Analysis of Product Marning Corn and Chips. 19(1), 1–7.
- Nihaya, Y., Awami, S. N., Wibowo, H., & Prabowo, R. (2020). Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Sale Pisang di Sentra Pengolahan Sale Kabupaten Grobogan. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(3), 236–244. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2020.008.03.05>
- Qomariyah, R., & Kuntadi, E. B. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi. *Seminar Nasional Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember, November*, 108–119.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3), 108–111. <https://doi.org/10.17728/jatp.v4i3.136>
- Sari, R. I. K., & Putri, M. A. (2019). Analisis

Nilai Tambah Produk Olahan Ubi Kayu Di Kota Payakumbuh Analysis Of Value Added Wood Sweet Processed Products In Payakumbuh City. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 9–14.

Sarifudin, S. (2021). Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Di Seganteng Kota Mataram). *Jurnal Distribusi*, 9(1), 39–54.