

**ANALISIS PENGOLAHAN PISANG KEPOK**  
**(*Musa acuminata balbisiana colla*) MENJADI KERIPIK PISANG**  
**( Studi Kasus: *Home Industry* Dua Jaka)**

Oleh:

Desniat R. Dach<sup>1)</sup>

Deni S. Samosir<sup>2)</sup>

Wilmar Saragih<sup>3)</sup>

Universitas Darma Agung<sup>1,2,3)</sup>

E-mail:

[dachides08@gmail.com](mailto:dachides08@gmail.com)<sup>1)</sup>

[denisamosir@gmail.com](mailto:denisamosir@gmail.com)<sup>2)</sup>

[wilmarsaragih23@gmail.com](mailto:wilmarsaragih23@gmail.com)<sup>3)</sup>

**ABSTRACT**

*This study aims to know : (1) how to process bananas into banana chips (2) how much added value is generated from the banana chip processing business (3) To determine the feasibility of processing bananas into banana chips in the research area. The research area was determined purposively (deliberately), namely in the home industry of Dua Jaka, Limau Manis Village. Data The sample in this study is the owner of the Dua Jaka home industry who processes kepok bananas into banana chips. Methods of data collection using a questionnaire. Data analysis was done descriptively. The results showed that the process of processing kepok bananas into banana chips was started by peeling the bananas, followed by slicing/grating, then frying and draining and finally packaging. The average added value of processing banana kepok into banana chips per production is Rp. 128.768,3, with a ratio of added value of 85.84 % > 50 %, meaning that the added value is classified as high. The business of processing kepok bananas into banana chips is feasible in the research area with an R/C ratio of 1.68 > 1, which means that the processing of kepok bananas into banana chips provides economic benefits.*

**Keywords:** *Added Value, Kepok Banana, And Kepok Banana Chips*

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) proses pengolahan pisang menjadi keripik pisang (2) besar nilai tambah yang di dihasilkan dari usaha pengolahan keripik pisang (3) kelayakan industri pengolahan pisang menjadi keripik pisang di daerah penelitian. Daerah penelitian di tentukan secara *purposive* (sengaja), yaitu di *home industry* Dua Jaka Desa Limau Manis. Data Sampel pada penelitian ini adalah pemilik *home industry* Dua Jaka yang mengolah pisang kepok menjadi keripik pisang. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner. Analisis data di lakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan proses pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang diawali dengan pengupasan pisang, dilanjutkan dengan pengirisan/pemarutan, selanjutnya penggorengan dan penirisan dan yang paling terakhir adalah pengemasan. Nilai tambah rata-rata pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang per produksi adalah Rp.128.768,3, dengan rasio nilai tambah sebesar 85,84 % > 50 % artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Usaha pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang layak untuk di usahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar 1,68 >1 yang berarti usaha pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang memberikan keuntungan secara ekonomi.

**Kata Kunci:** *Nilai Tambah, Pisang Kepok, Dan Keripik Pisang Kepok*

## 1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian terbagi atas subsektor tanaman pangan, subsektor tanaman hortikultura, subsektor perkebunan, subsektor peternakan dan subsektor perikanan. Dari seluruh subsektor tersebut subsektor hortikultura termasuk salah satu penyumbang terhadap produk domestik bruto sektor pertanian. Khususnya pada sayur-sayuran dan juga buah-buahan (Zulkarnain, 2010).

Sumatera Utara merupakan salah satu provinsi yang menjadi sentra produksi pisang. Salah satu wilayah yang menghasilkan produksi pisang yang cukup besar di Sumatera Utara yaitu kabupaten Deli Serdang, dengan jumlah produksi sebesar 205.795 ton pada tahun 2019. Data produksi pisang kabupaten Deli Serdang dapat di lihat pada tabel 1.1 berikut:

**Tabel 1.1 Produksi Buah Pisang Menurut Kecamatan di Kabupaten Deli Serdang Tahun 2018 dan 2019.**

Kecamatan	Produksi Pisang (Ton)	
	2018	2019
Gunung Meriah	2.581	2.055
S.T.M Hulu	90.837	125.712
Sibolangit	3.049	4.777
Kotalimbaru	74	16
Pancur Batu	2.848	2.233
Namo Rambe	230	82
Biru-Biru	6.317	7.200
S.T.M Hilir	2.144	3.897
Galang	884	1.930
<b>Tanjung Morawa</b>	<b>646</b>	<b>330</b>
Patumbak	-	52
Patumbak	902	401
Sunggal	27	95
Hampan	132	104
Perak	33.875	55.494
Labuhan Deli	2.387	1.817
Percut Sei Tuan	171	13
Batang Kuis	1.369	585
Lubuk Pakam		
Pagar Merbau		
<b>Kabupaten Deli Serdang</b>	<b>148.473</b>	<b>205.793</b>

**Sumber : BPS Kabupaten Deli Serdang, 2021**

Komodoti pisang di Sumatera Utara selain untuk di konsumsi lokal, pisang juga menjadi salah satu buah yang diminati oleh banyak orang maupun pengusaha di berbagai bidang agroindustri. Pengolahan serta pengubahan bentuk, rasa, tekstur, aroma dan kemasan pada produk daging buah pisang dapat menghasilkan nilai tambah yang baru dan dapat mempengaruhi harga jual yang lebih tinggi. Keripik dapat dibuat dari hampir semua jenis pisang, tetapi ada varietas yang memberikan rasa manis pada keripik. Varietas pisang yang mudah diolah menjadi keripik adalah pisang kepok, pisang tanduk, pisang nangka, dan pisang kapas.

Bahan baku dalam pembuatan keripik pisang diperoleh dari agen, penggalas, dan petani dari berbagai daerah, seperti Tanjung Morawa, Lubuk Pakam dan Stabat. Pemasaran produk keripik pisang kepok dijual ke target konsumen melalui toko, reseller, dan distributor bahkan telah memasarkan produk keripik pisang kepok sampai keluar negeri seperti Malaysia.

## 2. METODE PENELITIAN

### 2.1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga Dua Jaka, di Desa Limau Manis, Kecamatan Tanjung Morawa, Kab. Deli Serdang. Tempat penelitian ini di tentukan secara *purposive* (sengaja) dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut ada industri yang mengolah Pisang Kepok menjadi Keripik Pisang dengan pemasaran sudah diekspor.

Penelitian dilaksanakan mulai dari bulan Agustus sampai November 2022.

### 2.2. Metode Penentuan Sampel

Populasi dalam penelitian adalah industri rumah tangga yang mengolah buah pisang kepok menjadi keripik pisang di Desa Limau Manis, Kec. Tanjung Morawa Kab. Deli Serdang sebanyak 1

industri rumah tangga. Sampel pada penelitian ini adalah pemilik Usaha Dua Jaka dan 6 orang karyawan.

**Metode Analisis Data**

- a. Untuk mengetahui pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang dilakukan dengan metode deskriptif.
- b. besar nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan keripik pisang sebagai berikut:

**Tabel 3.1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Produksi**

Variabel	Nilai
<b>Input, Output, Harga</b>	
1. Input (kg)	A
2. Output (kg)	B
3. Tenaga Kerja (HOK)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/kg)	G
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	H
<b>Penerimaan dan Keuntungan (Rp/bahan baku)</b>	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	I
9. Harga Input Lainnya (Rp/kg)	$J = D \times F$
10. Nilai Output (Rp/kg)	$K = J - H - I$
11. Nilai Tambah (Rp/kg)	$L\% = K/J \times 100\%$
12. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
13. Keuntungan (Rp/kg)	$N\% = M/K \times 100\%$
14. Tingkat Keuntungan (%)	$O = K - M$
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>	
15. Rasio Nilai Tambah (%)	$P\% = O/J \times 100\%$
16. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$Q = J - H$
17. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
18. Tingkat Keuntungan (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
19. Tingkat Keuntungan (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$
20. Marjin (Rp/kg)	
21. Tenaga Kerja Modal (Sumbangan Input Lain)	

Keuntungan	
------------	--

Sumber: Hayamiet al., (1987)

Kriteria nilai tambah menurut **Budiyono (2004)** yaitu :

- a. Nilai tambah dikatakan rendah jika nilai rasio  $\leq 50\%$
- b. Nilai tambah dikatakan tinggi jika nilai rasio  $> 50\%$
- c. Analisis kelayakan usaha pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang menggunakan perhitungan R/C rasio (*Return Cost Ratio*) yang diuraikan secara sistematis sebagai berikut:

1. R/C rasio (*Return Cost Ratio*) atau dikenal sebagai perbandingan antara penerimaan dan biaya.

$$\frac{\text{R/C Rasio}}{\text{Penerimaan}} = \text{Total Biaya Produksi}$$

Kriteria pengujian Menurut **Soekartawi (2012)**,

- R/C rasio = 1 usaha tidak untung dan tidak rugi
- R/C rasio < 1 usaha tidak layak diusahakan
- R/C rasio > 1 usaha layak diusahakan

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

**3.1. Proses Pengolahan Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana colla*) Menjadi Keripik Pisangdi Daerah Penelitian.**

**a. Penyediaan Bahan Baku**

Pisang kepok di peroleh dari agen, penggalas dan petani yang memberikan bahan baku yang di perlukan dalam melakukan produksi keripik pisang kepok sesuai dengan kesepakatan antara pemilik Home Industri Dua Jaka dengan agen, penggalas dan petani pisang kepok. Pisang Kepok yang dibeli oleh pengolah yaitu pisang kepok yang sudah tua dan masih mentah.

**b. Pengupasan**

Dalam pengolahan pisang kepok menjadi keripik bahan baku terlebih dahulu dikupas dan di kumpulkan, lalu di rendam menggunakan air selama lima

menit dengan tujuan supaya getah pisang kepok tidak lengket.

**c. Pengirisan/ Pamarutan**

Setelah di lakukan pengupasan bahan baku dan di rendam dalam wadah yang berisikan air selama lima menit, selanjutnya di lakukan pengirisan daging buah pisang kepok menggunakan parutan. Hal ini di lakukan untuk memperkecil ukuran dari satuan pisang kepok sehingga mendapatkan irisan pisang yang tipis. Selama proses pamarutan daging buah pisang kepok berlangsung, maka setiap irisan akan di rendam dalam baskom, di lapisi dengan saringan boskom yg berisi air yang telah di larutkan pewarna makanan berwarna kuning, hal ini di lakukan agar keripik pisang kepok nantinya memiliki warna yang lebih menarik dan tidak pucat.

**d. Penggorengan**

Selanjutnya pisang yang telah di iris dan di rendam dalam wadah yang berisikan air yg telah di larutkan pewarna makanan, maka tahap selanjutnya akan di lakukan penggorengan dalam kualii yang berisi minyak goreng yang telah di panaskan sebelumnya. Pisang yang telah di iris akan di goreng dengan suhu 130<sup>0</sup>-190<sup>0</sup>C kemudian akan di tambahkan larutan garam supaya menghasilkan keripik pisang dengan rasa asin. Kemudian setelah bahan baku di masukan dan di bumbu dengan garam, selama penggorengan keripik harus di aduk atau di bolak-balik terus-menurus 5-7 menit dengan tujuan agar keripik tidak lengket sampai keripik telah mencapai titik kematangan.

**f. Pengemasan.**

Keripik pisang yang telah di tiriskan, selanjutnya di kemas menggunakan plastik kemasan snack untuk di jual ke berbagai toko, reseller dan distributor.

**3.2. Nilai Tambah Yang Diperoleh dari Industri Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

**3.2.1. Penggunaan Faktor-Faktor**

**Produksi**

**1. Penggunaan Bahan Baku**

Adapun bahan baku yang digunakan dalam pengolahan pisang kepok menjadadi keripik pisang adalah pisang. Persyaratan bahan utama untuk mengolah pisang kepok menjadi keripik pisang dapat di lihat dalam tabel 3.1.

**Tabel 3.1 Rata-Rata Penggunaan Bahan Bahku Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

No	Uraian	Jumlah
1	Rata-rata bahan	104
2	baku(sisir)	7.000
3	Harga (rp/kg) Rata-rata biaya bahan baku (Rp/produksi)	728.000

Berdasarkan Tabel 3.1 dapat di lihat bahwa rata-rata volume bahan baku pisang kepok untuk pengolahan keripik pisang sebesar 104 sisir/produksi. Harga pisang sebesar Rp 7.000/sisir pada saat penelitian berlangsung, dengan demikian, total harga bahan baku pisang kepok adalah Rp.728.000/produksi. sehingga total biaya bahan baku pisang kepok sebesar Rp 728.000/produksi. Permintaan bahan baku ini berdasarkan data hari jumat, yang mana kebutuhan bahan baku meningkat di hari jumat karena akan memproduksi dalam jumlah yang lebih banyak di karenakan pada akhir pekan tidak melakukan produksi di daerah penelitian.

**2. Penggunaan Bahan Penolong.**

Bahan penolong terdiri dari minyak goreng, kayu bakar, garam, pewarna makanan, plastik kemas dan kardus. Bahan - bahan penolong dalam mengolah pisang kepok menjadi keripik pisang dapat di lihat pada Tabel 3.2

**Tabel 3.2 Rata - rata Penggunaan Bahan Penolong Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

No	Bahan Penolong	Volume	Jumlah (Rp)
1	Minyak	31	468.000
2	Goreng	1	20.000
3	(Kg)	252	3.024
4	Kayu Bakar	30	6.000
5	(ikat)	1	40.000
6	Garam (gram)	6	38.400
7	Pewarna Makanan (ml)	0,1	1.000
	Plastik Kemas (kg)		
	Kardus (biji)		
	Lakban		
<b>Total</b>			<b>576.504</b>

Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2022

Berdasarkan Tabel 3.2 dapat dilihat bahwa total biaya penolong pada pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sebesar Rp. 576.504/ produksi. Besarnya penggunaan bahan penolong ini dipengaruhi oleh jumlah bahan penolong yang digunakan. Biaya bahan penolong terbesar adalah biaya pengadaan minyak goreng sebesar Rp. 468.000/produksi. Hal ini disebabkan dalam proses produksi pisang kapok menjadi keripik pisang dibutuhkan minyak goreng dalam jumlah yang cukup banyak dengan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan bahan penolong lainnya. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong terendah terdapat pada penggunaan lakban sebesar Rp. 1.000/produksi.

### 3.2.2. Biaya Penyusutan Peralatan

Pada proses pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang digunakan berbagai jenis peralatan di antaranya kualiti, timbangan, parutan, pisau, serokan, sutil, mesin kemasan dan saringan. Adapun jenis dan rata-rata biaya penyusutan peralatan pada pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.3.

**Tabel 3.3 Rata-Rata Biaya Penyusutan Penggunaan Peralatan Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

N	Jenis Peralatan	U	Nilai Alat (Rp/Unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Produksi)
1	Kuali	3	900.0	5	2.250
2	Timbangan	2	0	5	267
3	Parutan	1	0	1	500
4	Parutan	3	160.0	0,5	200
5	Pisau	3	0	1	625
6	Serokan	3	60.00	0,5	1.250
7	Sutil	1	0	2	1.458
	Saringan		8.000		
	Mesin Packing		50.00		
			0		
			35.00		
			0		
			50.00		
			0		
			700.0		
			0		
			0		
			0		
<b>Total</b>					<b>6.988</b>

Sumber: Data primer diolah, Tahun 2022

Berdasarkan Tabel 3.3 dapat dilihat konsumsi terbesar alat pada proses pengolahan yaitu kuali dengan Rp. 2.250/produksi, diikuti oleh mesin packing sebesar Rp. 1.458/produksi, saringan sebesar Rp. 1.250/produksi, Penyusutan terendah pada ada pada pisau yaitu Rp.200/produksi. Tingginya biaya penyusutan dipengaruhi oleh harga peralatan dan umur ekonomis peralatan tersebut. Hal ini dapat dilihat dari biaya peralatan kuali dan mesin packing yang tergolong cukup mahal.

### 3.2.3. Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah pisang kepek menjadi keripik pisang yaitu tenaga kerja dari luar

rumah tangga. Dikarenakan tempat pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang adalah industri rumah tangga yang terletak jauh dari hunian pemilik usaha, maka semua tenaga kerjanya merupakan buruh upahan. Jumlah tenaga kerja dan yang di butuhkan untuk mengolah pisang kepok menjadi keripik pisang di daerah penelitian dapat di lihat pada tabel 3.4.

**Tabel 3.4 Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

N	Kegiatan	Jlh Tenaga Kerja (Orang)	Upah Tenaga Kerja (Rp)
1	Pengupasan	3	50.000
2	Pengirisan/Pemaru	1	40.000
3	tan	1	40.000
4	Penggorengan Dan Penirisan Pengemasan	1	40.000
<b>Total</b>		<b>6</b>	<b>170.000</b>

**Sumber: Data Primer Diolah, Tahun 2022**

Dari Tabel 3.4 dapat di lihat bahwa penggunaan tenaga kerja pada pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang dalam satu kali produksi sebanyak 6 orang dengan jumlah upah tenaga kerja sebesar Rp.170.000/produksi. Tenaga kerja di bayar dengan tenaga kerja bervariasi sesuai dengan keitan produksi yang di lakukan yaitu upah tenaga kerja pengupas Rp. 50.00/produksi dengan jumlah tenaga kerja 3 orang, pamarut Rp. 40.000/produksi, penggoreng dan penerisan Rp.40.000/produksi dan pengemas Rp.40.000/produksi. Biaya tenaga kerja terbesar terdapat pada kegiatan pamarutan, penggorengan dan

penirisan, dan pengemasan Rp.40.000/produksi, sedangkan upah tenaga kerja terkecil terdapat pada kegiatan pengupasan sebesar Rp. 50.000/produksi di bagi dengan 3 orang tenaga kerja.

### 3.2.4 Biaya Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian

Pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang di daerah penelitian di lakukan secara tradisional, sehingga segala sesuatu biaya yang di keluarkan dalam proses produksi akan di masukan dalam biaya produksi. Dalam penelitian ini, biaya pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang di bedakan menjadi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, upah tenaga kerja dan biaya peralatan. Adapun total biaya produksi pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang dapat di lihat pada tabel 3.5.

**Tabel 3.5. Rata-Rata Biaya Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

N	Jenis Biaya	Biaya Produksi (Rp/produksi)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	728.000	49,10
2	Biaya Penolong	575.504	38,82
3	Biaya Penyusutan	6.998	0,48
4	Biaya Tenaga Kerja	172.000	11,60
<b>Total</b>		<b>1.482.492</b>	<b>100</b>

**Sumber: Data primer diolah, Tahun 2022**

Berdasarkan Tabel 3.5 dapat di lihat biaya produksi rata-rata pengolahan pisang kepok menjadi keripik pisang di daerah penelitian yaitu Rp. 1.482.492/produksi. Biaya tertinggi yang di keluarkan pada bahan baku yaitu Rp.

728.000/produksi (49,10%), di ikuti biaya bahan penolong sebesar Rp. 576.504 (38,82 %) dan biaya tenaga kerja sebesar Rp. 172.000/produksi (11,60 %). Sedangkan biaya terkecil adalah biaya penyusutan Rp. 6.998/produksi (0,48 %).

Biaya produksi terbesar terdapat pada biaya bahan baku sebesar 49,10 % dari biaya produksi. Hal ini di sebabkan penggunaan bahan baku dalam jumlah yang cukup banyak dengan harga persisir tergolong tinggi dalam pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang. Semakin banyak bahan baku yang di gunakan dalam pengolahan suatu produk maka biaya yang di timbulkan akan semakin besar, yang akan meningkatkan biaya produksinya.

### 3.2.5. Rata-Rata Penerimaan Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang Per Sekali Produksi

Penerimaan adalah perkalian antar jumlah produk keripik pisang (kg) yang di hasilkan dengan harga jual produk keripik pisang (Rp), sedangkan pendapatan di peroleh dari besarnya penerimaan di kurangi biaya produksi. Penerimaan dan pendapatan pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang di daerah penelitian dapat di lihat pada Tabel 3.6.

**Tabel 3.6. Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja Per Sekali Produksi Pada Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Produksi (kg)	41,6
2	Harga (Rp/kg)	60.000
3	Penerimaan	2.496.000
4	(Rp/produksi )	1.483.492
5	Biaya produksi	1.012.509
	Pendapatan (Rp/produksi)	

**Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2022**

Berdasarkan Tabel 3.6 dapat di lihat bahwa dengan rata-rata produksi keripik pisang kepek yang di hasilkan sebanyak 41,6 kg/produksi dan harga keripik pisang

kepek sebesar Rp.60.000/kg, maka di peroleh penerimaan dari pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sebesar Rp. 2.496.000/produksi. Pendapatan di hitung dari penerimaan di kurangi biaya produksi. Besarnya biaya produksi pada pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sebesar Rp. 1.483.492/produksi, sehingga di peroleh pendapatan bersih pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sebesar Rp. 1.012.509/produksi.

Dilakukan pengolahan pisang kepek menajdi keripik pisang akan meningkatkan nilai tambah produk yang di hasilkan. Hal ini di sebabkan oleh terjadinya pertambahan cita rasa dari produk yang di hasilkan. Besarnya nilai tambah yang di hasilkan dari pengolahan pisang kepek menajadi keripik pisang dapat di lihat pada Tabel 3.7

**Tabel 3.7. Besarnya Nilai Tambah Pengolahan Pisang Kepok Menajadi Keripik Pisang**

Variabel	Nilai
<b>Input, Output, Harga</b>	
1. Input(Sisir/Bulan)	2.080
2. Output (Kg/Bulan)	832
3. Tenaga Kerja (Orang)	6
4. Faktor Konversi	2,5
5. Koefisien Tenaga Kerja (Hari/Kg)	0,72
6. Harga Output (Rp/Kg)	60.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hari)	42.500
<b>Penerimaan Dan Keuntungan (Rp/Bahan Baku)</b>	14.231,7
8. Harga Bahan Baku (Rp/sisir)	150.000
9. Sumbangan Input Lainnya (Rp/Kg)	128.768,3
10. Nilai Output (Rp/Kg)	85,84%
11. a. Nilai Tambah	30.600
B. Rasio Nilai Tambah (%)	23,76%
12. A. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	98.168,3
B. Bagian Tenaga Kerja	65,44%

(%)	
13. A. Keuntungan	
B. Tingkat Keuntungan	
<b>Balas Jasa Pemilik</b>	
<b>Faktor-Faktor</b>	
<b>Produksi</b>	
14. A. Marjin (Rp/Kg)	
B. Tenaga Kerja	
C. Input Lain	
D. Keuntungan	

**Sumber: Data Primer, Diolah 2022**

Berdasarkan Tabel 3.7 dapat di lihat bahwa nilai tambah rata-rata pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang per produksi adalah Rp. 128.768,3, dengan rasio nilai tambah sebesar 85,84 % > 50%. Maka berdasarkan Uji kriteria, Menurut **Budiono (2004)**, yaitu nilai tambah di katakan rendah jika nilai rasio  $\leq 50\%$  dan nilai tambah di katakan tinggi jika nilai rasio > 50%, artinya nilai tambah tersebut tergolong tinggi. Selanjutnya, berdasarkan nilai rasio nilai tambah pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sebesar 85,84 % sudah tergolong tinggi, sehingga dapat di lakukan peningkatan pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang dengan meningkatkan produksi setiap harinya. Konsep nilai tambah adalah perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya nilai tambahkegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas, Sehingga penambahan input fungsional dan jasa akan meningkatkan nilai dan manfaat komoditas yang di hasilkan.

**3.3. Kelayakan Industri Pengolahan Pisang Kepok Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

Kelayakan usaha menggambarkan apakah pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang secara ekonomi menguntungkan atau tidak. Kelayakan usaha pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang di daerah penelitian di ukur dengan perhitungan *Return Cost Ratio* (R/C) yang dapat di lihat pada Tabel 5.8.

**Tabel 3.8. Kelayakan Industri Pengolahan Pisang Kepok**

**Menjadi Keripik Pisang di Daerah Penelitian**

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan	2.400.000
2	Biaya Produksi	1.431.988
3	R/C	1,68

**Sumber: Data Primer diolah, Tahun 2022**

Berdasarkan Tabel 3.8 dapat di ketahui bahwa usaha pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang layak untuk di usahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar 1,68 >1, maka berdasarkan Uji kriteria, Menurut **Soekartawi (2012)**, yaitu apabila  $R/C > 1$  usaha layak di usahakan, berarti usaha pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang layak untuk di usahakan dan memberikan keuntungan secara ekonomi. Nilai  $R/C = 1,68$  menggambarkan bahwa dapat mengeluarkan biaya sebesar Rp 1, maka pengusaha akan memperoleh penerimaan sebesar 1,68 sehingga di peroleh pendapatan sebesar 0,68.

**4 SIMPULAN**

1. Proses pengolahan pisang kepek menjadi keripik dilakukan secara tradisional.
2. Nilai tambah rata-rata pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang satu kali produksi adalah Rp. 128.768,3, dengan rasio nilai tambah sebesar 85,84 % > 50% nilai tambah tersebut tergolong tinggi.
3. Usaha pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang layak untuk di usahakan di daerah penelitian dengan rasio R/C sebesar 1,68 >1, memberikan keuntungan secara ekonomi.

**Saran**

Kepada pemillik *home industry* Dua Jaka agar melakukan modernisasi terhadap alat – alat yang digunakan pada pengolahan pisang kepek menjadi keripik pisang sehinga proses pengolahan lebih praktis dan efisien serta dapat meningkatkan kapasitas produksi dengan



melihat pangsa pasar yang lebih besar.

## 5 DAFTAR PUSTAKA

Ahmat, Suyanti, And Supriyadi. 2008. *Pisang Budidaya , Pengolahan Dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Badan Pusat Statistik (Bps). BPS Kabupaten Deli Serdang, 2021. Sumatera Utara. Badan Pusat Statistik.

Budiyono. 2004. *Statistika Dasar Untuk Penelitian*. Surakarta: FKIP UNS Press.

Herjanto, E. 2010. *Sains Manajemen : Analisis Kuantitatif untuk Pengambilan Keputusan*. Grasindo. Jakarta.

Herlambang, T, Dkk. 2007. *Ekonomi Mikro Sebuah Kajian Komprehensif*. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Kasim, S. 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan Dan Pendapatan Usahatani*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Kuswana, Dadang. 2011. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung : Penerbit CV. Pustaka Setia

Mudjajanto, Eddy Setyo Dan Lilik Kustiyah. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis Yang Menjanjikan*. Agromedia. Jakarta.

Siboro, A., Zega, L., & Purba, A. (2022).  
PENGARUH MODEL BLENDED  
LEARNING BERBASIS LMS  
(LEARNING MANAGEMENT SYSTEM)  
TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA

SMA. JURNAL PENELITIAN  
FISIKAWAN, 5(1), 1-8. Retrieved  
from

<http://jurnal.darmaagung.ac.id/index.php/jurnalpenelitianfisikawan/article/view/1325>

Amazihono, M., Buulolo, F., Siboro, A., & Susanto, I. (2023). PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE STAD BERBANTUAN MEDIA KINEMASTER TERHADAP HASILBELAJAR FISIKA SISWA PADA MATERI POKOK PENGUKURAN KELAS X SMA SWASTA GKPI PADANG BULAN T.P 2022. JURNAL PENELITIAN FISIKAWAN, 6(1), 57 - 70. Retrieved from

<http://jurnal.darmaagung.ac.id/index.php/jurnalpenelitianfisikawan/article/view/2696>