

ANALISIS VALUE ADDED DENDENG DAGING JANTUNG PISANG (*Musa Paradisiaca*) KWT KEBERSAMAAN DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Winda Sartika, dan Edwin Heriyanto
Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Bagian Pembangunan dan Bisnis Peternakan
Email korespondensi : winda.sartika@gmail.com

Abstrak

Dendeng daging jantung pisang merupakan produk olahan jantung pisang dicampur dengan daging sapi beserta bahan lainnya yang memiliki citarasa gurih dan renyah. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi maka penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah dan keuntungan produk dendeng daging jantung pisang pada KWT Kebersamaan. Penelitian dilakukan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Kebersamaan yang berlokasi di Kabupaten Padang Pariaman. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Data yang digunakan merupakan data primer yang berasal dari KWT Kebersamaan meliputi data harga bahan baku, bahan penolong, upah tenaga kerja, harga jual dendeng, jumlah produksi dendeng, harga *packaging* dan data lainnya. Analisa data dilakukan dengan analisis deskriptif kuantitatif dan metode *Hayami*. Hasil penelitian menunjukkan besar nilai tambah yang diperoleh dari dendeng daging jantung pisang Rp 78.946/kg dengan keuntungan sebesar Rp 330.332/produksi.

Kata kunci: nilai tambah, keuntungan, dendeng daging jantung pisang

1. PENDAHULUAN

Daging, telur dan susu merupakan jenis protein hewani yang berasal dari usaha peternakan yang sampai saat ini terus menjadi perhatian pemerintah guna untuk meningkatkan produktivitasnya. Kebutuhan protein hewani semakin meningkat sejalan dengan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi yang seimbang, pertumbuhan penduduk dan meningkatnya daya beli masyarakat juga turut mempengaruhi permintaan terhadap protein hewani tersebut. Salah satu produk olahan yang bersal dari daging sapi adalah dendeng. Dendeng merupakan salah satu produk olahan yang biasanya terbuat dari bahan baku daging sapi yang memiliki tekstur tipis, kering dan renyah serta memiliki harga yang relatif mahal.

Di Sumatera Barat, dendeng merupakan makanan khas yang sangat digemari oleh masyarakat. Harga daging yang terus meningkat membuat masyarakat berfikir untuk mencari produk alternatif sejenis dengan biaya produksi yang jauh lebih murah. Kelompok wanita tani (KWT) Kebersamaan merupakan salah satu kelompok yang telah mengembangkan produk olahan dendeng dengan bahan baku utama jantung pisang dan daging sapi. Dendeng jantung pisang yang diolah juga sudah mulai bervariasi dengan campuran daging sapi, hati sapi dan ikan teri. Harga yang ditawarkan juga sangat terjangkau oleh masyarakat Rp 10.000,00 - Rp 20.000,00/packing, tergantung dengan campuran variannya. Bahan baku utama berupa jantung pisang diperoleh dari hasil kebun para anggota dan masyarakat sekitar. Dengan adanya usaha ini

maka kehidupan perekonomian anggota kelompok serta masyarakat sekitar diharapkan dapat lebih baik.

KWT Kebersamaan berdiri sejak tahun 2013, berbagai produk olahan dendeng telah mereka coba dan pasarkan tetapi manajemen usaha yang di jalankan belum dilakukan dengan baik. Hal ini terlihat dari pencatatan keuangan usaha yang belum lengkap sehingga keuntungan yang diterima usaha ini belum tampak jelas. Keuntungan yang diperoleh bisa menjadi motivasi seseorang dalam berusaha. Pengolahan dendeng daging jantung pisang juga telah memberikan nilai tambah bagi produk panganan dengan terciptanya usaha ini. Besarnya nilai tambah dari produk dendeng daging jantung pisang ini juga belum diketahui oleh pemilik usaha

Hayami et.,al. (1987) mendefinisikan nilai tambah sebagai selisih antara nilai tambah komoditi yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan pada proses berlangsung. Ada dua cara menghitung nilai tambah, yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang mempengaruhi adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan harga input lain. Tujuan analisis nilai tambah yaitu untuk menaksir balas jasa yang diterima para pelaku sistem komoditas dan mengukur kesempatan usaha yang diciptakan sistem komoditas. Sedangkan metode perhitungan nilai tambah menurut Manullang (1990) dapat dilakukan dengan menggunakan dua buah metode yaitu metode pengurangan dan metode penambahan. Pada metode pengurangan, nilai tambah merupakan selisih antara pendapatan yang diperoleh dari penjualan barang atau jasa dan biaya untuk pembelian bahan-bahan yang diperlukan guna untuk menghasilkan barang dan jasa tersebut. Pada metode penambahan, nilai tambah memperlihatkan kemakmuran yang diciptakan secara kolektif oleh mereka yang bekerja dalam suatu organisasi usaha dan mereka yang menyediakan modal, pengukurannya seperti biaya tenaga kerja, bunga, pajak, penyusutan, dan laba. Berdasarkan permasalahan diatas maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis nilai tambah dan mengetahui besar keuntungan yang diperoleh KWT Kebersamaan dari hasil pengolahan dendeng daging jantung pisang tersebut.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Kebersamaan di Kabupaten Padang Pariaman selama 3 bulan tahun 2017. Pemilihan daerah dilakukan dengan sengaja (*purposive*). Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus. Nasir (1998) studi kasus adalah penelitian tentang subyek penelitian yang berkenaan dengan fase spesifik atau khas di keseluruhan personalitas yang bertujuan untuk memberikan gambaran mendetail

mengenai latar belakang, sifat-sifat, serta karakter yang khas di kasus, ataupun status dari individu yang kemudian dari sifat-sifat diatas akan dijadikan suatu hal yang bersifat umum.

Variabel dan Analisis Nilai Tambah

Untuk menentukan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jantung pisang menjadi dendeng daging jantung pisang pada KWT Kebersamaan, maka variabel yang diamati adalah:

A. Variabel-variabel Output, Input dan Harga

- a. Output atau hasil produksi/ penerimaan : jumlah dendeng daging jantung pisang yang dihasilkan (kg) dan (Rp)
- b. Input/ bahan baku atau jumlah produk/ barang.

Untuk pembuatan dendeng daging jantung pisang yang menjadi input adalah:

1. Bahan baku, yaitu daging sapi (kg) dan jantung pisang (kg)
2. Bahan penolong, yaitu tepung (kg), telur (kg) dan bumbu (kg).
- c. Tenaga kerja (HOK/ hari).
- d. Harga Output (Rp/kg) atau harga produksi.
- e. Upah Rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK).

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Produk Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	Dendeng Jantung Pisang
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	$(5) = (3)/(2)$
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	(9)
10. Nilai Output (Rp)	$(10) = (4) \times (6)$
11. a. Nilai Tambah (Rp)	$(11a) = (10)-(8)-(9)$
11. b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja langsung(Rp)	$(12a) = (5) \times (7)$
12. b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp)	$(13a) = (11a) - (12a)$
13. b. Tingkat Keuntungan	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$

Sumber: Hayami et.,all (1987) dalam Nasaruddin, 2015

B. Variabel-variabel Pendapatan dan tingkat keuntungan

- a. Harga bahan baku (Rp/Kg) atau harga barang/produksi (Rp).
- b. Sumbangan input lain (Rp/ kg) atau biaya-biaya lain.
- c. Nilai output atau harga penerimaan dari perkalian antara faktor konversi dengan harga output.

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan metode Hayami *et.,al*, (1987) dalam Nasaruddin dkk (2015). Metode ini merupakan analisis nilai tambah yang sering digunakan untuk komoditas pertanian termasuk sektor peternakan yang ada didalamnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah di Indonesia yang kaya akan makanan khasnya. Rendang, dendeng, dadih, *itiak lado mudo* merupakan beberapa jenis makanan yang dicari dan disukai oleh masyarakat. Dendeng pada umumnya terbuat dari daging sapi dan memiliki harga jual per kg yang cukup mahal. Keterbatasan ekonomi ataupun pendapatan masyarakat membuat mereka harus berpikir ulang dalam mengkonsumsi makanan dengan harga yang mahal. Diversifikasi produk merupakan salah satu solusi dalam mewujudkan keinginan masyarakat akan makanan sehat dengan harga yang terjangkau. Dendeng jantung pisang merupakan salah satu wujud ide kreatif ibu-ibu rumah tangga di Kabupaten Padang Pariaman.

Latar belakang pendirian Kelompok Wanita Tani (KWT) ini adalah ingin meningkatkan pendapatan kaum perempuan guna menambah pendapatan keluarga dan tercapainya gizi seimbang serta ketahanan pangan dalam keluarga. Usaha dendeng jantung pisang produksi Kelompok Wanita Tani (KWT) Kebersamaan sudah dimulai sejak tahun 2013 dengan jumlah anggota kelompok sebanyak 26 orang. Pada awal pendiriannya KWT ini mengumpulkan dana dengan simpanan pokok Rp 100.000 lalu setiap anggota membayar simpanan pokok sebesar Rp 2000/minggu. Uang yang terkumpul dibelikan bibit sayur dan untungnya dikembangkan untuk membuat produk olahan. Dinas Ketahanan Pangan Kab. Padang Pariaman juga ikut serta membina KWT ini dalam mengolah dendeng jantung pisang. Dendeng jantung pisang dipilih menjadi produk andalan karena daerah ini merupakan salah satu daerah penghasil pisang. Selain dendeng jantung pisang usaha ini juga memproduksi keripik pisang.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Kebersamaan dipimpin oleh Ibu Dien Nofita. KWT Kebersamaan saat ini telah menjadi percontohan kelompok organisasi wanita yang berhasil di Kabupaten Padang Pariaman. Berbagai perlombaan telah diikuti dan dimenangkan sebagai perwakilan dari Kabupaten Padang Pariaman baik itu di tingkat Kabupaten maupun Provinsi.

Pada awal usaha ini berdiri produk yang dibuat adalah dendeng jantung pisang (tanpa tambahan daging) dengan harga jual per gram Rp 10.000. Produk ini sudah mulai dikenal oleh masyarakat sekitar dan mulai dikembangkan pemasarannya dengan memasukkan produk ini kebeberapa minimarket di Kabupaten Padang Pariaman.

Tabel 2. Keuntungan Usaha Dendeng Daging Jantung Pisang per produksi

Uraian	Satuan	Jumlah (Rp)
Penerimaan		
a. Penjualan dendeng daging Jantung Pisang	Rp/Kg	800.000
Pengeluaran		
a. Biaya penyusutan peralatan	Rp	21.368
b. Biaya bahan baku	Rp	85.000
c. Biaya bahan penolong	Rp	263.300
d. Biaya pemasaran	Rp	100.000
Pendapatan	Rp	330.332

Sumber : Data diolah, 2017

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pemenuhan gizi yang baik maka usaha ini juga mulai berinovasi dengan menambahkan daging sapi ataupun hati sapi pada adonan dendeng jantung pisang tersebut. Omset awal usaha ini adalah Rp 2.000.000/bulan dan saat ini omset penjualan sudah mencapai Rp 5.000.000 - Rp 10.000.000/bulan. Bahan baku dendeng daging jantung pisang berasal dari jantung pisang dan daging sapi. Daging sapi sengaja ditambahkan pada produk ini guna meningkatkan nilai gizi produk yang dihasilkan serta inovasi pengembangan produk dendeng jantung pisang dalam menghadapi persaingan dipasaran. Dengan adanya penambahan daging sapi pada produk dendeng jantung pisang ini maka nilai jual produk juga akan meningkat, begitu pula dengan nilai tambah (*value added*) produk tersebut.

Menurut Soejono (2011), nilai tambah merupakan penambahan nilai yang terdapat pada suatu produk setelah mengalami pengolahan lebih lanjut yang menghasilkan nilai lebih tinggi daripada sebelum mengalami pengolahan. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk pertanian yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh pengusaha dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi.

Pada tabel 3 terlihat bahwa usaha dendeng daging jantung pisang dengan menggunakan 5,5 kg bahan baku mampu menghasilkan output berupa dendeng daging jantung pisang sebanyak 4 kg dimana produk dendeng daging jantung pisang ini akan dipasarkan dengan ukuran kemasan masing-masing 100 gr/pack. Harga jual untuk dendeng daging jantung pisang

ini adalah Rp 20.000/gram atau lebih tinggi Rp 5.000/gr dibandingkan dengan dendeng jantung pisang orisinal.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Dendeng Daging Jantung Pisang

Variabel	Nilai Perhitungan
I. Output, Input dan Harga	
Dendeng Daging Jantung Pisang	
1. Output (Kg)	4
2. Input (kg)	5,5
3. Tenaga Kerja (HOK)	4
4. Faktor Konversi	0,73
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,73
6. Harga Output (Rp/kg)	200.000
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	23.333
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	15.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp)	51.509
10. Nilai Output (Rp)	145.455
11. a. Nilai Tambah (Rp)	78.946
11. b. Rasio Nilai Tambah (%)	54,28
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja langsung(Rp)	16.969
12. b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	21,50
13. a. Keuntungan (Rp)	61.976
13. b. Tingkat Keuntungan	78,50
14. Margin (Rp)	130.455
a. Pendapatan TK (%)	13,01
b. Sumbangan input lain (%)	39,48
c. Keuntungan (%)	46

Sumber : Data diolah, 2017

Nilai tambah untuk dendeng daging jantung pisang ini adalah sebesar Rp 78.946/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 78,50%. Dendeng daging jantung pisang ini cukup diminati oleh konsumen karena rasanya yang gurih dan renyah. Dendeng daging jantung pisang mampu memberikan margin sebesar Rp 130.455/kg dengan pembagian pendapatan bagi tenaga kerja sebesar 13,01%, sumbangan input lain 39,48% serta keuntungan 46%.

Komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan (agroindustri) dapat meningkatkan guna komoditas pertanian. Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor pertanian. Efek agroindustri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan, sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi (Suryana 1990 dalam Mubarak, dll. 2015). Berdasarkan penelitian Untari (2014) pada Analisis Nilai Tambah pada Industri Abon dan Dendeng Sapi di Kota Surakarta menyimpulkan bahwa nilai tambah olahan abon sapi sebesar Rp. 17.323,76 per kilogram dan nilai tambah dendeng sapi sebesar Rp. 19.120,63 per kilogram. Keuntungan pada industri abon sapi sebesar Rp. 7.796.818,54 per bulan sedangkan pada industri

dendeng sapi lebih kecil yaitu Rp. 1.123.993,31 per bulan. Berdasarkan hal tersebut terlihat bahwa nilai tambah suatu produk setelah melalui proses pengolahan lebih tinggi dibandingkan tanpa pengolahan lebih lanjut.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Nilai tambah (*value added*) untuk dendeng daging jantung pisang ini adalah sebesar Rp 78.946/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 78,50%. Dendeng daging jantung pisang mampu memberikan margin sebesar Rp 130.455/kg dengan pembagian pendapatan bagi tenaga kerja sebesar 13,01%, sumbangan input lain 39,48% serta keuntungan 46%.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Hayami, et., al. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspective from a Sunda Village. CGPRT. Bogor
- Manullang. 1990. Pengukuran Produktivitas dengan metode nilai tambah. Pusat Produktivitas Nasional, Jakarta.
- Mubarok AA, Arsyad, dan Miftah. 2015. Analisis Nilai Tambah Dan Margin Pemasaran Pisang Menjadi Olahan Pisang. Jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 Volume 6 Nomor 1.
- Nasaruddin M, satria PU, dan Apri A. 2015. Nilai Tambah Pengolahan daging sapi menjadi Bakso pada Usaha al-Hasanah di Kel. Rimbo Kedua Kec. Seluma selatan. Jurnal AGRISEP Vol. 14 No.1, Hal. 85-96
- Nasir, M. 1999. Metode Penelitian. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta
- Soejono, D.2011. Strategi Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Sub sektor Tanaman Pangan di Kabupaten Situbondo. J-SEP Vol. 5 No.3, hal 54-60
- Untari, Arista Henry. 2014. Analisis Nilai Tambah pada Industri Abon dan Dendeng Sapi di Kecamatan Jebres Kota Surakarta [Tesis]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.