

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERUPUK KULIT KERBAU

(Studi Kasus UD. Rahmad Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie)

(Analysis Of The Added Value Of Processing Buffalo Skin Crackers (Case Study: UD. Rahmad Sentosa Mutiara Barat Sub-District, Pidie District)

Mifahul Jannah¹, Mustafa Usman¹, Suyanti Kasimin^{1*}

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: Suyantikasimin@unsyiah.ac.id

Abstrak. Penelitian ini dilakukan di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie yaitu pada UD. Rahmad Sentosa, penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2022. Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kerupuk kulit kerbau di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie. Metode penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan metode analisis kuantitatif Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis biaya, analisis keuntungan, analisis penerimaan, dan analisis nilai tambah. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan bahwa kerupuk kulit kerbau ini dapat memberikan nilai tambah yang tinggi dan sudah layak dikonsumsi. Kerupuk kulit ini dapat menguntungkan dengan keuntungan dengan total keuntungan sebesar Rp. 12.975.000/produksi.

Kata kunci: Nilai tambah, kerupuk kulit, kulit kerbau

Abstract. This research was conducted in Sentosa Village, Mutiara Barat District, Pidie Regency, namely in UD. Rahmad Sentosa, This research was conducted in June 2022. This study aims to determine the amount of added value generated from the processing of buffalo skin crackers in Sentosa Village, Mutiara Barat District, Pidie Regency. This research method uses descriptive analysis method and quantitative analysis method. The data analysis used in this research is cost analysis, profit analysis, acceptance analysis, and added value analysis. Based on the results of the research and analysis that has been done, these buffalo skin crackers can provide high added value and are suitable for consumption. These skin crackers can be profitable with profits with a total profit of Rp. 12.975.000/production.

Keywords: Value-added, Skin crackers, Buffalo skin

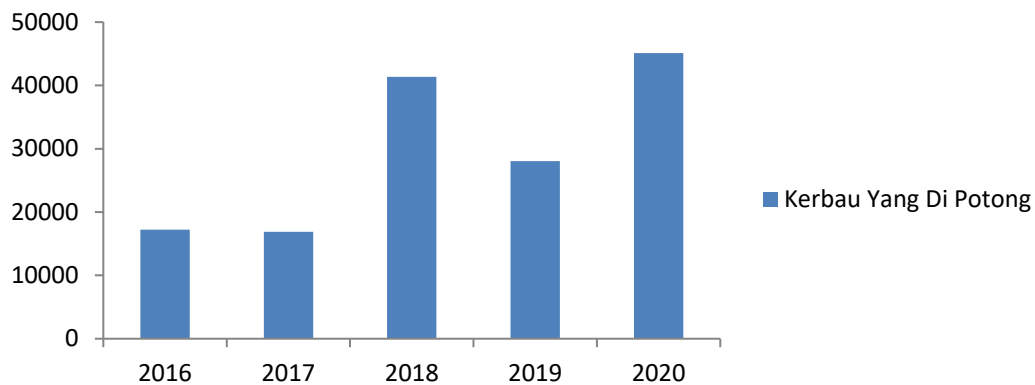
PENDAHULUAN

Kerupuk kulit adalah salah satu makanan yang terbuat dari kulit kerbau sehingga kerupuk kulit merupakan produk pangan olahan daging yang banyak diusahakan dalam skala rumah tangga di daerah Sumatera, khususnya di daerah Aceh dan banyak digemari oleh masyarakat, tidak saja di Sumatera tapi juga dipulau lainnya. Kerupuk ini mempunyai nilai estetika rasa dan kerenyahan yang disukai oleh banyak orang. Selain sebagai makanan ringan, kerupuk kulit dikonsumsi sebagai lauk pelengkap. Hal ini dikarenakan kerupuk kulit merupakan salah satu jenis kerupuk olahan makanan asli Indonesia (Sari, 2018).

Desa Sentosa Kecamatan Mutiara terdapat salah satu usaha yang memproduksi kerupuk kulit sejak tahun 2000 yaitu usaha Rahmad Sentosa. Usaha kerupuk kulit merupakan proses pengolahan kulit kerbau menjadi produk kerupuk kulit. Pada pengolahan

kerupuk kulit sangat strategis untuk meningkatkan pendapatan, karena harga bahan bakunya sangat relatif lebih rendah, sehingga jika diusahakan maka peningkatan produk olahannya lebih banyak memperoleh keuntungan dan nilai tambah lebih besar.

Masalah pada kerupuk kulit yaitu proses pada buang bulu untuk kulit awetan garam yang digunakan sebagai bahan baku. Proses buang bulu membutuhkan waktu yang lama yaitu pada malam atau sekitar 12 jam perendaman dan pada proses pencucian, perebusan, buang bulu membutuhkan waktu dari pagi sampai sore, tergantung jenis kulit. jadi pada proses buang bulu dan pemotongan membutuhkan waktu sekitar 24 jam untuk empat sampai lima lembar kulit kerbau untuk keawetan garam kering, Namun proses buang bulu sangat rumit dengan cara meraut bagian demi bagian kulit sedangkan dari kulit mentah membutuhkan waktu lebih pendek karena kulit mentah langsung dicuci, direbus, dengan cara dicelup-celupkan saja, pada pembuangan bulu dan pemotongan total waktunya sekitar 2-3 jam.



Gambar 1. Grafik kerbau yang di potong

Pada gambar 1. di atas dapat kita lihat kerbau potong pada tahun 2016 terdapat 17210 ekor dan pada tahun 2017 jumlah kerbau yang di potong mencapai 16867 ekor. Sedangkan pada tahun 2019 kerbau potong turun drastis dengan angka 28028 ekor, kemudian pada tahun 2020 kerbau potong semakin meningkat mencapai 45209 ekor. Rata-rata dalam 1 ekor kulit kerbau kulit basah mencapai 80kg, dan pada kulit kerbau kering dengan jumlah 50kg.

Nilai tambah merupakan penambahan suatu nilai produk sebelum dilakukan proses produksi dan setelah dilakukan proses produksi. Pada pengolahan kulit kerbau menjadi kerupuk kulit adalah untuk meningkatkan keawetan kulit kerbau sehingga layak untuk dikonsumsi agar dapat memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan kulit kerbau menjadi kerupuk kulit yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Adapun tujuan penelitian ini Untuk mengetahui besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kerupuk kulit kerbau di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di usaha kerupuk kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie yang akan dilaksanakan pada Bulan Juni 2022. Kabupaten Pidie Desa Sentosa ini merupakan penghasil kerupuk kulit terbanyak.

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek penelitian ini adalah pelaku usaha pengolahan kerupuk kulit pada industri di Desa Sentosa. Ruang lingkup penelitian ini terbatas pada analisis nilai tambah usaha pengolahan kerupuk kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Kabupaten Pidie. Penilaian masalah ekonomi meliputi evaluasi penyediaan dana yang didapatkan, pendapatan dan harga yang mencakup jenis dan jumlah biaya yang dikeluarkan dalam perjalanan usaha.

Jenis dan Pengumpulan Data

Adapun jenis data dan teknik pengumpulan data yang akan digunakan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pihak usaha. Data primer yang dimaksud meliputi data tentang jumlah atau volume produksi, harga jual produk hasil olahan yang di produksi, data biaya produksi, dan teknologi yang digunakan dalam memproduksi kerupuk kulit. Sedangkan data sekunder berupa jurnal penelitian, serta hasil dari penelitian-penelitian terdahulu berkorelasi dengan topik yang akan dianalisis.

Metode Analisis

Teknik analisis data penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan metode analisis kuantitatif. Analisis deskriptif dengan menggunakan kuesioner yang disebarkan kepada responden agar diperoleh deskripsi tentang variabel-variabel penelitian. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Analisis deskriptif ini digunakan untuk menyelesaikan tujuan 1. dan analisis nilai tambah digunakan untuk menyelesaikan tujuan 2. Pengumpulan data diambil secara sengaja dengan memilih tiga lokasi untuk pengambilan data atau *purposive sampling*, yang artinya dipilih secara sengaja atas pertimbangan-pertimbangan tertentu. Dipilih Desa Sentosa sebagai lokasi pada penelitian penulis karena di Desa Sentosa terdapat satu-satunya industri yang mengolah kulit kerbau di Mutiara dengan tujuan menjadikan kerupuk kulit menjadi oleh - oleh khas Desa Sentosa.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis biaya, analisis keuntungan, analisis penerimaan, dan analisis nilai tambah yang diukur melalui perhitungan sebagai berikut :

1. Analisis biaya

Menurut Soekartawi (2006) untuk menghitung besarnya biaya total diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap dengan biaya variabel. Pada penelitian ini analisis biaya digunakan untuk biaya usaha pengolahan kerupuk kulit pada industri, dirumuskan sebagai berikut : total biaya usaha pengolahan kerupuk kulit :

$$\text{Total biaya (TC)} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

2. Analisis Keuntungan

Menghitung keuntungan usaha pengolahan kerupuk kulit dengan rumus :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

3. Analisis penerimaan

Menurut Suratiyah (2006) perhitungan penerimaan total (*total revenue*) adalah perkalian antara jumlah produksi (Y) dengan harga jual (Py) dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut : $\text{TR} = Y \cdot \text{Py}$. Pada penelitian ini analisis penerimaan digunakan untuk menghitung penerimaan usaha pengolahan kerupuk kulit, dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{TR} = Y \cdot \text{Py}$$

4. Analisis nilai tambah

Nilai tambah dihitung untuk mengetahui seberapa besar selisih harga antara kerupuk kulit siap dikonsumsi yang dihasilkan kerupuk kulit di Desa Sentosa, Kecamatan Mutiara Barat. Selisih harga tersebut yang akan menambah pendapatan kerupuk kulit. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami. Dibawah ini adalah tabel prosedur perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami.

Tabel 1. Rumus metode hayami

No	Variabel	Nilai
Output, input, harga		
1	Output(kg)	(1)
2	Bahan Baku(kg)	(2)
3	Tenaga Kerja(HKP)	(3)
4	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien Tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga output(Rp/pcs)	(6)
7	Upah rata-rata tenaga kerja(Rp/HKP)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)		
8	Harga bahan baku(Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain(Rp/Kg)	(9)
10	Nilai output(Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11.a	Nilai Tambah(Rp)	(11a) = (10) – (9) – (8)
B	Rasio Nilai Tambah %	(11b) = (11a/10) x 100%
12.a	Pendapatan Tenaga Kerja(Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
B	Pangsa tenaga kerja %	(12b) = (12a/11a) x 100 %
13.a	Keuntungan(Rp)	(13a) = (11a) – (12a)
B	Tingkat Keuntungan%	(13b) = (13a/11a) x 100%
Balas Jasa pemilik faktor-faktor Produksi		
14	Margin(Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
14a	Pendapatan Tenaga Kerja(Rp/Kg)	(14a) = (12a/14) x 100%
14b	Sumbangan Input Lain(Rp/Kg)	(14b) = (9/14) x 100%
14c	Keuntungan Pengusaha	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber: Hayami et al. (1989) dalam Meganingsing (2015).

HASIL DAN PEMBAHASAN.

Analisis Biaya Produksi Kerupuk Kulit

1. Biaya tetap

Peralatan yang digunakan pada saat pengolahan kulit kerbau menjadi kerupuk kulit adalah berupa peralatan masak rumah tangga yang sederhana seperti: kompor, tabung gas, wajan, sendok, sikat, gas elpiji, baskom, ember, pisau dan lainnya. Wajan digunakan sebagai media produksi kerupuk kulit yaitu menggoreng, dan timbangan digunakan untuk menimbang bobot kerupuk yang telah siap di kemas. Usaha ini tidak memakai mesin dalam memotong kulit kerbau karena masih memakai cara tradisional.

Dari hasil penelitian diperoleh jumlah, harga, dan umur ekonomis peralatan pada usaha pengolahan kulit kerbau menjadi kerupuk kulit. Dimana terdapat biaya penyusutan alat yang merupakan perbandingan nilai beli dikurangi nilai sekarang dan dibagi dengan umur ekonomis alat tersebut. Biaya penyusutan dihitung periode. Total biaya penyusutan dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Rincian biaya-biaya peralatan pada pengolahan menjadi kerupuk kulit di UD. Rahmad Sentosa

No.	Uraian	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Minggu)	Biaya Penyusutan (Rp/Minggu)
1.	Gas 3 kg	6	22.000	132.000	144	916.67
2.	Batu asah	6	10.000	60.000	144	416.67
3.	Kompor	5	180.000	900.000	144	6.250
4.	Pisau pengikis	8	40.000	320.000	144	2.222
5.	Sikat	12	5.000	60.000	144	416.67
6.	Dapur mata	3	200.00	600.000	144	4166.6
7.	Wajan	5	180.000	900.000	144	6.250
8.	Drum	6	25.000	150.000	144	1041.67
9.	Parang	3	100.000	300.000	144	2083.3
10.	Ember	5	50.000	250.000	144	1736.1
11.	Timbangan	2	130.000	260.000	144	1.805
Total Biaya				3.932.000		27.036

Sumber : Data primer (diolah) 2022

Biaya variabel

Adapun biaya variabel yang dihitung dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, dan biaya kemasan. Total biaya variabel yang dikeluarkan dalam hampir dua minggu atau 10 kali produksi kerupuk kulit untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel biaya variabel yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kulit.

Tabel 3. Biaya variabel total pengolahan kerupuk kulit UD.Rahmad Sentosa

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga(Rp/Satuan)	Total Nilai (Rp)
1.	Tenaga kerja	4	HOK	60.000	240.000
2.	Bahan-bahan				
	Kulit kerbau	80	Kg	20.000	1.600.000
	Garam	10	Kg	5.000	50.000
	Minyak goreng	10	Kg	24.000	240.000
	Minyak tanah	8	Liter	10.000	80.000
	Kayu bakar	8	Kg	5.000	40.000
	Air	2	Unit	5.000	10.000
	Listrik	2	Amper	80.000	160.000
3.	Kemasan				
	Stiker	1	Paket	55.000	55.000
	Plastik kemasan	30	Pack	35.000	1.050.000
Total					3.525.000

Sumber : Data primer (diolah) 2022

Biaya total

Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap total dengan biaya variabel total. Biaya total dalam pengolahan kerupuk kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat merupakan hasil dari penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan selama satu minggu proses produksi kerupuk kulit. Besarnya biaya total untuk

proses produksi kerupuk kulit selama satu minggu dapat dilihat pada tabel.

Tabel 4. Biaya total pengolahan kerupuk kulit UD. Rahmad Sentosa Kabupaten Pidie

No	Uraian	Biaya (Rp/Minggu) Produksi UD.Rahmad Sentosa
1.	Biaya Tetap	27.306
2.	Biaya Variabel	3.525.000
	Total Biaya	3.552.306

Sumber : Data primer (diolah) 2022

Berdasarkan tabel 4 bisa diketahui biaya per 1 produksi yang habis oleh pengusaha kerupuk kulit pada industri rumah tangga di Desa Sentosa Kecamatan Muriara Barat ialah sebesar Rp 3.552.306. Biaya tertinggi yang dikeluarkan dalam usaha ini berasal dari biaya variabel yaitu sebesar Rp 3.525.000 dari biaya total.

Perhitungan Nilai Tambah

Tabel 5. Perhitungan nilai tambah pengolahan kerupuk kulit dalam sekali proses produksi

No	Variabel	Satuan	UD.Rahmad Sentosa
Output, Input, Harga			
1.	Output	Kg/Proses Produksi	150
2.	Input	Kg/proses produksi	80
3.	Tenaga Kerja	HOK/Produksi	4
4.	Faktor Koeversi	Bahan baku	1,875
5.	Koefisien Tenaga kerja	HOK/Kg bahan baku	0,05
6.	Harga ouput	Rp/Kg	110.000
7.	Upah tenaga kerja	Rp/proses produksi	60.000
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)			
8.	Harga bahan baku	Rp/kg	20.000
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	24.000
10.	Nilai output	Rp/Kg	206.250
11. a	Nilai Tambah	Rp/Kg	162.250
b.	Rasio Nilai Tambah	%	78,6%
12. a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	3.000
b.	Pangsa tenaga kerja	%	1,84%
13. a	Keuntungan	Rp/Kg	159.250
b.	Tingkat Keuntungan	%	98%
Balas Jasa pemilik faktor-faktor Produksi			
14	Margin	Rp/Kg	186.250
14.a	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	0,016%
14.b	Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	12,8%
14.c	Keuntungan Pengusaha	%	85,5%

Sumber: Data Primer (diolah) 2022

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pengolahan kerupuk kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie ini sudah layak dikonsumsi kerupuk kulit kerbau ini. Keuntungan kerupuk kulit kerbau ini paling besar Rp. Rp. 12.975.000/produksi. Kendala yang dihadapi oleh kerupuk

kulit yaitu salah satu bagian proses pengolahan kerupuk kulit kerbau, yang menjadi penghambat peningkatan kapasitas produksi adalah proses pemotongan kulit kerbau. Proses pemotongan kulit kerbau dilakukan dengan tangan dan membutuhkan waktu yang lama sampai 1 jam untuk 4 kg kulit kerbau.

Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Sebaiknya dari pihak pengusaha kerupuk kulit di Kecamatan Mutiara memperluas pasar di daerah-daerah lain supaya penjualan produk dapat meningkat dari sebelumnya, sehingga keuntungan yang lebih meningkat dan keuntungan bertambah.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2011. Pengolahan kerupuk kulit "Rambak kulit di Indonesia. *jurnal Ilmu-ilmu peternakan* 21 (3): 18 - 29.
- Bogdan, R. C., & Sari, B. K. (1982). *Qualitative Research For Education: An Introduction To Theory And Methods*. Allyn and Bacon, Inc.
- Cayana dan Sumang. 2008. Pengolahan rambak cakar ayam sebagai makanan ringan. *Jurnal Agrosistem*. Juni 2008. Vo.. 4, NO. 1. 28-38.
- Fitriani, I. Iskandar, 2015. Added Value Analysis of Skin Crackerson Home Industry in the Batusangkar City. *Internasional Journal on Advanced Science Emgineering Information Tecnology*. ISSN: 2088-5334.
- Hayami, et all. *Agricultural Marketing and Prosesing In Up Land Java 1989. A Perapective From a Sunda Village*. Bogor.
- Hermanuadi, D., Brilliantina, A., & Novitasari, E. (2021). Value Added Analysis Of Cassava " Tape " Supply Chain In Bondowoso Regency. *IOP Conference Series : Earh And Environmental Science*, 1, 672. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012021>.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Prenadamedia Group.
- Lempelius, C. (1979). *Industri Kecil Dan Kerajinan Rakyat*. LP3ES.
- Nazir, M. (2011). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Melda Sari, dkk. 2018. Analisis Efisiensi Usaha Kerupuk Rambat "SOLMAD" Di Desa Saroka. 9-25.
- Mayulu, H, dkk. 2010. Kebijakan Pengembangan Pertenakan Sapi Potong di Indonesia. *Jurnal. Litbang pertanian* 29 (1).
- Rawis, J. E. ., Panelewen, V. V. J., & Mirah, A. D. (2016). Analisis Keuntungan Umkm Di Kota Manado (Studi Kasus Usaha Katering Miracle Ranotana Weru). *Jurnal EMBA*, 4(2), 106–119.
- Rosmawati, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Daun Kirinyuh (*Chromolaena odorata* L.) Menjadi Pupuk Organik Cair Sebagai Pupuk Organik Sumber Daya Lokal. *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 3(2), 228. <https://doi.org/10.52434/mja.v3i2.1188>
- Safira, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin. *Agriscience*, 2(2), 444–457. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2.12901>
- Sajari, I., Elfiana, & Martina. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*, 1(2), 116–124

