

DAFTAR PUSTAKA

- Adhar, Zainul, and Imam Mashuri. 2021. "Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kerupuk Rambak Di Desa Tugu Agung Kecamatan Lempuing Kabupaten OKI." *Jurnal Bakti Agribisnis* 7(1):10–18. doi: 10.53488/jba.v7i01.97.
- Aliyansyah, Irham. 2020. "Analisis Peran Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam." Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Amar, Tommy F. Lolowang, and Nurdy F. L. Waney. 2018. "Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Martabak Markobar Kota Manado." *Agri-Sosioekonomi* 14(2):35–44.
- Arianti, Yoesti Silvana, and Lestari Rahayu Waluyati. 2019. "Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun." *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 3(2):256–66. doi: 10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4.
- Artika, Ida Bgs. Eka, and Ida Ayu Ketut Marini. 2016. "Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra)." *GaneÇ Swara* 10(1):94–98.
- Aulia, Ainun, Rasmeidah Rasyid, and Nurliani Nurliani. 2019. "Analisis Manajemen Produksi Dan Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Sirup Markisa." *Jurnal Wiratani* 2(1):24–38.
- Azizah, Anik Nurul. 2017. "Pengaruh Persediaan Bahan Baku Dan Biaya Produksi Terhadap Volume Penjualan (Studi Kasus Industri Genteng Di Kecamatan Mayong)." Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Kudus.
- Cahyaningsih, Rahmawati, and Christiono Utomo. 2017. "Analisis Alokasi Biaya Tetap Pada Penetapan Harga Pokok Unit Hunian Di Tower 2 Dan Tower 3 Apartemen Tamansari Prospero, Sidoarjo, Jawa Timur." *Jurnal Teknik ITS* 6(1):124–29. doi: 10.12962/j23373539.v6i1.23012.
- Charyani, Benny. 2019. "Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Tahu Di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak." Universitas Islam Riau.
- Damayanti, Maharani Lutfiah. 2020. "Teori Produksi." Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Darmawan, Jenal Adam, Dini Rochdiani, and Sudradjat. 2019. "Analisis Biaya, Pendapatan Dan R/C Usaha Penangkaran Benih Padi Varietas Ciherang (Studi Kasus Pada CV. Tunas Pangan Jaya Di Desa Arjasari Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 6(3):620–26. doi: <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v6i3.2544>.
- Fanindi, Doan Irando, Mex Frans Lodwyk Sondakh, and Yolanda Pinky Ivanna Rori. 2018. "Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat." *Agri-Sosioekonomi* 14(3):273–78. doi: 10.35791/agrsosek.14.3.2018.22314.
- Fauziah, Yuniar Dianti, Elly Rasmikayati, and Bobby Rachmat Saefudin. 2021. "Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Mangga (Studi Kasus Pada Produk Mango Fruit Strips Frutivez)." *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 7(2):1045–55. doi: 10.25157/ma.v7i2.4987.

- Hasanah, Holifah Asyatul, Teguh Hari Santosa, and Fefi Nurdiana Widjayanti. 2019. "Analisis Usahatani Buah Naga (Dragon Fruit) Di Kabupaten Jember (Studi Kasus Di Kemuning Lor Kecamatan Arjasa)." *Repository Unmuhjember* 3(2):58–66.
- Hengki. 2021. "Nilai Tambah Usaha Salai Ikan Patin Di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin." *Jurnal Ilmiah Management Agribisnis* 2(1):17–26. doi: 10.48093/jimanggis.
- Herdiyandi, Yus Rusman, and Muhamad Nuridin Yusuf. 2016. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2).
- Husein, Muhammad. 2017. "Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Usahatani Jagung Yang Bekerjasama Dan Usahatani Jagung Mandiri Di Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman." Universitas Andalas.
- Laksmi, Firdha, Sitti Bulkis, and Nurbaya Busthanul. 2020. "Strategi Pengembangan Usahatani Markisa." *Hasanuddin Journal of Sustainable Agriculture* 1(1):59–72.
- Lathif, Rizqi Muhammad. 2021. "Analisis Pendapatan Dan R/C-Ratio Pada Usaha Telur Ayam Lokal Dan Telur Ayam Dari Jawa Tengah (Studi Kasus Pada Pedagang Telur Ayam Lokal Dan Telur Ayam Dari Jawa Tengah Di Pasar Cikurubuk Tasikmalaya)." Universitas Siliwangi.
- Maftuchah, Trismiana Anis. 2016. "Analisis Penerapan Konsep Harga Dalam Jual Beli Lelang Antara Pihak TPI Terhadap Penawar (Studi Kasus Di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Juwana Unit II Kabupaten Pati)." Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Kudus.
- Mahdalena, and Sri Roliani. 2018. "Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan." *Ziraa'ah* 43(1):40–51.
- Maryam, Deti, Iwan Setiawan, and Agus Yuniawan Isyanto. 2020. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Beledag Di Desa Citeureup Kecamatan Kawali Kabupaten Ciamis." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 7(3):789–96. doi: 10.25157/jimag.v7i3.4017.
- Monica, Kaseretang Mareyke, Caroline. B. D. Pakasi, and Celcius Talumingan. 2021. "Analisis Keuntungan Nilai Tambah Agroindustri Sirup Pala Pada CV. Novita Di Desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara." *AGRIRUD* 3(1):55–60.
- Muhsin, Muh Arief, and Iskandar. 2017. "Pengembangan Dalam Pengolahan Buah Markisa Di Kelurahan Pasir Putih Kabupaten Sinjai." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1):15–21.
- Ndruru, Pyurking. 2020. "Analisis Pendapatan, Tingkat Efisiensi Petani Padi Sawah." *Repository Uhn* 0(2):47–54.
- Nisa, Resa Hairun, Dini Rochdiani, and Agus Yuniawan Isyanto. 2019. "Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kremes (Studi Kasus Di Desa Sindangsari Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 6(2):289–94. doi: 10.25157/jimag.v6i2.2461.
- Nugroho, Arief Yuswanto, and Anudiyani Amir Mas'ud. 2021. "Proyeksi BEP, RC Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang)." *Journal Koperasi Dan Manajemen*

2(1):27–37.

- Nurfaida, Amirullah Dachlan, and Tigin Dariarti. 2018. “Peningkatan Produksi Markisa Melalui Perbaikan Teknik Budidaya Tanaman Di Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto.” *Jurnal Pengabdian Sriwijaya* 6(1):463–68. doi: 10.37061/jps.v6i1.1672.
- Nurjaman, Tatang, Soetoro, and M. Nurdin Yusuf. 2017. “Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan, Dan R/C Usahatani Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L) (Suatu Kasus Di Desa Cintakarya Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 4(1):585–90.
- Nurjanah, Mala, Trisna Insan Noor, and Muhamad Nurdin Yusuf. 2021. “Analisis Usaha Agroindustri Kue Jahe (Studi Kasus Pada Agroindustri Kue Jahe Binangkit Tasikmalaya Di Desa Manonjaya Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 8(1):193–200.
- Prabowo, Budi, Rafli Septian D, Amalus Solecha, Mustati’Uliyah, M. Zidan Izani, Lilis Nur Afiah, Danang Suryo M, Maulana Taufik H, and Rahma Amelia. 2021. “Pemanfaatan Buah Markisa Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomis Di Kelurahan Sukorame Gresik.” *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi* 2(9):1510–18.
- Pratama, Graha Tanta Dhita, and Sutji Lestari Rahayu. 2018. “Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Rokim Mebel.” 1–16.
- Rahayu, Sri. 2020. “Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Petani Cengkeh Desa Wonokarto Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan.” Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Rahmi, Izati, and Lucyana Trimo. 2019. “Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang).” *Journal of Food System and Agribusiness* 3(1):1–7. doi: <http://dx.doi.org/10.25181/jofsa.v3i2.1510>.
- Saadudin, Didin, Yus Rusman, and Cecep Pardani. 2017. “Analisis Biaya, Pendapatan Dan R/C Usahatani Jahe (*Zingiber Officinale*).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 3(1):1–6. doi: 10.25157/jimag.v3i2.216.
- Sarlan, Muhamad. 2016. “Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur (Kasus Agroindustri Keripik Singkong KUB Wanita Sejahtera).” *Journal Ilmiah Rinjani: Media Informasi Ilmiah ...* 3.
- Septiawan, Dini Rochdiani, and Muhamad Nurdin Yusuf. 2017. “Analisis Biaya, Penerimaan, Pendapatan Dan R/C Pada Agroindustri Gula Aren (Suatu Kasus Di Desa Sidamulih Kecamatan Pamarican Kabupaten Ciamis).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 4(3):360–64. doi: <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v3i3.816>.
- Suprianto, and Sarifudin. 2021. “Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Di Seganteng Kota Mataram).” *Jurnal Distribusi* 9(1):39–54. doi: 10.29303/distribusi.v9i1.152.
- Suswati, Suswati, Asmah Indrawati, and Beby Masitoh. 2018. “Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Sirup Markisa Dan Masker Limbah Buah Markisa Pada Kelompok Pkk Kelurahan Lau Cih Dan Sidomulyo Di Kota Medan.” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23(4):473. doi: 10.24114/jpkm.v23i4.8631.

- Tololiu, Clerensia L., Grace A. J. Rumagit, and Joachim N. K. Dumais. 2021. "Analisis Nilai Tambah Kacang Tanah Pada Usaha Kacang Bawang 'Marindi' Di Kota Manado." *Agri-Sosioekonomi* 17(1):67. doi: 10.35791/agrsosek.17.1.2021.32262.
- Udzri, Nida. 2021. "Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Markisa (*Passiflora Edulis Sims*) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus: Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)." Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Wijaksana, Gumilar, Muhammad Safri, and Parmadi. 2017. "Kontribusi Dan Elastisitas Subsektor Dalam Sektor Pertanian Di Kabupaten Tebo." *Jurnal Paradigma Ekonomika* 12(2):77–86. doi: 10.22437/paradigma.v12i2.3943.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Kuesioner Penelitian

Tanggal _____

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH SIRUP MARKISA PADA USAHA AGROINDUSTRI SIRUP MARKISA PREMIUM ANA

Peneliti : Nurul Husnanda Arif

Petunjuk : Isilah jawaban pada tempat yang tersedia sesuai dengan kondisi yang sebenarnya.

A. Identitas Informan

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis kelamin : Laki-laki Perempuan
4. Alamat :
5. Pekerjaan :
6. Pendidikan terakhir : SD
 SMP
 SMA
 Diploma
 Sarjana
7. Lamanya usaha :
8. Status usaha :
9. Jumlah tanggungan :

B. Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana

1. Kapan berdirinya Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?
Jawaban :
2. Alasan didirikannya Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?
Jawaban :
.....
.....
3. Modal awal didirikannya Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana :
 - a. Sendiri
 - b. Pinjaman (%)
 - c. Lainnya ...
4. Berapa modal awal yang dibutuhkan dalam mendirikan Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?
Jawaban :

5. Bagaimana struktur organisasi yang terdapat pada Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?

Jawaban :
.....
.....
.....

6. Bagaimana sistem pembagian tugas pada tenaga kerja yang bekerja di Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?

Jawaban :
.....
.....

7. Berapa jumlah tenaga kerja dalam Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana?

- a. Tenaga kerja laki-laki :orang
- b. Tenaga kerja perempuan :orang

C. Produksi

1. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk sirup markisa?

- a.
- b.
- c.
- d.
- e.
- f.
- g.
- h.
- i.

2. Berapa biaya bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan sirup markisa?

Jawaban :
.....

3. Berapa kg buah markisa yang dibutuhkan dalam satu kali produksi?

Jawaban :
.....

4. Apakah terdapat mitra atau kerjasama dalam penyediaan bahan baku?

- a. Ada (.....)
- b. Tidak

5. Bagaimana proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa?

Jawaban :
.....
.....
.....
.....

6. Berapa kali proses produksi dilakukan?
 Jawaban :
7. Dalam satu kali produksi membutuhkan waktu berapa lama?
 Jawaban :
8. Berapa banyak produk yang dihasilkan dalam satu kali produksi?
 Jawaban :
9. Apa saja bahan penunjang dalam pembuatan sirup markisa?
 a. d. g.
 b. e. h.
 c. f. i.
10. Berapa biaya bahan penunjang yang dibutuhkan dalam pembuatan sirup markisa?
 Jawaban :
11. Dari manakah anda membeli/mendapatkan bahan penunjang?
 Jawaban :
12. Apa saja peralatan yang digunakan dalam memproduksi sirup markisa?
 a. d. g.
 b. e. h.
 c. f. i.
13. Berapa berat bersih/Netto dalam satu kemasan sirup markisa?
 Jawaban :
14. Bagaimana sistem pemasaran sirup markisa?
 a. Jual sendiri c. Distribusi
 b. Reseller d. Lain-lain
15. Bagaimana anda melakukan promosi sirup markisa?
 Jawaban :

.....
.....
.....

D. Analisis Biaya

1. Modal (pembelian bahan baku)
 - a.: Rp
 - b.: Rp
 - c.: Rp
 - d.: Rp
 - e.: Rp
 - f.: Rp
 - g.: Rp
 - h.: Rp
 - i.: Rp
 - j.: Rp
- Total : Rp.....
2. Peralatan : Rp.....
3. Transportasi : Rp.....

E. Kepemilikan Bangunan

1. Milik sendiri
2. Sewa : Rp.....

F. Biaya Tenaga Kerja

1. Jumlah tenaga kerja :.....orang
2. Biaya tenaga kerja : Rp..... /orang
3. Total biaya tenaga kerja : Rp.....

G. Total Penerimaan

1. Harga jual sirup markisa
 - a. 500 ml : Rp.....
 - b. 630 ml : Rp.....
 - c. 1.000 ml : Rp.....
 - d. 2.000 ml : Rp.....
2. Penjualan sirup markisa dalam satu tahun : Rp.....
3. Penerimaan lain-lain : Rp.....
- Total penerimaan /tahun : Rp.....

H. Biaya Tetap

- 1. Biaya upah tenaga kerja : Rp.....
- 2. Biaya listrik : Rp.....
- 3. Nilai penyusutan alat : Rp.....
- 4. Biaya pajak : Rp.....
- 5. PDAM : Rp.....
- Total biaya tetap /tahun : Rp.....

I. Biaya Variabel

- 1. Bahan baku : Rp.....
- 2. Bahan penunjang : Rp.....
- 3. Botol : Rp.....
- 4. Box : Rp.....

Lampiran 2. Biaya Produksi Pengolahan Sirup Markisa Premium Ana

Biaya Tetap

Sirup Markisa 500 ml				
No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp/Hari)	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)	Jumlah Biaya (Rp/Tahun)
1.	Penyusutan alat	2.621,84	78.655,2	943.862,4
2.	Biaya pajak	1.550,00	46.500,00	558.000,00
Total Biaya		4.171,84	125.155,2	1.501.862,4
Sirup Markisa 1000 ml				
No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp/Hari)	Jumlah Biaya (Rp/Bulan)	Jumlah Biaya (Rp/Tahun)
1.	Penyusutan alat	2.653,89	79.616,7	955.400,4
2.	Biaya pajak	1.550,00	46.500,00	558.000,00
Total Biaya		4.203,89	126.116,7	1.513.400,4

Biaya Variabel

Sirup Markisa 500 ml				
No	Jenis Biaya	Volume	Harga (Rp/Satuan)	Harga Total (Rp)
1.	Buah markisa	14 kg	12.000,00	168.000,00
2.	Gula	3 gr	12.000,00	36.000,00
3.	Benzoat	3 gr	2.800,00	8.400,00
4.	CMC	3 gr	3.000,00	9.000,00
5.	Gas	1 buah	30.000,00	30.000,00
6.	Botol	20 buah	3.500,00	70.000,00
7.	Stiker	20 buah	800,00	16.000,00
8.	Karton	10 buah	3.000,00	30.000,00
9.	Listrik	1 hari	12.500,00	12.500,00
10.	PDAM	1 hari	2.500,00	2.500,00
11.	Upah tenaga kerja	4 orang	50.000,00	200.000,00
Total Biaya				582.400,00
Sirup Markisa 1000 ml				
No	Jenis Biaya	Volume	Harga (Rp/Satuan)	Harga Total (Rp)
1.	Buah markisa	36 kg	12.000,00	432.000,00
2.	Gula	10 gr	12.000,00	120.000,00
3.	Benzoat	15 gr	2.800,00	42.000,00
4.	CMC	15 gr	3.000,00	45.000,00
5.	Gas	1 buah	30.000,00	30.000,00
6.	Botol	25 buah	6.000,00	150.000,00
7.	Stiker	25 buah	800,00	20.000,00
8.	Karton	13 buah	3.000,00	39.000,00
9.	Listrik	1 hari	12.500,00	12.500,00
10.	PDAM	1 hari	2.500,00	2.500,00
11.	Upah tenaga kerja	4 orang	125.000,00	500.000,00
Total Biaya				1.393.000,00

Biaya Penyusutan Alat

Sirup Markisa 500 ml								
No	Alat dan Mesin	Volume (unit)	Harga (Rp/unit)	Umur Ekonomis (minggu)	Total Harga (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp/unit/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/hari)
1.	Blender	1	3.500.000,00	104	3.500.000,00	33.653,85	33.653,85	1.121,79
2.	Mixer	1	950.000,00	104	950.000,00	9.134,62	9.134,62	304,49
3.	Kompor	1	850.000,00	520	850.000,00	1.634,62	1.634,62	54,49
4.	Panci	1	500.000,00	520	500.000,00	961,54	961,54	32,05
5.	Alat penutup botol	1	350.000,00	520	350.000,00	673,08	673,08	22,44
6.	Baskom	2	42.000,00	520	84.000,00	80,77	161,54	5,38
7.	Pengaduk	2	50.000,00	520	100.000,00	96,15	192,31	6,41
8.	Penyaring	2	50.000,00	520	100.000,00	96,15	192,31	6,41
9.	Freezer	1	5.000.000,00	156	5.000.000,00	32.051,28	32.051,28	1.068,38
Total Biaya							78.655,13	2.621,84
Biaya Penyusutan Peralatan Per L (Rp)							78.655,13	2.622
Sirup Markisa 1000 ml								
No	Alat dan Mesin	Volume (unit)	Harga (Rp/unit)	Umur Ekonomis (minggu)	Total Harga (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp/unit/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/hari)
1.	Blender	1	3.500.000,00	104	3.500.000,00	33.653,85	33.653,85	1.121,79
2.	Mixer	1	950.000,00	104	950.000,00	9.134,62	9.134,62	304,49
3.	Kompor	1	850.000,00	520	850.000,00	1.634,62	1.634,62	54,49
4.	Panci	2	500.000,00	520	1.000.000,00	961,54	1.923,08	64,10
5.	Alat penutup botol	1	350.000,00	520	350.000,00	673,08	673,08	22,44
6.	Baskom	2	42.000,00	520	84.000,00	80,77	161,54	5,38
7.	Pengaduk	2	50.000,00	520	100.000,00	96,15	192,31	6,41
8.	Penyaring	2	50.000,00	520	100.000,00	96,15	192,31	6,41
9.	Freezer	1	5.000.000,00	156	5.000.000,00	32.051,28	32.051,28	1.068,38
Total Biaya							79.616,67	2.653,89
Biaya Penyusutan Peralatan Per L (Rp)							79.616,67	2.653,89

Biaya Penunjang

Bahan Penunjang Sirup Markisa 500 ml		
No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Gula	36.000,00
2.	Benzoat	8.400,00
3.	CMC	9.000,00
4.	Gas	30.000,00
5.	Botol	70.000,00
6.	Stiker	16.000,00
7.	Karton	30.000,00
TOTAL		199.400,00
Input Buah Markisa (kg)		14
Penyusutan Penunjang		14.242,85

Bahan Penunjang Sirup Markisa 1000 ml		
No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Gula	120.000,00
2.	Benzoat	42.000,00
3.	CMC	45.000,00
4.	Gas	30.000,00
5.	Botol	150.000,00
6.	Stiker	20.000,00
7.	Karton	39.000,00
TOTAL		446.000,00
Input Buah Markisa (kg)		36
Penyusutan Penunjang		12.390

Perhitungan Hari Orang Kerja (HOK)

Sirup Markisa 500 ml			
Hari = 1 hari	Rumus Laki-laki	Rumus Perempuan	Biaya Tenaga Kerja per Produksi (Rp)
Orang = 2L & 2P	$HOK = \frac{2 \times 1 \times 8 \times 1}{8} = 2$	$HOK = \frac{2 \times 1 \times 8 \times 0,8}{8} = 1,6$	50.000,00
Jam = 8 jam			
TOTAL	3,6 HOK		13.888
Sirup Markisa 1000 ml			
Hari = 1 hari	Rumus Laki-laki	Rumus Perempuan	Biaya Tenaga Kerja per Produksi (Rp)
Orang = 2L & 2P	$HOK = \frac{2 \times 1 \times 8 \times 1}{8} = 2$	$HOK = \frac{2 \times 1 \times 8 \times 0,8}{8} = 1,6$	125.000,00
Jam = 8 jam			
TOTAL	3,6 HOK		34.722

Lampiran 3. Dokumentasi



Gambar 1. Wawancara



Gambar 2. Sirup Markisa 500 ml



Gambar 3. Sirup Markisa 1000 ml

Lampiran 4. Bukti Submit Jurnal

Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Tasks 0 English View Site pipidiansari

Jurnal
Indonesian Journal of Agricultural Science

Submission Library View Metadata

Submissions

Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Sirup Markisa pada Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana

Pipi Diansari

Submission Review Copyediting Production

Submission Files

Search

▶	182059-1	JIPi-PipiDiansari-et-al.doc	July 21, 2022	Article Text
---	----------	-----------------------------	---------------	--------------

Download All Files

Pre-Review Discussions

Add discussion

Name	From	Last Reply	Replies	Closed
No Items				

Lampiran 5. Jurnal Penelitian

Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Sirup Markisa pada Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana

Income and Value Added Analysis of Passion Fruit Syrup on the Ana Premium Passion Fruit Syrup Agroindustry Business

Pipi Diansari^{1*}, Nurul Husnanda Arif², Muslim Salam³

1 Universitas Hasanuddin, Perintis Kemerdekaan No.KM.10 Tamalanrea Indah, Makassar 90245

*pipidiansari290875@gmail.com

ABSTRAK

Buah markisa merupakan salah satu komoditas pertanian yang potensial untuk digunakan sebagai produk agroindustri, karena dapat diolah menjadi sirup markisa yang dapat bertahan lama serta dapat menghasilkan nilai tambah. Salah satu usaha agroindustri yang dikembangkan di Kota Makassar yaitu usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya pendapatan dan nilai tambah dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa di usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian studi kasus. Metode analisis data menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan besar pendapatan yang diperoleh adalah Rp68.478,16 dengan R/C Rasio 1,10 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp182.846,11 dengan R/C Rasio 1,12 untuk sirup markisa 1000 ml. Besarnya nilai tambah sirup markisa adalah Rp18.877,02 dengan rasio nilai tambah 37,98% untuk sirup markisa 500 ml dan Rp18.679,06 dengan rasio nilai tambah 41,64% untuk sirup markisa 1000 ml.

Kata kunci: Agroindustri; Pendapatan; Nilai Tambah; Sirup Markisa.

ABSTRACT

Passion fruit is one of the commodities potential agriculture to be used as a agroindustry products, because they can be processed into passion fruit syrup that can last a long time and can generate value added. One attempt agroindustry developed in Makassar City is Ana premium passion fruit agroindustry business. This study aims to analyze the amount of income and value added from processing passion fruit into passion fruit syrup in Ana premium passion fruit syrup agroindustry business. The research method used is case study research. The data analysis method used the Hayami method. The results showed that the income earned was Rp68.478,16 with an R/C Ratio 1,10 for 500 ml passion fruit syrup and Rp182.846,11 with an R/C Ratio 1.12 for 1000 ml passion fruit syrup. Value added of passion fruit syrup is Rp18.877,02 with a value added ratio 37,98% for 500 ml passion fruit syrup and Rp18.679,06 with a value added ratio 41,64% for 1000 ml passion fruit syrup.

Keywords: Agroindustry; Income; Value Added; Passion Fruit Syrup.

PENDAHULUAN

Sebagian besar penduduk Indonesia menggantungkan hidup pada sektor pertanian karena merupakan sektor utama dalam perekonomian bangsa Indonesia (Hasanah, Santosa, & Widjayanti 2019; Husein 2017; Ndruru 2020). Potensi alam yang dimiliki Indonesia menjadikan Indonesia sebagai negara yang dikernal dengan beraneka ragam flora dan fauna yang dapat tumbuh dan berkembang sebagai negara agraris (Charyani 2019). Pertanian dalam arti luas terdiri dari lima sub sektor yaitu tanaman pangan, perkebunan, kehutanan, peternakan dan perikanan. Kelima sub sektor pertanian tersebut memiliki peranan, fungsi serta kontribusi yang penting bagi pembangunan sektor pertanian (Wijaksana, Safri, & Parmadi 2017).

Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yaitu kegiatan industri pertanian atau agroindustri. Agroindustri dapat diartikan dalam dua hal, yang pertama

agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Dan yang kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Mahdalena & Roliani 2018; Suprianto & Sarifudin 2021). Keterkaitan ini dapat memberikan nilai tambah terhadap produk pertanian yang dihasilkan petani (Nurjanah, Noor, & Yusuf 2021) dan menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian ke industri pertanian atau agroindustri (Adhar & Mashuri 2021). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif. Produk pertanian merupakan produk yang bersifat musiman dan mudah rusak sehingga membutuhkan pengolahan dan penanganan yang tepat, maka peran dari agroindustri sangat perlu untuk dilakukan (Monica, Pakasi, & Talumingan 2021). Khususnya buah markisa yang dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Buah markisa merupakan salah satu komoditi yang unggul dalam sektor pertanian karena memiliki berbagai keunggulan seperti tahan terhadap hama dan penyakit, tidak banyak perawatan dan dapat tumbuh di dataran tinggi maupun dataran rendah (Suswati, Indrawati, & Masitoh 2018). Buah markisa dapat memberi nilai tambah bagi produsen atau petani dan industri pengguna, serta dapat memperbaiki keseimbangan gizi bagi konsumen dan dapat menjadi salah satu sumber penghasilan negara di sektor pertanian, serta peningkatan kesejahteraan petani (Laksmi, Bulkis, & Busthanul 2020). Menurut Badan Agribisnis Departemen Pertanian, buah markisa merupakan bahan baku industri minuman yang memiliki prospek yang cerah, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Daerah sentra produksi markisa di Indonesia masih terbatas yaitu di Sulawesi Selatan, Sumatera Utara dan Jawa Barat. Adapun jenis markisa yang dibudidayakan yaitu markisa ungu atau siuh (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*), markisa kuning (*Passiflora edulis f. Flavicarpa Degner*), markisa erbis (*Passiflora quadrangularis*) dan markisa konyal (*Passiflora linguaris*) (Prabowo et al. 2021). Dari keempat jenis markisa tersebut hanya dua jenis buah markisa yang banyak dibudidayakan secara komersial, yaitu markisa ungu dan markisa kuning. Buah markisa dapat dikonsumsi secara langsung dan dapat diolah menjadi sirup atau sari buah. Hasil pengolahan buah markisa inilah yang dikenal dengan sari markisa (Nurfaida, Dachlan, & Dariati 2018).

Di Indonesia sendiri khususnya di Sulawesi Selatan, buah markisa yang banyak ditanam adalah buah markisa ungu. Markisa ungu banyak dibudidayakan di daerah Kabupaten Gowa, Sinjai, Tana Toraja dan Polewali Mamasa (Polmas) (Muhsin & Iskandar 2017). Dari produksi buah markisa yang dihasilkan oleh petani, sebagian besar diserap oleh industri pengolahan. Salah satu pemasok buah markisa di Kota Makassar adalah usaha agroindustri sirup dengan merek "Markisa Premium Ana". Usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana merupakan salah satu usaha industri lokal yang bergerak dalam bidang pengolahan buah markisa dan telah berdiri sejak tahun 1997. Usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana bergerak pada bidang agrosistem yang termasuk dalam subsistem hilir komoditas markisa (Aulia, Rasyid, & Nurliani 2019). Dengan adanya usaha yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan buah markisa tanpa melalui proses pengolahan (Amar, Lolowang & Waney 2018; Tololiu, Rumagit, & Dumais 2021). Nilai tambah sendiri merupakan pertambahan nilai suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu produksi sehingga menjadi produk baru dan lebih baik (Fauziah, Rasmikayati, & Saefudin 2021). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa di usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana yang berlokasi di Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Komp. Wesabbe Blok B/22 Makassar. Pemilihan lokasi penelitian ini dipilih secara *purposive* (sengaja). Pemilihan secara *purposive* merupakan teknik menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh dapat lebih tepat (Laksmi, Bulkis, & Busthanul 2020). Dengan pertimbangan bahwa usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana merupakan sentra produsen produk olahan sirup markisa di Kota Makassar. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2022.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian studi kasus pada usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Studi kasus merupakan penelitian yang mencakup pengkajian bertujuan untuk memberikan gambaran secara detail mengenai latar belakang, sifat maupun karakter yang ada dari

suatu kasus, dengan kata lain bahwa studi kasus memusatkan perhatian pada satu kasus secara intensif, terinci dan mendalam terhadap suatu organisasi (Maryam, Setiawan & Isyanto 2020; Nurjanah, Noor, & Yusuf 2021). Studi kasus bertujuan untuk mengembangkan metode kerja paling efisien, sehingga peneliti mengadakan telaah secara mendalam, kesimpulan hanya berlaku dan terbatas pada kasus tertentu (Herdiyandi, Rusman, & Yusuf 2016; Nisa, Rochdiani, & Isyanto 2019).

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan observasi dan wawancara. Observasi menurut (Rahayu 2020) merupakan metode untuk mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai tingkah laku dengan mengamati individu dan kelompok secara langsung. Observasi dilakukan untuk mengamati proses pengolahan markisa menjadi sirup markisa di usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Wawancara adalah percakapan antara dua orang yang salah satunya bertujuan untuk mendapatkan informasi untuk suatu tujuan tertentu (Hengki 2021; Rahayu 2020). Wawancara dilakukan dengan informan yaitu pemilik usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana untuk memperoleh data yang dibutuhkan terkait tujuan penelitian.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini, untuk analisis tujuan 1 menggunakan analisis pendapatan. Pendapatan merupakan hasil penggunaan faktor-faktor produksi. Fungsi dari pendapatan harus memenuhi kebutuhan kegiatan usaha lanjutan dan untuk kebutuhan sehari-hari. Pendapatan dibedakan menjadi dua, yaitu pendapatan atas biaya tunai dan pendapatan atas biaya total (Herawan 2019). Perhitungan pendapatan dan nilai tambah akan dilakukan pada dua jenis output yang berbeda yaitu sirup markisa ukuran 500 ml dan sirup markisa ukuran 1000 ml.

Menurut Darmawan, Rochdiani, & Sudradjat (2019) untuk menganalisis pendapatan dan R/C rasio digunakan rumus sebagai berikut:

4. Analisis pendapatan:

$$I = TR - TC \quad (1)$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = FC + VC$$

5. Analisis R/C rasio, digunakan rumus :

$$R/C = \frac{TR}{TC} \quad (2)$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*/Penerimaan Total (Rp)

P = *Price*/Harga (Rp)

Q = *Quantity*/Jumlah Produksi

TC = *Total Cost*/Biaya Total (Rp)

VC = *Variable Cost*/Biaya Tidak Tetap (Rp)

FC = *Fixed Cost*/Biaya Tetap (Rp)

I = *Income*/Pendapatan (Rp)

R/C Rasio > 1, usaha agroindustri menguntungkan

R/C Rasio < 1, usaha agroindustri mengalami kerugian

R/C Rasio = 1, usaha agroindustri berada pada titik impas (Break Event Point)

Melalui analisis pendapatan tersebut dapat diketahui berapa tingkat pendapatan yang diperoleh dari usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Apabila total penerimaan lebih besar dibandingkan biaya total maka usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menguntungkan. Namun apabila total penerimaan lebih kecil dibandingkan biaya total maka usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana mengalami kerugian (Rahmi & Trimo 2019).

Analisis tujuan 2 dalam penelitian ini menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami. Metode Hayami digunakan karena merupakan metode yang terbaik untuk menghitung nilai tambah berdasarkan penelitian mengenai analisis nilai tambah yang sudah dilakukan (Darmawan, Hairiyah, & Hajar 2018). Metode Hayami memberikan informasi mengenai nilai output dan nilai tambah. Dalam menghitung nilai tambah semua komponen-komponen seperti input yang digunakan, output yang dihasilkan, biaya tenaga kerja, harga bahan baku, sumbangan input lain dan harga jual produk dikonversikan dalam satu kali proses produksi (Udzri 2021). Metode hayami memiliki keunggulan, dapat mengetahui besarnya nilai tambah, output serta dapat mengetahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi (Darmawan, Hairiyah, & Hajar 2018). Untuk mengetahui besar nilai tambah proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

No.	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1.	Hasil/Produksi (L/proses produksi)	(1)
2.	Bahan baku (L/proses produksi)	(2)
3.	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	(3)
4.	Faktor konversi	$(4) = (1)/(2)$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/L)	$(5) = (3)/(2)$
6.	Harga produk (Rp/L)	(6)
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	(7)
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9.	Sumbangan input lain (Rp/L)	(9)
10.	Nilai produk (Rp/L)	$(10) = (4) \times (6)$
11.	a. Nilai tambah (Rp/L)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/L)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp/L)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/L)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$
	c. Keuntungan (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$

Sumber: Mahdalena & Roliani (2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Usaha

Usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana merupakan usaha yang termasuk dalam subsistem hilir komoditi markisa yang bergerak pada bidang agrosistem. Hasil produksi yang dihasilkan usaha ini adalah sirup markisa, yang kemudian dijual langsung ditempat produksi usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dan secara tidak langsung dilakukan dengan menjual pada pedagang pengecer kemudian pedagang tersebut menjualnya ke rumah makan dan toko oleh-oleh, selain itu ke beberapa daerah di luar Kota Makassar sesuai dengan permintaan konsumen. Usaha ini terletak di Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10 Komp. Wesabbe Blok B/22 Makassar dengan lokasi yang cukup strategis.

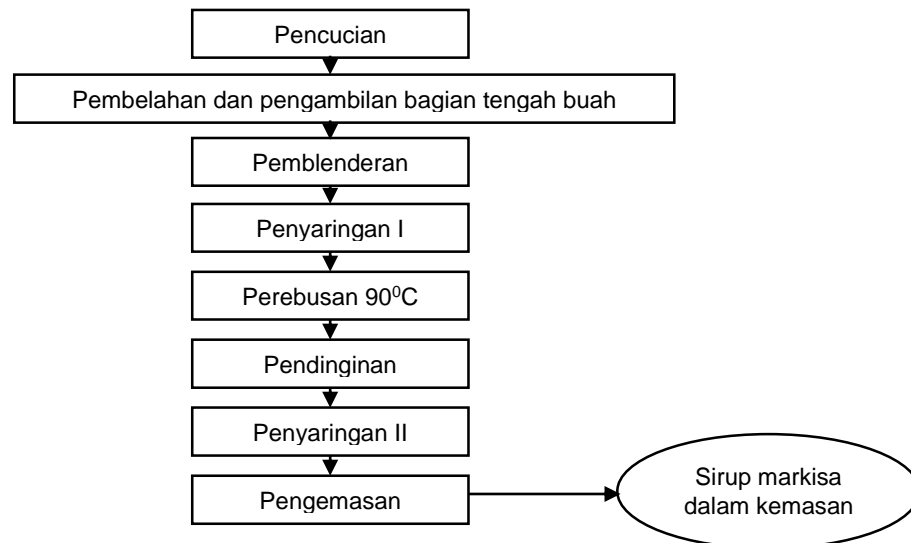
Usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana termasuk usaha yang tergolong sudah lama, yang telah dijalankan pada tahun 1997 atau telah berdiri selama 25 tahun lamanya. Pemilik usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana memutuskan untuk memulai usaha pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa setelah melihat adanya potensi dan peluang yang cukup menjanjikan. Potensi buah markisa yang banyak diproduksi oleh petani di beberapa daerah di Sulawesi Selatan salah satunya di Kabupaten Gowa. Saat awal membuka usaha tersebut, pemilik usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana merupakan seorang Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan di Kota Bone dan sebelumnya sudah bersekolah di bagian perindustrian. Saat ini sirup markisa dari usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana sudah bersertifikat SNI.

Visi yang ingin dicapai oleh usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana yaitu "Meningkatkan Produk Barang, Sirup Markisa Premium yang Memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Selaras dengan Standar Internasional". Dalam mencapai visi usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana, maka misi yang akan dilakukan adalah, meningkatkan kemitraan dengan petani/kelompok tani buah markisa, menerapkan sistem manajemen mutu, mengembang dan mengendalikan mutu barang yang efektif dan efisien dan meningkatkan kompetensi sumber daya manusia organisasi.

Dalam menjalankan misi tersebut perlu dilakukan berbagai fokus konsentrasi agar misi tersebut akan berjalan dengan optimal karena kegiatan yang dilakukan berdasar atas tahapan-tahapan yang ada, mulai dari pengadaan bahan baku, kegiatan produksi, sampai pada kegiatan pemasaran.

Proses Pengolahan Buah Markisa

Proses pengolahan merupakan kegiatan menciptakan atau menambah kegunaan barang dan jasa (Aulia, Rasyid, & Nurliani 2019). Langkah-langkah proses pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa pada usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana tertera pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pengolahan Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana, 2021.

Pada Gambar 1 dapat dilihat alur proses pengolahan buah markisa pada usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dimulai dengan pencucian buah markisa menggunakan air bersih sebanyak dua kali, setelah itu buah ditiriskan. Kemudian dilakukan pembelahan atau pemotongan, buah dibelah dua secara melintang terhadap arah tangkai buah markisa, bagian tengah buah markisa dikeluarkan dengan sendok makan dan ditempatkan pada wadah yang bersih. Selanjutnya dilakukan pemplenderan, bagian tengah buah markisa yang sudah terkumpul dimasukkan ke dalam blender untuk dihaluskan dan ditambah air secukupnya kemudian diblender. Setelah itu dilakukan penyaringan ampas markisa yang telah diblender kemudian disaring agar sari buah terpisah dengan biji-biji buah markisa, lalu dimasukkan ke dalam panci. Setelah itu dilakukan perebusan pada sari buah markisa dengan suhu 90°C. Setelah mendidih, pemanas dipertahankan sampai 15 menit dan ditambahkan sedikit gula cair panas sambil diaduk rata dan dilakukan pendinginan. Setelah itu, dilakukan penyaringan sari buah dan ditempatkan dalam panci kemudian dilakukan pengemasan dengan cara dituang ke dalam botol ukuran 500 ml dan botol ukuran 1000 ml.

Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara penghasilan dengan semua biaya tetap dan biaya variabel dalam periode waktu tertentu (Artika & Marini 2016). Tinggi atau rendahnya pendapatan dipengaruhi oleh besar dan kecilnya produksi yang dicapai. Usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana memerlukan berbagai biaya dalam proses produksi yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang termasuk biaya bahan baku, bahan pendukung dan sebagainya (Sarlan 2016).

Pendapatan dan R/C Rasio Sirup Markisa Volume Output Berbeda

Telah dijelaskan pada metode analisis data bahwa dilakukan perhitungan pendapatan pada dua jenis output yang berbeda yaitu sirup markisa ukuran 500 ml dan sirup markisa ukuran 1000 ml untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperoleh usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dalam sekali proses produksi dan pendapatan yang diperoleh selama setahun. Jenis dan besar biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Penerimaan, Biaya Produksi, Pendapatan dan R/C Rasio Pengolahan Sirup Markisa Premium Ana 500 ml, 2021.

No	Uraian	Sirup Markisa 500 ml			
		Volume	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)*	Jumlah (Rp/Tahun)**
1. Penerimaan					
	Produksi (L)	10	70.000,00	700.000,00	5.600.000,00
2. Biaya Produksi					
a.	Biaya Tetap				
	• Penyusutan Alat (hari)		2.621,84	2.621,84	31.462,08
	• Biaya Pajak (bulan)		46.500,00	46.500,00	558.000,00
	Total Biaya Tetap (Rp) (a)			49.121,84	589.462,08
b.	Biaya Variabel				
	• Bahan baku : Buah Markisa (kg)	14	12.000,00	168.000,00	1.344.000,00
	• Gula (kg)	3	12.000,00	36.000,00	288.000,00
	• Benzoat (gr)	3	2.800,00	8.400,00	67.200,00
	• CMC (gr)	3	3.000,00	9.000,00	72.000,00
	• Gas (buah)	1	30.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Botol (buah)	20	3.500,00	70.000,00	560.000,00
	• Stiker (buah)	20	800,00	16.000,00	128.000,00
	• Karton (buah)	10	3.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Listrik (hari)	1	12.500,00	12.500,00	100.000,00
	• PDAM (hari)	1	2.500,00	2.500,00	20.000,00
	• Upah Tenaga Kerja (orang)	4	50.000,00	200.000,00	1.600.000,00
	Total Biaya Variabel (Rp) (b)			582.400,00	4.659.200,00
	Total Biaya (Rp) (a+b)			631.521,84	5.248.662,08
3. Pendapatan				68.478,16	351.337,92
4. R/C Rasio				1,10	1,06

Keterangan : * = 1 (satu) kali proses produksi
 ** = 8 (delapan) kali proses produksi setiap tahun

Pada Tabel 2. usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menghasilkan 10 liter sirup markisa untuk ukuran 500 ml dalam satu kali proses produksi dan menghasilkan 80 liter sirup markisa dalam satu tahun yang diperoleh dari hasil perkalian satu kali produksi dengan jumlah hari produksi dalam satu tahun yaitu 2 hari dalam satu bulan. Sirup markisa dijual dengan harga Rp70.000,00/L untuk ukuran 500 ml, sehingga memperoleh penerimaan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp700.000,00 dan memperoleh Rp5.600.000,00 dalam satu tahun.

Pada Tabel 2. biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat dan biaya pajak. Nilai penyusutan alat untuk sirup markisa 500 ml dalam satu kali proses produksi sebesar Rp2.621,84 yang diperoleh dari hasil perhitungan biaya penyusutan dibagi dengan rata-rata hari dalam satu bulan. Digunakan penyusutan perhari karena peralatan akan tetap menyusut setiap hari baik digunakan maupun tidak digunakan. Kemudian diperoleh nilai penyusutan dalam satu tahun sebesar Rp31.461,08 yang diperoleh dari hasil perhitungan nilai penyusutan dikali dengan total bulan dalam satu tahun. Biaya pajak dalam satu bulan sebesar Rp46.500,00 yang diperoleh dari perhitungan nilai penerimaan dikali dengan 0,05% dan untuk biaya pajak dalam satu tahun sebesar Rp558.000,00 diperoleh dari nilai biaya pajak dikali dengan total bulan dalam satu tahun. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sirup markisa sebesar Rp49.121,84 dan total biaya tetap dalam satu tahun sebesar Rp589.462,08.

Biaya variabel dalam penelitian ini terdiri dari biaya bahan baku yaitu buah markisa, gula, benzoat, CMC, gas, botol, stiker, karton, listrik, pdam dan upah tenaga kerja. Total biaya variabel yang dikeluarkan usaha agroindustri sirup markisa premium Ana dalam satu kali proses produksi sebesar Rp582.400,00 dan sebesar Rp4.659.200,00 dalam satu tahun yang diperoleh dari hasil perhitungan jumlah biaya variabel satu kali produksi dikali dengan jumlah hari produksi dalam satu tahun

Pendapatan yang diperoleh untuk sirup markisa 500 ml sebesar Rp68.478,16 dalam satu kali proses produksi yang diperoleh dari hasil perhitungan penerimaan dikurangi dengan total biaya dan

sebesar Rp351.337,92 dalam satu tahun dari hasil perhitungan pendapatan satu kali produksi dikali dengan jumlah hari produksi dalam satu tahun.

R/C rasio adalah besaran nilai yang menunjukkan perbandingan antara penerimaan dengan total biaya. Jika hasil R/C rasio lebih dari satu maka usaha tersebut menguntungkan, jika hasil R/C rasio sama dengan satu maka usaha tersebut impas atau tidak mengalami untung ataupun rugi dan jika hasil R/C rasio kurang dari satu maka usaha tersebut mengalami kerugian. Pada penelitian ini diperoleh R/C rasio 1,10 dalam satu kali proses produksi yang diperoleh dari penerimaan dibagi dengan total biaya yang dikeluarkan dan diperoleh R/C rasio 1,06 dalam satu tahun yang diperoleh dari hasil R/C rasio satu kali produksi dikali dengan total hari produksi dalam satu tahun. Dapat disimpulkan bahwa sirup markisa 500 ml usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menguntungkan karena memperoleh R/C lebih dari satu baik dalam satu kali proses produksi dan dalam satu tahun.

Tabel 3. Penerimaan, Biaya Produksi, Pendapatan dan R/C Rasio Pengolahan Sirup Markisa Premium Ana 1000 ml, 2021

No	Uraian	Sirup Markisa 1000 ml			
		Volume	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)*	Jumlah (Rp/Tahun)**
1.	Penerimaan				
	Produksi (L)	25	65.000,00	1.625.000,00	13.000.000,00
2.	Biaya Produksi				
a.	Biaya Tetap				
	• Penyusutan Alat (hari)		2.653,89	2.653,89	31.846,68
	• Biaya Pajak (bulan)		46.500,00	46.500,00	558.000,00
	Total Biaya Tetap (Rp) (a)			49.153,89	589.846,68
b.	Biaya Variabel				
	• Bahan baku : Buah Markisa (kg)	36	12.000,00	432.000,00	3.456.000,00
	• Gula (kg)	10	12.000,00	120.000,00	960.000,00
	• Benzoat (gr)	15	2.800,00	42.000,00	336.000,00
	• CMC (gr)	15	3.000,00	45.000,00	360.000,00
	• Gas (buah)	1	30.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Botol (buah)	25	6.000,00	150.000,00	1.200.000,00
	• Stiker (buah)	25	800,00	20.000,00	160.000,00
	• Karton (buah)	13	3.000,00	39.000,00	312.000,00
	• Listrik (hari)	1	12.500,00	12.500,00	100.000,00
	• PDAM (hari)	1	2.500,00	2.500,00	20.000,00
	• Upah Tenaga Kerja (orang)	4	125.000,00	500.000,00	4.000.000,00
	Total Biaya Variabel (Rp) (b)			1.393.000,00	11.144.000,00
	Total Biaya (Rp) (a+b)			1.442.153,89	11.733.846,68
3.	Pendapatan			182.846,11	1.266.153,32
4.	R/C Rasio			1,12	1,10

Keterangan : * = 1 (satu) kali proses produksi
 ** = 8 (delapan) kali proses produksi setiap tahun

Pada Tabel 3. usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menghasilkan 25 liter sirup markisa untuk ukuran 1000 ml dalam satu kali proses produksi dan menghasilkan sirup markisa 200 liter dalam satu tahun. Sirup markisa 1000 ml dijual dengan harga Rp65.000/L, sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp1.625.000,00 dalam satu kali proses produksi dan memperoleh penerimaan sebesar Rp13.000.000,00 dalam satu tahun.

Biaya tetap pada pengolahan sirup markisa 1000 ml sama dengan sirup markisa 500 ml yang terdiri dari biaya penyusutan alat dan biaya pajak. Biaya penyusutan alat pada sirup markisa 1000 ml sebesar Rp2.653,89/hari dan sebesar Rp31.846,68 dalam satu tahun. Biaya pajak sebesar Rp46.500,00/bulan dan Rp558.000,00 dalam satu tahun. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam pengolahan sirup markisa 1000 ml sebesar Rp49.153,89 dalam satu kali proses produksi dan Rp589.846,68 dalam satu tahun. Sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, gula, benzoat, CMC, gas, botol, stiker, karton, listrik, PDAM dan upah tenaga kerja. Total biaya variabel yang

dikeluarkan untuk pengolahan sirup markisa 1000 ml sebesar Rp1.393.000,00 dalam satu kali proses produksi dan Rp11.144.000,00 dalam satu tahun.

Pendapatan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi sebesar Rp182.846,11 sehingga diperoleh pendapatan dalam satu tahun sebesar Rp1.266.153,32. Adapun R/C rasio yang diperoleh dalam satu kali proses produksi adalah 1,12 dan 1,10 dalam satu tahun, yang berarti sirup markisa 1000 ml usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menguntungkan karena diperoleh nilai R/C rasio lebih dari satu.

Pendapatan dan R/C Rasio Sirup Markisa Volume Output Sama

Dalam menentukan berhasil atau tidaknya usaha dapat diukur dari besar kecilnya penerimaan dan pendapatan yang diperoleh. Pendapatan usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana merupakan hasil pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Hasil perhitungan pendapatan dan R/C rasio sirup markisa output sama dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan, Biaya Produksi, Pendapatan dan R/C Rasio Pengolahan Sirup Markisa Premium Ana 500 ml, 2021

No	Uraian	Sirup Markisa 500 ml			
		Volume	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)*	Jumlah (Rp/Tahun)**
1.	Penerimaan				
	Produksi (L)	10	70.000,00	700.000,00	5.600.000,00
2.	Biaya Produksi				
a.	Biaya Tetap				
	• Penyusutan Alat (hari)		2.621,84	2.621,84	31.462,08
	• Biaya Pajak (bulan)		46.500,00	46.500,00	558.000,00
	Total Biaya Tetap (Rp) (a)			49.121,84	589.462,08
b.	Biaya Variabel				
	• Bahan baku : Buah Markisa (kg)	14	12.000,00	168.000,00	1.344.000,00
	• Gula (kg)	3	12.000,00	36.000,00	288.000,00
	• Benzoat (gr)	3	2.800,00	8.400,00	67.200,00
	• CMC (gr)	3	3.000,00	9.000,00	72.000,00
	• Gas (buah)	1	30.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Botol (buah)	20	3.500,00	70.000,00	560.000,00
	• Stiker (buah)	20	800,00	16.000,00	128.000,00
	• Karton (buah)	10	3.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Listrik (hari)	1	12.500,00	12.500,00	100.000,00
	• PDAM (hari)	1	2.500,00	2.500,00	20.000,00
	• Upah Tenaga Kerja (orang)	4	50.000,00	200.000,00	1.600.000,00
	Total Biaya Variabel (Rp) (b)			582.400,00	4.659.200,00
	Total Biaya (Rp) (a+b)			631.521,84	5.248.662,08
3.	Pendapatan			68.478,16	351.337,92
4.	R/C Rasio			1,10	1,06

Keterangan : * = 1 (satu) kali proses produksi

** = 8 (delapan) kali proses produksi setiap tahun

Pada Tabel 4. Penerimaan yang diperoleh untuk sirup markisa 500 ml sebesar Rp700.000,00 dalam satu kali proses produksi dan Rp5.600.000,00 dalam satu tahun dari 10 liter sirup markisa. Total biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sirup markisa sebesar Rp631.521,84 dan biaya yang dikeluarkan dalam satu tahun sebesar Rp5.248.662,08. Pendapatan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi sebesar Rp68.478,16 dan dalam satu tahun sebesar Rp351.337,92. R/C rasio yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi adalah 1,10 dan R/C rasio dalam satu tahun adalah 1,06 yang berarti menguntungkan karena diperoleh nilai lebih dari satu.

Tabel 5. Penerimaan, Biaya Produksi, Pendapatan dan R/C Rasio Pengolahan Sirup Markisa Premium Ana 1000 ml, 2021

No	Uraian	Sirup Markisa 1000 ml			
		Volume	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah (Rp)*	Jumlah (Rp/Tahun)**
1. Penerimaan					
	Produksi (L)	10	65.000,00	650.000,00	5.200.000,00
2. Biaya Produksi					
a.	Biaya Tetap				
	• Penyusutan Alat (hari)		2.621,84	2.621,84	31.462,08
	• Biaya Pajak (bulan)		46.500,00	46.500,00	558.000,00
	Total Biaya Tetap (Rp) (a)			49.121,84	589.462,08
b.	Biaya Variabel				
	• Bahan baku : Buah Markisa (kg)	14	12.000,00	168.000,00	1.344.000,00
	• Gula (kg)	3	12.000,00	36.000,00	288.000,00
	• Benzoat (gr)	3	2.800,00	8.400,00	67.200,00
	• CMC (gr)	3	3.000,00	9.000,00	72.000,00
	• Gas (buah)	1	30.000,00	30.000,00	240.000,00
	• Botol (buah)	10	6.000,00	60.000,00	480.000,00
	• Stiker (buah)	10	800,00	8.000,00	64.000,00
	• Karton (buah)	5	3.000,00	15.000,00	120.000,00
	• Listrik (hari)	1	12.500,00	12.500,00	100.000,00
	• PDAM (hari)	1	2.500,00	2.500,00	20.000,00
	• Upah Tenaga Kerja (orang)	4	50.000,00	200.000,00	1.600.000,00
	Total Biaya Variabel (Rp) (b)			549.400,00	4.395.200,00
	Total Biaya (Rp) (a+b)			598.521,84	4.984.662,08
3. Pendapatan				51.478,16	215.337,92
4. R/C Rasio				1,08	1,04

Keterangan : * = 1 (satu) kali proses produksi
 ** = 8 (delapan) kali proses produksi setiap tahun

Terdapat perbandingan antara sirup markisa 500 ml dan sirup markisa 1000 ml, yaitu pada harga produk untuk satu liter, dimana sirup markisa 500 ml memiliki harga Rp70.000,00/L dan sirup markisa 1000 ml memiliki harga Rp65.000,00/L. Selain itu terdapat perbandingan pada kemasan yaitu botol, stiker dan karton. Botol yang digunakan sebanyak 20 buah untuk sirup markisa ukuran 500 ml dengan harga Rp3.500,00/botol, 20 buah stiker dengan harga Rp800,00/buah dan 10 buah karton dengan harga Rp3.000,00/buah. Sedangkan pada sirup markisa 1000 ml digunakan botol sebanyak 10 buah dengan harga Rp6.000,00/buah, 10 buah stiker dengan harga Rp8.000,00/buah dan 5 buah karton dengan harga Rp3.000,00/buah. Sehingga terdapat perbandingan pada total biaya variabel pada satu kali proses produksi sebesar Rp582.400,00 dan dalam satu tahun sebesar Rp4.659.200,00 untuk sirup markisa 500 ml. Sedangkan untuk sirup markisa 1000 ml dikeluarkan biaya variabel sebesar Rp549.400,00 dalam satu kali proses produksi dan dalam satu tahun sebesar Rp4.395.200,00. Kemudian terdapat perbandingan pada pendapatan sirup markisa 500 ml dalam satu kali proses produksi sebesar Rp68.478,16 dan dalam satu tahun sebesar Rp351.337,92. Sedangkan sirup markisa 1000 ml diperoleh pendapatan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp51.478,16 dan dalam satu tahun sebesar Rp215.337,92. Terdapat perbandingan juga pada hasil perhitungan R/C rasio pada sirup markisa 500 ml dalam satu kali proses produksi adalah 1,10 dan 1,06 dalam satu tahun, sedangkan pada sirup markisa 1000 ml dalam satu kali proses produksi adalah 1,08 dan 1,04 dalam satu tahun. Meskipun memiliki nilai R/C rasio yang berbeda, usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana menguntungkan karena memperoleh nilai R/C rasio lebih dari satu. Hasil perbandingan menunjukkan sirup markisa ukuran 500 ml lebih menguntungkan dari sirup markisa ukuran 1000 ml.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan penambahan nilai yang dihasilkan dari pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa. Analisis nilai tambah berguna untuk menguraikan proses produksi berdasarkan sumbangan masing-masing faktor produksi. Perhitungan nilai tambah pada pengolahan sirup markisa dilakukan pada satu kali proses produksi yang berlangsung dalam satu hari dengan waktu

kurang lebih 8 jam. Terdapat beberapa komponen yang digunakan dalam perhitungan nilai tambah yaitu output, input dan harga, pendapatan dan keuntungan dan balas jasa pemilik faktor produksi (Rahmi & Trimo 2019).

Nilai Tambah Sirup Markisa Volume Output Berbeda

Analisis nilai tambah usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi sirup markisa. Perhitungan analisis nilai tambah buah markisa menjadi sirup markisa dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Sirup Markisa Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana, 2021

No.	Variabel	Rumus	Sirup Markisa 500 ml	Sirup Markisa 1000 ml
I. Output, Input dan Harga				
1.	Hasil/Produksi (L/proses produksi)	1	10	25
2.	Bahan baku (kg/proses produksi)	2	14	36
3.	Input Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	3	3,6	3,6
4.	Faktor konversi	$4=1/2$	0,71	0,69
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/L)	$5=3/2$	0,25	0,1
6.	Harga produk (Rp/L)	6	70.000,00	65.000,00
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	7	50.000,00	125.000,00
II. Pendapatan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	8	12.000,00	12.000,00
9.	Sumbangan input lain (Rp/L)	9	18.822,98	14.170,94
10.	Nilai produk (Rp/L)	$10=4 \times 6$	49.700,00	44.850,00
11.	a. Nilai tambah (Rp/L)	$11a=10-8-9$	18.877,02	18.679,06
	b. Rasio nilai tambah (%)	$11b=11a/10 \times 100$	37,98	41,64
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/L)	$12a=5 \times 7$	12.500,00	12.500,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$12b=12a/11a \times 100$	66,21	66,91
13.	a. Keuntungan (Rp/L)	$13a=11a-12a$	6.377,02	6.179,06
	b. Tingkat keuntungan (%)	$13b=13a/10 \times 100$	12,83	13,77
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14.	Marjin (Rp/L)	$14=10-8$	37.700,00	32.850,00
	d. Pendapatan tenaga kerja (%)	$14a=12a/14 \times 100$	33,15	38,05
	e. Sumbangan input lain (%)	$14b=9/14 \times 100$	49,92	43,13
	f. Keuntungan (%)	$14c=13a/14 \times 100$	16,91	18,80

1. Output, Input dan Harga

Output adalah hasil akhir dari proses produksi yang membutuhkan beberapa input (Damayanti 2020). Tabel 6 menunjukkan hasil produksi atau output untuk satu kali proses produksi sirup markisa pada usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana sebanyak 10 L atau 20 botol sirup markisa 500 ml dan 25 L atau 25 botol sirup markisa 1000 ml.

Input merupakan bahan atau barang yang digunakan untuk proses produksi (Azizah 2017). Input yang digunakan pada sirup markisa 500 ml adalah 14 kg buah markisa dan 36 kg buah markisa untuk sirup markisa 1000 ml. Input tenaga kerja dengan nilai 3,6 diberi upah sebesar Rp50.000,00/HOK untuk sirup markisa 500 ml dan Rp125.000,00/HOK untuk sirup markisa 1000 ml, dimana terdapat dua orang tenaga kerja laki-laki dan dua orang tenaga kerja perempuan. Diperoleh koefisien tenaga kerja 0,25 untuk sirup markisa 500 ml dan 0,1 untuk sirup markisa 1000 ml yang diperoleh dari hasil bagi input tenaga kerja dengan bahan baku.

Harga merupakan nilai yang dinyatakan dalam satuan mata uang atau alat tukar terhadap suatu barang tertentu (Maftuchah 2016). Pada Tabel 6, harga sirup markisa 500 ml adalah Rp70.000,00/L dan sirup markisa 1000 ml Rp65.000,00/L. Harga produk dipengaruhi oleh biaya yang dikeluarkan dan proses produksi.

2. Pendapatan dan Keuntungan

Harga bahan baku buah markisa yang digunakan untuk sirup markisa 500 ml dan 1000 ml adalah Rp12.000,00/kg, dengan sumbangan input lain sebesar Rp18.822,98 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp14.170,94 untuk sirup markisa 1000 ml. Sumbangan input lain pada pengolahan buah markisa terdiri dari biaya bahan pendukung, biaya penyusutan peralatan, biaya listrik dan air serta biaya lainnya

kecuali biaya bahan baku dan upah tenaga kerja. Nilai produk yang diperoleh dari hasil perkalian antara faktor konversi dan harga produk adalah Rp49.700,00 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp44.850,00 untuk sirup markisa 1000 ml.

Besar nilai tambah buah markisa menjadi sirup markisa merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain sehingga diperoleh hasil sebesar Rp18.877,02/L untuk sirup markisa 500 ml dan Rp18.679,06/L untuk sirup markisa 1000 ml. Jika nilai tambah yang diperoleh >0, dapat diartikan bahwa usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana memberikan nilai tambah yang positif. Hal ini relevan dengan penelitian Arianti & Waluyati (2019) yang menyatakan bahwa nilai tambah yang >0 dapat memberikan nilai tambah yang positif bagi usaha.

Rasio nilai tambah adalah persentase dari nilai tambah yang diperoleh dari hasil pembagian antara nilai tambah dengan nilai produk kemudian dikali 100%, maka besar rasio nilai tambah sebesar 37,98% untuk sirup markisa 500 ml dan 41,64% untuk sirup markisa 1000 ml. Hal ini menunjukkan bahwa rasio nilai tambah pada sirup markisa 500 ml memiliki rasio nilai tambah yang sedang dan sirup markisa 1000 ml memiliki rasio nilai tambah yang tinggi karena lebih dari 40%. Hal ini relevan dengan penelitian Rahmi & Trimono (2019) yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah rendah apabila persentase < 15%, rasio nilai tambah sedang apabila persentase 15% - 40% dan rasio nilai tambah tinggi apabila persentase > 40%.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh hasil yang sama untuk sirup markisa 500 ml dan 1000 ml yaitu sebesar Rp12.500,00 pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku. Nilai dari pendapatan tenaga kerja diperoleh dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Kemudian pangsa tenaga kerja diperoleh dari hasil pembagian pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah dikali 100%. Nilai pangsa tenaga kerja pada sirup markisa 500 ml sebesar 66,21% dan sirup markisa 1000 ml sebesar 66,91%.

Keuntungan yang diperoleh sangat tergantung dari jumlah penerimaan (Fanindi, Sondakh, & Rori 2018). Pengolahan buah markisa pada usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana memperoleh keuntungan sebesar Rp6.377,02 untuk sirup markisa 500 ml dengan tingkat keuntungan 12,83% dan Rp6.179,06 untuk sirup markisa 1000 ml dengan tingkat keuntungan sebesar 13,77%.

3. Balas Jasa Faktor Produksi

margin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan margin diperoleh dari nilai produk dikurangi dengan harga bahan baku, maka hasil perhitungan yang diperoleh adalah Rp37.700,00 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp32.850,00 untuk sirup markisa 1000 ml. Kemudian pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin yang diperoleh dari hasil perhitungan pendapatan tenaga kerja dibagi dengan margin dikali 100%, maka hasil yang diperoleh adalah sebesar 33,15% untuk sirup markisa 500 ml dan 38,05% untuk sirup markisa 1000 ml. Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap margin. Sumbangan input lain diperoleh dari perhitungan sumbangan input lain dibagi dengan margin dan dikali 100%, maka hasil yang diperoleh sebesar 49,92% untuk sirup markisa 500 ml dan 43,13% untuk sirup markisa 1000 ml. Keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan terhadap margin. Keuntungan perusahaan diperoleh dari hasil perhitungan keuntungan dibagi dengan margin dan dikali 100%, maka diperoleh keuntungan perusahaan sebesar 16,91% untuk sirup markisa 500 ml dan 18,80% sirup markisa 1000 ml.

Nilai Tambah Sirup Markisa Volume Output Sama

Dilakukan perhitungan nilai tambah sirup markisa volume output sama untuk mengetahui perbandingan nilai tambah dan rasio nilai tambah dari produk sirup markisa ukuran 500 ml dan sirup markisa ukuran 1000 ml yang diproduksi oleh usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Analisis Nilai Tambah Sirup Markisa Usaha Agroindustri Sirup Markisa Premium Ana, 2021

No.	Variabel	Rumus	Sirup Markisa 500 ml	Sirup Markisa 1000 ml
IV. Output, Input dan Harga				
1.	Hasil/Produksi (L/proses produksi)	1	10	10
2.	Bahan baku (kg/proses produksi)	2	14	14
3.	Input Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	3	3,6	3,6
4.	Faktor konversi	$4=1/2$	0,71	0,71
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/L)	$5=3/2$	0,25	0,25
6.	Harga produk (Rp/L)	6	70.000,00	65.000,00
7.	Upah rata-rata (Rp/HOK)	7	50.000,00	50.000,00
V. Pendapatan dan Keuntungan				
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	8	12.000,00	12.000,00
9.	Sumbangan input lain (Rp/L)	9	18.822,98	16.465,84
10.	Nilai produk (Rp/L)	$10=4x6$	49.700,00	46.150,00
11.	a. Nilai tambah (Rp/L)	$11a=10-8-9$	18.877,02	17.684,16
	b. Rasio nilai tambah (%)	$11b=11a/10x100$	37,98	38,31
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/L)	$12a=5x7$	12.500,00	12.500,00
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$12b=12a/11ax100$	66,21	70,68
13.	a. Keuntungan (Rp/L)	$13a=11a-12a$	6.377,02	5.184,16
	b. Tingkat keuntungan (%)	$13b=13a/10x100$	12,83	11,23
VI. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14.	Marjin (Rp/L)	$14=10-8$	37.700,00	34.150,00
	d. Pendapatan tenaga kerja (%)	$14a=12a/14x100$	33,15	36,60
	e. Sumbangan input lain (%)	$14b=9/14x100$	49,92	48,21
	f. Keuntungan (%)	$14c=13a/14x100$	16,91	15,18

Tabel 7 menunjukkan hasil/produksi dan bahan baku dari sirup markisa ukuran 500 ml sama dengan sirup markisa ukuran 1000 ml dengan harga produk yang berbeda. Sumbangan input lain pada sirup markisa ukuran 500 ml memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan sirup markisa ukuran 1000 ml. Nilai tambah sirup markisa 500 ml yaitu Rp18.877,02/L dengan rasio nilai tambah 37,98% dan nilai tambah sirup markisa 1000 ml yaitu Rp17.684,16/L dengan rasio nilai tambah 38,31%. Keuntungan yang diperoleh untuk sirup markisa ukuran 500 ml sebesar Rp6.377,02/L dengan tingkat keuntungan 12,83% dan untuk sirup markisa ukuran 1000 ml sebesar Rp5.184,16/L dengan tingkat keuntungan 11,23%. Marjin yang diperoleh dari hasil pengolahan buah markisa menjadi sirup markisa sebesar Rp37.700,00/L untuk sirup markisa 500 ml dan Rp34.150,00/L untuk sirup markisa 1000 ml. Nilai faktor produksi yaitu pendapatan tenaga kerja pada sirup markisa ukuran 500 ml sebesar 33,15%, sumbangan input lain sebesar 49,92% dan keuntungan 16,91%. Sedangkan sirup markisa ukuran 1000 ml memiliki nilai pendapatan tenaga kerja sebesar 36,60%, sumbangan input lain 48,21% dan keuntungan sebesar 15,18%. Dapat disimpulkan bahwa sirup markisa 500 ml memberikan nilai tambah lebih besar dibandingkan sirup markisa 1000 ml.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis pendapatan dan nilai tambah, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pendapatan usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana dalam satu kali produksi pada sirup markisa 500 ml sebesar Rp68.478,16 dan sirup markisa 1000 ml sebesar Rp351.337,92 dengan total penerimaan pada sirup markisa 500 ml sebesar Rp700.000,00 dan sirup markisa 1000 ml sebesar Rp1.625.000,00 serta total biaya pada sirup markisa 500 ml sebesar Rp631.521,84 dan sirup markisa 1000 ml sebesar Rp1.442.153,89. Dalam satu tahun diperoleh pendapatan Rp351.337,92 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp1.266.153,32 untuk sirup markisa 1000 ml dengan total penerimaan sebesar Rp5.600.000,00 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp13.000.000,00 sirup markisa 1000 ml serta total biaya sebesar Rp5.248.662,08 untuk sirup markisa 500 ml dan Rp11.733.846,68 untuk sirup markisa 1000 ml.

Nilai tambah yang dihasilkan untuk sirup markisa 500 ml sebesar Rp18.877,02 dengan rasio nilai tambah 37,98% dan untuk sirup markisa 1000 ml sebesar Rp18.679,06 dengan rasio 41,64%. Yang

artinya nilai tambah positif karena lebih dari nol dan rasio nilai tambah memiliki nilai yang sedang untuk sirup markisa 500 ml dan nilai yang tinggi untuk sirup markisa 1000 ml karena lebih dari 40%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Allah Subhanahu wa ta'ala, atas rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan artikel ini. Terima kasih kepada Bapak Ir. Mustamin Faidah selaku pemilik usaha yang telah meluangkan waktu dan memberi penulis kesempatan untuk melakukan penelitian di usaha agroindustri sirup Markisa Premium Ana. Dan terima kasih kepada kedua orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberi dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhar, Zainul, and Imam Mashuri. 2021. "Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kerupuk Rambak Di Desa Tugu Agung Kecamatan Lempuung Kabupaten OKI." *Jurnal Bakti Agribisnis* 7(1):10–18. doi: 10.53488/jba.v7i01.97.
- Amar, Tommy F. Lolowang, and Nordy F. L. Waney. 2018. "Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Martabak Markobar Kota Manado." *Agri-Sosioekonomi* 14(2):35–44.
- Arianti, Yoesti Silvana, and Lestari Rahayu Waluyati. 2019. "Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun." *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis* 3(2):256–66. doi: 10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4.
- Artika, Ida Bgs. Eka, and Ida Ayu Ketut Marini. 2016. "Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang Menjadi Kripik Pisang Di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Kripik Pisang Cakra)." *Ganeç Swara* 10(1):94–98.
- Aulia, Ainun, Rasmeidah Rasyid, and Nurliani Nurliani. 2019. "Analisis Manajemen Produksi Dan Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Sirup Markisa." *Jurnal Wiratani* 2(1):24–38.
- Azizah, Anik Nurul. 2017. "Pengaruh Persediaan Bahan Baku Dan Biaya Produksi Terhadap Volume Penjualan (Studi Kasus Industri Genteng Di Kecamatan Mayong)." Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Kudus.
- Charyani, Benny. 2019. "Analisis Usaha Agroindustri Dan Pemasaran Tahu Di Desa Sialang Sakti Kecamatan Dayun Kabupaten Siak." Universitas Islam Riau.
- Damayanti, Maharani Lutfiah. 2020. "Teori Produksi." Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.
- Darmawan, Jenal Adam, Dini Rochdiani, and Sudradjat. 2019. "Analisis Biaya, Pendapatan Dan R/C Usaha Penangkaran Benih Padi Varietas Ciherang (Studi Kasus Pada CV. Tunas Pangan Jaya Di Desa Arjasari Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 6(3):620–26. doi: <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v6i3.2544>.
- Darmawan, Muhammad Indra, Nina Hairiyah, and Siti Hajar. 2018. "Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar Di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut." *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 5(2):1–10. doi: 10.34128/jtai.v5i2.77.
- Fanindi, Doan Irando, Mex Frans Lodwyk Sondakh, and Yolanda Pinky Ivanna Rori. 2018. "Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat." *Agri-Sosioekonomi* 14(3):273–78. doi: 10.35791/agrsosek.14.3.2018.22314.
- Fauziah, Yuniar Dianti, Elly Rasmikayati, and Bobby Rachmat Saefudin. 2021. "Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Mangga (Studi Kasus Pada Produk Mango Fruit Strips Frutivez)." *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 7(2):1045–55. doi: 10.25157/ma.v7i2.4987.
- Hasanah, Holifah Asyatul, Teguh Hari Santosa, and Fefi Nurdiana Widjayanti. 2019. "Analisis Usahatani Buah Naga (Dragon Fruit) Di Kabupaten Jember (Studi Kasus Di Kemuning Lor Kecamatan Arjasa)." *Repository Unmuhjember* 3(2):58–66.
- Hengki. 2021. "Nilai Tambah Usaha Salai Ikan Patin Di Desa Sungai Rengit Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin." *Jurnal Ilmiah Management Agribisnis* 2(1):17–26. doi: 10.48093/jimanggis.

- Herawan, Fadhil. 2019. "Analisis Pendapatan Usaha Produksi Tahu Pada Industri Rumahan Pamulang Jaya 6 Bersaudara Tangerang Selatan Banten." Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Herdiyandi, Yus Rusman, and Muhamad Nurdin Yusuf. 2016. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 2(2).
- Husein, Muhammad. 2017. "Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Usahatani Jagung Yang Bekerjasama Dan Usahatani Jagung Mandiri Di Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman." Universitas Andalas.
- Laksmi, Firdha, Sitti Bulkis, and Nurbaya Busthanul. 2020. "Strategi Pengembangan Usahatani Markisa." *Hasanuddin Journal of Sustainable Agriculture* 1(1):59–72.
- Maftuchah, Trismiana Anis. 2016. "Analisis Penerapan Konsep Harga Dalam Jual Beli Lelang Antara Pihak TPI Terhadap Penawar (Studi Kasus Di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Juwana Unit II Kabupaten Pati)." Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Kudus.
- Mahdalena, and Sri Roliani. 2018. "Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan." *Ziraa'ah* 43(1):40–51.
- Maryam, Deti, Iwan Setiawan, and Agus Yuniawan Isyanto. 2020. "Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Beledag Di Desa Citeureup Kecamatan Kawali Kabupaten Ciamis." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 7(3):789–96. doi: 10.25157/jimag.v7i3.4017.
- Monica, Kaseretang Mareyke, Caroline. B. D. Pakasi, and Celcius Talumingan. 2021. "Analisis Keuntungan Nilai Tambah Agroindustri Sirup Pala Pada CV. Novita Di Desa Karegesan Kabupaten Minahasa Utara." *AGRIRUD* 3(1):55–60.
- Muhsin, Muh Arief, and Iskandar. 2017. "Pengembangan Dalam Pengolahan Buah Markisa Di Kelurahan Pasir Putih Kabupaten Sinjai." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1):15–21.
- Ndruru, Pyurking. 2020. "Analisis Pendapatan, Tingkat Efisiensi Petani Padi Sawah." *Repository Uhn* 0(2):47–54.
- Nisa, Resa Hairun, Dini Rochdiani, and Agus Yuniawan Isyanto. 2019. "Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kremes (Studi Kasus Di Desa Sindangsari Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 6(2):289–94. doi: 10.25157/jimag.v6i2.2461.
- Nurfaida, Amirullah Dachlan, and Tigin Dariarti. 2018. "Peningkatan Produksi Markisa Melalui Perbaikan Teknik Budidaya Tanaman Di Kecamatan Kelara Kabupaten Jeneponto." *Jurnal Pengabdian Sriwijaya* 6(1):463–68. doi: 10.37061/jps.v6i1.1672.
- Nurjanah, Mala, Trisna Insan Noor, and Muhamad Nurdin Yusuf. 2021. "Analisis Usaha Agroindustri Kue Jahe (Studi Kasus Pada Agroindustri Kue Jahe Binangkit Tasikmalaya Di Desa Manonjaya Kecamatan Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* 8(1):193–200.
- Prabowo, Budi, Rafli Septian D, Amalus Solecha, Mustati'Uliyah, M. Zidan Izani, Lilis Nur Afiah, Danang Suryo M, Maulana Taufik H, and Rahma Amelia. 2021. "Pemanfaatan Buah Markisa Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomis Di Kelurahan Sukorame Gresik." *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi* 2(9):1510–18.
- Rahayu, Sri. 2020. "Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Pendapatan Petani Cengkeh Desa Wonokarto Kecamatan Ngadirojo Kabupaten Pacitan." Institut Agama Islam Negeri Ponorogo.
- Rahmi, Izati, and Lucyana Trimo. 2019. "Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang)." *Journal of Food System and Agribusiness* 3(1):1–7. doi: <http://dx.doi.org/10.25181/jofsa.v3i2.1510>.
- Sarlan, Muhamad. 2016. "Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kecamatan Labuhan Haji Kabupaten Lombok Timur (Kasus Agroindustri Keripik Singkong KUB Wanita Sejahtera)." *Journal Ilmiah Rinjani: Media Informasi Ilmiah ...* 3.
- Suprianto, and Sarifudin. 2021. "Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Produk Agroindustri Olahan Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Di Seganteng Kota Mataram)." *Jurnal Distribusi* 9(1):39–54. doi: 10.29303/distribusi.v9i1.152.

- Suswati, Suswati, Asmah Indrawati, and Beby Masitoh. 2018. "Sosialisasi Dan Pelatihan Pembuatan Sirup Markisa Dan Masker Limbah Buah Markisa Pada Kelompok Pkk Kelurahan Lau Cih Dan Sidomulyo Di Kota Medan." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23(4):473. doi: 10.24114/jpkm.v23i4.8631.
- Tololiu, Clerensia L., Grace A. J. Rumagit, and Joachim N. K. Dumais. 2021. "Analisis Nilai Tambah Kacang Tanah Pada Usaha Kacang Bawang 'Marindi' Di Kota Manado." *Agri-Sosioekonomi* 17(1):67. doi: 10.35791/agrsosek.17.1.2021.32262.
- Udzri, Nida. 2021. "Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Markisa (*Passiflora Edulis Sims*) Menjadi Sirup Markisa Pada Usaha Agrowisata Home Industry Noerlen (Studi Kasus: Home Industry Noerlen. Jalan Sei Tuan No. 7 Babura, Kecamatan Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara)." Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Wijaksana, Gumilar, Muhammad Safri, and Parmadi. 2017. "Kontribusi Dan Elastisitas Subsektor Dalam Sektor Pertanian Di Kabupaten Tebo." *Jurnal Paradigma Ekonomika* 12(2):77–86. doi: 10.22437/paradigma.v12i2.3943.