

**ANALISIS KOMPARASI NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN  
SAGU PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KOTA  
PALOPO PROVINSI SULAWESI SELATAN**

**WINDA PARADILLA  
G021171525**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2023**

**ANALISIS KOMPARASI NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN  
SAGU PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KOTA  
PALOPO PROVINSI SULAWESI SELATAN**

**WINDA PARADILLA  
G021171525**



Skripsi  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Pertanian  
Pada:  
Program Studi Agribisnis  
Departemen Sosial Ekonomi Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Hasanuddin  
Makassar  
2023

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2023**

Judul skripsi: Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan

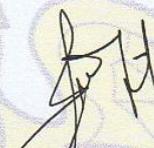
Nama: Winda Paradilla

NIM: G021171525

Disetujui oleh:



Dr. Ir. Heliawaty, M.Si.  
Ketua



Dr. Letty Fudjaja, S.P., M.Si.  
Anggota

UNIVERSITAS HASANUDDIN

Diketahui oleh:



Prof. Dr. A. Nixta Temlawaru, S.P., M.Si.  
Ketua Departemen

Tanggal Lulus: 30 November 2023

**PANITIA UJIAN SARJANA**  
**DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS HASANUDDIN**

---

---

**JUDUL** : **ANALISIS KOMPARASI NILAI TAMBAH PRODUK  
OLAHAH SAGU PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA  
DI KOTA PALOPO PROVINSI SULAWESI SELATAN**

**NAMA MAHASISWA** : **WINDA PARADILLA**

**NOMOR POKOK** : **G021 17 1525**

**SUSUSAN PENGUJI**

**Dr. Ir. Heliawaty, M.Si.**

**Ketua Sidang**

**Dr. Letty Fudjaja, S.P., M.Si.**

**Anggota**

**Dr. Ir. Idris Summase, M.Si.**

**Anggota**

**Rasyidah Bakri, S.P., M.Sc.**

**Anggota**

---

---

**Tanggal Ujian : 30 November 2023**

## DEKLARASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa, skripsi berjudul "*Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan*" benar adalah karya saya dengan arahan tim pembimbing, belum pernah diajukan atau tidak sedang diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Saya menyatakan sumber informasi yang digunakan telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka.

Makassar, 30 Desember 2023



Winda Paradilla  
G021171525

## ABSTRAK

Winda Paradilla Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan.

Pembimbing: Heliawaty dan Letty Fudjaja,

Penguji: Idris Summase dan Rasyidah Bakri

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur biaya dan nilai tambah dari pengolahan sagu menjadi kapurung dan sagu menjadi bagea di Kota Palopo. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja atau purposive dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan salah satu daerah strategis dalam pemanfaatan sagu menjadi beberapa produk olahannya. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan sekunder. Analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan penelitian yaitu menggunakan analisis pendapatan dan analisis metode Hayami sebagai alat bantu sehingga diperoleh perbandingan nilai biaya-biaya serta hasil nilai tambah kedua produk tersebut. Hasil penelitian yang diperoleh pada pengolahan sagu menjadi produk bagea dan kapurung di Kota Palopo yaitu dengan analisis pendapatan diperoleh komponen struktur biaya terbesar pada biaya bahan baku kemudian biaya tenaga kerja sedangkan biaya terkecil terdapat pada biaya penyusutan alat. Selain itu, pengolahan sagu menjadi produk bagea dan sagu menjadi produk kapurung di Kota Palopo keduanya sama-sama memberikan nilai tambah yang tinggi. Berdasarkan perhitungan nilai tambah Hayami dapat diketahui bahwa satu kilogram sagu dapat menghasilkan produk kapurung sebesar 16,32 kg sedangkan produk bagea sebesar 1,24 kg.

**Kata kunci:** Sagu, Nilai Tambah, Struktur Biaya, Kapurung, Bagea

## ABSTRACT

Winda Paradilla. Comparative Analysis of Value Added Products of Processed Sago by The Household Industry in Palopo City, South Sulawesi.

Pembimbing: Heliawaty dan Letty Fudjaja,

Penguji: Idris Summase dan Rasyidah Bakri

This study aims to analyze the cost structure and added value of processing sago into kapurung and sago into bagea in Palopo City. The selection of the research location was carried out intentionally or purposively with the consideration that the area is one of the strategic areas in the utilization of sago into several processed products. The data analysis method used is quantitative descriptive method. The data used in this research are primary and secondary data. The analysis used to answer the research objectives is to use income analysis and Hayami method analysis as a tool so as to obtain a comparison of the value of costs and the results of the added value of the two products. The results of the research obtained on the processing of sago into bagea and kapurung products in Palopo City, namely with income analysis, the largest cost structure component is obtained in raw material costs then labor costs while the smallest cost is in the cost of depreciation of equipment. In addition, the processing of sago into bagea and sago into kapurung products in Palopo City both provide high added value. Based on Hayami's value-added calculation, it can be seen that one kilogram of sago can produce 16.32 kg of kapurung products while 1.24 kg of bagea products.

**Keywords:** Sago, Added Value, Cost Structure, Kapurung, Bagea

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



**Winda Paradilla**, lahir di Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan, pada tanggal 01 Oktober 1999. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan **Bapak Ubat, S.Pd** dan **Ibu Dra. Sahrainy**. Selama hidupnya, penulis telah menempuh pendidikan formal yaitu :

1. SDN 311 Takkalala Kota Palopo Tahun 2005-2011
2. MTsN Kota Palopo Tahun 2011-2014
3. SMA Negeri 3 Kota Palopo Tahun 2014-2017

Selanjutnya melalui Seleksi Penerimaan Mahasiswa Jalur Non-Subsidi (PM-JNS) dengan tes tertulis melalui Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN) sehingga dinyatakan lulus menjadi mahasiswa di Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Kota Makassar pada tahun 2017 untuk jenjang Pendidikan Strata Satu (S1). Selama menempuh Pendidikan di Universitas Hasanuddin Sebagai seorang mahasiswa, selain mengikuti kegiatan akademik, penulis juga aktif dalam berbagai kegiatan organisasi, diantaranya :

1. Mengikuti kepanitiaan pada Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA)
2. Mengikuti kepanitiaan pada LDF Surau Firdaus
3. Aktif mengikuti seminar-seminar mulai dari tingkat lokal, universitas, regional, nasional hingga tingkat internasional.
4. Mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) pada tahun 2021 dan lolos hingga tahap perolehan PIN tingkat Universitas.

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai tugas akhir pada Program Studi Agribisnis, Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

Skripsi dengan judul “**Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan**”, dibawah bimbingan Ibu **Dr. Ir. Heliawaty, M.Si.** dan Ibu **Dr. Letty Fudaja, S.P., M.Si.** .Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Agribisnis, Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

Penulis menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari berbagai hambatan dan kesulitan, menyadari keterbatasan kemampuan yang penulis miliki, dengan penuh rendah hati penulis mengakui bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Berbagai ide dan pengetahuan telah penulis tuangkan dalam skripsi ini tentunya dilandasi beberapa teori pendukung dari beberapa referensi dan bantuan dari pembimbing. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Penulis berharap semoga segala amal kebaikan dan bantuan dari semua pihak yang diberikan kepada penulis mendapat balasan setimpal dan bernilai ibadah disisi Allah SWT, dan semoga apa yang penulis sajikan ini akan memberikan manfaat yang sebesar-besarnya kepada pihak yang membacanya dan memberikan sebuah nilai bagi ilmu pengetahuan dan dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya dan semoga segala sesuatu yang kita kerjakan bernilai ibadah dan mendapat pahala di sisi-Nya, Aamiin.

Makassar, 30 November 2023



**Winda Paradiila**

## PERSANTUNAN

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas hikmat dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “**Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan**”. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa ada bantuan dari berbagai pihak, baik bantuan moril maupun materil. Pada kesempatan ini, penulis ingin menghanturkan terima kasih dan penghargaan kepada diri sendiri karena telah berjuang dan berusaha dengan baik menyelesaikan tugas skripsi ini, tetap semangat menjalani proses yang harus dilalui dan tetap sabar menyelesaikan masalah yang datang setiap harinya. Selanjutnya, penulis ingin menghaturkan penghargaan yang istimewa dan setinggi-tingginya, kepada Ayahanda **Ubat, S.Pd** dan Ibunda **Dra.Sahrainy** dengan penuh kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga karena telah membesarkan, mendidik, memberikan motivasi dengan penuh kasih sayang, kesabaran, ketulusan dan keikhlasan serta doa yang senantiasa dipanjatkan untuk anaknya selama ini. Serta atas doa yang tulus, ridho, semangat, dorongan dan kasih sayang yang senantiasa tercurah kepada penulis dalam meraih kesuksesan.

Tidak sedikit kendala yang penulis hadapi dalam proses penelitian hingga penyusunan skripsi. Namun, dengan tekad yang kuat serta bantuan dari berbagai pihak, maka kendala tersebut dapat terselesaikan dengan baik. Dengan tidak mengurangi rasa empati dan hormat kepada mereka yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih terdalam dan setinggi-tingginya kepada:

1. Ibu **Dr. Ir. Heliawaty, M.Si.** selaku pembimbing utama, terima kasih atas waktu, ilmu dan saran mengenai berbagai hal. Meskipun ditengah kesibukan senantiasa meluangkan waktunya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas segala kekurangan yang membuat kecewa, kesalahan dan tingkah laku yang kurang berkenan selama ini, baik saat perkuliahan maupun selama proses bimbingan dan penyusunan skripsi ini. Semoga Ibu senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.
2. Ibu **Dr. Letty Fudjaja, S.P., M.Si.** selaku pembimbing kedua serta penasehat akademik di masa perkuliahan, terima kasih banyak untuk waktu yang telah diberikan, untuk ilmu, motivasi, bimbingan, arahan, saran yang membangun. Meski ditengah kesibukan senantiasa meluangkan waktunya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis memohon maaf sebesar-besarnya atas segala kekurangan dan kesalahan, baik saat perkuliahan maupun penyusunan skripsi ini. Semoga ibu senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.
3. Bapak **Dr. Ir. Idris Summase, M.Si.** selaku penguji, terima kasih atas ilmu, saran dan kritikan yang membangun guna menyempurnakan penyusunan skripsi ini serta terima kasih karena telah bersedia meluangkan waktunya untuk hadir dalam setiap pemaparan tugas akhir. Semoga bapak senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.

4. Ibu **Rasyidah Bakri, S.P., M.Sc.** selaku penguji serta panitia seminar proposal, terima kasih banyak telah meluangkan waktunya untuk mengatur jadwal disaat seminar proposal serta terima kasih telah bersedia meluangkan waktunya untuk hadir dalam setiap pemaparan tugas akhir ini. Terima kasih atas ilmu, saran, dan kritikan yang membangun guna menyempurnakan penyusunan skripsi ini serta terima kasih banyak atas dukungan moril yang ibu berikan yang semoga dapat membangun bagi penulis kedepannya. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada Ibu.
5. Ibu **Dr. A. Nixia Tenriawaru, S.P., M.Si.**, dan bapak **Ir. Rusli M. Rukka, M.Si.**, selaku Ketua Departemen dan Sekretaris Departemen Sosial Ekonomi Pertanian yang telah banyak memberikan semangat, pengetahuan, mengayomi, dan memberikan teladan selama penulis menempuh pendidikan. Semoga ibu dan bapak senantiasa diberkahi dan dilindungi oleh Allah SWT.
6. **Bapak dan Ibu dosen**, khususnya pada Program Studi Agribisnis Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, yang telah mengajarkan banyak ilmu dan memberikan dukungan serta teladan yang baik bagi penulis selama menempuh pendidikan.
7. Seluruh staf dan pegawai Departemen Sosial Ekonomi Pertanian terkhusus **Pak Rusli dan Kak Ima**, yang telah membantu penulis dalam proses administrasi selama perkuliahan sampai penyelesaian tugas akhir ini.
8. **Para Pemilik Usaha Kapurung dan Bagea di Kota Palopo**. Terima kasih atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk melakukan penelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dan sekaligus memperoleh pengetahuan baru dan tentunya membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada **ustazah Marhasiah, tante Hulud Naim, Irmawati, Rismawati dan Nasda** yang telah membantu penulis dalam proses pengumpulan data pada tugas akhir ini. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya karena telah didampingi dan dibantu dalam kelancaran pengumpulan sumber data dalam dalam penelitian yang penulis lakukan, serta selalu memberi semangat kepada penulis hingga menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih banyak dan semoga kita semua selalu dalam lindungan Allah SWT.
10. Teruntuk orang tersayang, yaitu **Sawija dan Renita Cahyani**. Terima kasih sudah membantu dan mendukung penulis dalam memberikan kritikan, masukan, serta selalu membantu penulis ketika mengalami kesulitan dalam menuliskan tugas akhir ini dan motivasi yang tak bosan-bosan diberikan pada penulis serta nasihat-nasihatnya kepada penulis mulai dari pertama menginjakkan kaki di kampus bersama-sama hingga sampai pada saat ini. Suka dan duka yang tercipta selama ini yang menjadi pengalaman berharga bagi penulis karena kalian adalah sahabat dan saudara sekaligus guru yang terbaik yang diberikan-Nya. Maaf atas segala kekhilafan yang pernah ada. Semoga kita akan terus dalam naungan dan limpahan rahmat dari Allah SWT dimasa sekarang dan akan datang.
11. Kepada saudara seperjuangan, **Nurchayani, Firda Lukman, Maulidiyah, Isnani Naim**. Terima kasih telah mendukung penulis dalam memberikan kritikan, masukan. Terima kasih telah kebersamai dan memberikan motivasi untuk penulis dapat memperbaiki diri selama masa-masa menempuh pendidikan.

12. Teruntuk saudari saya tercinta, yaitu **kak Sri Aggraeni**. Terima kasih untuk kakak yang selalu mendukung dan memberikan motivasi dikala penulis sedang dalam kesulitan selama perkuliahan dan saat pengerjaan tugas akhir. Terima kasih juga untuk saudari ku yaitu **Alfiyah Zahra, dan Aliyah Aufa** yang selalu mengingatkan untuk cepat menyelesaikan skripsi ini.
13. Kepada kakak terbaik dikampus, yaitu **Kak Dwi, Kak Nurhikmah dan kak Nadra**. Terima kasih atas motivasi dan nasehat yang kakak berikan kepada penulis sejak awal menginjakkan kaki dikampus. Terima kasih telah kebersamaian dan menjadi jembatan ilmu yang tidak diperoleh dalam bangku perkuliahan hingga penulis dapat terus memperbaiki diri sampai saat ini. Semoga kita selalu dalam naungan dan limpahan rahmat Allah SWT dimasa sekarang dan akan datang.
14. **Keluarga Besar Mahasiswa Agribisnis Angkatan 2017 (AFINI7AS)**. Terima kasih telah menjadi saudara dan keluarga baru. Terima kasih atas cerita, ilmu, pengalaman, tawa, dan tangis yang telah terukir. Kebersamaan yang tidak akan penulis lupakan, semoga kita semua mencapai keberhasilan kita masing-masing dengan cara yang indah dan semoga persaudaraan ini akan tetap terjalin walaupun jarak telah menjadi pemisahdiantara kita.
15. **Keluarga besar Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA)**, terima kasih banyak atas semua dinamika, pengetahuan, dan pengalaman organisasi yang telah diberikan kepada penulis selama mengikuti organisasi ini.
16. Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, kritikan, saran, dukungan moral hingga materil yang tak mampu penulis sebutkan satu-persatu. Terima kasih banyak. Semoga Allah SWT membalas kebaikan teman-teman semua. Aamiin

Demikianlah dari penulis, semoga segala pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, semoga Tuhan membalas segala kebaikan Bapak, Ibu dan Saudara-saudari.

Makassar, 30 November 2023



**Winda Paradilla**

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>DEKLARASI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>PERSANTUNAN .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 <i>Research Gap (Novelty)</i> .....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.6 Kerangka Pemikiran .....	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Agroindustri .....	7
2.2 Sagu .....	9
2.3 Nilai Tambah .....	9
2.4 Produk Olahan Sagu .....	10
2.4.1 Bagea.....	11
2.4.2 Kapurung.....	12
2.5 Struktur Biaya .....	13
2.6 Analisis Komparasi.....	14
<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
3.2 Metode Penelitian .....	15
3.2.1 Teknik Pengumpulan Data .....	15
3.2.2 Jenis dan Sumber Data .....	16
3.2.3 Penentuan Responden .....	16

3.3 Analisis Data.....	17
3.4 Konsep Operasional.....	19
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>21</b>
4.1 Keadaan Umum Lokasi Penelitian .....	21
4.1.1 Letak Geografis .....	21
4.1.2 Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur .....	21
4.2 Keadaan Umum Industri Pengolahan Sagu .....	22
4.2.1 Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Tingkat Usia .....	23
4.2.2 Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Tingkat Pendidikan .....	24
4.2.3 Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Jumlah Tanggungan .....	25
4.2.4 Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Tingkat Lama Usaha .....	25
4.3 Aktivitas Produksi Usaha Produk Bagea dan Kapurung .....	26
4.3.1 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang pada Produk Bagea dan Kapurung.....	26
4.3.2 Pengadaan Peralatan pada Produksi Produk Bagea dan Kapurung.....	29
4.3.3 Pengadaan Tenaga Kerja Produksi Produk Bagea dan Kapurung .....	30
4.3.4 Proses Produksi Produk Bagea dan Kapurung .....	30
4.3.5 Total Produksi Bagea dan Kapurung .....	35
4.4 Analisis Pendapatan Produk Olahan Sagu: Bagea dan Kapurung .....	36
4.4.1 Analisis Pendapatan Usaha Produk Bagea.....	36
4.4.2 Analisis Pendapatan Usaha Produk Kapurung.....	37
4.4.3 Komparasi Analisis Pendapatan Usaha Produk Bagea dan Kapurung ....	38
4.5 Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Sagu: Bagea dan Kapurung .....	40
4.5.1 Analisis Nilai Tambah Produk Bagea .....	40
4.5.2 Analisis Nilai Tambah Produk Kapurung .....	41
4.5.3 Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu: Bagea dan Kapurung ...	43
<b>V. Kesimpulan dan Saran .....</b>	<b>46</b>
5.1 Kesimpulan .....	46
5.2 Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Luas Areal dan Produksi Sagu Perkebunan Rakyat di Sulawesi Selatan Berdasarkan Keadaan Tanaman.....	2
Tabel 2.	Data Industri Pengolahan Produk Berbahan Dasar Sagu Kota Palopo, 2023 .....	3
Tabel 3.	Nilai Gizi Sagu dan Beberapa Bahan Pangan Sumber Karbohidrat per 100 g Bahan dengan Kadar Air 14 persen. ....	11
Tabel 4.	Daftar Jumlah Kalori, Protein, Karbohidrat, Lemak, Zat Besi dan Vitamin A yang Terkandung dalam Kapurung untuk Satu Porsi dalam Satuan Gram .....	12
Tabel 5.	Analisis Pendapatan Produk Bagea dan Kapurung, 2023 .....	17
Tabel 6.	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Hayami .....	18
Tabel 7.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Palopo, 2022.....	22
Tabel 8.	Jumlah Industri Pengolahan Sagu Berdasarkan Kecamatan di Kota Palopo, 2023.....	22
Tabel 9.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Tingkat Usia di Kota Palopo, 2023. ....	23
Tabel 10.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kota Palopo, 2023 .....	24
Tabel 11.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea dan Kapurung Berdasarkan Jumlah Tanggungan Keluarga di Kota Palopo, 2023 .....	25
Tabel 12.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea Berdasarkan Lama Berusaha di Kota Palopo, 2023 .....	26
Tabel 13.	Pengadaan Bahan Baku pada Produksi Produk Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	27
Tabel 14.	Pengadaan Bahan Baku pada Produksi Produk Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	28
Tabel 15.	Rata-rata Total Harga Peralatan dan Penyusutan Alat pada Usaha Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	29
Tabel 16.	Rata-rata Jumlah Tenaga Kerja dan Upah Tenaga Kerja pada Usaha Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023. ....	30
Tabel 17.	Hasil Produksi Bagea di Kota Palopo, 2023. ....	35
Tabel 18.	Hasil Produk Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	36
Tabel 19.	Rata-rata Pendapatan per Bulan pada Industri Bagea Palopo, 2023.....	37
Tabel 20.	Rata-rata Pendapatan per Bulan pada Industri Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	37

Tabel 21.	Rata-rata Pendapatan per Bulan pada Industri Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	38
Tabel 22.	Rata-rata Nilai Tambah Produk Bagea Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo, 2023.....	40
Tabel 23.	Rata-rata Nilai Tambah Produk Kapurung Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo, 2023.....	41
Tabel 24.	Rata-rata Nilai Tambah pada Industri Rumah Tangga Produk Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian Analisis Komparasi Nilai Tambah Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan, 2023 .....	6
Gambar 2. Alur Proses Produksi Bagea Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo, 2023.....	32
Gambar 3. Alur Proses Produksi Kapurung Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo, 2023 .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kuesioner Penelitian .....	53
Lampiran 2.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	58
Lampiran 3.	Karakteristik Responden Pemilik Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023.....	59
Lampiran 4.	Karakteristik Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	60
Lampiran 5.	Karakteristik Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	61
Lampiran 6.	Bahan Baku Sagu pada Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	62
Lampiran 7.	Bahan Baku Sagu Pada Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	63
Lampiran 8.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Syafaat” tiap produksi.....	64
Lampiran 9.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Keyke” tiap produksi .....	65
Lampiran 10.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Kayla” tiap produksi.....	66
Lampiran 11.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Anggrek Nuer” tiap produksi.....	67
Lampiran 12.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Ladzizah” tiap produksi.....	68
Lampiran 13.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Cahaya” tiap produksi.....	69
Lampiran 14.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Dapur Dewi” tiap produksi .....	70
Lampiran 15.	Biaya Variabel pada Usaha Bagea “Bagea Mandiri” tiap produksi.....	71
Lampiran 16.	Rata-rata Jumlah Tenaga Kerja pada Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	72
Lampiran 17.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Eatkii” tiap produksi .....	73
Lampiran 18.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Asri” tiap produksi.....	74
Lampiran 19.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Mandiri” tiap produksi.....	74
Lampiran 20.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Walikota” tiap produksi.....	76
Lampiran 21.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Café Faris” tiap produksi.....	77
Lampiran 22.	Biaya Variabel pada Usaha Kapurung “Kapurung Sarang Palacci” tiap produksi.....	78
Lampiran 23.	Rata-rata Jumlah Tenaga Kerja pada Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	79
Lampiran 24.	Total Biaya Variabel per produksi pada Usaha Bagea dan Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	80

Lampiran 25. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Rumah Kue Syafaat” .....	81
Lampiran 26. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Keyke” .....	82
Lampiran 27. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Kayla” .....	83
Lampiran 28. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Nuer” .....	84
Lampiran 29. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Ladzizah” .....	85
Lampiran 30. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Cahaya” .....	86
Lampiran 31. Biaya Tetap pada Usaha Bagea “Bagea Dapur Dewi” .....	87
Lampiran 32. Rata-rata Total Biaya Tetap dan Penyusutan per Bulan Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	88
Lampiran 33. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Eatkii” .....	89
Lampiran 34. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Asri” .....	90
Lampiran 35. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Mandiri” .....	91
Lampiran 36. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Walikota” .....	92
Lampiran 37. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Café Faris” .....	93
Lampiran 38. Biaya Tetap pada Usaha Kapurung “Kapurung Sarang Palacci” .....	94
Lampiran 39. Rata-rata Total Biaya Tetap dan Penyusutan per bulan Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	95
Lampiran 40. Produk yang dihasilkan Industri Pengolah Bagea per produksi di Kota Palopo, 2023 .....	96
Lampiran 41. Produk yang dihasilkan Industri Pengolah Kapurung per produksi di Kota Palopo, 2023 .....	97
Lampiran 42. Analisis Biaya-biaya per Bulan pada Industri Usaha Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	97
Lampiran 43. Analisis Biaya-biaya per Bulan pada Industri Usaha Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	99
Lampiran 44. Analisis Nilai Tambah pada Produk Bagea di Kota Palopo, 2023 .....	100
Lampiran 45. Analisis Nilai Tambah pada Produk Kapurung di Kota Palopo, 2023 .....	101
Lampiran 46. Peta Kota Palopo .....	102
Lampiran 47. Dokumentasi.....	103

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kehidupan masyarakat di Indonesia sangat bergantung pada ruang lingkup pertanian. Sekitar empat puluh persen dari masyarakat memperoleh mata pencaharian dari hasil pertanian. Perkembangan ekonomi domestik dalam kaitannya dengan sektor pertanian seringkali diarahkan untuk mampu mendukung sektor industri yang diupayakan agar menjadi sektor yang tangguh (Zaini et al., 2019).

Salah satu dari kekayaan Indonesia yang cukup signifikan adalah tanaman sagu (*Metroxylon* sp.). Mengapa sagu termasuk kekayaan Indonesia, sebab dari total area hutan sagu di dunia, Indonesia memiliki satu juta hektar hutan sagu yang tersebar di beberapa provinsi atau menguasai 51,3% hutan sagu di dunia (Bintoro, 2008). Sebagian masyarakat Indonesia, terutama yang tinggal di Kawasan Indonesia Timur (Maluku, Papua dan Sulawesi) telah mengkonsumsi sagu sebagai makanan pokok secara turun temurun (Suswono, 2014). Hal ini menunjukkan bahwa sagu merupakan salah satu komoditas yang berpotensi memberi peluang untuk menjadi salah satu basis yang dapat mendukung sektor industri pangan.

Sektor industri pangan sagu memiliki potensi yang dapat mendukung peranan beras sebagai makanan pokok. Hal ini dikarenakan kandungan gizi yang terdapat pada sagu cukup baik serta bermanfaat bagi tubuh. Dari aspek nilai gizi, tepung sagu dan produk olahannya dapat dikelompokkan sebagai pangan fungsional karena memiliki kandungan karbohidrat (84,7%) dan serat pangan (3,69-5,96%) yang cukup tinggi, indeks glikemik rendah, dan mengandung pati resisten, polisakarida bukan pati, dan karbohidrat rantai pendek yang sangat berguna bagi kesehatan (Alfons & Rivaie, 2011). Adanya kandungan pati resisten sebagai pati tidak tercerna bagi tubuh, ini sangat penting bagi kesehatan dan menunjukkan kelebihan tepung sagu dibandingkan dengan tepung dari tanaman umbi-umbian ataupun jenis serealia yang lainnya (Triwiyono et al., 2014). Sebagai upaya untuk mengoptimalkan peran sagu sebagai pangan fungsional maka diperlukan pengembangan lebih lanjut agar dapat diterima lebih luas oleh masyarakat.

Pengembangan sagu dapat dilakukan dengan berbagai cara. Salah satunya yaitu menjadikan sagu menjadi produk yang bernilai tambah. Menurut Suprpto, nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi tersebut. Nilai tambah tersebut dapat diketahui melalui perhitungan dengan menggunakan metode tertentu (Hannum et al., 2018). Tujuan dari perhitungan nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk pertanian yang diolah menjadi produk olahan. Keuntungan yang diperoleh dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Soejono dalam Arianti & Waluyati, 2019).

Dalam proses perubahan bentuk sagu menjadi produk olahannya, industri pengolahan kemudian sangat berperan penting sebagai instrumen yang dapat meningkatkan nilai komoditi pertanian. Industri pengolahan tersebut dapat berupa industri besar, industri kecil maupun industri berskala rumah tangga. Proses pengolahan produk pangan berbahan dasar sagu di Indonesia sendiri telah mencapai 63 jenis produk yang tersebar di 21 dari 33

total provinsi (Metaragakusuma et al., 2016). Hal ini menunjukkan adanya potensi untuk menjadikan industri olahan berbahan dasar sagu menjadi berdaya nilai sehingga dapat menggerakkan perekonomian.

Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat untuk mengonsumsi panganan berbahan baku sagu, maka permintaan terhadap tepung sagu juga meningkat (Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sulawesi Selatan, 2016). Kota Palopo merupakan wilayah yang permintaan sagunya di didominasi oleh industri pengolahan yang memanfaatkan sagu sebagai bahan dasar dalam pembuatan produknya (Fidyansari & Aprilia, 2018). Hal tersebut didukung oleh kawasan sekitar Kota Palopo yaitu disepanjang wilayah Tana Luwu (Kabupaten Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur, Kota Palopo dan sebagian wilayah Bone) merupakan wilayah penghasil sagu (Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sulawesi Selatan, 2016). Untuk selengkapnya sebaran luas area dan produksi sagu dari perkebunan rakyat di Sulawesi Selatan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Sagu Perkebunan Rakyat di Sulawesi Selatan Berdasarkan Keadaan Tanaman.**

No	Kabupaten/Kota	Luas Area (ha)				Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)	Jumlah Petani orang
		TBM	TM	TT/TR	Jumlah			
1.	Luwu	194	935	256	1.385	888	950	3.133
2.	Luwu Utara	1.016	741	3	1760	1.388	1.873	1.343
3.	Luwu Timur	31	74	28	133	168	2.270	188
4.	Kota Palopo	80	111	129	320	51	459	1.081
5.	Bone	-	242	56	298	65	26	1.436
<b>Jumlah</b>		<b>1.321</b>	<b>2.103</b>	<b>472</b>	<b>3.896</b>	<b>2.560</b>	<b>1.217</b>	<b>7.182</b>

Sumber: Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Sulawesi Selatan, (2016).

**Keterangan :**

TBM : Tanaman belum menghasilkan

TM : Tanaman menghasilkan

TT/TR : Tanaman tua/tanaman rusak

Dari Tabel 1 memperlihatkan produksi tanaman sagu tertinggi yaitu dari wilayah Kabupaten Luwu Utara, Luwu, Luwu Timur, Bone, dan Kota Palopo. Adapun total produksi sagu disekitar wilayah penelitian (termasuk wilayah penelitian) ini mencapai angka 2.560 ton dengan total produktivitas 1.217 ton/ha. Dengan kemudahan akses bahan baku sagu tersebut, daerah ini tergolong potensial akan produk olahan sagunya.

Hingga tahun 2016 pengolahan sagu di Kota Palopo telah memanfaatkan pati asli (*native starch*). Pengolahan produk pangan sagu bisa dibagi ke dalam tiga bentuk yaitu pertama, pengolahan sagu tradisional yang dikonsumsi langsung, baik oleh produsen maupun dijual ke konsumen; kedua, pengolahan sagu menjadi tepung sagu; dan ketiga, pengolahan tepung sagu menjadi aneka kue sagu (Toselong, 2018). Pengolahan produk berbahan dasar sagu ini masih terbilang sederhana sehingga beberapa masyarakat menjadikan produk olahan berbahan dasar sagu menjadi sumber pendapatan.

**Tabel 2. Data Industri Pengolahan Produk Berbahan Dasar Sagu Kota Palopo, 2023**

No.	Jenis Produk	Jumlah Industri
1	Sagu	1
2	Tepung sagu	2
3	Tepung sagu kering	1
4	Kue Sagu	2
5	Bagea	10
6	Kapurung	8
<b>Total</b>		<b>24</b>

*Sumber: Survei (2023) dan Dinas Kesehatan Kota Palopo (2021)*

Bagea dan kapurung merupakan produk olahan berbahan dasar sagu yang tersebar luas dikalangan masyarakat di Kota Palopo. Berdasarkan perolehan data survei dan data dari dinas setempat ada 10 industri pengolahan sagu menjadi bagea dan 8 industri pengolahan sagu menjadi kapurung yang berada di Kota Palopo (Dinas Kesehatan Kota Palopo, 2021). Salah satu penyebab banyaknya industri pengolahan bagea ini dikarenakan produk makanan ini yang disukai hampir oleh semua kalangan umur dengan citarasanya yang gurih dan lezat (Hasbi & Sari, 2019). Adapun kapurung terkenal pada industri rumahan ini dikarenakan masyarakat sekitar Palopo yang masih memiliki minat yang besar dalam mengonsumsi kapurung (Fidyansari & Aprilia, 2018). Bagea dan kapurung dalam proses produksinya tentu memiliki penggunaan input yang berbeda sehingga menghasilkan nilai tambah yang berbeda pula. Maka dari itu perlu diketahui perhitungan yang tepat dalam penggunaan input yang terbatas untuk menghasilkan produk dengan keuntungan yang tinggi. Namun dikarenakan industri yang masih bersifat kecil, masyarakat pada umumnya tidak mengetahui pentingnya analisis perhitungan nilai tambah serta analisis pendapatan dari produknya tersebut. Jika mengaitkan antara nilai tambah dan dinamika pasar, maka selanjutnya perlu dilakukan perhitungan nilai tambah dan analisis keuntungan dari kedua olahan tersebut. Dalam hal ini hasil perhitungan nilai tambah yang diperoleh dapat dijadikan informasi dan pedoman bagi pihak industri rumah tangga dalam pengembangan usahanya.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Komparasi Nilai Tambah Produk Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan”**

## **1.2 Perumusan Masalah**

Pemanfaatan sagu sudah dikenal sejak lama di beberapa daerah di Indonesia salah satunya yaitu Kota Palopo. Beberapa masyarakat di daerah ini telah memanfaatkan sagu untuk dijadikan sumber pendapatan. Pemanfaatan sagu ini pada umumnya dilakukan oleh industri rumah tangga. Industri olahan yang banyak tersebar di Kota Palopo yaitu industri pengolahan bagea dan kapurung. Pembuatan produk oleh industri rumah tangga ini, dalam proses produksinya masih menggunakan cara-cara yang sederhana disertai pemasaran yang masih dalam bentuk konvensional. Hal tersebut dapat menyebabkan pendistribusian pada komoditas sagu masih tergolong rendah. Sehingga komoditi sagu yang dihasilkan kurang mampu menjawab tantangan persaingan yang ada dengan komoditi-komoditi hasil pertanian lainnya. Padahal, mengetahui dari lokasi pemenuhan bahan baku cukup strategis dan juga terdapat peluang ragam produk olahan dan turunan berbahan dasar sagu yang dapat dikembangkan.

Maka dengan adanya analisis struktur biaya serta perhitungan nilai tambah disini kemudian diharapkan dapat menjadi solusi serta menjadi dasar pertimbangan industri memilih produk yang lebih menjanjikan untuk dijadikan sebagai produk unggulan didaerah tersebut. Selain itu dengan adanya produk yang bernilai tambah, industri ini memiliki kemungkinan untuk mampu menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan perekonomian masyarakat di Kota Palopo. Oleh karena itu, untuk mengetahui hal tersebut maka diperlukan analisis komparasi struktur biaya serta nilai tambah produk olahan berbahan dasar sagu.

Pertanyaan penelitian yang diajukan dalam tulisan ini yaitu:

1. Bagaimana perbandingan struktur biaya dari pengolahan sagu menjadi bagea dan sagu menjadi kapurung di Kota Palopo?
2. Bagaimana perbandingan nilai tambah industri rumah tangga pada pengolahan sagu menjadi bagea dan sagu menjadi kapurung di Kota Palopo?

### **1.3 Research Gap (Novelty)**

Penelitian terkait analisis nilai tambah telah banyak dilakukan sebelumnya. Salah satu penelitian yang membahas analisis nilai tambah produk pertanian diantaranya dilakukan oleh (Rahman, 2015) yang menganalisis agroindustri *chips* di Desa Kaloling Kabupaten Bantaeng. Dari penelitian tersebut dapat diketahui, analisis nilai tambah dan analisis keuntungan agroindustri *chips* jagung terindikasi dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani yang berskala rumah tangga (*home industry*) di daerah tersebut. Penelitian terkait selanjutnya yaitu analisis nilai tambah dilakukan oleh (Winardi et al., 2020) yang membandingkan nilai tambah dan keuntungan minyak nilam menjadi produk parfum dan aromaterapi pada dua usaha agroindustri. Hasil yang diperoleh yaitu pengolahan minyak nilam menjadi kedua produk tersebut sama-sama memiliki nilai tambah yang tinggi. Namun untuk membandingkan keduanya, diperoleh bahwa parfum memiliki nilai tambah dan keuntungan yang lebih dibanding aromaterapi.

Adapun penelitian yang dilakukan (Naton et al., 2020) menggunakan satu studi kasus agroindustri. Penelitian ini juga menggunakan analisis nilai tambah, keuntungan, R/C Ratio, serta melihat faktor eksternal dan internal dari usaha tersebut dalam pengembangannya. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan dengan pengembangan produk yang baiknya difokuskan pada kekuatan-peluang (SO) yang ada. Adapun penelitian terkait selanjutnya nilai tambah lainnya yaitu dilakukan (Hannum et al., 2018) yang membandingkan nilai tambah berbagai produk olahan nenas antar agroindustri di Kabupaten Muaro Jambi. Pada penelitian ini digunakan alat analisis deskriptif untuk gambaran proses agroindustri, analisis nilai tambah Hayami, serta analisa varians satu arah (*one way ANOVA*) yang digunakan untuk membandingkan nilai tambah antar produk olahan serta membandingkan nilai tambah antar agroindustri.

Keempat penelitian tersebut keseluruhannya membahas terkait dengan nilai tambah hasil pertanian dengan komoditi yang berbeda, serta metode analisis yang berbeda pula. Oleh karena itu peneliti mencoba melakukan penelitian terkait analisis nilai tambah produk olahan sagu terkhusus di Kota Palopo karena mengetahui bahwa wilayah tersebut berpotensi dengan olahannya yang berbahan dasar sagu dan belum ada sama sekali penelitian terkait nilai tambah komoditi sagu di wilayah tersebut. Dengan adanya penelitian ini diharapkan besaran

dan perbandingan nilai tambah antar produk olahan berbahan dasar sagu di wilayah tersebut dapat diketahui.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis struktur biaya yang diperoleh dari industri rumah tangga pengolahan sagu menjadi bagea dan sagu menjadi kapurung di Kota Palopo.
2. Menganalisis nilai tambah pada pengolahan sagu menjadi bagea dan sagu menjadi kapurung di Kota Palopo.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi:

1. Bagi masyarakat secara umum, petani, serta pemerintah dalam keberlanjutan pembangunan dan pertumbuhan industri rumah tangga berbagai produk olahan berbahan dasar sagu di Kota Palopo dimasa yang akan datang.
2. Bagi peneliti, melatih diri dalam pembuatan karya tulis ilmiah serta dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam pengaplikasian ilmu yang diterima.
3. Bagi pembaca, memberikan sumbangan pemikiran untuk instansi dalam rangka studi agribisnis.

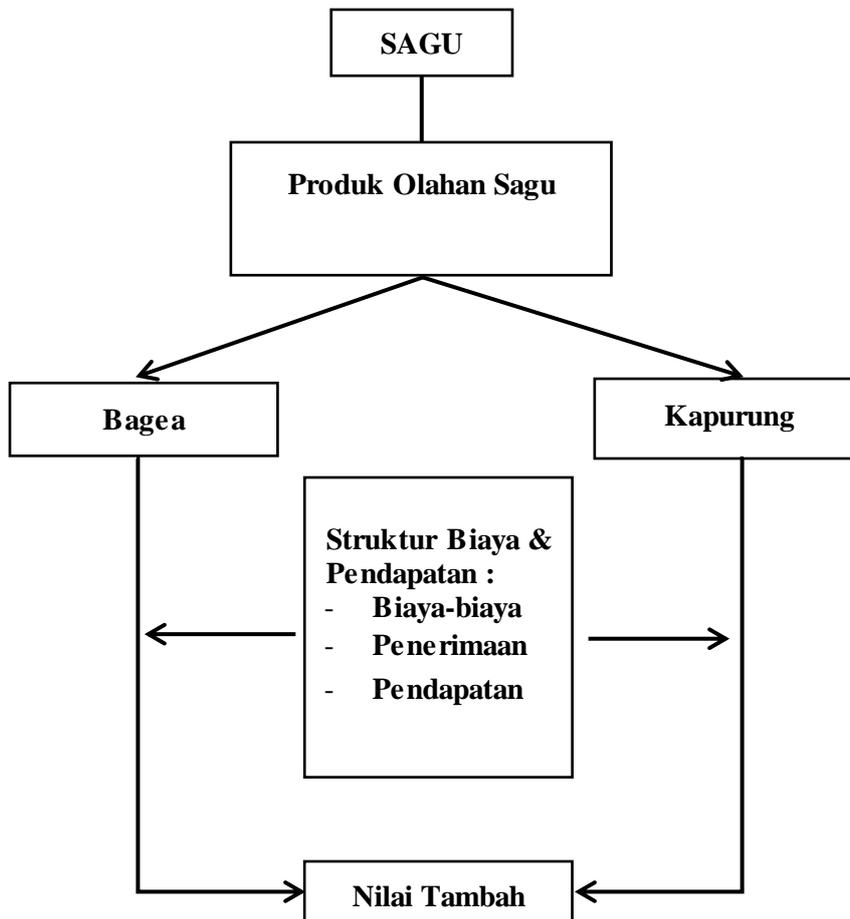
#### **1.6 Kerangka Pemikiran**

Sagu memiliki potensi yang besar untuk digunakan sebagai bahan pangan alternatif. Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan sudah lama dikenal masyarakat tertentu pada daerah penghasil sagu. Kota Palopo merupakan wilayah yang strategis untuk pemanfaatan sagu menjadi produk olahannya dikarenakan potensi wilayah sekitar yang merupakan penghasil sagu terbesar di Sulawesi Selatan. Masyarakat di wilayah tersebut menjadikan pati sagu menjadi berbagai jenis makanan seperti tepung sagu kering, kue sagu, bagea, kapurung dan sebagainya.

Bagea dan kapurung merupakan jenis produk berbahan dasar sagu yang digemari masyarakat wilayah tersebut. Makanan tersebut sebagai makanan tradisional biasanya dikonsumsi sebagai bahan pangan pengganti, dikonsumsi sebagai makanan pembuka disaat puasa, saat pesta/acara keluarga/upacara adat, dan bahkan sudah diperjual belikan sebagai oleh-oleh khas daerah tertentu. Sudah tidak sedikit pula unit usaha yang menjual produk yang berbahan sagu tersebut.

Pada umumnya proses pengolahan sagu menjadi produk berupa kue bagea dan kapurung ini dilakukan hanya oleh industri rumah tangga yang menggunakan peralatan yang sederhana saja. Namun mengetahui bahwa industri tersebut masih berskala rumah tangga oleh karenanya tingkat keuntungan serta nilai tambah sangat diperlukan untuk mengetahui nilai komoditi pertanian sagu. Analisis keuntungan dapat diketahui dari total penerimaan yang kemudian dikurang dengan keseluruhan biaya total dari aktivitas pembuatan produk. Adapun perhitungan nilai tambah dari hasil olahan sagu tersebut dapat diperhatikan dari masing-masing output dengan memperhatikan hal-hal yang penting dalam pengolahan, seperti: Biaya bahan baku dan biaya penunjang lainnya yang menjadi penentu besaran nilai tambah yang diperoleh. Untuk perhitungan nilai tambah tersebut perlu diketahui bahwa

perhitungan nilai dari produk berdasarkan penggunaan per kg penggunaan bahan baku sagu. Hasil dari analisis keuntungan serta nilai tambah kedua produk kemudian dilakukan perbandingan dengan bantuan alat analisis uji statistik *one way ANOVA* sehingga didapatkan produk akhir yang mana yang memberikan keuntungan dan nilai tambah yang lebih tinggi. Seberapa besar tingkat keuntungan serta berapa nilai tambah yang dihasilkan oleh suatu usaha tentunya penting diketahui bagi perusahaan yang sedang menjalankan suatu usaha.



**Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian Analisis Komparasi Nilai Tambah Olahan Sagu Pada Industri Rumah Tangga di Kota Palopo Provinsi Sulawesi Selatan, 2023**

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Agroindustri

Agroindustri berasal dari kata *agricultural* dan *industry* yang dapat dipadankan dengan industri pertanian. Menurut Soekartawi dalam (Mahdalena & Roliani, 2018) Agroindustri dapat diartikan menjadi dua hal. Pertama, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang berbahan baku utamanya adalah produk pertanian. Kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Adapun menurut Austin agroindustri adalah perusahaan (*enterprise*) yang mengolah hasil tanaman dan hewan. Pengolahan mencakup transformasi dan pengawetan produk melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Agroindustri adalah industri yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan baik produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*). Termasuk di dalamnya adalah penanganan pasca panen, industri pengolahan makanan dan minuman, industri biofarmaka, industri *bio-energy*, industri pengolahan hasil ikutan (*by-product*) serta industri agrowisata. Agroindustri adalah perusahaan yang memproses (mengolah) bahan baku pertanian secara luas, seperti sayuran, buah, perikanan, peternakan dan tanaman pangan (Marsudi, 2013).

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi/setengah jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya lebih dekat dengan kepada pemakai akhir. Termasuk dalam kegiatan ini adalah jasa industri dan pekerjaan perakitan (*assembling*) (Badan Pusat Statistik, 2020). Industri pengolahan dibagi dalam 4 golongan yaitu:

1. Industri Besar (banyaknya tenaga kerja 100 orang atau lebih)
2. Industri Sedang (banyaknya tenaga kerja 20 – 99 orang)
3. Industri Kecil (banyaknya tenaga kerja 5 – 19 orang)
4. Industri Rumah Tangga (banyaknya tenaga kerja 1 – 4 orang).

Sistem agribisnis sendiri dibagi ke dalam lima subsistem (Saragih, 2010), yaitu:

1. Subsistem agribisnis hulu (*up-stream agribusiness*), yaitu: industri-industri yang menghasilkan barang-barang modal bagi pertanian (dalam arti luas), seperti industri pembibitan, industri agrokimia, dan industri agro-otomotif.
2. Subsistem usahatani (*on-farm agribusiness*), yaitu: kegiatan yang menggunakan barang-barang modal dan sumber daya alam untuk menghasilkan komoditas pertanian primer, termasuk usahatani: tanaman pangan dan hortikultura, perkebunan, tanaman obat-obatan, peternakan dan lain-lain.
3. Subsistem pengolahan (*downstream agribusiness*), yaitu: industri yang mengolah komoditas pertanian primer (agroindustri) menjadi produk olahan baik produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*), termasuk industri: makanan, minuman, barang-barang serat alam (barang-barang karet, *plywood*, *pulp*,

- kertas, bahan bangunan yang terbuat dari kayu, rayon, benang dari kapas/sutera, barang-barang kulit, tali dan karung goni), biofarmaka, dan agrowisata dan estetika.
4. Subsistem pemasaran, yaitu: kegiatan-kegiatan untuk memperlancar pemasaran komoditas pertanian baik segar maupun olahan di dalam dan di luar negeri, termasuk kegiatan distribusi dari sentra produksi ke sentra konsumsi, promosi, informasi pasar, dan intelijen pasar (*market intelligence*).
  5. Subsistem jasa yang menyediakan jasa bagi subsistem agribisnis hulu, usahatani, dan agribisnis hilir, termasuk: penelitian dan pengembangan, perkreditan dan asuransi, transportasi, pendidikan, pelatihan dan penyuluhan, sistem informasi, dan dukungan kebijakan pemerintah.

Industri yang mengolah komoditas pertanian memberikan sumbangan yang sangat berarti terhadap pengembangan ekonomi dengan empat alasan. Pertama, sebagai metode utama dari proses transformasi produk bahan pertanian ke produk jadi sebagai konsumsi. Kedua, sering menjadi pilihan utama negara-negara sedang berkembang yang pada awalnya bertumpu pada sektor pertanian untuk kemudian mengembangkan sektor manufaktur. Ketiga, hasil produk yang dihasilkan sering menjadi barang ekspor yang utama dari negara berkembang. Keempat, sistem penyediaan pangan merupakan hal yang sangat strategis bagi suatu negara karena terkait dengan stabilitas sosial ekonomi dan politik (Santoso, 2013).

Pengolahan produk menjadi salah satu pendukung keberhasilan produksi pertanian. Hal ini karena keterbatasan waktu jual produk segar akan dapat diatasi melalui pengolahan produk tersebut. Selain itu, dengan hal tersebut juga memungkinkan diversifikasi produk olahan yang meningkatkan nilai tambah hasil pertanian. Disisi lain, suatu pabrik pengolahan agroindustri dapat membuka peluang usaha baru di bidang agribisnis karena meningkatnya permintaan bahan baku hasil pertanian dalam bentuk segar. Dengan demikian gairah produksi pertanian baik jenis produk yang telah mapan maupun yang bersifat rintisan akan meningkat. Dalam kondisi demikian, petani memiliki kesempatan yang lebih luas untuk meningkatkan produksi dan sekaligus menambah pendapatannya terutama ketika produknya berhasil memasuki pasar komersil. Pada kasus lain, agroindustri akan memacu daerah-daerah yang selama ini belum optimal memanfaatkan lahan-lahan pertanian untuk berproduksi akan tertantang untuk terlibat dalam program pengembangan pertanian dalam skala regional.

Pertanian dan agroindustri harus dipandang sebagai satu komponen sistem pembangunan yang saling melengkapi. Dilihat dari proses produksi, pertanian sangat tergantung pada input produksi yang tidak dapat dikendalikan misalnya cuaca, musim, serangan hama penyakit, dan sebagainya. Walaupun sebagian input produksi masih dapat dikendalikan untuk memacu peningkatan jumlah dan kualitas produksi. Contoh: sistem pemupukan, sistem irigasi, pemeliharaan dan sebagainya. Sedangkan, agroindustri, input produksinya secara umum terkendali, kecuali ketersediaan bahan baku yang memang tergantung pada keberhasilan produksi pertanian. Dilihat dari output, hasil produksi pertanian dapat dipasarkan dalam bentuk segar atau menjadi bahan baku. Sedangkan produk juga tergantung dari jenisnya dapat langsung dipasarkan atau juga menjadi bahan baku produk bagian hilir. Makin ke hilir level agroindustri maka dibutuhkan modal dan teknologi yang lebih intensif dan sebagai konsekuensinya akan meningkatkan nilai tambah dan nilai jual produk.

## 2.2 Sagu

Sagu (*Metroxylon sagu Rottb.*) merupakan spesies dari genus *Metroxylon* yang termasuk dalam keluarga dengan nama umum (bukan nama ilmiah) Palmae. Sagu secara sosial ekonomi merupakan tanaman penting di Asia Tenggara. Sagu tumbuh baik di dataran rendah yang lembap sampai ketinggian 700 m diatas permukaan laut (dpl). Sagu merupakan tanaman sumber pati yang memberikan harapan untuk ketahanan pangan di daerah-daerah sentra sagu (Flach dalam Dalimunthe et al., 2019).

Sagu merupakan salah satu komoditas yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Hal ini didasari atas beberapa hal antara lain; 1) sebagian masyarakat Indonesia, terutama yang tinggal di Kawasan Indonesia Timur (Maluku, Papua dan Sulawesi) telah mengkonsumsi sagu sebagai makanan pokok secara turun temurun; 2) peningkatan konsumsi beras yang terus berlangsung sejalan dengan peningkatan penduduk memerlukan kontribusi komoditas pangan sumber daya lokal yang lain (seperti sagu, ubi, sukun), sangat diharapkan dapat memperlambat laju konsumsi beras; 3) sagu juga merupakan komoditas yang dapat menjadi sumber energi baru dan terbarukan, meski sekaligus bersaing sebagai sumber pangan; 4) sebagai negara kepulauan, wilayah pengembangan sagu sangat terbuka luas; 5) sagu dapat dikembangkan di lahan sub optimal/kering, sehingga tidak berkompetisi dengan tanaman pangan lainnya; 6) pengembangan sagu tidak terlalu memerlukan teknologi canggih (Suswono, 2014).

Di Indonesia sendiri sagu merupakan salah satu sumber pangan tradisional potensial yang dapat dikembangkan dalam diversifikasi pangan mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional. Bahan pangan tradisional ini memiliki nilai gizi tidak kalah dengan sumber pangan lainnya seperti beras, jagung, ubi kayu, dan kentang.

## 2.3 Nilai Tambah

Proses yang dilakukan untuk menghasilkan nilai tambah suatu produk merupakan proses kompleks yang berjalan terus menerus dan hanya dapat dikatakan berhasil jika berlakunya pemanfaatan mesin, kemahiran manusia, dan bahan mentah sepenuhnya dapat disatupadukan oleh teknologi sehingga menghasilkan produk yang bernilai lebih tinggi daripada nilai bahan mentah yang asal (Rasli & Nain, 2005). Menurut Hayami *et al.* dalam (Hamidah et al., 2015) definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut dapat berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*).

Definisi nilai tambah dalam proses pengolahan, yaitu sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan.

Pada kegiatan subsistem pengolahan alat analisis yang sering digunakan adalah alat analisis nilai tambah. Alat analisis ini dikemukakan oleh Hayami (Hayami et al., 1987).

Kelebihan perhitungan nilai tambah metode Hayami adalah:

1. Lebih tepat digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian
2. Dapat diketahui produktivitas produksinya

3. Dapat diketahui balas jasa bagi pemilik faktor produksi
4. Dapat dimodifikasi untuk nilai tambah selain subsistem pengolahan

Tujuan dari analisis nilai tambah sendiri adalah untuk menaksir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung dan pengelola. Analisis nilai tambah metode Hayami memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami pada subsistem pengolahan adalah:

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya keluaran (output) yang dihasilkan dari satu satuan masukan (input).
2. Koefisien tenaga kerja, menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan masukan.
3. Nilai keluaran, menunjukkan nilai keluaran yang dihasilkan dari satu satuan masukan (Noviantari et al., 2015).

Faktor-faktor yang memengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis terdiri dari kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta. Sedangkan faktor pasar meliputi harga jual produk, harga bahan baku, nilai input lain, dan upah tenaga kerja (Hayami *et al* dalam Sorga et al., 2013).

Analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali proses produksi. Analisis nilai tambah berguna untuk menaksir balas jasa yang diterima para pelaku usaha agroindustri dan mengukur besarnya kesempatan kerja yang diciptakan oleh pengusaha agroindustri (Herdiyandi et al., 2017). Berdasarkan hal tersebut, perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Dengan demikian, atas dasar nilai tambah yang diperoleh, marjin dapat dihitung dan selanjutnya imbalan bagi faktor produksi dapat diketahui.

Menurut (Sudiyono, 2004) tentang analisis nilai tambah, apabila nilai tambah yang diperoleh suatu industri lebih dari 50% maka nilai tambah dikatakan besar dan sebaliknya, apabila nilai tambah yang diperoleh kurang dari 50% maka nilai tambah dikatakan kecil. Adapun menurut Hubeis dalam (Nabilah et al., 2017) terdapat tiga kriteria indikator rasio nilai tambah sebagai berikut:

- a. Jika besarnya rasio nilai tambah <15%, maka nilai tambah tergolong rendah,
- b. Jika besarnya rasio nilai tambah 15% – 40%, maka nilai tambah tergolong sedang,
- c. Jika besarnya rasio nilai tambah >40%, maka nilai tambah tergolong tinggi.

Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Kementerian Keuangan Republik Indonesia, 2012).

## 2.4 Produk Olahan Sagu

Tepung sagu merupakan hasil yang diperoleh ekstraksi empulur batang yang dapat diolah menjadi pati kering melalui proses pengeringan (Tirta et al., 2013). Tepung sagu dan produk olahannya dapat dikelompokkan sebagai pangan fungsional karena memiliki kandungan karbohidrat (84,7%) dan serat pangan (3,69 – 5,96%) yang cukup tinggi, indeks

glikemik rendah, dan mengandung pati resisten, polisakarida bukan pati, dan karbohidrat rantai pendek yang sangat berguna bagi kesehatan. Proses budidaya sagu (pra-panen) sampai pengolahan tepung sagu basah (pasca panen) dilakukan secara alami, sehingga tepung sagu dapat dikategorikan sebagai pangan organik 100% (Alfons & Rivaie, 2011). Untuk selengkapnya, nilai gizi beberapa bahan pangan sumber karbohidrat dapat dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 3. Nilai Gizi Sagu dan Beberapa Bahan Pangan Sumber Karbohidrat per 100 g Bahan dengan Kadar Air 14 persen.**

No.	Bahan Pangan	Kalori (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
1.	Sagu	343,00	0,70	0,20	84,70
2.	Beras	344,99	6,72	0,69	77,99
3.	Kentang	329,28	7,75	0,39	73,99
4.	Tepung Jagung	358,66	8,99	3,81	72,03
5.	Ubi kayu	334,83	2,75	0,69	79,58
6.	Sukun	185,53	1,93	0,39	43,68
7.	Gembili	333,68	5,16	0,34	77,06
8.	Ubi Jalar	341,27	4,91	1,91	76,17

Sumber: Flach pada Pustaka Kementerian Pertanian (Dalimunthe et al., 2019).

Dari Tabel 3 memperlihatkan bahwa sagu memiliki nilai gizi yang cukup baik diantaranya karbohidrat, kalori, protein dan lemak. Nilai gizi karbohidrat yang dimiliki sagu yaitu 84,70 g yang merupakan paling tinggi diantara bahan pangan yang lainnya. Tidak hanya mengandung karbohidrat sagu juga memiliki kalori yang cukup tinggi yaitu 343,00 kal.

Di Indonesia, penggunaan tepung sagu sebagai bahan pangan telah banyak dikenal dalam berbagai bentuk produk, diantaranya papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan sebagainya. Dalam industri pangan, tepung sagu juga telah digunakan sebagai bahan campuran produk mie soun, roti, dan bakso (Setyabudi, 2013).

Adapun produk olahan sagu yang mendominasi dan dapat dengan mudah kita jumpai di lokasi penelitian yaitu:

#### 2.4.1 Bagea

Salah satu produk olahan sagu yang telah dikenal luas di masyarakat adalah bagea. Bagea menjadi makanan yang disukai hampir oleh semua kalangan umur, karena cita rasanya yang gurih dan lezat. Berbagai jenis bagea dapat ditemui dalam berbagai macam merek yang beredar di pasaran khususnya di Kota Palopo, Sulawesi Selatan (Hasbi & Sari, 2019).

Kue bagea Palopo merupakan makanan khas yang terbuat dari sagu dan sering dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Kota Palopo. Bagea yang berbahan dasar tepung sagu ini umumnya dinikmati dengan ditemani secangkir kopi atau teh hangat. Rasanya yang gurih serta tidak terlalu manis membuat terasanya renyah di mulut.

Bagea adalah makanan yang terlihat sederhana namun memiliki tahapan proses pembuatan yang cukup rumit dan lama. Di Kota Palopo, bagea biasanya dihasilkan dalam industri rumahan yang sudah berjalan turun-temurun. Satu plastik kemasan bagea biasanya dijual dengan kisaran 15.000 s.d. 20.000 rupiah, tergantung banyaknya. Bagea sebenarnya sangat nikmat bila kita tahu cara menikmatinya, rasanya sangat gurih dan nikmat dengan kontur serpihan kacang atau wijen di dalamnya. Bagea Palopo adalah makanan khas Kota

Palopo yang harus terus dilestarikan hingga ke generasi mendatang agar warisan kuliner ini terus bertahan di antara terpaan makanan asing yang masuk ke Indonesia di zaman modern ini (Setiawati & Makkasau, 2019).

#### 2.4.2 Kapurung

Kapurung merupakan salah satu makanan khas Sulawesi Selatan yang rasanya enak namun kurang terekspos. Makanan tradisional tersebut berasal dari kota Palopo. Kapurung terbuat dari sagu dan dicampur dengan sayuran. Di beberapa daerah, kapurung dikenal dengan nama sinonggi (Sulawesi Tenggara) dan papeda (Papua). Khusus di Papua makanan ini masih dipertahankan sebagai makanan pokok (Adriani, 2015).

Kapurung merupakan sumber kandungan gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Sagu merupakan sumber karbohidrat dan campuran ikan atau daging sebagai sumber protein, dan aneka sayuran sebagai sumber vitamin dan mineral. Kapurung juga biasanya disajikan bersama bumbu-bumbu, seperti kacang tanah goreng yang dihaluskan, garam, dan penyedap rasa lainnya sebagai penambah selera (Rajab & Munisyah, 2020). Hal ini dapat kita lihat lebih jelas pada salah satu penelitian yang dilakukan pada salah satu rumah makan kapurung di Makassar.

**Tabel 4. Daftar Jumlah Kalori, Protein, Karbohidrat, Lemak, Zat Besi dan Vitamin A yang Terkandung dalam Kapurung untuk Satu Porsi dalam Satuan Gram**

Bahan	Kalori	Protein	Karbohidrat	Lemak	Zat Besi	Vitamin A
Kangkung	0,406	0,042	0,076	0,004	0,035	88,200
Kacang Panjang	0,660	0,040	0,170	0,004	0,073	5,205
Jantung Pisang	7,750	0,300	1,775	0,075	0,750	12,500
Jagung	0,330	0,220	0,770	0,001	0,005	2,000
Terung	1,044	0,476	0,240	0,009	0,174	1,305
Udang	1,240	0,290	0,001	0,270	0,109	0,082
Ikan Teri	8,310	1,800	0,690	0,690	0,090	8,910
Sagu	706,000	1,400	169,400	0,400	3,000	0,000

*Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan Setelah diolah (Musniar, 2008)*

Dari Tabel 4 dapat diketahui bahwa sagu memiliki kandungan karbohidrat dan kalori yang paling unggul diantara bahan lainnya. Namun demikian sagu termasuk bahan pangan yang sangat kurang akan protein dan bahkan sama sekali tidak mengandung vitamin a. Vitamin a bahkan lebih banyak terdapat pada sayuran kangkung. Berdasarkan hal tersebut kita dapat mengetahui bahwa gizi yang terdapat pada kangkung, kacang panjang, jantung pisang, jagung, terung, udang, dan ikan teri dapat menjadi pelengkap bersama dengan sagu dalam satuan porsi kapurung tersebut.

Permintaan sagu sendiri biasanya akan meningkat disaat menjelang bulan Ramadhan, karena mereka menjadikan kapurung sebagai makanan pembuka puasa. Bahkan, setiap kali ada pesta atau upacara adat selalu ada menu makanan berbahan baku sagu. Sebagaimana menurut Rahmawati dalam (Ernawati et al., 2018) bahwa olahan sagu seperti kapurung merupakan makanan yang tidak bisa dipisahkan dengan menu masyarakat dalam berbagai acara dan menu saat berbuka puasa.

## 2.5 Struktur Biaya

Struktur biaya merupakan biaya-biaya yang akan menunjukkan pengaruhnya terhadap penggunaan faktor produksi yang efisien. Menurut (Usman, 2011) Struktur biaya adalah komposisi biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi barang/jasa. Struktur biaya berdasarkan perilaku biaya dibedakan menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Dengan demikian, struktur biaya memegang peranan penting dalam kegiatan produksi suatu komoditas yang bersifat komersial.

Adapun (Abraham & Sasikumar, 2011) menyatakan bahwa melalui strategi pengelolaan dan pemotongan biaya dalam struktur biaya suatu usaha akan berpengaruh terhadap kinerja usaha tersebut untuk memperoleh daya saing yang besar. Oleh karena itu analisis struktur biaya sangat berpengaruh penting terhadap kinerja usaha suatu industri sehingga penggunaan sumber daya yang dimiliki dapat diatur seefisien mungkin agar dapat menghemat pengeluaran biaya dan pada akhirnya akan memperoleh keuntungan yang maksimal.

Menurut Supardi dalam (Aggraeni & Subari, 2020) biaya merupakan sejumlah nilai berupa uang yang dikeluarkan oleh produsen untuk melakukan kegiatan produksi. Biaya di kategorikan menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*).

1. Menurut (Rusdiana, 2014), Biaya Tetap (*Fixed Cost/FC*) adalah biaya yang secara keseluruhan tidak berubah, meskipun terdapat perubahan volume produksi atau penjualan (dalam batas tertentu). Dapat diartikan bahwa biaya tetap itu konstan hingga kapasitas tertentu yaitu kapasitas produksi yang dimiliki meliputi gaji, penyusutan aktiva tetap, bunga, sewa atau biaya kantor dan biaya pembayaran pajak. Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Jadi berapapun Jumlah output yang dihasilkan, maka biaya tetapnya tidak berubah. Biaya yang termasuk biaya tetap antara lain biaya penyusutan peralatan, biaya pemeliharaan, biaya sewa gedung dan biaya pajak.
2. Biaya Variabel (*Variable Cost/VC*): Biaya variabel adalah biaya yang secara keseluruhan berubah-ubah sesuai dengan perubahan yang terjadi pada volume produksi atau penjualan. Artinya dapat diasumsikan bahwa biaya variabel berubah-ubah sebanding dengan perubahan volume produksi atau penjualan. Contoh biaya bahan baku, upah buruh langsung, komisi penjualan, dan biaya listrik (Rusdiana, 2014). Biaya Variabel merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembelian input berupa bahan baku. Besarnya biaya variabel berubah-ubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan. Semakin bertambah output yang dihasilkan, maka semakin tinggi biaya variabel yang dikeluarkan. Begitupun sebaliknya semakin berkurang jumlah output yang dihasilkan, maka semakin rendah biaya variabel yang dikeluarkan. Oleh karena itu, dapat diasumsikan bahwa besarnya biaya variabel berbanding lurus dengan besarnya jumlah output yang dihasilkan (Rosyidi, 2012).

Kedua jenis struktur biaya tersebut biasa disebut dengan biaya total (*Total Cost*). Menurut Sukirno (2014), biaya total merupakan keseluruhan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan. Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dengan menjumlahkan biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC). Besarnya biaya total berubah-ubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan (Rosyidi, 2012).

Dengan adanya hasil perhitungan biaya total maka dapat digunakan pada perhitungan analisis pendapatan/keuntungan yang diperoleh oleh suatu usaha. Sebagaimana menurut Soekartawi dalam (N. Anggraeni & Subari, 2020) pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya-biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha. Jika perubahan penerimaan lebih besar daripada perubahan biaya setiap output, maka pendapatan atau keuntungan yang diterima akan meningkat. Namun jika perubahan penerimaan lebih kecil daripada perubahan biaya setiap output, maka pendapatan atau keuntungan yang diterima akan menurun.

## **2.6 Analisis Komparasi**

Penelitian komparasi adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan atau mengevaluasi perbedaan antara dua kelompok atau lebih. Jenis penelitian ini juga mencakup perbandingan suatu variabel (objek penelitian) antara subjek yang berbeda atau dalam waktu yang berbeda dan mengidentifikasi hubungan sebab-akibatnya (Meikalyan, 2016).

Metode komparasi adalah suatu metode yang digunakan untuk membandingkan data-data yang ditarik ke dalam konklusi baru. Komparasi sendiri dari bahasa Inggris, yaitu *compare*, yang artinya membandingkan untuk menemukan persamaan dari kedua konsep atau lebih. Komparasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia diartikan sebagai perbandingan. Menurut Winarno Surakhmad dalam bukunya Pengantar Pengetahuan Ilmiah (1986), komparasi adalah penyelidikan deskriptif yang berusaha mencari pemecahan melalui analisis tentang hubungan sebab akibat, yakni memilih faktor-faktor tertentu yang berhubungan dengan situasi atau fenomena yang diselidiki dan membandingkan satu faktor dengan faktor yang lain.

Studi komparasi adalah suatu bentuk penelitian yang membandingkan antara variabel-variabel yang saling berhubungan dengan menunjukkan baik antar persamaan ataupun perbedaan-perbedaan dalam kebijakan dan lain-lain. Menurut Nazir dalam (Meikalyan, 2016) penelitian komparasi adalah sejenis penelitian deskriptif yang ingin mencari jawaban secara mendasar tentang sebab-akibat, dengan menganalisis faktor-faktor penyebab terjadinya ataupun munculnya suatu fenomena tertentu. Adapun menurut (Siyoto & Sodik, 2015) metode penelitian komparatif merupakan salah satu metode penelitian yang tergolong ke dalam penelitian kuantitatif yang bersifat noneksperimental.