

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN USAHA DALAM PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN SINGKONG MENJADI KERIPIK SINGKONG

Firda Juita^{*1}, Veronika Arany Jessyca Tokan², Nella Naomi Duakaju³

^{1,2,3}Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis, Universitas Mulawarman, Indonesia.
Jalan Pasir Balengkong, Kampus Gunung Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda,
Kalimantan Timur 75117.

E-Mail: firdajuita1280@gmail.com (*Corresponding author)

Submit: 31-10-2025

Revisi: 12-02-2026

Diterima: 02-03-2026

ABSTRAK

Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Dalam Pengembangan Produk Olahan Singkong Menjadi Keripik Singkong. Dalam perekonomian nasional, sektor agribisnis memberikan nilai tambah pada usaha agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Keripik singkong merupakan salah satu usaha untuk memanfaatkan komoditas singkong yang cocok dijadikan unit bisnis. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, pendapatan dan nilai tambah singkong menjadi keripik serta untuk mengetahui strategi pengembangan singkong menjadi keripik singkong pada usaha Mirasa di kelurahan Tanah Merah Kota Samarinda. Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Tanah Merah Kecamatan Samarinda Utara Kota Samarinda dari bulan Januari sampai Maret tahun 2025. Data yang dikumpulkan terdiri atas data primer dan data sekunder dan analisis data menggunakan metode hayami dan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan dari usaha keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah adalah sebesar Rp 2.152.888; Penerimaan yang diperoleh usaha keripik singkong adalah sebesar Rp 7.132.000 dan pendapatan adalah sebesar Rp 4.979.112; serta nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp 13.315 dengan rasio nilai tambah keripik singkong adalah sebesar 53,26%. Strategi pengembangan usaha keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah berada pada posisi kuadran I (S-O) yaitu memanfaatkan kekuatan-kekuatan internal untuk meraih peluang-peluang yang ada diluar usaha, yaitu antara lain meningkatkan produktivitas singkong yang berkualitas, tersedianya modal usaha yang dapat menunjang proses produksi menjadi lebih baik, memanfaatkan peluang sesuai dengan permintaan pasar dan selera konsumen sehingga pemasaran hasil produksi dapat berjalan dengan baik, dan meningkatkan kualitas produksi keripik singkong.

Kata kunci : Analisis SWOT, Nilai Tambah, Olahan Keripik Singkong, Pendapatan usaha.

ABSTRACT

Analysis Of Added Value And Business Income In The Development Of Processed Cassava Products Into Cassava Chips. In the national economy, the agribusiness sector provides added value to agro-industrial businesses, for example, by preserving agricultural products into processed products that are more durable and ready to consume. Cassava chips are one of the businesses to utilize cassava commodities that are suitable as a business unit. The purpose of this study was to determine the production costs, revenue, income, and added value of cassava into chips and to determine the strategy for developing cassava into cassava chips at the Mirasa business in Tanah Merah sub-district, Samarinda City. This study was conducted in Tanah Merah sub-district, North Samarinda District, Samarinda City, from January to March 2025. The data collected consisted of primary data and secondary data, and data analysis using the Hayami method and SWOT analysis. The results of the study indicate that the production costs incurred by the cassava chip business in Tanah Merah Village are Rp 2,152,888; the revenue earned by the cassava chip business is Rp 7,132,000, and the income is Rp 4,979,112; and the added value obtained from processing cassava into cassava chips is Rp 13,315 with a cassava chip value-added ratio of 53.26%. The cassava chip business development strategy in Tanah Merah Village is positioned in quadrant I (S-O), namely utilizing internal strengths to seize opportunities that exist outside the business, including increasing the productivity of quality cassava, the availability of business



capital that can support a better production process, utilizing opportunities according to market demand and consumer tastes so that the marketing of production can run smoothly, and improving the quality of cassava chip production.

Keywords : *Added Value, Business Income, Processed Cassava Chips, SWOT Analysis.*

1. PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis. Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis memberikan beberapa keunggulan yaitu antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. Untuk itu Kementerian Pertanian telah melakukan berbagai upaya untuk membina para pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) agar menjadi pondasi yang kuat dalam mendukung ekonomi Indonesia Use the "Insert Citation" button to add citations to this document (Chancharoenchai., et al. 2022).

Agroindustri adalah jenis industri yang memanfaatkan hasil-hasil pertanian sebagai bahan baku utama atau menghasilkan produk-produk yang digunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian (Baffour-Awuah & Kolega, 2024). Produk agroindustri ini dapat berupa produk akhir yang siap konsumsi atau produk bahan baku industri lainnya. Agroindustri adalah bagian dari kompleks agroindustri, mulai dari produksi, pengolahan atau konversi bahan pertanian primer untuk keperluan industri oleh konsumen. Agroindustri adalah kegiatan produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pembiayaan, pemasaran, dan distribusi pertanian yang saling berhubungan. Dari sudut pandang para ahli sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem

agribisnis yang disepakati, yaitu pertanian, pengolahan produk, pemasaran, fasilitas dan pengajaran. Agroindustri dengan demikian mencakup industri pengolahan hasil pertanian, industri alat dan mesin pertanian, dan industri jasa sektor pertanian (Irianto, H., dkk. 2021).

Salah satu kendala pengembangan agroindustri di Indonesia adalah kemampuan mengolah produk yang masih rendah. Hal ini tercermin dari sebagian besar produk pertanian yang diekspor adalah bahan baku, dan indeks retensi pengolahannya adalah 71-75%. Angka ini menunjukkan bahwa hanya 25-29% produk pertanian Indonesia yang diekspor dalam bentuk olahan. Tentunya keadaan ini akan mengurangi nilai tambah yang diperoleh dari ekspor produk pertanian, sehingga pengolahan yang dalam telah menjadi tuntutan perkembangan industri pertanian di era globalisasi ini (Irianto, H., dkk. 2021).

Di Kalimantan Timur mempunyai puluhan varietas singkong yang ditanam diantaranya varietas singkong gajah, darul hikmah, adira dan lain-lain. Uniknya, tiap jenis singkong ini memiliki tekstur, serat, warna dan kandungan tepung pati yang berbeda-beda. sebaran singkong di Kaltim telah dikembangkan di Desa Masappa Kota Nunukan, di Kecamatan Bongan Kabupaten Kutai Barat, di Kecamatan Kota Bangun dan Sanga-Sanga Kabupaten Kutai Kartanegara dan beberapa kabupaten lainnya dengan luasan masih terbatas (Priyono, H., 2018). Budidaya singkong di Kalimantan Timur akan dikembangkan di dalam bentuk kawasan terpadu dan dalam bentuk sentra-sentra produksi, sehingga tiap kabupaten/kota nantinya akan memiliki satu jenis usaha atau produk unggulan yang tidak sama dengan tempat lainnya. Pengembangan singkong di Kaltim masih dalam luasan kecil dan belum dapat memenuhi permintaan pasar dalam dan luar negeri (Ogbonna., et al. 2020).

Usaha keripik singkong merupakan salah satu usaha untuk memanfaatkan komoditas singkong yang cocok dijadikan unit bisnis. Usaha keripik singkong saat ini banyak ditekuni oleh masyarakat diantaranya adalah usaha Mirasa yang berlokasi di Kelurahan Tanah Merah, Kota Samarinda. Usaha ini berdiri pada tahun 1987 dengan beberapa produk olahan yaitu keripik singkong, keripik pisang dan keripik sukun. Produk olahan unggulan pada usaha ini adalah keripik singkong. Keripik singkong sendiri mulai dikembangkan pada tahun 2003 hingga sekarang.

Usaha keripik singkong Mirasa, dilakukan secara mandiri modern. Dalam melaksanakan usaha ini, pengusaha keripik singkong sangat memperhatikan kualitas singkong yang akan dijadikan keripik. Untuk mendapatkan singkong yang berkualitas baik, pemilik usaha menanam sendiri singkong di lahan pribadi. Jangka waktu tanam hingga masa panen untuk menghasilkan singkong yang berkualitas dengan ukuran singkong yang diinginkan adalah 10 bulan. Penanaman singkong tanpa menggunakan bahan kimia. Penanaman singkong pada usaha ini dilakukan secara berkala sehingga saat ingin memproduksi keripik, singkongnya selalu tersedia dengan sistem panen langsung proses sehingga kualitas singkong tetap terjaga.

Pengolahan singkong menjadi keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah seyogyanya memperhatikan biaya produksi, penerimaan, pendapatan, nilai tambah dan pengembangan usaha keripik singkong. Proses produksi tidak terlepas dari biaya-biaya yang harus dikeluarkan produsen untuk memproduksi produk keripik singkong. Biaya-biaya yang dikeluarkan dapat diperhitungkan sehingga produsen memperoleh penerimaan, pendapatan dan nilai tambah dari usaha keripik singkong. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami dimana dari perolehan nilai tambah maka dapat dilakukan pengembangan usaha dengan menggunakan analisis kekuatan (*Strenghts*), kelemahan (*Weakness*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*) untuk mengetahui faktor

internal dan faktor eksternal yang dapat mendukung pengembangan usaha keripik singkong.

Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian dengan tujuan yaitu untuk mengetahui biaya produksi, penerimaan, pendapatan dan nilai tambah singkong menjadi keripik serta untuk mengetahui strategi pengembangan singkong menjadi keripik singkong pada usaha Mirasa di kelurahan Tanah Merah Kota Samarinda.

2. METODA PENELITIAN

2.1. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari - Maret 2025 pada Usaha Keripik Singkong Mirasa Jl. Giri Mukti Rt. 18 No. 05 Kelurahan Tanah Merah Kecamatan Samarinda Utara Kota Samarinda.

2.2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian terdiri dari dua metode yaitu (1) data primer adalah data yang dikumpulkan langsung dari sumber primer melalui hasil wawancara dan observasi; dan (2) data sekunder diperoleh melalui studi literatur yang berasal dari buku, majalah, surat kabar, surat kabar, jurnal, dan makalah; serta bersumber dari instansi pemerintah atau lembaga swasta terkait.

2.3. Metode Analisis Data

Analisis data terdiri atas analisis kuantitatif dan analisis kualitatif. Analisis kuantitatif berupa analisis nilai tambah dan analisis pendapatan usaha sedangkan analisis kualitatif adalah analisis SWOT.

2.3.1. Analisis Nilai Tambah

Metode analisis data yang digunakan untuk menghitung nilai tambah adalah metode Hayami seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	A
2. Bahan Baku (Kg/hari)	B
3. Tenaga Kerja (Jam/hari)	C
4. Faktor Konversi	$D = A/B$
5. Koefisien Tenaga Kerja (Jam/Kg)	$E = C/B$
6. Harga Output (Rp/Kg)	F
7. Upah Rata – rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9. Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = ((K/J) \times 100\%)$
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = ((M/K) \times 100\%)$
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = ((O/J) \times 100\%)$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
a. Imbalan Tenaga Kerja (%)	$R\% = M/Q \times 100\%$
b. Sumbangan Input Lain (%)	$S\% = I/Q \times 100\%$
c. Keuntungan Perusahaan (%)	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber : Marimin dan Maghfiroh (2010)

2.3.2. Analisis Usaha

Analisis usaha ini yang digunakan untuk mengetahui biaya usaha, penerimaan,

a) Biaya usaha adalah total dari biaya tetap dan biaya tidak tetap, ditulis

pendapatan dan efisiensi usaha, yaitu sebagai berikut :

dengan rumus:

$$TC = FC + VC \quad (1)$$

Keterangan : TC = total cost; FC = fixed cost (biaya tetap); VC = variable cost (biaya tidak tetap).

b) Penerimaan adalah perkalian antar produksi yang diperoleh dengan

harga jual, dituliskan dengan rumus :

$$TR = Y \cdot Py \quad (2)$$

Keterangan : TR = total penerimaan; Y = jumlah produksi (Kg) dan Py = harga output (Rp/Kg).

- c) Biaya penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus dengan rumus :

$$D = (Nb - Ns) / N \quad (3)$$

Keterangan : D = decrease/penyusutan (Rp/Hari); Nb = nilai baru; Ns = nilai sisa, dan N = usia ekonomis

- d) Pendapatan usaha adalah selisih antara penerimaan dan total biaya usaha dituliskan dengan rumus :

$$Pd = TR - TC \quad (4)$$

Keterangan : Pd = pendapatan usaha TR = total penerimaan TC = total biaya

- e) Analisis efisiensi usaha menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). R/C rasio adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya, dituliskan dengan rumus (Medina, 2023):

$$R/C \text{ rasio} = TR/TC \quad (5)$$

Keterangan :

Jika $R/C > 1$, maka usaha olahan singkong efisien.

Jika $R/C < 1$, maka olahan singkong tidak efisien.

Jika $R/C = 1$, maka usaha olahan singkong impas yaitu usaha memberikan jumlah penerimaan yang sama dengan jumlah yang dikeluarkan.

2.3.3. Analisis SWOT

Analisis SWOT digunakan untuk menilai kekuatan dan kelemahan yang dimiliki perusahaan serta peluang dan ancaman yang dihadapi di lingkungan eksternal perusahaan (Medina, 2023), yaitu sebagai berikut :

- (1) Kekuatan (*Strengths*) adalah sumber daya, keterampilan, atau keunggulan – keunggulan lain yang berhubungan dengan para pesaing dan kebutuhan pasar yang diharapkan dapat dilayani oleh perusahaan dan memberikan keunggulan kompetitif bagi perusahaan di pasar.
- (2) Kelemahan (*Weakness*) adalah keterbatasan atau kekurangan perusahaan yang secara efektif menghambat kinerja. Keterbatasan tersebut dapat berupa fasilitas, sumber daya keuangan, kemampuan manajemen dan keterampilan pemasaran dapat merupakan sumber

- (3) dari kelemahan perusahaan.

- (4) Peluang (*Opportunities*) adalah situasi penting yang menguntungkan dalam lingkungan perusahaan, seperti perubahan teknologi dan meningkatnya hubungan antara perusahaan dengan pembeli atau pemasok merupakan gambaran peluang bagi perusahaan, dan
- (5) Ancaman (*Threats*) adalah situasi penting yang tidak menguntungkan dalam lingkungan perusahaan. Ancaman merupakan pengganggu utama bagi posisi sekarang atau yang diinginkan perusahaan. Adanya peraturan-peraturan pemerintah yang baru atau yang direvisi dapat menjadi ancaman bagi kesuksesan perusahaan.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1. Gambaran Umum Lokasi

Penelitian

Tanah Merah adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Kalimantan Timur, Indonesia. Kelurahan Tanah Merah merupakan hasil kelurahan pemekaran. Pada tahun 2006 pemerintah melakukan pemekaran wilayah menjadi dua yaitu Kelurahan Lempake dan Kelurahan Tanah Merah dengan Kelurahan Lempake sebagai kelurahan induk.

Kelurahan Tanah Merah merupakan suatu wilayah pemukiman transmigrasi tepatnya di Kecamatan Samarinda Utara, sekitar tahun 1975. Sejak tahun 1975 sampai 2006 wilayah Tanah Merah merupakan bagian dari wilayah Kelurahan Lempake. Kelurahan Tanah Merah memiliki luas wilayah sebesar 488.501 Km². Jumlah penduduknya sebanyak 7690 jiwa dengan kepadatan 255 jiwa/km². Keadaan wilayahnya terdiri atas dataran rendah dan perbukitan. Kondisi iklim tergolong iklim tropis serta mempunyai dua musim yaitu musim kemarau dan hujan.

3.2. Gambaran Umum Usaha Keripik

Singkong Mirasa

Pemilik Usaha Mirasa yaitu bapak Widya Suherno berusia 64 tahun, berprofesi sebagai seorang wiraswasta. Usahanya berdiri pada tahun 1987 dan mulai mengembangkan usaha keripik singkong pada tahun 2003. Pengusaha memiliki tanah seluas 1 ha yang dikhususkan untuk menanam singkong yang nantinya akan diolah menjadi keripik singkong. Pemilik usaha

menanam sendiri singkong di lahan pribadi, jangka waktu tanam hingga masa panen untuk menghasilkan singkong yang berkualitas dengan ukuran singkong yang diinginkan selama 10 bulan. Penanaman singkong tanpa menggunakan bahan kimia dan hanya menggunakan pupuk kandang atau kompos. Penanaman singkong dilakukan secara berkala sehingga saat ingin memproduksi keripik, singkongnya selalu tersedia dengan diberlakukannya sistem panen langsung proses sehingga kualitas kesegaran singkong tetap terjaga.

Tenaga kerja yang diperkerjakan sebanyak 5 orang yang berusia produktif dengan rata-rata usia 35-50 tahun. Kegiatan produksi keripik singkong dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu mulai dari penanaman, panen, mengupas, memotong, mencuci, menggoreng, pembumbuan, pengemasan dan distribusi. Seluruh rangkaian kegiatan tersebut selalu dalam pengawasan sehingga produksi dapat berjalan dengan lancar.

Usaha keripik singkong Mirasa dilakukan secara mandiri modern, usaha keripik singkong Mirasa sudah memiliki izin usaha yang dapat membantu dalam proses penjualan dan pendistribusian ke beberapa swalayan, minimarket atau sejenisnya di kota Samarinda dan Tenggarong.

3.2.1. Biaya Produksi

Biaya produksi meliputi biaya tidak tetap (*variable cost*) dan biaya tetap (*fixed cost*). Untuk biaya tidak tetap meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain; dan biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat. Rincian biaya produksi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rincian Biaya Produksi Usaha Keripik Singkong.

No.	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp/bulan)
1.	Biaya bahan baku	50.000
2.	Biaya tenaga kerja	700.000
3.	Biaya penyusutan alat	38.888
4.	Biaya lain-lain	1.364.000
Jumlah		2.152.888

Sumber: Data primer diolah (2025)

Biaya bahan baku dan lain-lain terdiri atas pembelian minyak goreng, garam, margarin, bawang merah dan bawang putih, daun jeruk, gula pasir, bumbu penyedap, kayu bakar. Perhitungan biaya ini berdasarkan pemakaian bahan baku (dalam jumlah rupiah) selama satu bulan yaitu sebesar Rp 50.000,-.

Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi keripik singkong sebanyak 4 orang yang terdiri atas 2 laki-laki dan 2 perempuan. Biaya tenaga kerja yang diperhitungkan adalah biaya tenaga kerja mulai dari penanaman sampai pengemasan keripik singkong dengan upah tenaga kerja laki-laki sebesar Rp 200.000,00/HOK dan upah tenaga kerja perempuan sebesar Rp 150.000,00/HOK yang dikerjakan selama 40 jam.

Biaya penyusutan alat produksi keripik singkong yang dihitung biaya

penyusutannya adalah cangkul, parang, wajan, serok, sutil, kompor, mesin pres, spiner (peniris minyak), mesin potong singkong. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan jumlah barang dikali harga pembelian dibagi umur teknis.

3.2.2. Produksi dan Penerimaan

Usaha keripik singkong di kelurahan Tanah Merah memproduksi sebanyak 325 kemasan. Berat dalam satu kemasan keripik singkong yaitu 300 gram dengan harga satu kemasan keripik singkong adalah Rp15.000,00. Produksi keripik singkong setiap bulan sebanyak 142,62 kg dengan harga jual sebesar Rp 50.000/kg sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp 7.132.000/bulan. Rincian dan penerimaan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rincian Produksi dan Penerimaan Usaha Keripik Singkong.

Uraian	Jumlah
Produksi (Kg/bulan)	142,64
Harga jual (Rp/Kg/bulan)	50.000
Penerimaan (Rp/Kg/bulan)	7.132.000

Sumber: Data primer diolah (2025)

3.2.3. Pendapatan

Pendapatan dari usaha keripik singkong adalah selisih antara penerimaan dan biaya produksi, besaran pendapatan

usaha keripik singkong sebesar Rp 4.979.112,-/bulan. Rincian pendapatan usaha keripik singkong disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rincian Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Usaha Keripik Singkong.

Uraian	Jumlah (Rp/Bulan)
Biaya produksi	2.152.888
Penerimaan	7.132.000
Pendapatan	4.979.112

Sumber: Data primer diolah (2025)

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah konsep dasar perbedaan antara nilai input dengan nilai output, nilai tambah yang dihasilkan dalam analisis ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah. Nilai tambah kotor yang diperoleh masih mengandung imbalan tenaga kerja langsung.

Komponen utama untuk menghitung nilai tambah adalah bahan baku, produk/output, input tenaga kerja dan input sumbangan lain. Perhitungan nilai tambah pada usaha “Mirasa” yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara secara langsung kepada pemilik usaha. Rincian nilai tambah produksi keripik singkong disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Keripik Singkong.

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/hari)	5
2. Bahan Baku (Kg/bulan)	10
3. Tenaga Kerja (HOK)	0,4
4. Faktor Konversi	0,5
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,04
6. Harga Output (Rp/Kg)	50.000
7. Upah Rata – rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	175.000
Pendapatan dan Keuntungan	
1. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	5.000
2. Harga Input Lain (Rp/Kg)	6.685
3. Nilai Output (Rp/Kg)	25.000
4. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	13.315
b. Rasio Nilai Tambah (%)	53,26
5. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	7.000
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	52,57
6. a. Keuntungan (Rp/Kg)	6.315
b. Tingkat Keuntungan (%)	26,26

Sumber: Data primer diolah (2025)

Pada pengolahan keripik singkong, dibutuhkan 10 kg singkong setiap produksi. Dalam waktu satu bulan, produksi dilakukan dua kali dengan selisih waktu dua minggu. Harga bahan baku singkong adalah Rp 5000/kg. Harga bahan baku ditentukan dari hasil penanaman kebun sendiri. Faktor konversi yang dihitung merupakan pembagian antara output dan bahan baku. Nilai faktor

konversi sebesar 0,5. Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dan bahan baku yang digunakan. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,04 HOK/Kg, maka dibutuhkan 1 orang untuk mengolah keripik singkong. Upah rata-rata tenaga kerja dalam pengolahan keripik singkong adalah sebesar Rp. 175.000 per HOK. Harga output sebesar Rp50.000.

Pada pengolahan keripik singkong, sumbangan input lain sebesar Rp 6.685. Sumbangan input lain diperoleh dari penjumlahan biaya lain-lain (selain biaya bahan baku dan tenaga kerja) kemudian dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Nilai *output* merupakan hasil perkalian faktor konversi dan harga output rata-rata. Besar nilai output pada pengolahan keripik singkong sebesar Rp 25.000.

Nilai tambah diperoleh dengan cara mengurangi nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah sebesar Rp 13.315. Nilai tambah yang diperoleh usaha “Mirasa” dapat membantu menambah pendapatan usaha. Suatu usaha dikatakan menguntungkan jika nilai produk yang diberikannya untuk produk atau jasanya melebihi total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut. Dari perhitungan nilai tambah dapat diperoleh rasio nilai tambah yaitu dengan cara membagi nilai tambah dengan nilai output. Rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah terhadap nilai output. Besar rasio nilai tambah pada pengolahan keripik singkong adalah 53,26%. Dinyatakan oleh Arsyad (2015) bahwa nilai tambah yang diperoleh menunjukkan bahwa rasio nilai tambah tinggi karena memiliki persentase > 40% sedangkan menurut [9] bahwa nilai tambah yang diperoleh penelitian ini juga tergolong tinggi karena memiliki persentase 50%. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga

kerja. Pendapatan tenaga kerja sebesar Rp 7.000 dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari pendapatan tenaga kerja dibagi nilai tambah kemudian dikali 100% maka diperoleh pangsa tenaga kerja sebesar 52,57%. Keuntungan pada usaha keripik singkong diperoleh dari nilai tambah dikurang pendapatan kerja yaitu sebesar Rp 6.315. Tingkat keuntungan usaha keripik singkong adalah sebesar 26,26 yang diperoleh dari keuntungan dibagi nilai output kemudian dikali 100%. Hasil penelitian serupa yang dilaporkan oleh Hardian (2018) bahwa nilai tambah tertinggi tanpa menghitung upah tenaga kerja yaitu produk berbahan baku singkong utuh opak singkong dengan nilai tambah Rp. 3.739/kg dengan distribusi margin tertinggi keuntungan perusahaan sebesar 84,9% dan produk berbahan baku sampingan tepung gaplek dengan nilai tambah Rp. 6.160/kg dengan distribusi marjin tertinggi keuntungan perusahaan sebesar 88,5%.

Analisis Matriks SWOT

Matriks SWOT merupakan metode analisis yang digunakan untuk menyusun faktor-faktor strategis usaha. Matriks SWOT dapat menggambarkan secara jelas tentang peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi disesuaikan dengan kekuatan yang dimiliki. Hasil analisis matriks SWOT disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis Matriks SWOT.

IFAS EFAS	Strength (S) 1. Bahan baku singkong dari lahan pribadi 2. Selera konsumen terhadap keripik singkong 3. Ada izin usaha 4. Harga bahan baku yang stabil 5. Alat produksi yang mendukung	Weaknesses (W) 1. Harga minyak goreng yang melambung tinggi 2. Pemasaran yang masih dilakukan secara konvensional 3. Pengemasan produk yang kurang baik sehingga produk mudah hancur saat distribusi 4. Desain kemasan masih menggunakan plastik polos sehingga kurang menarik 5. Hanya memiliki dua varian rasa
	Opportunities (O) 1. Sifat produk yang tahan lama sehingga cocok untuk dipasarkan secara online maupun melalui marketplace. 2. Tersedianya modal usaha. 3. Terbukanya tempat-tempat untuk menitipkan produk keripik singkong 4. Permintaan pasar terhadap keripik singkong 5. Lokasi usaha yang strategis	Strategi SO 1. Meningkatkan produktivitas singkong yang berkualitas. 2. Ketersediaan modal dapat menunjang proses produksi menjadi lebih baik. 3. Memanfaatkan peluang sesuai dengan permintaan pasar dan selera konsumen sehingga pemasaran hasil produksi dapat berjalan dengan baik. 4. Meningkatkan kualitas produk keripik singkong.
	Threats (T) 1. Harga produk sejenis yang lebih murah 2. Banyaknya pilihan cemilan lain 3. Jumlah kompetitor yang banyak	Strategi WT 1. Menambah produktifitas singkong agar dapat mengatasi produksi singkong yang berfluktuatif. 2. Memanfaatkan modal sebaik mungkin untuk menambah pemasaran produksi yang lebih luas. 3. Meningkatkan kualitas keripik singkong agar mampu bersaing dengan kopetitor-kompotitor lainva.

Sumber: Data Primer diolah 2025

Dari tabel diatas terdapat beberapa alternatif strategi yang bisa dirumuskan berdasarkan analisis SWOT tersebut.

Formulasi matriks SWOT menghasilkan berbagai alternatif strategi diantaranya yaitu :

- (1) strategi S-O (*Strengths-Opportunities*) merupakan strategi yang dibuat menggunakan kekuatan internal usaha untuk memanfaatkan peluang yang ada;
- (2) strategi W-O (*Weaknesses-Opportunities*) adalah strategi menggunakan peluang yang ada untuk mengatasi kelemahan yang dimiliki perusahaan.
- (3) strategi S-T (*Strengths-Threats*) adalah strategi yang memanfaatkan kekuatan untuk menghadapi ancaman yang datang luar usaha, dan
- (4) strategi W-T (*Weaknesses-Threats*) merupakan strategi untuk meminimalkan kelemahan yang dimiliki perusahaan dan menghindari ancaman yang datang dari luar usaha.

Berdasarkan hasil analisis SWOT di atas, strategi yang dapat dilakukan oleh pengusaha keripik singkong yaitu antara lain : meningkatkan produktivitas singkong yang berkualitas, meningkatkan ketersediaan modal dapat menunjang proses produksi menjadi lebih baik, memanfaatkan peluang sesuai dengan permintaan pasar dan selera konsumen sehingga pemasaran hasil produksi dapat berjalan dengan baik, dan meningkatkan kualitas produk keripik singkong.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: Biaya produksi yang dikeluarkan dari usaha keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah adalah sebesar Rp 2.152.888; Penerimaan yang diperoleh usaha keripik singkong adalah sebesar Rp 7.132.000 dan pendapatan adalah sebesar Rp 4.979.112; serta nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah sebesar Rp 13.315

dengan rasio nilai tambah keripik singkong adalah sebesar 53,26%.

Keuntungan yang diperoleh usaha keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah adalah sebesar Rp 6.315 dengan tingkat keuntungan sebesar 26,26%.

Strategi pengembangan usaha keripik singkong di Kelurahan Tanah Merah berada pada posisi kuadran I (S-O) yaitu memanfaatkan kekuatan-kekuatan internal untuk meraih peluang-peluang yang ada diluar usaha, yaitu antara lain meningkatkan produktivitas singkong yang berkualitas, tersedianya modal usaha yang dapat menunjang proses produksi menjadi lebih baik, memanfaatkan peluang sesuai dengan permintaan pasar dan selera konsumen sehingga pemasaran hasil produksi dapat berjalan dengan baik, dan meningkatkan kualitas produksi keripik singkong.

DAFTAR PUSTAKA

- Chancharoenchai, K., Saraithong, W., & Sudtachat, N. (2022). Sustainable Development of Cassava Value chain through the Promotion of Locally Sourced Chips. *Sustainability*, 14(21), 14521. <https://doi.org/10.3390/su14211452>
1Link penerbit: <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/21/14521>. MDPI.
- Baffour-Awuah, A., & Kolega. (2024). Cassava (*Manihot esculenta* Crantz): a global scientific footprint — production, trade, and bibliometric insights. *Discover Agriculture* / Springer. <https://doi.org/10.1007/s44279->



024-00121-3

Link penerbit:
<https://link.springer.com/article/10.1007/s44279-024-00121-3>.
 SpringerLink

Irianto, H., M., Mujiyo, M., Qonita, A., Sulisty, A., & Riptanti, E. W. (2021). The development of jarak towo cassava as a high economical raw material in sustainability-based food processing industry. *AIMS Agriculture and Food*, 6(1), 125–141.

<https://doi.org/10.3934/agrfood.2021008>

Link penerbit:
<https://www.aimspress.com/article/doi/10.3934/agrfood.2021008>.
 AIMS Press

Priyono, H. (2018). Sektor pertanian masih menjadi kekuatan ekonomi di Indonesia. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
<https://www.pertanian.go.id/home/?show=new>

Ogbonna, C., et al. (2020). Technological innovations for improving cassava production and downstream processing in sub-Saharan Africa. *Frontiers / Genetics* (review teknologi pengolahan yang meningkatkan efisiensi nilai tambah). Link/penerbit (Frontiers/ScienceDirect).

Marimin dan Maghfiroh (2010). Marimin, M. N., & Maghfiroh, N. (2010).

Application of decision making techniques in supply chain management. *Bogor (ID): IPB Press*.

Medina Sari, A. (2023). Pengertian agroindustri, peran, karakteristik, dan permasalahan dalam pengembangan. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
<https://faperta.umsu.ac.id/2023/04/12/agroindustri/>

Arsyad, A. (2015). Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Produk Olahan Kerupuk Wortel Dan Sirup Wortel (*Daucus carota* L) (Kasus di KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat. Skripsi Universitas Djuanda Bogor.

Rangkuti, A.Y. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong Terhadap Pendapatan Ud. Rezeki Baru Cap Adat Minang Di Desa Tandukan Raga Kecamatan Sinembah Tanjung Muda Hilir Kabupaten Deli Serdang. Skripsi Universitas Medan Area.

Hardian, L. (2018). Analisis nilai tambah, pendapatan usaha, dan pengembangan produk olahan singkong skala industri rumah tangga (Studi kasus Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang) [Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta]. Institutional Repository UIN Syarif Hidayatullah.