

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI KERIPIK JAHE DI DESA KOTA
RAYA KECAMATAN RENGAT, KABUPATEN INDRAGIRI HULU**

***BUSINESS ANALYSIS GINGER AGROINDUSTRI CHIPS IN THE VILLAGE
CITY HIGHWAY DISTRICT RENGAT, DISTRICT OF HULU INDRAGIRI***

Shorea Khaswarina

Jurusan/Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau

shoreakhaswarina@yahoo.co.id

ABSTRAK

Agroindustri adalah suatu usaha pengolahan hasil pertanian dimana bahan dasarnya berasal dari hasil-hasil pertanian, agroindustri sebagai penarik pembangunan sektor pertanian diharapkan mampu berperan dalam menciptakan pasar bagi hasil-hasil pertanian melalui berbagai produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan usaha “Jaheku” di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu. Metode analisis yang digunakan adalah analisis pendapatan yang meliputi biaya produksi, penerimaan, pendapatan bersih, dan penyusutan peralatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa agroindustri keripik jahe adalah agroindustri yang mampu bertahan di tengah kenaikan harga dasar jahe dan mampu memenuhi permintaan pasar, khususnya di daerah sekitarnya. Pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha “Jaheku” adalah Rp.2.434.000 setiap bulannya. Jumlah produksi keripik jahe yaitu 360 bungkus, sementara penerimaan sebesar Rp.5.400.000.

Kata kunci: *agroindustri, pendapatan, usaha keripik jahe*

ABSTRACT

An attempt agro-industry is agricultural Products Processing Where basic ingredients derived from the findings of the findings of agriculture, agro-industry as towing development of agriculture sector is expected able to contribute hearts creates the market for agricultural findings through different processed products. Singer study aimed to analyze the business income “Jaheku” review in the village of Kota Raya Subdistrict Rengat Indragiri Hulu. The analytical methods used analysis of Income, include cover production costs, Revenue, Net Income, and depreciation of equipment. Research shows that ginger chips agro-industry is agroindustrial capable of surviving despite price increases for basic fundamentals of ginger and is able to meet the demand country market, particularly in the area surrounding. Net income TIN from “Jaheku” business is Rp.2.434 million every month. Period Production ginger chips packs 360 Namely, WHILE hearts acceptance for review of business “Jaheku” That is Rp.5.400.000.

Kata kunci: *agroindustri, income, business jahe chip*

PENDAHULUAN

Produk dengan skala industri rumah tangga memiliki peranan penting dalam menambah pendapatan keluarga dan juga dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat. Masyarakat yang dimaksud disini adalah difokuskan pada sebagian masyarakat desa yang merupakan suatu komunitas yang kurang berkembang dibandingkan dengan masyarakat perkotaan. Oleh karena itu, tidak sedikit masyarakat yang melakukan usaha sendiri guna mencukupi kebutuhan hidupnya melalui industri rumah tangga, dimana dalam usahanya memanfaatkan sumberdaya yang berasal dari pertanian yang mudah diperoleh.

Salah satu sumberdaya pertanian Di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat Kabupaten Indragiri Hulu adalah tanaman jahe. Tanaman jahe jika dalam keadaan segar tidak tahan lama dan harganya rendah. Namun jika dilakukan pengolahan lebih lanjut dan dikelola secara maksimal seperti keripik jahe, maka jahe tersebut akan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi sehingga akan memberikan pendapatan yang cukup besar bagi petani dan masyarakat.

Industri Rumah Tangga “Jaheku” ini memproduksi keripik jahe secara terus menerus meskipun sudah tidak lebaran (hari raya) lagi karena mereka sudah memiliki pasar yang cukup luas, umur usaha “Jaheku” tersebut sudah 5 tahun. Menurut pemilik usaha “Jaheku” pembuatan keripik jahe cukup sulit untuk tahap awal, hal ini yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai usaha “Jaheku” di Kecamatan Rengat.

Jahe segar yang diolah oleh Pengrajin pada usaha “Jaheku” sebanyak 300 kg, dari 300 kg jahe segar akan diolah kembali sehingga menjadi 9 kg bubuk jahe. Penggunaan tenaga kerja pada usaha keripik jahe, sebanyak 4 orang yang berasal dari anggota keluarga. Usaha “Jaheku” tergolong industri rumah tangga, maka usaha “jaheku” menggunakan tenaga kerja dalam keluarga.

Pengrajin memperoleh bahan baku jahe dari pemasok yang ada di pasar rakyat Rengat. Transaksi pembelian dilakukan secara langsung antara produsen dengan pemasok jahe. Pengrajin industri keripik jahe memperoleh bahan baku dari pemasok. Harga jahe segar dari pemasok mencapai Rp.13.000 per kg. Ketersediaan bahan baku jahe jelas sangat penting dalam kaitannya dengan kelancaran produksi keripik jahe. Dengan demikian, pemanfaatan kapasitas usaha “jaheku” secara penuh tergantung kepada ketersediaan bahan baku.

Masalah ketersediaan bahan baku jahe muncul pada saat harga naik dan kualitas jahe yang tidak bagus dan pada hari raya atau hari-hari besar, di mana pengrajin banyak membutuhkan jahe. Proses produksi keripik jahe skala industri rumah tangga secara teknis tidak pernah mengalami kesulitan. Pemasaran produk

yang dihasilkan dari industri keripik jahe skala usaha rumah tangga tersebut umumnya dijual ke pasar terdekat dan swalayan-swalayan yang ada di sekitar kota. Jumlah produk yang dipasok ke swalayan-swalayan sebanyak 30 bungkus per minggu untuk satu swalayan.

Usaha “Jaheku” yang terdapat di Di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat ini termasuk kedalam industri rumah tangga. Industri ini belum menunjukkan perkembangan yang signifikan. Beberapa kendala dalam pengembangan agroindustri keripik jahe yaitu dalam hal izin merek dagang, pemasaran yang belum berkembang karena masih di sekitar Kota Rengat saja, peralatan usaha yang masih terbatas untuk kapasitas produksi yang besar, masalah ketersediaan bahan baku jahe pada saat harga naik dan kualitas jahe yang tidak bagus serta faktor pendukung seperti tenaga kerja yang masih kurang. Strategi pengembangan perlu dikaji agar usaha keripik jahe yang berada di Di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat dapat berkembang dan dapat melihat kekuatan, kelemahan dan peluang, ancaman yang ada pada usaha keripik jahe untuk mencapai tujuan tersebut.

Usaha keripik jahe yang ada masih berskala industri rumah tangga dengan penggunaan teknologi yang sederhana serta kepemilikan modal yang terbatas sehingga produksinya belum memadai secara kualitas maupun kuantitas. Berdasarkan kondisi lokasi penelitian maka perlu dilakukan penelitian tentang pendapatan usaha keripik jahe dan bagaimana strategi pengembangannya.

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pendapatan usaha “Jaheku” di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri Hulu. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi banyak pihak dan dapat berguna bagi usaha yang bersangkutan yaitu untuk memperoleh masukan berupa informasi dan pertimbangan dalam menentukan kebijakan dalam proses produksi dan penerapan strategi guna pengembangan usahanya dengan memperhatikan aspek kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Kota Raya Kecamatan, Rengat Kabupaten Indragiri Hulu. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan pertimbangan untuk mengembangkan usaha “Jaheku” dan merupakan industri rumah tangga yang memproduksi keripik jahe dalam jumlah yang cukup besar. Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Oktober 2015 hingga Februari 2017.

Metode Pengambilan Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus terhadap usaha “Jaheku” yang terletak di Desa Kota Raya, Kecamatan Rengat, Kabupaten Indragiri

Hulu. Peneliti mengumpulkan data untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Peneliti mengumpulkan data dan mendeskripsikan proses pembuatan keripik jahe dan masalah yang ada pada usaha “Jaheku” di Desa Kota Raya.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara berdasarkan kuesioner terhadap pengrajin. Data primer yang diambil adalah identitas pengrajin agroindustri, aspek produksi (bahan baku, tenaga kerja, modal, manajemen dan bahan penunjang), aspek pengolahan, dan aspek pemasaran. Data sekunder diperoleh dari instansi atau lembaga yang terkait.

Analisis Data

Data yang diperoleh dilapangan kemudian dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu menganalisis biaya produksi, penerimaan dan pendapatan usaha jaheku di Desa Kota Raya Kecamatan Rengat.

a. Biaya produksi

Biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha jaheku (Rp/bln)

TFC = Total biaya tetap usaha jaheku (Rp/bln)

TVC = Total biaya variabel usaha jaheku (Rp/bln)

b. Penerimaan

Menurut Soedjarmanto dan Riswan (1994) bahwa penerimaan total (*Total Revenue*) dari suatu usaha dapat diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan (terjual) dengan harga dari produk tersebut. Secara matematis dituliskan dengan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan usaha jaheku (Rp/bln)

P = Harga keripik jahe per unit (Rp/bln)

Q = Jumlah produksi keripik jahe (unit)

c. Pendapatan Bersih (Keuntungan)

Menurut Soekartawi (1995) keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya-biaya. Biaya-biaya yang dimaksud meliputi biaya tetap ditambah biaya tidak tetap atau variabel yang dikeluarkan dalam usaha jaheku. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha jaheku (Rp/bln)

TR = Total penerimaan usaha jaheku (Rp/bln)

TC = Total biaya usaha jaheku (Rp/bln)

HASIL PEMBAHASAN

Profil Usaha Jaheku

Usaha “Jaheku” tergolong jenis industri rumah tangga, dan sudah memiliki pengalaman usaha selama lima tahun. Tenaga kerja yang bekerja pada agroindustri keripik jahe adalah tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), upah atau biaya tenaga kerja sebesar Rp. 300.000/bulan. Pada Tabel 1, disajikan identitas pengrajin dan tenaga kerja pada usaha “Jaheku”

Tabel 1. Identitas Pengrajin dan Tenaga Kerja Pada Usaha “Jaheku”

No	Nama Pengrajin	Umur (thn)	Pendidikan	Jumlah Tanggungan Keluarga (jiwa)
1.	Ibu Wagiem	50	SD	2
Nama Tenaga Kerja				
1	Sri Lestari	33	SMP	2
2	Sri Wahyuni	27	SMP	1
3	Sri Rahayu	25	SMA	1
4	Sarpani	53	SD	2

Bahan baku adalah faktor produksi selain tenaga kerja dan peralatan yang digunakan dalam suatu proses produksi, dimana ketersediaan dan kualitas bahan baku secara kontinu perlu diperhatikan karena akan berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan (Lestari, 2006). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan keripik jahe berasal dari pemasok, sehingga bahan baku tetap tersedia selama proses produksi.

Ketersediaan bahan baku yang cukup merupakan faktor penting guna menjamin kelancaran proses produksi, masalah ketersediaan bahan baku bubuk jahe pada saat harga naik, kualitas jahe yang tidak bagus, faktor cuaca untuk penjemuran jahe dan pada hari-hari besar pengrajin membutuhkan bubuk jahe. Bubuk jahe merupakan hasil pengolahan lebih lanjut dari jahe menggunakan teknologi industri. Jahe dikeringkan selanjutnya digiling dengan kehalusan butiran bubuk yang ditentukan.

Penggunaan bubuk jahe, wijen dan kelapa sangrai dalam pembuatan keripik jahe selama satu bulan adalah 4,8 kg, penggunaan bubuk jahe, wijen, dan kelapa sangrai dalam 1 hari pengrajin memproduksi sebanyak 15 bungkus sebanyak 1 ½ kg

jadi bahan baku dan bahan baku penunjang bubuk jahe, wijen, dan kelapa sangrai yang digunakan per bulan adalah 4,8 kg.

Kegiatan agroindustri selain bahan baku utama juga terdapat bahan baku penunjang yang digunakan dalam proses produksi walaupun tidak berpengaruh secara langsung pada produk yang akan dihasilkan (Lestari, 2006). Bahan baku penunjang yang digunakan dalam agroindustri keripik jahe adalah gula pasir, wijen, kelapa sangrai dan bubuk jahe. Bubuk jahe 1½ kg untuk 15 bungkus dalam pembuatan keripik jahe. Pembuatan keripik jahe ini dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik jahe ini disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rataan Penggunaan Bahan Baku Utama, Bahan Baku Penunjang dan Bahan Penunjang Pada Keripik Jahe

	Bahan baku dan bahan penunjang	Total (kg/bln)	Harga (Rp/kg)	Total biaya (Rp/PP)	Total biaya (Rp/ bln)
A	Bahan baku dan bahan baku penunjang				
	1. Bubuk jahe				
	2. Wijen	4,8	30.000	3000	144.000
	3. Kelapa sangrai				
B	Bahan baku penunjang				
	1. Gula pasir	72	12.500	2.500	900.000
C	Bahan penunjang				
	1. Merek (lembar)	360	200		72.000
	2. Gas (12 kg)	1	140.000		140.000
	3. Plastik pembungkus (lbr)	360	500		180.000
	4. Gunting (buah)		5.000		5.000
	5. Kompor				325.000
	Jumlah				1.766.000

Bahan penunjang yang digunakan dalam proses pembuatan keripik jahe yaitu merek sebagai identitas dagang dari keripik jahe. Untuk pemasangan label atau merek dagang pada usaha keripik jahe dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja. Bahan penunjang lainnya adalah gas 12 kg dan kompor, plastik pembungkus, gunting, genderan atau debok pisang kepok (batang pisang) digunakan untuk menggiling adonan yang sudah menjadi satu dengan ketipisan sesuai keinginan karena akan digunting kecil-kecil dan dibentuk pada saat masih panas. Proses penggilingan ini dilakukan oleh 1 orang tenaga kerja.

Total biaya yang dikeluarkan pengrajin bahan baku utama, bahan baku penunjang dan bahan penunjang yang digunakan oleh pengrajin keripik jahe selama

satu bulan yaitu sebesar Rp.1.766.000. Besarnya pengeluaran banyaknya penggunaan bahan baku jahe dan plastik pembungkus.

Pengrajin menggunakan bubuk jahe jadi yang dibeli dari pemasok untuk membuat keripik jahe yang akan dijual di swalayan, sedangkan jahe segar yang akan diolah lagi menjadi bubuk jahe ini digunakan jika ada pesanan untuk acara-acara tertentu saja. Biaya bahan baku pembuatan keripik jahe terbanyak adalah gula pasir, karena penggunaan gula pasir cukup banyak. Gula pasir dibutuhkan untuk memberi rasa manis pada keripik jahe.

Penggunaan tenaga kerja wanita lebih banyak terdistribusi pada kegiatan pembuatan keripik jahe, sedangkan tenaga kerja untuk pemasaran hasil produksi dilakukan oleh pemilik usaha dan suaminya. Penggunaan tenaga kerja wanita lebih banyak dicurahkan waktu kerjanya untuk kegiatan pemasakan. Hal ini karena proses pemasakan atau pembuatan keripik jahe membutuhkan ketekunan dalam mengolah keripik jahe. Penjelasan tentang tenaga kerja dalam keluarga ini, disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rataan Tenaga Kerja Dalam Keluarga Pada Usaha Keripik Jahe

No	KEGIATAN	Jumlah Tenaga kerja (Orang)	Tenaga Kerja Dalam Keluarga			
			Pria (bks)	Upah (Rp/bln)	Wanita (bks)	Upah (Rp/bln)
1.	Pengolahan dan pengemasan	3	-	-	90	300.000
2.	Pemasaran	1	90	300.000	-	-
	jumlah	4	90	300.000	90	300.000

Penggunaan tenaga kerja untuk pengolahan dan pengemasan keripik jahe dan dalam pemasaran menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK). Produksi keripik jahe setiap harinya 15 bungkus dan dalam seminggu produksi keripik jahe hanya 90 bungkus. Pemasaran keripik jahe terdapat di 3 (tiga) swalayan yaitu swalayan Latifah, Gren Mart dan Pasir Jaya. Jumlah kripik jahe yang dapat diterima oleh masing-masing swalayan dibatasi hanya 30 bungkus dengan harga jual Rp.16.000 per bungkus.

Keuntungan usaha “Jaheku” dapat diketahui dengan melakukan analisis biaya, penerimaan, dan pendapatan bersih. Analisis biaya pada agroindustri keripik jahe ini dimulai dengan menggunakan data per minggu di mana dalam satu minggu memproduksi sebanyak 90 bungkus dan dalam 1 bulan 360 bungkus. Analisis ini diharapkan mampu memberikan gambaran tentang berapa produksi dalam satu bulan dan berapa perkiraan keuntungan yang dapat diperoleh pengrajin. Di samping itu, juga dapat memberikan gambaran tentang prospek keripik jahe, dan kemungkinan

menambah modal untuk usaha keripik jahe. Melalui analisis ini diharapkan potensi yang ada di wilayah tersebut dapat dikembangkan secara maksimal dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga atau pengrajin.

Pendapatan bersih adalah jumlah keuntungan yang diterima pengrajin dari hasil pengurangan pendapatan kotor dengan total biaya produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya variabel meliputi biaya bahan baku dan bahan penunjang. Proses kegiatan produksi keripik jahe memerlukan bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja, analisis biaya-biaya pada agroindustri keripik jahe dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Perhitungan Biaya, Penerimaan dan Pendapatan Bersih Pada Agroindustri Keripik Jahe (Bulan Desember 2015).

No	URAIAN	NILAI
A	Biaya tidak tetap (Rp)	1.766.000
	Bahan baku utama dan bahan baku penunjang	1.044.000
	Bahan penunjang	722.000
B	Biaya tetap (Rp)	1.200.000
	Biaya tenaga kerja (Rp)	1.200.000
C	Biaya total (Rp)	2.966.000
	Jumlah produksi (bks)	360
	Harga jual (Rp)	15.000
D	Penerimaan (Rp)	5400000
E	Pendapatan bersih (Rp)	2.434.000

Tabel 4 dapat dilihat bahwa biaya tidak tetap untuk produksi keripik jahe yaitu senilai Rp.1.766.000 yang diperoleh dari penjumlahan bahan baku, bahan baku penunjang dan bahan penunjang. Biaya tetap berupa biaya tenaga kerja untuk produksi keripik jahe diperoleh sebesar Rp.1.200.000. Penggunaan tenaga kerja sebanyak 4 orang dengan upah perbulan sebesar Rp.300.000. Dari hasil tersebut, diperoleh biaya total untuk produksi keripik jahe adalah Rp.2.966.000.

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka produksi jahe segar sebanyak 360 bungkus, penerimaan yang diterima pengrajin sebesar Rp.5.400.000. Dengan demikian, maka semua penerimaan kotor dikurangi dengan biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi, didapatkan keuntungan bersih untuk produksi keripik jahe yaitu sebesar Rp2.434.000.

KESIMPULAN

1. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa agroindustri keripik “Jaheku” adalah agroindustri yang mampu bertahan ditengah kenaikan harga dasar jahe dan mampu memenuhi permintaan pasar, khususnya di daerah sekitarnya.
2. Pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha “Jaheku” adalah Rp.2.434.000 setiap bulannya. Jumlah produksi keripik jahe yaitu 360 bungkus, sementara dalam penerimaan untuk usaha “Jaheku” yaitu Rp.5.400.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriany A. 2008. *Analisis Pendapatan Usaha Minuman Tradisional Betawi Sari Jahe*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. (Tidak dipublikasikan) <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream.pdf>. Diakses pada tanggal 30-juli-2015.
- Astriani D.Dinarto W.Mildaryani W.2013. *Penerapan Agroteknologi Tanaman Jahe Dan Pengolahan Rimpangnya Sebagai UpayaPeningkatan Kesejahteraan Petani Di Dusun Sorogaten DanKaliberot*. Jurnal AgriSains Volume 4 No.7.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2015. Dalam Angka. <https://inhukab.bps.go.id/>. Diakses pada tanggal 31 Oktober 2015.
- Ermiami. 2010. *Analisis Kelayakan Dan Kendala Pengembangan Usahatani Jahe Putih Kecil*. Jurnal Bul. Littro. Vol. 21 No. 1, 80 – 92.
- Irwan. 2010. *Analisis Skala Usaha Dan Keuntungan Industri Tahu*. Jurnal Sains Riset, Volume 1 : 110. Journal SAINS Riset vol 1 no 1 10.pdf. Diakses pada tanggal 9 desember 2014.
- Iryadini, Lisnawati, 2010. *Analisis faktor produksi industri kecil kerupuk Kabupaten Kendal*. Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro, Semarang. (Tidak Dipublikasikan).<http://eprints.uns.ac.id/204/1/170492411201011351.pdf>. Di akses pada tanggal 7-agustus-2014.
- Lestari W.M.2006. *Analisis finansial agroindustri aren (arenga pinnata) di Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru. (Tidak dipublikasikan).
- Mosher dalam Soekartawi, 2005. *Agroindustri Dalam Perspektik Sosial Ekonomi*. PT RajaGrafindo Persada. Jakarta.
- Susilo, Eko Hadi. 2008. *Strategi Pengembangan Agroindustri Kelapa Skala Kecildi Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Skripsi Mahasiswa Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru. (TidakDipublikasikan).
- Zulkarnain. Lamusa A. Tangkesalu D. 2013. *Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industri SAL-HAN di Kota Palu*. Jurnal Agrotekbis, volume 1 (5) : 493 – 499.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan sumbang saran dan pemikirannya. Semoga hasil penelitian ini bermanfaat untuk pengembangan usaha kecil menengah dan dapat dijadikan salah satu referensi untuk penelitian selanjutnya.