



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MIE  
JAGUNG PADA KELOMPOK WANITA TANI BUNGA  
ANGGREK KECAMATAN SARONGGI  
KABUPATEN SUMENEP**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**Rika Ratna Sari Br Karo  
NIM 121510601024**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2016**



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MIE  
JAGUNG PADA KELOMPOK WANITA TANI BUNGA  
ANGGREK KECAMATAN SARONGGI  
KABUPATEN SUMENEP**

**SKRIPSI**

diajukan guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan  
Program Sarjana pada Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Jember

Oleh:

**Rika Ratna Sari Br Karo  
NIM 121510601024**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2016**

## PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur, skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Yesus Kristus Tuhan saya, yang sudah dan selalu memberkati, memberikan suka cita dan damai sejahtera dalam kehidupan saya sampai pada titik ini.
2. Kedua orang tua tercinta, Bapak Darsin Karo-Karo, SE., Mamak Nismah Br. Ginting, saudara ku satu-satunya Rani Puspita Dewi Br. Karo, SP., terimakasih atas nasihat, dukungan, doa, kasih dan sayang yang selalu mengiringi perjalanan hidupku sampai saat ini.
3. Guru-guru TK Swasta Katolik Assisi Medan, SD Swasta Katolik Assisi Medan, SMP Swasta Katolik Santo Yoseph Medan, SMA Swasta Nasional Brigjend Katamso Medan, dan Dosen Fakultas Pertanian Universitas Jember.
4. Almamater yang saya banggakan, Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember, serta
5. Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek sebagai pengolah Mie Jagung di Kabupaten Sumenep sebagai narasumber yang telah memberikan informasi dan tempat tinggal saat penelitian ini.

**MOTTO**

“Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu, karena ada upah bagi usahamu.”  
(2 Tawarikh 15: 7)\*

“Untuk segala sesuatu ada masanya, untuk apa pun dibawah langit ada waktunya”  
(Pengkhotbah 3: 1)\*

“Serahkanlah segala kekuatiranmu kepada-Nya, sebab Ia yang memelihara kamu”  
(1 Petrus 5: 7)\*

“Ia membuat segala sesuatu indah pada waktunya, bahkan Ia memberikan kekekalan dalam hati mereka. Tetapi manusia tidak dapat menyelami pekerjaan yang dilakukan Allah dari awal sampai akhir.”  
(Pengkhotbah 3: 11)\*

“Sebab Aku ini mengetahui rancangan-rancangan apa yang ada pada-Ku mengenai kamu, demikianlah firman TUHAN, yaitu rancangan damai sejahtera dan bukan rancangan kecelakaan, untuk memberikan kepada mu hari depan yang penuh harapan.”  
(Yeremia 29: 11)\*

“Karena masa depan sungguh ada, dan harapanmu tidak akan hilang.”  
(Amsal 23:18)\*

“Aku tahu, bahwa Engkau sanggup melakukan segala sesuatu, dan tidak ada rencana-Mu yang gagal.”  
(Ayub 42:2)\*

---

\*) *ALKITAB Terjemahan Baru*. Lembaga Alkitab Indonesia. Jakarta

**PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rika Ratna Sari Br Karo

NIM : 121510601024

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “**Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Mie Jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep**” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggungjawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 18 Agustus 2016  
Yang menyatakan,

**Rika Ratna Sari Br Karo**  
**NIM 121510601024**

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PENDAPATAN MIE  
JAGUNG PADA KELOMPOK WANITA TANI BUNGA  
ANGGREK KECAMATAN SARONGGI  
KABUPATEN SUMENEP**

oleh:

**Rika Ratna Sari Br Karo  
NIM 121510601024**

**Pembimbing**

Dosen Pembimbing Utama : Djoko Soejono, SP., MP  
NIP. 197001151997021002  
Dosen Pembimbing Anggota : Dr. Triana Dewi Hapsari, SP., MP  
NIP. 197104151997022001

**PENGESAHAN**

**Skripsi** berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Mie Jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep” telah diuji dan disahkan pada :

Hari, tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016

Tempat : Fakultas Pertanian Universitas Jember

Dosen Pembimbing Utama.

Dosen Pembimbing Anggota,

**Djoko Soejono, SP., MP.**  
NIP. 19700115 199702 1 002

**Dr. Triana Dewi Hapsari, SP., MP**  
NIP. 19710415 199702 2 001

Penguji 1.

Penguji 2,

**Dr. Luh Putu Suciati, SP., M.Si**  
NIP. 19731015 199903 2 002

**Julian Adam Ridjal, SP., MP.**  
NIP. 19820710 200812 1 003

Mengesahkan,  
a.n. Dekan  
Pembantu Dekan I,

**Ir. Sigit Soeparjono, MS., Ph.D.**  
NIP. 19600506 198702 1 001

## RINGKASAN

**Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Mie Jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep**, Rika Ratna Sari Br Karo, 121510601024, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian/Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Pangan dan gizi merupakan unsur yang sangat penting dan strategis dalam meningkatkan sumberdaya manusia yang berkualitas. UPT BPPTK LIPI dan BAPPEDA mempunyai tujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang ketahanan pangan serta terjaminnya keamanan pangan melalui pengembangan potensi lokal. Komoditas lokal yang dapat digunakan untuk tercapainya peningkatan ketahanan pangan selain beras adalah jagung. Jagung dapat diolah menjadi olahan setengah jadi seperti pati jagung, tepung jagung, tepung jagung komposit, dan juga dapat diolah menjadi olahan siap konsumsi berupa makanan pokok, kue-kue basah, serta makanan kecil. Pengolahan jagung menjadi tepung jagung dan dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan merupakan salah satu cara untuk menekan tingkat impor tepung terigu (gandum) serta meningkatkan pemanfaatan potensi lokal. Tepung jagung merupakan hasil olahan jagung pipilan kering yang digiling menjadi butiran-butiran halus. Kandungan amilosa yang cukup pada tepung jagung merupakan satu hal yang sangat diharapkan dalam pembuatan mie non-terigu karena berguna untuk memberikan daya ikat yang lebih kuat dalam adonan.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek merupakan salah satu kelompok yang dipilih oleh LIPI dan difasilitasi oleh BAPPEDA Sumenep untuk mengolah jagung menjadi mie jagung. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi mie jagung adalah campuran tepung jagung dan tepung singkong. Berbagai penelitian mengatakan bahwa pengolahan hasil pertanian yang baik merupakan komponen penting dalam agribisnis. Kegiatan tersebut dapat memberikan nilai tambah terhadap hasil pertanian yang diproses dan memberikan penerimaan yang lebih tinggi terhadap produsen.



Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai tambah, harga pokok produksi, dan pendapatan agroindustri mie jagung di Kabupaten Sumenep. Penelitian dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Kabupaten Sumenep. Metode penelitian adalah deskriptif dan analitis. Metode pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Data penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang diperoleh dengan metode wawancara dan dianalisis dengan nilai tambah, harga pokok produksi, dan pendapatan sedangkan data sekunder diperoleh dari Kecamatan Saronggi untuk menjelaskan gambaran umum daerah penelitian.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) Tepung jagung dan tepung singkong yang diolah menjadi mie jagung dikemas dengan dua kemasan pada Agroindustri Mie Jagung “Bunga Anggrek” memiliki nilai tambah positif. Nilai tambah mie jagung dengan kemasan kotak adalah sebesar Rp 8.191,77 per kilogram bahan baku per proses produksi, sedangkan nilai tambah mie jagung dengan kemasan plastik bernilai lebih kecil yaitu Rp 8.041,77 per kilogram bahan baku per proses produksi. (2) Harga pokok produksi mie jagung dengan kemasan kotak pada Agroindustri Mie Jagung “Bunga Anggrek” adalah sebesar Rp 836 per kemasan primer sedangkan harga pokok produksi mie jagung dengan kemasan plastik adalah sebesar Rp 732 per kemasan primer. (3) Penerimaan mie jagung dengan kemasan kotak pada Agroindustri Mie Jagung “Bunga Anggrek” adalah sebesar Rp 450.000,00 dan penerimaan mie jagung dengan kemasan plastik adalah sebesar Rp 496.000,00 dan total biaya sebesar Rp 875.728,47 sehingga diperoleh pendapatan yang menguntungkan dengan nilai sebesar Rp 70.271,53 per proses produksi.

## SUMMARY

**Value added and Income Analysis of Corn Noodle in Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek at Saronggi Sumenep, Rika Ratna Sari Br Karo, 121510601024, Agribusiness, Agriculture Faculty, Jember University.**

Food and nutrient are important and strategic things to increase quality of human resources. UPT BPPTK LIPI and BAPPEDA have purpose to improve knowledge of food resilient and ensure the food resilient through the development of local potential. Corn is another local commodity that can be used to achieve development of food resilient. It is a non-rice food that is easily accepted by the community. Corn can be processed become semi-processed product and processed product that is ready for consumption. Form of semi-processed corn is such as corn starch, corn flour, composite corn flour. It also can be processed as product that is ready for consumption, such as staple food, pastries wetland and snack. Corn flour is used as raw material for making snacks. This is one of ways to reduce the level of imports of wheat flour and to increase the utilization of local production. Corn flour is the result of grinding dried corn into small grains. Amylose is important thing in making non-wheat noodles, because of the amylose in corn flour is useful to provide more powerful allure in the dough.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek is one of groups that is selected by LIPI and facilitated by BAPPEDA Sumenep to process corn into corn noodle. The raw material which is used to produce corn noodle is mixture of corn noodle and cassava flour. Some studies found that good agricultural processing product is an important component in agribusiness. This activity can give value added to the agricultural product and give greater revenue to producers.

The purpose of this study was to determine the value-added, production cost, and revenue of corn noodle in Sumenep. The study was conducted in Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek in Sumenep. The research method is descriptive and analytical. The sampling method is purposive sampling. These research data that is used in this study are primary data and secondary data.

Primary data were obtained by interview and analyzes with value added, production cost, and revenue. While secondary data were obtained from the District of Saronggi to explain the general overview of the research area.

The result of the research showed: (1) Corn flour and cassava flour which is processed corn noodle and packed with two packs on corn noodle agro-industry “Bunga Anggrek” has positive value added. The value added with box packing is Rp 8.197,77 per kilogram of raw material per production process, while the value added corn noodle with plastic packing is smaller. It is Rp 8.041,77 per kilogram of raw material per production process. The added value is the income for corn agro-industry “Bunga Anggrek” from each kilogram of raw material processed per the production process into a product. (2) Production cost of corn noodle with box packing on corn noodle agro-industry “Bunga Anggrek” is Rp 836,00 per primary package, while corn noodle with plastic packing has production cost Rp 732,00 per primary package. (3) Income of corn noodle with box packing on corn noodle agro-industry “Bunga Anggrek” is profitable Rp 450.000,00 per production process and the revenue for corn noodle with plastic packing also profitable with the value Rp 496.000,00 per production process and a total cost is Rp 875.728,47, so income with profitable Rp 70.271,53 per production process.

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Mie Jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep”. Skripsi ini diajukan guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih pada:

1. Dr. Ir. Jani Januar, MT., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
2. Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M.Rur.M., selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Djoko Soejono, SP., MP., selaku Dosen Pembimbing Utama, dan Dr. Triana Dewi Hapsari, SP., MP., selaku Dosen Pembimbing Anggota, yang telah memberikan bimbingan hingga karya ilmiah tertulis ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Dr. Luh Putu Suciati, SP., M.Si, selaku Dosen Penguji Utama dan Bapak Julian Adam Ridjal, SP., M.P., selaku Dosen Penguji Anggota yang telah memberikan banyak masukan demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Ati Kusmiati, SP., MP, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, nasihat, dan motivasi dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya karya ilmiah ini.
6. Sekretaris Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek sebagai pemilik tempat pengolahan agroindustri Mie Jagung serta para pengurus lainnya dan anggota kelompok yang telah membantu selama pencarian data penelitian serta mendukung dalam penyusunan hingga skripsi ini selesai.
7. Kedua orang tua tersayang, Bapak Darsin Karo-Karo, SE., Mamak Nismah Br. Ginting, saudara ku satu-satunya Rani Puspita Dewi Br. Karo, SP., terimakasih atas nasihat, dukungan, doa, kasih dan sayang yang selalu mengiringi perjalanan hidupku sampai saat ini.

8. Abang Manuel Edison Ano, SP., terimakasih sudah mendukung, menasihati, dan memotivasi saya dalam tiga semester terakhir sampai menyelesaikan tulisan ini.
9. Mbak Nurul Khomariah, SP., terimakasih sudah menunjukkan tempat penelitian ini dan banyak membantu selama di Madura dan adik-adik di Kosan Kalimantan X no 12 (Ardiana Sari, Imamah, Raodha, Aida) terimakasih atas semangat dan dukungan yang diberikan.
10. Teman pertama kali sejak kuliah di Universitas Jember dan terdekat hingga saat ini Dewi Indah Kiswani dan Nurul Afiana Risma Yanti, terimakasih banyak untuk segalanya baik nasihat, dukungan, pengalaman, kebersamaan, semangat dan kerjasama selama perkuliahan hingga selesainya tulisan ini.
11. Teman-teman seperjuangan (Dwi Indah Ayu, SP., Tutik Anisatul M, Aisyah M, Nindia M, Siti M, Nazil M, Munailatis, Vita, Vidi A, Ratna, Tuti, Buana, Anggraini, dan Bety) terimakasih sudah banyak membantu selama di Jember mulai dari proses perkuliahan sampai selesainya penulisan skripsi ini.
12. Teman-teman Kalak Karo yang ada di Jember terimakasih sudah mendukung dari awal kuliah di Jember sampai penyelesaian tulisan ini.
13. Teman-teman kelas F dan semua teman-teman angkatan 2012 di Program Studi Agribisnis atas semua bantuan dan kebersamaan selama menjadi mahasiswa.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah tertulis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tulisan ini. Semoga karya ilmiah tertulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember, 18 Agustus 2016

Penulis

**DAFTAR ISI**

<b>COVER</b> .....	
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>ix</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xviii</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	<b>6</b>
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian</b> .....	<b>7</b>
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	7
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
<b>2.1 Penelitian Terdahulu</b> .....	<b>8</b>
<b>2.2 Komoditas Jagung</b> .....	<b>12</b>
<b>2.3 Tepung Jagung</b> .....	<b>13</b>
<b>2.4 Produk Olahan Mie Jagung</b> .....	<b>14</b>
<b>2.5 Landasan Teori</b> .....	<b>15</b>
2.5.1 Agroindustri .....	15
2.5.2 Teori Nilai Tambah .....	19

2.5.3 Teori Harga Pokok Produksi.....	21
2.5.4 Teori Biaya dan Pendapatan.....	23
<b>2.6 Kerangka Pemikiran.....</b>	<b>26</b>
<b>2.7 Hipotesis.....</b>	<b>30</b>
<b>BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>31</b>
<b>3.1 Penentuan Daerah Penelitian.....</b>	<b>31</b>
<b>3.2 Metode Penelitian.....</b>	<b>31</b>
<b>3.3 Metode Pengambilan Contoh.....</b>	<b>32</b>
<b>3.4 Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>33</b>
<b>3.5 Metode Analisis Data.....</b>	<b>33</b>
<b>3.6 Defenisi Operasional.....</b>	<b>35</b>
<b>BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN.....</b>	<b>38</b>
<b>4.1 Keadaan Geografi.....</b>	<b>38</b>
<b>4.2 Jumlah Penduduk.....</b>	<b>38</b>
<b>4.3 Mata Pencaharian.....</b>	<b>39</b>
<b>4.4 Kelompok Tani di Desa Kebundadap Barat.....</b>	<b>40</b>
<b>4.5 Profil Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek.....</b>	<b>40</b>
<b>4.6 Gambaran Umum Mie Jagung Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek.....</b>	<b>42</b>
<b>4.7 Produksi Mie Jagung.....</b>	<b>43</b>
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
<b>5.1 Nilai Tambah Mie Jagung Berkemasan Kotak dan Plastik Pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Desa Kebundada Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.....</b>	<b>47</b>
5.1.1 Nilai Tambah Mie Jagung Berkemasan Kotak pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.....	47
5.1.2 Nilai Tambah Mie Jagung dengan Kemasan Plastik pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.....	50

<b>5.2 Harga Pokok Produksi Mie Jagung Pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep .....</b>	<b>54</b>
5.2.1 Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Kotak pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep .....	54
5.2.2 Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Plastik pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep .....	58
<b>5.3 Pendapatan Mie Jagung Pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep .....</b>	<b>62</b>
<b>BAB 6 SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
6.1 Simpulan .....	69
6.2 Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>73</b>

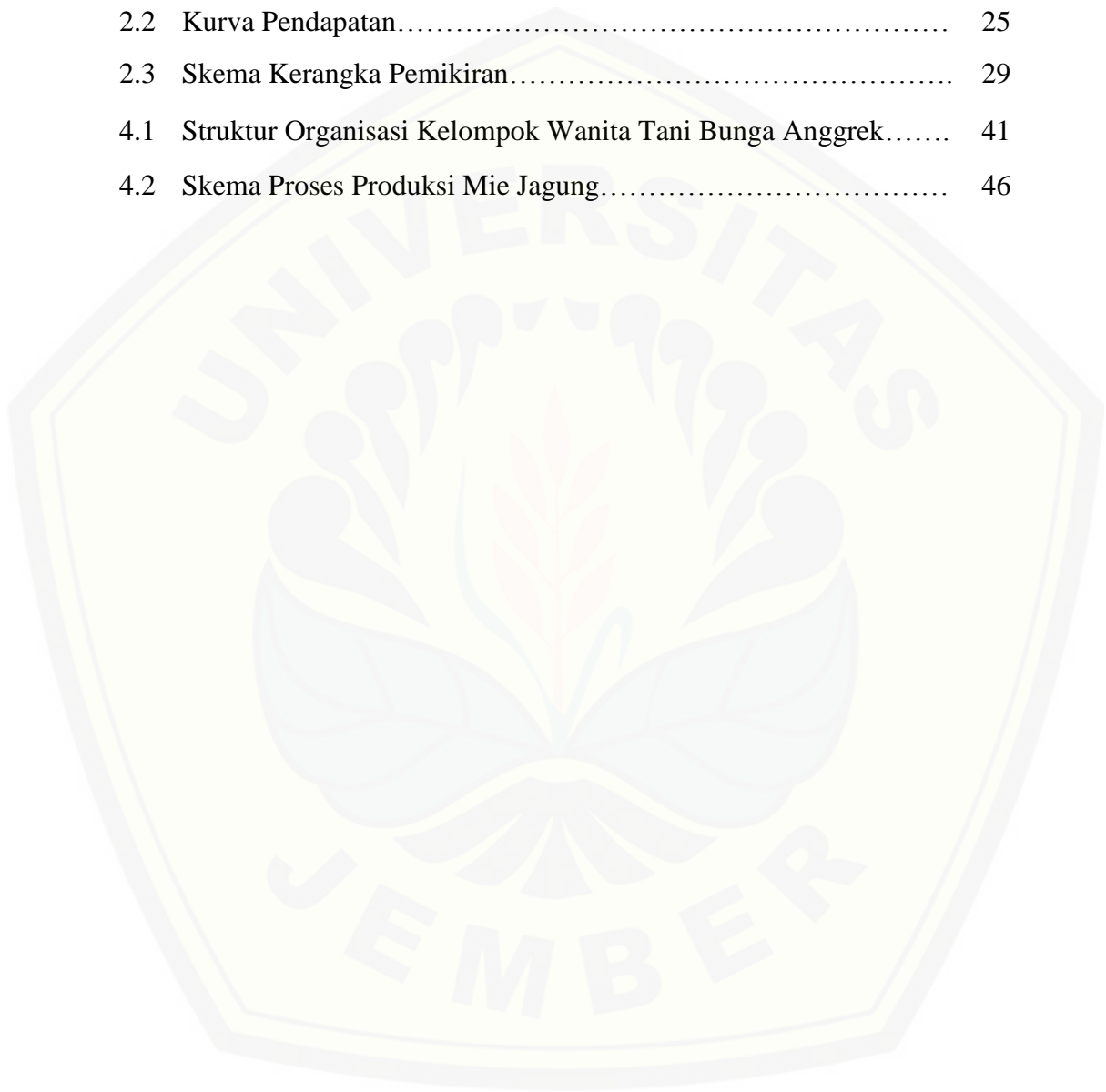


**DAFTAR TABEL**

	Halaman
1.1 Kandungan Nilai Gizi Mie Jagung dan Mie Terigu.....	4
3.1 Perhitungan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Tepung Jagung.....	33
4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Kebundadap Barat Tahun 2014.....	38
4.2 Distribusi Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Tahun 2014.....	39
4.3 Nama dan Jumlah Anggota Kelompok Tani di Desa Kebundadap Barat Tahun 2014.....	40
5.1 Nilai Tambah Per Kilogram Tepung (Jagung dan Singkong) pada Mie Jagung Kelompok Wanita Tani “Bunga Anggrek” Berkemasan Kotak.....	48
5.2 Nilai Tambah Per Kilogram Tepung (Jagung dan Singkong) pada Mie Jagung Kelompok Wanita Tani “Bunga Anggrek” Berkemasan Plastik.....	51
5.3 Total Produksi, Total Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi Mie Jagung Kemasan Kotak pada Kelompok Wanita Tani “Bunga Anggrek” Per Produksi Bulan April 2016.....	55
5.4 Total Produksi, Total Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi Mie Jagung Kemasan Plastik pada Kelompok Wanita Tani “Bunga Anggrek” Per Produksi Bulan April 2016 .....	59
5.5 Rata-rata Produksi, Rata-rata Harga Jual, dan Rata-rata Penerimaan Per Proses Produksi Mie Jagung “Bunga Anggrek” .....	64
5.6 Data Biaya Produksi Mie Jagung “Bunga Anggrek” Per Proses Produksi.....	65
5.7 Total Penerimaan, Total Biaya, dan Pendapatan Per Proses Produksi pada Mie Jagung “Bunga Anggrek”.....	67

**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
2.1 Skema Pohon Industri.....	18
2.2 Kurva Pendapatan.....	25
2.3 Skema Kerangka Pemikiran.....	29
4.1 Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek.....	41
4.2 Skema Proses Produksi Mie Jagung.....	46



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A Data Alat Mie Jagung.....	73
B Data Biaya Tetap Mie Jagung.....	73
C Rangkuman Data Biaya Tetap Mie Jagung.....	76
D Data Biaya Variabel Mie Jagung.....	77
E Rincian Data Biaya Variabel Mie Jagung Berkemasan Kotak.....	79
F Rincian Data Biaya Variabel Mie Jagung Berkemasan Plastik.....	80
G Data Input dan Output Mie Jagung Per Produksi.....	80
H1 Analisis Nilai Tambah Mie Jagung yang dihasilkan oleh Perkilogram Bahan Baku Tepung (Jagung dan Singkong) Berkemasan Kotak.....	81
H2 Analisis Nilai Tambah Mie Jagung yang dihasilkan oleh Perkilogram Bahan Baku Tepung (Jagung dan Singkong) Berkemasan Plastik.....	82
I1 Analisis Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Kotak.....	83
I2 Analisis Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Plastik.....	83
J Analisis Pendapatan Mie Jagung Per Proses Produksi.....	84
K Panduan Wawancara Kelompok Wanita Tani.....	85
L Dokumentasi Penelitian.....	91

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan atas pangan merupakan suatu hak asasi manusia yang paling mendasar. Karena itu, usaha dalam pemenuhan kebutuhan pangan merupakan suatu usaha kemanusiaan yang mendasar. Undang-undang Republik Indonesia No 7 Tahun 1996 tentang Pangan telah menyatakan bahwa “Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya merupakan hak asasi setiap rakyat Indonesia harus senantiasa tersedia cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi, dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh daya beli masyarakat”. Pangan yang tersedia haruslah pangan yang aman untuk dikonsumsi, bermutu, dan bergizi (Haryadi, 2015).

Pangan dan gizi merupakan unsur yang sangat penting dan strategis dalam meningkatkan sumberdaya manusia yang berkualitas, karena pangan selain mempunyai arti biologis juga mempunyai arti ekonomis dan politik. Pangan adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Upaya untuk membangun sumberdaya manusia yang berkualitas dengan mendorong perilaku dan kebiasaan masyarakat agar memiliki budaya makan dan hidup sehat dipandang perlu menggalakkan diversifikasi pangan dengan pemanfaatan sumber karbohidrat selain beras. Selain itu, penting untuk menyebarluaskan pengetahuan tentang diversifikasi pangan kepada masyarakat guna meningkatkan kualitas generasi yang akan datang (Januar, 2006).

Kualitas generasi yang akan datang sangat dipengaruhi kualitas makanannya, itulah pentingnya disebarluaskan pengetahuan tentang pangan. Permasalahan pangan dan gizi mengalami perkembangan yang sangat cepat dan kompleks. Perkembangan lingkungan global dan meningkatnya harga minyak dunia mendorong penggunaan hasil pertanian untuk pangan, energi, dan pakan

yang tajam. Kecendrungan pengabaian terhadap praktek pertanian yang baik dan sumber pangan lokal dikhawatirkan akan mengancam ketahanan pangan dan gizi nasional. UPT BPPTK LIPI dan BAPPEDA mempunyai tujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang ketahanan pangan serta terjaminnya keamanan pangan melalui pengembangan potensi lokal. Salah satu upaya mengurangi ketergantungan terhadap pangan impor dapat dilakukan dengan pengembangan sumber karbohidrat non beras dan non terigu. Komoditas pangan unggulan yang dapat digunakan untuk tercapainya peningkatan ketahanan pangan salah satunya adalah jagung (Budi, 2015).

Jagung merupakan makanan non beras yang mudah diterima oleh masyarakat jika telah memenuhi syarat konsumsi. Jagung memiliki potensi multiguna selain dapat menjadi bahan pangan juga dapat menjadi pakan ternak, dan bahan baku berbagai industri. Pengolahan jagung dapat dibentuk menjadi bahan setengah jadi maupun makanan jadi. Olahan jagung bentuk setengah jadi biasanya seperti pati jagung, tepung jagung, tepung jagung komposit. Sedangkan olahan jagung siap konsumsi dapat berupa makanan pokok, lauk pauk, sayur-mayur, kue-kue basah, serta makanan ringan. Adanya diversifikasi pangan jagung ini merupakan salah satu usaha dalam melestarikan budaya pangan di Indonesia sehingga persediaan bahan pangan pokok dan makanan ringan bagi masyarakat tidak tergantung pada beras (Bp3ed, 2012).

Menurut Suarni dan Widowati (2005), kandungan gizi utama jagung adalah pati yaitu sebesar 72-73%, dengan nisbah amilosa dan amilopektin sebesar 25-30% : 70-75%. Kadar gula yang terdapat dalam jagung terdiri dari glukosa, fruktosa, dan sukrosa yang berkisar 1-3%. Kandungan protein dalam jagung sebesar 8-11% yang terdiri dari lima fraksi, yaitu: albumin, globulin, prolamin, glutelin, dan nitrogen nonprotein. Asam lemak pada jagung meliputi asam lemak jenuh (palmitat dan stearat) serta asam lemak tidak jenuh yaitu oleat (omega 9) dan linoleat (omega 6). Vitamin A atau karotenoid dan vitamin E terdapat pada jagung kuning dimana selain fungsinya sebagai zat gizi mikro, vitamin tersebut dapat menjadi antioksidan yang dapat meningkatkan imunitas tubuh dan

menghambat kerusakan degeneratif sel. Jagung juga mengandung berbagai mineral esensial seperti K, Na, P, Ca, dan Fe. Faktor genetik sangat berpengaruh terhadap komposisi kimia dan sifat fungsional dari jagung. Jagung merupakan bahan pangan yang berperan penting dalam perekonomian, dan di daerah tertentu jagung dalam bentuk butiran pecah dikonsumsi sebagai makanan pokok. Jagung menjadi semakin penting karena adanya perkembangan dari industri pangan. Olahan lanjutan yang dapat dilihat dari jagung adalah olahan jagung menjadi tepung jagung.

Tepung jagung merupakan hasil dari penggilingan jagung pipilan kering menjadi butiran-butiran halus. Kadar protein dari endosperma jagung yang ada pada tepung jagung sebesar 8%. Kandungan lemak tepung jagung berkisar antara 1,62-1,85% yaitu sebesar 0,8% pada bagian endosperma. Kadar amilosa yang normal pada tepung jagung adalah kisaran 27-29%. Kandungan amilosa yang cukup merupakan satu hal yang sangat diharapkan dalam pembuatan mie non-terigu karena kandungan amilosa pada tepung jagung berguna untuk memberikan daya ikat yang lebih kuat (Muhandri *et all*, 2012).

Mie jagung memiliki citarasa yang berbeda dengan mie terigu karena kandungan gizi yang terdapat di dalamnya berbeda. Mie terigu yang mengandung gluten pada gandum dapat menyebabkan kerusakan usus bagi individu yang intoleransi terhadap gluten. Gejala penyakit yang ditimbulkan karena senyawa gluten sangat bervariasi dan dapat terjadi pada semua usia. Gejala umum yang dapat dirasakan oleh penderita intoleransi gluten adalah diare, sakit perut, kembung, kelelahan, penurunan berat badan, pertumbuhan yang buruk, anemia, kerusakan pada enamel gigi, pelupa dan lekas marah. Selain itu, gluten juga harus dihindari oleh individu yang alergi terhadap gluten atau gandum karena dapat mengakibatkan keram perut, asma akibat menghirup tepung yang mengandung gluten, gatal-gatal dan eksim, mual dan muntah, dan reaksi lainnya. Kelebihan mie jagung dibandingkan mie terigu yaitu tidak membutuhkan bahan pewarna, merupakan bahan baku lokal, mengandung karbohidrat yang tinggi, tinggi serat, dan rendah lemak. Mie jagung baik dikonsumsi oleh para penderita autisme dan

orang-orang yang hipersensitif terhadap protein terigu karena jagung mengandung protein yang rendah akibat asam amino triptofannya rendah. Perbandingan kandungan nilai gizi mie jagung dan mie terigu adalah sebagai berikut.

Tabel 1.1 Kandungan Nilai Gizi Mie Jagung dan Mie Terigu

<b>Komposisi (persen)</b>	<b>Mie Jagung</b>	<b>Mie Terigu</b>
Kadar air	11,67	3,50
Kadar abu	1,20	2,13
Kadar protein kasar	6,16	10,00
Kadar lemak kasar	2,27	21,43
Karbohidrat	78,69	61,43
Pati	65,92	54,28
Serat	6,80	2,85

Sumber: SEAFast IPB, 2010

Kabupaten Sumenep merupakan kabupaten yang memiliki program pemberdayaan wanita dengan membentuk kelompok-kelompok wanita tani. Pemerintah daerah berharap dengan memberdayakan kelompok wanita tani, setiap rumah tangga dapat meningkatkan pendapatannya. Kecamatan Saronggi tepatnya di Desa Kebundadap Barat telah terbentuk satu kelompok wanita tani yang disebut dengan KWT Bunga Anggrek. Keberadaan kelompok wanita tani tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui pemberdayaan oleh pemerintah daerah yaitu dengan diberikannya program pemerintah dalam bentuk usaha pengolahan bahan pangan lokal yaitu jagung. Pemerintah berharap selain untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga, pemerintah juga memiliki tujuan untuk menekan impor dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi bahan baku dalam usaha produk-produk olahan yang memiliki nilai tambah. Mie jagung ini diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek Desa Kebundadap Kecamatan Saronggi yang dibina dan diberi tanggungjawab serta kepercayaan oleh LIPI dan di fasilitasi oleh Bappeda Sumenep dalam pengolahan mie jagung.

Jagung merupakan komoditas yang unggul dan dijadikan sebagai bahan pangan pokok di Kabupaten Sumenep. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Sumenep (2014) produksi jagung Kecamatan Soronggi meningkat pada tahun 2014 sebesar 13.592,30 ton daripada tahun 2013 sebesar 10.598 ton. Jumlah

produksi jagung yang tinggi tersebut tidak hanya dijual dalam bentuk segar ataupun sebagai pakan ternak, tetapi juga diolah menjadi bahan setengah jadi maupun makanan siap konsumsi.

Pemanfaatan tepung jagung sebagai bahan baku pembuatan mie jagung merupakan salah satu tujuan untuk menekan tingkat impor tepung terigu (gandum) serta meningkatkan pemanfaatan potensi lokal. Data APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia) 2013 menunjukkan bahwa konsumsi tepung terigu (gandum) secara nasional terus meningkat pada Januari 2013 mencapai 388.347 ton, naik 3 persen dibandingkan dengan tahun 2012 pada periode yang sama yaitu sebesar 376.565 ton. Hal ini menyebabkan Indonesia harus terus mengimpor tepung terigu (gandum), sehingga untuk mengatasi hal tersebut dilakukanlah alternatif lain yaitu mengganti tepung terigu dengan tepung jagung seperti yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek.

Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Pentingnya dilakukan pengolahan hasil pertanian adalah karena beberapa pertimbangan seperti untuk meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa dari suatu proses pengolahan hasil yang baik dapat memberikan nilai tambah terhadap hasil pertanian yang diproses tersebut. Selain memberikan nilai tambah hasil olahan yang lebih baik akan memberikan penerimaan yang lebih tinggi terhadap produsen, namun pengolahan hasil pertanian yang baik juga didukung dengan manajemen yang baik. Agar Agroindustri dapat berjalan lancar dalam pengolahannya harus memperhatikan persediaan bahan baku serta harga bahan bakunya. Persediaan bahan baku yang baik dengan harga yang rendah serta harga jual produk olahan yang tinggi akan mempengaruhi nilai tambah dari bahan baku yang digunakan. Selain itu, penting untuk mengetahui berapa besar harga pokok produksi pada suatu produk olahan agar agroindustri tersebut dapat lebih efisien dalam ekonomi.



## 1.2 Rumusan Masalah

Upaya pemberdayaan wanita di Kabupaten Sumenep dengan membentuk berbagai kelompok wanita tani binaan bertujuan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek merupakan salah satu kelompok binaan yang mengolah jagung menjadi mie jagung. Kelompok ini dibentuk bertujuan untuk meningkatkan pendapatan selain itu juga untuk meningkatkan produk-produk olahan yang berbahan baku lokal. Kegiatan yang mengolah berbagai input menjadi suatu output diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap input yang digunakan. Nilai tambah suatu produk sangat dipengaruhi oleh harga inputnya. Kabupaten Sumenep merupakan kabupaten penghasil jagung dan pengolah jagung menjadi berbagai produk olahan dimana, panen raya jagung terdapat pada bulan Februari. Jagung merupakan tanaman musiman sehingga menyebabkan harganya fluktuatif. Fenomena tersebut sangat mempengaruhi kelangsungan kegiatan pengolahan, besarnya nilai tambah dan pendapatan yang akan diperoleh kelompok. Berdasarkan fenomena tersebut peneliti ingin mengetahui:

1. Berapa nilai tambah mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep?
3. Berapa pendapatan mie jagung dalam satu kali proses produksi pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

#### 1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui nilai tambah mie jagung Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.
2. Untuk mengetahui harga pokok produksi mie jagung Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.
3. Untuk mengetahui pendapatan mie jagung dalam satu kali proses produksi Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.

#### 1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek khususnya dimasa yang akan datang;
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pemerintah setempat dalam membina kelangsungan atau keberlanjutan pengolahan mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek;
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi peneliti selanjutnya.

## BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang terkait dengan nilai tambah dilakukan oleh Rahman (2015), yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri *Chips* Jagung menyatakan bahwa nilai tambah yang dimaksud dalam agroindustri *chips* jagung adalah pengolahan jagung pipilan menjadi *chips* jagung. Jagung pipilan yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebanyak 5Kg dan dicampur dengan bahan tambahan lainnya dapat menghasilkan 300 bungkus *chips* jagung. Harga per bungkus *chips* jagung adalah Rp 1.000 dengan melibatkan 2 orang tenaga kerja dalam proses produksi. Faktor konversi yang didapatkan dari perbandingan antara hasil produksi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam setiap kali proses produksi yaitu sebesar 33,998 maka didapatkan nilai produk sebesar Rp 33.998. Hasil analisis nilai tambah yang didapat dari agroindustri *chips* jagung adalah positif dengan nilai tambah rata-rata sebesar Rp 7.698 atau 22,6%. Rasio nilai tambah diperoleh dari pengurangan harga bahan baku dengan sumbangan input lain mengandung imbalan terhadap tenaga kerja langsung dan keuntungan yaitu imbalan bagi modal dan manajemen. Imbalan tenaga kerja langsung sebesar Rp 3.405 atau sebesar 44,23% prosentase ini lebih besar dibandingkan dengan prosentase imbalan bagi modal dan manajemen, jika dilihat secara keseluruhan distribusi nilai tambah terhadap tenaga kerja langsung adalah cukup besar.

Penelitian yang terkait dengan nilai tambah dilakukan oleh Leksana (2006), yang berjudul Analisis Nilai Tambah dan Prospek Agroindustri Suwar-Suwir di Kabupaten Jember menyatakan bahwa besarnya nilai tambah agroindustri suwar-suwir dipengaruhi oleh kemampuan pengolah menjual output agroindustri (harga output per unit), ketersediaan bahan baku (harga bahan baku), dan struktur pasar input agroindustri (harga input lainnya). Nilai tambah yang dimaksud dalam agroindustri ini adalah pengolahan tape menjadi suwar-suwir. Hasil analisis nilai tambah pada agroindustri suwar-suwir adalah positif dengan nilai tambah rata-rata sebesar Rp 2.816,90/Kg dimana, data yang digunakan

adalah data per proses produksi. Variasi nilai tambah untuk satu jenis output agroindustri yang dibuat dari setiap kilogram tape disebabkan oleh variasi harga bahan baku dan bahan input lainnya. 1Kg tape jika diolah dapat menghasilkan 1,5Kg suwar-suwir dengan harga tape Rp 1.110/Kg, kemudian setelah diolah menjadi suwar-suwir dihasilkan nilai produksi sebesar Rp 6.852,40. Nilai produksi merupakan nilai dari hasil perkalian antara penyusutan dengan harga jual produk dan nilai ini dialokasikan untuk biaya bahan baku yang berupa tape dan *intermediate cost* seperti biaya bahan tambahan, biaya pengemasan, biaya bahan bakar dan biaya penyusutan peralatan.

Penelitian yang terkait dengan nilai tambah dilakukan oleh Yudhistira (2012), yang berjudul Kajian Agribisnis Kedelai Pada Sentra Agroindustri Tempe dan Keripik Tempe “SANAN” Anggota Primkopti “Bangkit Usaha” Malang menyatakan bahwa nilai tambah yang dimaksud dalam agroindustri ini adalah nilai tambah pengolahan kedelai menjadi tempe dan tempe menjadi keripik tempe. Besarnya nilai tambah output agroindustri tempe dipengaruhi kemampuan pengolah menjual output agroindustri (harga output per unit), ketersediaan bahan baku (harga bahan baku), dan struktur pasar input agroindustri (harga input lainnya). Kondisi tersebut mengakibatkan adanya variasi nilai tambah untuk satu jenis output agroindustri yang diciptakan dari setiap kilogram kedelai karena variasi harga bahan baku dan harga input lainnya serta komposisi penggunaannya. 1Kg kedelai yang diolah menjadi tempe dapat menghasilkan 1,5Kg tempe dan hasil tersebut sudah termasuk penambahan bahan-bahan penunjang lainnya. Harga 1Kg bahan baku adalah Rp 5.800 dan setelah diolah menjadi tempe dihasilkan nilai produksi sebesar Rp 15.860,65. Hasil analisis nilai tambah kedelai yang diolah menjadi tempe adalah positif dengan nilai tambah rata-rata sebesar Rp 9.853,48/Kg bahan baku atau 62,12%. Sedangkan pada agroindustri keripik variasi nilai tambah untuk satu jenis output agroindustri keripik tempe dibuat dari setiap kilogram tempe karena variasi harga bahan baku dan harga input lainnya serta komposisi penggunaannya. Faktor konversi 1 alir tempe dapat menghasilkan 1,31 Kg keripik temped an hasil tersebut sudah termasuk dalam bahan penunjang.

Rata-rata harga 1Kg tempe adalah Rp 20.000, setelah diolah menjadi keripik tempe dihasilkan nilai produksi sebesar Rp 45.082,46. Hasil analisis nilai tambah agroindustri keripik tempe adalah positif dengan nilai tambah rata-rata sebesar Rp 22.661,30/Kg bahan baku.

Penelitian yang terkait dengan nilai tambah dilakukan oleh Sukandar (2000), yang berjudul Analisis Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Industri Pengolahan Ubi Kayu (Perbandingan Metode M. Dawam Rahardjo dan Hayami) menyatakan bahwa nilai tambah yang dimaksud dalam penelitian ini adalah nilai tambah dari pengolahan ubi kayu menjadi tape, dodol, dan suwar-suwir. Berdasarkan analisis nilai tambah dengan metode M. Dawam Rahardjo pada triwulan pertama tahun 2000 nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 305.441.500 atau 25,52% dari nilai produk kotor untuk tape, Rp 3.862.725 atau 28,20% dari nilai produk kotor untuk dodol, dan Rp 7.365.350 atau 31,55% dari nilai produk kotor untuk suwar-suwir. Nilai tambah dengan metode ini didasarkan pada selisih antara nilai produk bruto dengan total pengeluaran. Berbeda dengan metode Hayami, dimana perhitungan nilai tambahnya didasarkan pada satu-satuan bahan baku utama dengan beberapa variabel yang terkait, meliputi: 1) Faktor konversi; 2) Koefisien tenaga kerja; 3) Nilai produk. Berdasarkan analisis nilai tambah dengan metode Hayami dari pengolahan satu satuan bahan baku pada triwulan pertama tahun 2000 diperoleh nilai tambah positif sebesar Rp 321,153 untuk tape, Rp 3.309,588 untuk dodol dan Rp 3.056,426 untuk suwar-suwir. Nilai tambah yang dihasilkan dari produk tape lebih rendah dari kedua produk lain, karena rendahnya nilai konversi output terhadap bahan baku dan harga input dalam setiap kilogram bahan baku.

Penelitian yang terkait dengan harga pokok produksi dilakukan oleh Kusuma dan Nur (2014), yang berjudul Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung menyatakan bahwa harga pokok produksi kapasitas terpasang atau aktual, dilakukan melalui penetapan harga jual dikalangan produsen dan perhitungan penerimaan. Harga pokok produksi diperoleh dari hasil pembagian antara total

cost dengan kapasitas aktual. Hasil dari perhitungan harga pokok produksi pada agroindustri mie jagung instan adalah sebesar Rp 2.324/kemasan. Dari pembagian total biaya/bulan sebesar Rp 11.155.200 dengan kapasitas produksi mie jagung instan/ bulan sebesar 4800 kemasan maka diperoleh harga pokok produksi diatas.

Penelitian yang terkait dengan harga pokok produksi dilakukan oleh Yudhistira (2012), yang berjudul Kajian Agribisnis Kedelai pada Sentra Agroindustri Tempe dan Keripik Tempe “Sanan” Anggota Primkopti “Bangkit Usaha” Malang menyatakan bahwa besarnya biaya pokok produksi agroindustri tempe “Sanan” ditentukan oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain yang termasuk dalam biaya industri tersebut. Hasil dari harga pokok produksi tempe dan kripik tempe diperoleh dari pembagian total biaya produksi dengan total produksi. Nilai harga pokok produksi tempe yaitu sebesar 4.541,32 (Rp/Kg) yang diperoleh dari pembagian antara total biaya produksi tempe per satu kali produksi yaitu sebesar Rp 633.514,39 dengan total produksi tempe per satu kali produksi yaitu sebesar 139,5 Kg. Sedangkan nilai harga pokok produksi kripik tempe yaitu sebesar 18.611,288 (Rp/Kg) yang diperoleh dari pembagian total biaya produksi kripik tempe per satu kali produksi yaitu sebesar Rp 757.293,32 dengan total produksi kripik tempe per satu kali produksi yaitu sebesar 40,69 Kg.

Penelitian yang terkait dengan tingkat pendapatan dilakukan oleh Rahman (2015), yang berjudul Analisis Nilai Tambah Agroindustri *Chips* Jagung menyatakan bahwa untuk mengukur tingkat keuntungan yang dihasilkan oleh agroindustri *chips* jagung dapat dihitung dengan cara mengurangkan total penerimaan dengan total biaya. Hasil analisa data diperoleh biaya variabel sebesar Rp 2.718.000 dan biaya tetap sebesar Rp 824.785 sehingga setelah dijumlahkan diperoleh total biaya dalam pengolahan *chips* jagung sebesar Rp 3.542.785. Hasil total penerimaan yang diperoleh dari perkalian harga jual dengan jumlah produksi adalah sebesar Rp 7.200.000. Dari jumlah penerimaan yang dikurangkan dengan total biaya maka diperoleh hasil untuk pendapatan pengolahan *chips* jagung sebesar Rp 3.657.215. Dilihat dari skala agroindustri yang tergolong agroindustri

rumah tangga, maka dapat dikatakan bahwa usaha *chips* jagung sangat menguntungkan untuk terus dikembangkan ke depannya.

## 2.2 Komoditas Jagung

Menurut Purwono (2005), jagung merupakan salah satu jenis bahan makanan yang mengandung sumber hidrat arang yang dapat digunakan untuk menggantikan beras. Jagung merupakan tanaman pangan yang dikonsumsi sebagian besar oleh masyarakat Indonesia. Upaya peningkatan produksi pertanian salah satunya jagung masih dan akan tetap merupakan kebutuhan bagi sebagian besar bangsa ini mengingat semakin meningkatnya kebutuhan pangan sejalan dengan meningkatnya penduduk dan kualitas hidup masyarakat. Dalam sistematika tumbuhan (taksonomi), jagung diklasifikasikan sebagai berikut.

Kingdom	: <i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Subkingdom	: <i>Tracheobionta</i> (Tumbuhan berpembuluh)
Super Divisi	: <i>Spermatophyta</i> (menghasilkan biji)
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i> (tumbuhan berbunga)
Kelas	: <i>Liliopsida</i> ( berkeping satu)
Sub Kelas	: <i>Commelinidae</i>
Ordo	: <i>Polaes</i>
Famili	: <i>Poaceae</i> (suku rumput – rumputan)
Genus	: <i>Zea</i>
Species	: <i>Zea mays</i> L.

Tanaman jagung yang dalam bahasa ilmiahnya disebut *Zea mays* L. adalah salah satu jenis tanaman biji-bijian dari keluarga rumput-rumputan yang sudah populer diseluruh dunia. Menurut sejarahnya tanaman jagung berasal dari Amerika. Di Indonesia daerah-daerah penghasil jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Madura, DIY Yogyakarta, NTT, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan dan Maluku. Khusus di daerah Jawa Timur dan Madura tanaman jagung dibudidayakan cukup intensif karena selain tanah dan iklimnya sangat mendukung untuk pertumbuhan tanaman jagung. Di daerah Madura tanaman jagung

digunakan sebagai makanan pokok. Daerah-daerah lain yang memberikan kontribusi cukup besar terhadap perkembangan jagung adalah daerah yang mempunyai pabrik makanan ternak.

### 2.3 Tepung Jagung

Pengolahan jagung menjadi tepung dianggap lebih baik dibandingkan produk lainnya karena dapat disimpan lebih lama, dapat diperkaya dengan zat gizi dan lebih praktis untuk dijadikan bahan baku olahan lanjutan. Tepung jagung diperoleh dengan cara menggiling jagung pipilan kering yang baik dan bersih. Jagung pipilan kering yang sudah disortasi kemudian disosoh untuk melepaskan kulit luarnya. Jagung yang sudah disosoh dapat dibuat tepung jagung dengan menggunakan metode basah atau metode kering. Bila menggunakan metode basah, biji jagung yang telah disosoh direndam dalam air selama 4 jam lalu dicuci, ditiriskan, *diblanching* selama 5 menit, dan dihaluskan menggunakan *blender* dengan perbandingan air 1:1. Bubur jagung yang dihasilkan diletakkan pada loyang dan dikeringkan dengan menggunakan oven suhu 50°C selama 24 jam. Setelah kering dilakukan penepungan dan diayak dengan ayakan 80 mesh. Penepungan dengan metode kering langsung dilakukan penepungan tanpa perendaman di air (Suarni, 2009).

Pengolahan tepung jagung secara mekanis dengan alat penyosoh dan penepung menghasilkan tekstur tepung kasar yang agak kasar. Kriteria fisik mutu tepung jagung yaitu bau, rasa, dan warna harus normal. Tepung jagung yang normal baunya spesifik jagung, rasa khas jagung, dan warna sesuai bahan baku jagung (putih, kuning) dan secara umum sesuai spesifik bahan aslinya. Tepung jagung berpotensi sebagai bahan baku pembuatan mie sehingga dapat mengurangi ketergantungan impor tepung terigu (Suarni, 2009).

Tepung jagung yang baik untuk dibuat mie jagung adalah tepung jagung yang lolos ayakan sampai 100 mesh. Kadar protein dari endosperma jagung yang ada pada tepung jagung sebesar 8%. Kandungan lemak tepung jagung berkisar antara 1,62-1,85% yaitu sebesar 0,8% pada bagian endosperma. Kadar amilosa



yang normal pada tepung jagung adalah kisaran 27-29%. Kandungan amilosa yang cukup merupakan satu hal yang sangat diharapkan dalam pembuatan mie non-terigu karena kandungan amilosa pada tepung jagung berguna untuk memberikan daya ikat yang lebih kuat (Muhandri *et al*, 2012).

#### **2.4 Produk Olahan Mie Jagung**

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang sangat disukai oleh masyarakat baik sebagai makanan sarapan maupun sebagai makanan selingan. Terdapat berbagai jenis mie yang sudah dikenal oleh masyarakat dan biasa dikonsumsi dalam berbagai bentuk makanan olahan. Mie yang banyak beredar dipasaran merupakan mie yang berbahan baku tepung terigu, dimana bahan baku dari tepung terigu sendiri adalah gandum yang harus diimpor. Menurut para peneliti di SEAFASST Center dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-IPB melalui Program Riset Unggulan Strategis Nasional (RUSNAS) Diversifikasi Pangan Pokok dari Kementerian Riset dan Teknologi mie dapat dibuat dari tepung lokal yang ada di Indonesia. Proses pengolahan mie jagung dapat dilakukan pada industri skala rumah tangga, sehingga dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat (SEAFASST IPB, 2010).

Mie jagung memiliki banyak keunggulan. Salah satu keunggulan yang dimilikinya adalah mengandung karotenoid yang dapat menjadi sumber vitamin A. Selain itu, karotenoid yang terdapat pada jagung juga berperan sebagai pemberi warna kuning alami, sehingga mie jagung tidak memerlukan pewarna sintesis dalam pewarnaannya. Berbeda dengan warna kuning pada mie terigu karena adanya penambahan pewarna kuning tartrazin. Mie jagung dengan bahan baku utama tepung jagung dapat diolah menjadi mie jagung basah atau mie jagung kering. Mie jagung basah dapat diproses dengan peralatan yang biasa digunakan untuk pembuatan mie terigu, namun untuk umur simpannya lebih pendek (1-2 hari pada suhu refrigerator) karena mengandung air yang cukup tinggi (sekitar 35%). Bila mie ingin disimpan lebih lama (4-6 bulan), maka mie basah perlu dikeringkan menjadi mie kering (SEAFASST IPB, 2010).

Tepung jagung yang digunakan untuk membuat mie jagung adalah tepung yang sudah melewati ayakan sebanyak 100 mesh dan yang berwarna kuning karena tepung yang berwarna kuning mengandung betakaroten yang cukup tinggi. Jagung yang sesuai untuk pembuatan mie jagung adalah jagung yang mengandung amilosa sebesar 25-27%. Jagung putih atau jagung pulut kurang sesuai untuk dibuat mie jagung karena mengandung amilopektin yang lebih tinggi sehingga akan membentuk tekstur mie yang lengket. Dalam mie jagung, pembentukan lembaran adonan dan untaian mie disebabkan oleh peran pati tergelatinisasi. Berbeda dengan tepung terigu yang mengandung protein jenis gliadin dan glutenin yang bertanggung jawab dalam membentuk gluten, protein tepung jagung lebih banyak mengandung protein zein (prolamin) dan glutelin (SEAFast IPB, 2010).

## **2.5 Landasan Teori**

### **2.5.1 Agroindustri**

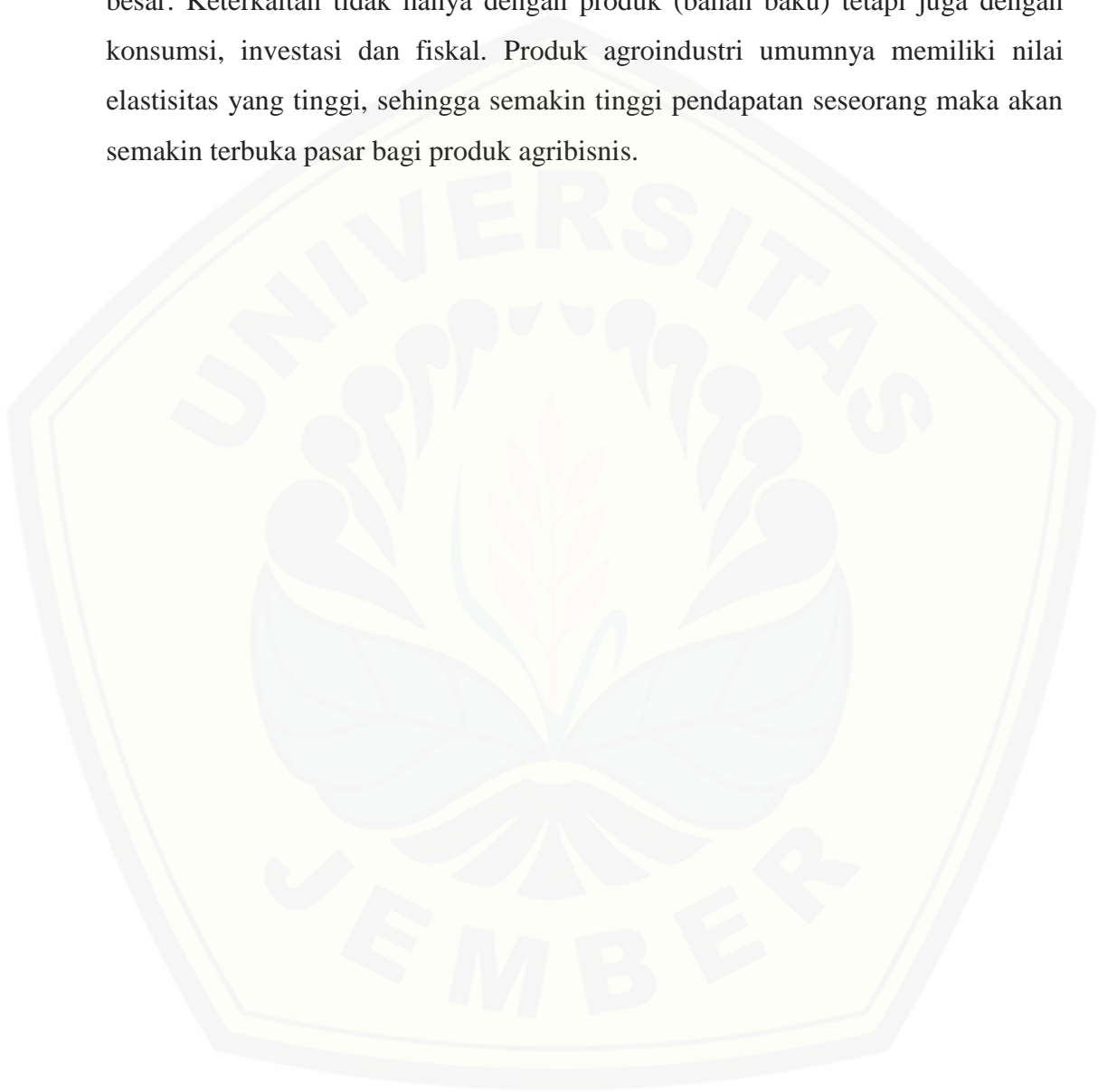
Menurut Arsyad, dkk dalam Firdaus (2008), agribisnis adalah suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari mata rantai produksi, pengolahan hasil dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian dalam arti luas. Pandangan tentang agribisnis yang secara umum dianggap tepat sudah semakin luas. Agribisnis mencakup semua kegiatan mulai dari pengadaan sarana produksi pertanian (*farm supplies*) sampai dengan tata niaga produk pertanian yang dihasilkan usaha tani dan hasil olahannya. Kegiatan agribisnis merupakan kegiatan yang terdiri dari berbagai subsistem seperti subsistem pembuatan, pengadaan, penyaluran, subsistem kegiatan produksi dalam usaha tani, dan subsistem pengumpulan, pengolahan, penyimpanan, penyaluran berbagai produk pertanian yang dihasilkan oleh usaha tani maupun hasil olahannya. Hubungan antara satu subsistem dengan yang lain sangat erat dan saling tergantung. Dalam agribisnis yang masih sederhana, kegiatan dalam ketiga subsistem itu dilakukan hanya oleh seorang pelaku.

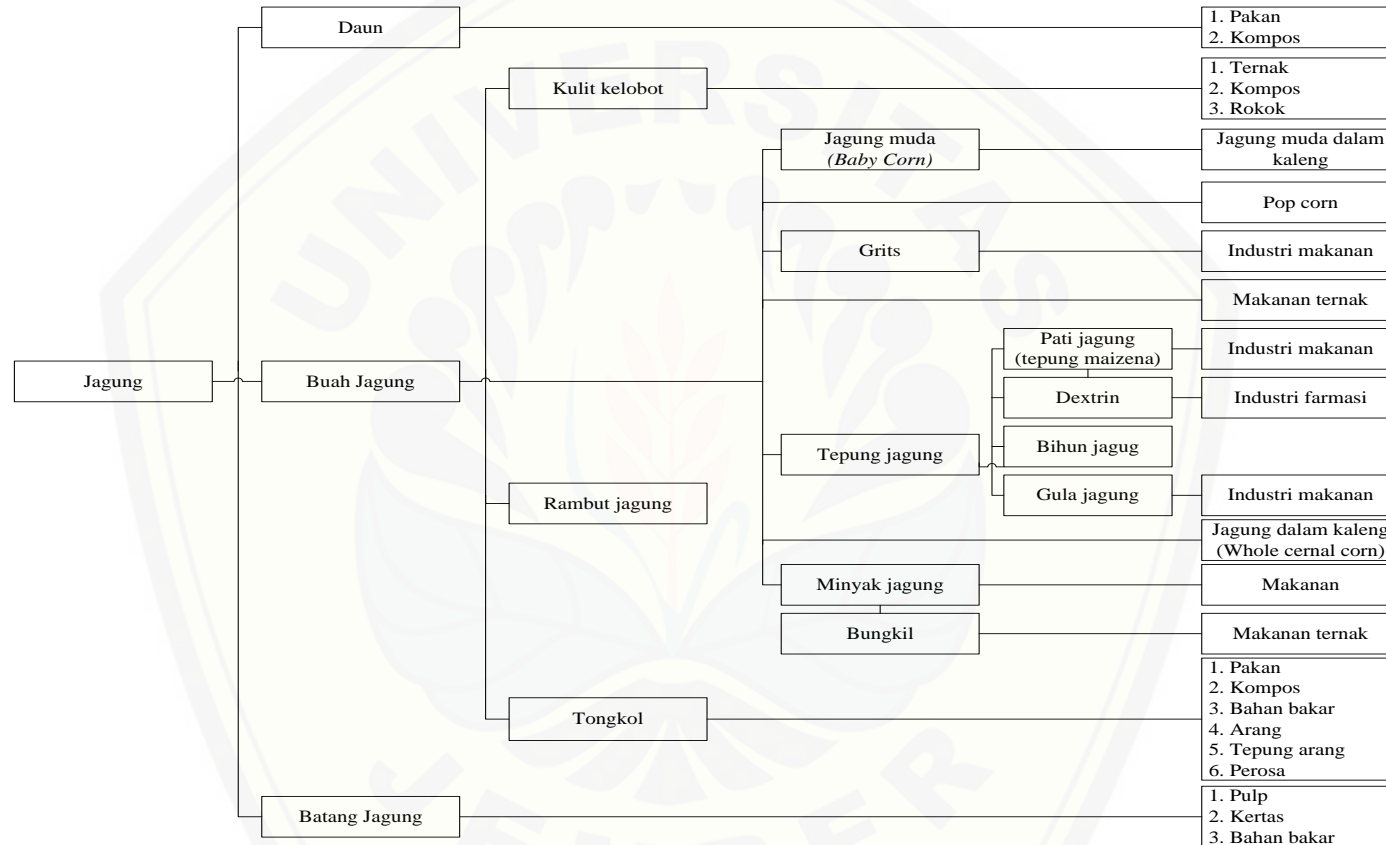
Kegiatan ekonomi yang memanfaatkan keunggulan komparatif telah berkembang di Indonesia sebagai salah satu subsistem agribisnis. Pembangunan pertanian yang tidak disertai dengan pengembangan industri hulu pertanian, industri hilir pertanian, serta jasa-jasa pendukung tidak akan mampu mendayagunakan keunggulan komparatif menjadi keunggulan bersaing. Pembangunan sistem agribisnis perlu dijadikan penggerak utama dalam pembangunan dalam keseluruhan (Firdaus, 2008).

Agroindustri diartikan sebagai semua kegiatan industri yang terkait erat dengan kegiatan pertanian. Agroindustri bermacam-macam diantaranya adalah industri pengolahan hasil-hasil pertanian, baik yang sifatnya setengah jadi maupun yang produk akhir seperti industri pengolahan gula, pengolahan minyak kelapa sawit, pengolahan ikan, dan lain-lain. Manfaat agroindustri yang begitu besar bagi peningkatan kesejahteraan atau pengentasan kemiskinan khususnya masyarakat petani, maka sektor agroindustri patut dijadikan sector terdepan dalam pembangunan pertanian. Agroindustri mempunyai keterkaitan (*linkages*) yang besar, baik ke hulu maupun ke hilir. Pengolahan yang menggunakan bahan baku hasil-hasil pertanian memiliki keterkaitan yang kuat dengan kegiatan budidaya pertanian maupun dengan konsumen akhir. Agroindustri pengolahan umumnya memiliki elastisitas tinggi dibandingkan dengan produk pertanian dalam bentuk yang masih segar. Agroindustri memiliki basis di pedesaan sehingga mencegah terjadinya urbanisasi tenaga kerja. Agroindustri yang berpusat di pedesaan dapat menghasilkan produk bermuatan lokal sehingga akan memperkuat ekonomi pedesaan (Andrianto, 2014).

Menurut Januar (2006), Agroindustri menjadi pilihan untuk segera dikembangkan dengan konsep pemberdayaan petani kecil. Melalui konsep tersebut, diharapkan mampu menumbuhkan sektor pertanian, sehingga mampu menjadi sumber pertumbuhan baru bagi perekonomian Indonesia, khususnya dalam hal pencapaian sasaran: mampu menyediakan pangan dengan berbagai ragam pangan olahan, sebagai wahana pemerataan pembangunan untuk mengatasi kesenjangan pendapatan, merupakan pasar bagi hasil pertanian, menghasilkan

devisa, menyediakan lapangan pekerjaan, peningkatan pendapatan nasional, mempertahankan kelestarian sumberdaya. Kegiatan agroindustri mempunyai keunggulan komparatif dan keterkaitan ke depan dan ke belakang yang sangat besar. Keterkaitan tidak hanya dengan produk (bahan baku) tetapi juga dengan konsumsi, investasi dan fiskal. Produk agroindustri umumnya memiliki nilai elastisitas yang tinggi, sehingga semakin tinggi pendapatan seseorang maka akan semakin terbuka pasar bagi produk agribisnis.





Gambar 2.1 Skema Pohon Industri (Direktorat Jendral Industri Agro, 2011)

Berdasarkan Gambar 2.1, dapat diketahui bahwa jagung bagian buahnya dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk olahan. Produk olahan pertama dapat berupa jagung muda (*baby corn*), *pop corn*, grits, makanan ternak, tepung jagung, minyak jagung, dan bungkil. Produk olahan seperti tepung jagung dapat diolah lagi menjadi berbagai produk turunan kedua. Produk turunan kedua dari tepung jagung adalah:

1. Pati jagung (tepung maizena) merupakan produk turunan kedua dari tepung jagung yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makan. Industri makanan yang dimaksud contohnya seperti agroindustri mie jagung.
2. Dextrin adalah produk turunan kedua yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk industri farmasi.
3. Gula jagung adalah produk turunan kedua yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk industri makanan dan gula jagung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes karena glukosanya rendah.

### **2.5.2 Teori Nilai Tambah**

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan ini dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian. Ketersediaan konsumen membayar harga output agroindustri pada harga yang relatif tinggi merupakan insentif perusahaan-perusahaan pengolah untuk menghasilkan output agroindustri. Kegiatan agroindustri ini dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian. Penciptaan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian ini dibutuhkan biaya-biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas pengolahan komoditi pertanian ini adalah nilai tambah. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi (Sudiyono, 2002).

Nilai tambah tercipta akibat proses pengolahan yang mentransformasikan output pertanian sesuai dengan kebutuhan konsumen, sehingga konsumen

bersedia membayar dengan harga tinggi. Semakin tinggi harga output agroindustri, maka semakin tinggi pula nilai tambah yang diciptakan pada proses pengolahan tersebut. Nilai tambah pada agroindustri sangat bervariasi, tergantung harga output, harga input, tingkat upah, dan faktor konversi. Nilai tambah pada agroindustri pada tanaman pangan dapat mencapai 30% sedangkan pada buah-buahan dapat mencapai 20-25% dari nilai penjualan (Sudiyono, 2002). Hasil analisis nilai tambah dapat diketahui dengan menggunakan Metoda Hayami. Metoda Hayami adalah menghitung nilai tambah dengan cara menggabungkan metoda nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Dengan Metode Hayami dapat diketahui faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, nilai tambah, rasio nilai tambah, imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, serta tingkat keuntungan dan marjinnya. Kelebihan menggunakan metoda Hayami ini adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas, kedua, dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor, dan ketiga prinsip besarnya nilai tambah dapat diterapkan untuk subsistem diluar pengolahan seperti pemasaran (Yani, 2012).

Analisis nilai tambah produk agroindustri produk berbahan baku tepung jagung menggunakan metode Hayami. Sudiyono (2002) menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku dan tenaga kerja, sedang faktor pasar yang berpengaruh adalah harga *output*, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai *input* lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja yang secara sistematis dituliskan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f ( K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan:

K : Kapasitas produksi

B : Bahan baku yang digunakan

T : Tenaga kerja yang digunakan

U : Upah tenaga kerja

H : Harga output

h : Harga bahan baku

L : Nilai input lain (nilai semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai.

Nilai tambah adalah selisish antara pendapatan yang diperoleh dari penjualan/jasa dan biaya untuk pembelian bahan-bahan yang diperlukan guna menghasilkan barang-barang atau jasa-jasa tersebut tanpa biaya yang dikeluarkan untuk jasa tenaga kerja. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan *input* lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, selain biaya tenaga kerja. Tenaga kerja di sini hanya berfungsi sebagai perantara bahan mentah menjadi produk olahan dan besar kecilnya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi dianggap tidak mempengaruhi nilai produk olahan yang dihasilkan. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan metode Hayami adalah dapat diketahuinya besaran nilai tambah; dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi; dan dapat diterapkan diluar subsistem pengolahan misalnya pada subsistem pemasaran (Sudiyono, 2002).

### 2.5.3 Teori Harga Pokok Produksi

Menurut Sunarto (2003), Harga pokok adalah nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan nilai mata uang. Besarnya biaya diukur dengan berkurangnya kekayaan atau timbulnya utang. Menurut Witjaksono (2006), Sistem perhitungan harga pokok membahas mengenai tata cara atau metode penyajian informasi biaya produk dan jasa berdasarkan informasi dari sistem akumulasi biaya dan sistem biaya. Secara garis besar terdapat dua macam alternatif sistem perhitungan harga pokok, yaitu; sistem perhitungan harga pokok penuh (*full costing*) dan sistem perhitungan harga pokok variabel (*variabel costing*). Menurut Soemarso (2004), biaya barang yang telah diselesaikan selama suatu periode disebut harga pokok produksi barang selesai (*cost of goods manufactured*). Harga pokok ini terdiri dari biaya pabrik ditambah persediaan dalam proses awal periode dikurangi persediaan dalam proses akhir periode.



Perusahaan yang memproduksi barangnya sendiri atau yang sering disebut dengan perusahaan manufaktur dalam penentuan harga pokok produksi harus melalui beberapa tahap. Perusahaan manufaktur harus menggabungkan harga bahan yang dipakai, dengan biaya tenaga kerja dan biaya produksi lain untuk dapat menentukan harga pokok barang yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi menunjukkan biaya untuk menghasilkan produk yang dihasilkan perusahaan. Proses produksi untuk menghasilkan suatu produk terdiri dari berbagai macam biaya. Biaya yang beranekaragam tersebut dikelompokkan menjadi tiga yaitu: biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Bahan yang digunakan dan menjadi bagian dari produk disebut bahan langsung. Tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi atau proses perubahan bahan baku menjadi bahan jadi disebut tenaga kerja langsung. Sedangkan biaya-biaya produksi lain, selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung disebut dengan biaya *overhead* (Jusup, 1995).

Konsep pembebanan harga pokok kepada produk dapat digunakan salah satu dari dua konsep harga pokok, yaitu: konsep harga pokok penuh (*full costing*) dan konsep harga pokok variabel (*variabel costing*). Perbedaan konsep penentuan harga pokok variabel dan konsep harga pokok penuh adalah tujuannya. Konsep harga variabel memiliki tujuan pelaporan internal sedangkan konsep harga penuh memiliki tujuan untuk pelaporan eksternal. Perbedaan tersebut mengakibatkan perbedaan perlakuan terhadap biaya produksi tetap yang akan mempengaruhi harga pokok produksi. Pada konsep penentuan harga pokok penuh, semua elemen biaya produksi baik tetap maupun variabel dibebankan ke dalam harga pokok produk. Elemen harga pokok produk tersebut meliputi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* variabel, dan biaya *overhead* tetap (Supriono, 2008).

Menurut Mursyidi (2008), Harga pokok adalah biaya yang terjadi (*expired cost*) yang belum dibebankan atau dikurangkan dari penghasilan. Metode penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsure biaya terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Cara penentuan harga pokok produk

ada dua, yaitu dengan *full costing* dan *variabel costing*. *Full costing* adalah penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun yang tetap. Harga pokok produk yang dihitung dengan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Tujuan dari konsep *full costing* adalah untuk menunjukkan laporan keuangan pada pihak eksternal. *Variabel costing* adalah konsep penentuan harga pokok produk yang hanya memasukkan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel seperti, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel. Harga pokok produksi yang dihitung dengan metode *variabel costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel, biaya administrasi umum variabel). Tujuan dari konsep ini adalah untuk bahan pertimbangan pengambilan kebijakan harga bagi pihak manajemen.

### 2.5.6 Teori Biaya dan Pendapatan

Pendapatan dapat juga disebut keuntungan. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total, dan biaya itu terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Secara matematis analisis pendapatan dapat ditulis sebagai berikut (Soekartawi, 1995):

$$Y = TR - TC$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

Y : Pendapatan

TR : Penerimaan Total

TC : Total Biaya

P : Harga persatuan

Q : Jumlah produksi

TFC : Biaya tetap total

TVC : biaya variabel total

Pendapatan adalah hasil selisih antara penjualan dengan pengeluaran sehingga dapat dijadikan keuntungan yang mudah sebagai input pada musim tanam atau pengolahan berikutnya dan pengeluaran konsumsi rumah tangga. Nopirin (2012) berpendapat bahwa biaya rata-rata dan biaya total diperoleh dari mencari kombinasi penggunaan faktor produksi dengan biaya paling rendah (*least cost combination*). Biaya rata-rata menunjuk pada pengeluaran pada satuan produksi atau output. Besarnya biaya rata-rata adalah biaya total dibagi jumlah output. Karena  $TC = FC + VC$ , maka biaya rata-rata (*average cost*) sama dengan biaya tetap rata-rata (*average fixed cost*) ditambah biaya variabel rata-rata (*average variable cost*). Sedang biaya total terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap adalah biaya yang besar-kecilnya tidak dipengaruhi oleh jumlah yang dihasilkan yang terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga dan penyusutan peralatan dan bangunan tempat memproduksi, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh jumlah yang dihasilkan dengan anggapan untuk skala tertentu yang terdiri dari biaya pembelian bahan baku, biaya bahan baku (tepung jagung), biaya bumbu yang digunakan, biaya pengemasan, biaya pengangkutan, biaya tenaga kerja, dan biaya pemasaran. Jadi biaya total dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

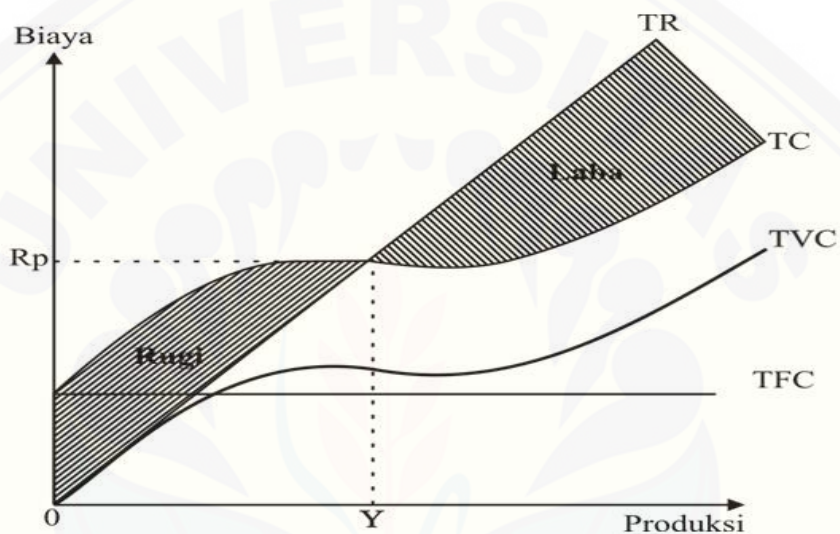
TC : *Total Cost* (biaya total)

FC : *Fixed Cost* ( biaya tetap)

VC : *Variable Cost* (biaya variabel)

Menurut Hariyati (2007) bahwa proses produksi jangka pendek memerlukan faktor produksi yang dibedakan menjadi dua, yaitu faktor produksi tetap dan faktor produksi variabel. Faktor produksi tetap dimaksudkan adalah faktor produksi yang tidak berubah dalam satu kali proses produksi. Faktor

produksi variabel adalah faktor produksi yang dapat diubah-ubah jumlahnya. Dalam jangka pendek terdapat biaya tetap yaitu biaya yang timbul karena faktor produksi tetap, sementara tingkat keluaran berubah dalam jangka pendek. Biaya variabel adalah biaya yang berubah sebagai respon terhadap perubahan dalam tingkat keluaran yang diproduksi. Sedangkan biaya total adalah penjumlahan biaya tetap total dengan biaya variabel total. Hubungan antara jumlah produksi dengan biaya total dapat dijelaskan pada gambar dibawah ini:



Gambar 2.2 Kurva Pendapatan (Haryati, 2007)

Berdasarkan gambar 2.2 diatas menjelaskan bahwa laba terbesar terjadi pada selisih positif terbesar antara TR dengan TC, pada selisih negatif antara TR dengan TC menunjukkan bahwa dalam menjalankan usahatannya seseorang mengalami kerugian, sedangkan titik perpotongan antara garis Biaya Total (TC) dan Penerimaan Total (TR) akan membentuk titik *Break Event Point* (BEP), pada kondisi saat ini jumlah produksi yang didapat tidak mengalami suatu kerugian ataupun keuntungan, hal ini dikarenakan bahwa jumlah Biaya Total sama besar dengan jumlah Penerimaan Total. Dengan demikian apabila suatu usaha ingin mendapatkan keuntungan atau pendapatan yang maksimum maka total penerimaan harus maksimum sedangkan total biaya harus minimum.

## 2.6 Kerangka Pemikiran

Menurut Januar (2006), pangan adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman. Pengolahan bahan pangan menjadi berbagai jenis makanan merupakan salah satu cara untuk mencapai diversifikasi pangan terutama pangan non beras. Jagung adalah tanaman pangan yang dikonsumsi sebagian besar masyarakat Indonesia. Jagung merupakan salah satu pangan non beras yang mengandung sumber hidrat arang yang tinggi dan memiliki potensi multiguna, selain menjadi bahan pangan juga dapat dijadikan pakan ternak, dan bahan baku berbagai industri. Tanaman pangan satu ini dapat dijadikan olahan bahan jadi maupun bahan setengah jadi.

Kabupaten Sumenep merupakan kabupaten penghasil jagung yang sangat berpengaruh terhadap total produksi jagung Jawa Timur. Komoditas yang banyak dibudidayakan adalah jagung varietas lokal yaitu talango, manding, dan guluk-guluk. Jagung merupakan bahan pangan pokok yang biasa disebut oleh masyarakat daerah itu dengan nasi jagung. Selain menjadi pangan pokok jagung juga digunakan sebagai pakan ternak, dan bahan baku olahan produk setengah jadi maupun siap konsumsi. Menurut BPS Sumenep (2014), produksi jagung Kabupaten Sumenep pada tahun 2013 mencapai 382.640,771 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2014 sebesar 397.600,58 ton. Melihat potensi jagung tersebut akhirnya LIPI melakukan survey terhadap kelompok-kelompok wanita tani yang ada di Kabupaten Sumenep dan akhirnya memilih KWT Bunga Anggrek untuk diberi tanggungjawab dalam kegiatan pengolahan jagung menjadi mie jagung yang bekerja sama dengan BAPPEDA Kabupaten Sumenep dalam pemberian fasilitas kepada KWT Bunga Anggrek.

Pengolahan jagung menjadi mie jagung bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan lokal selain itu, juga bertujuan untuk meningkatkan

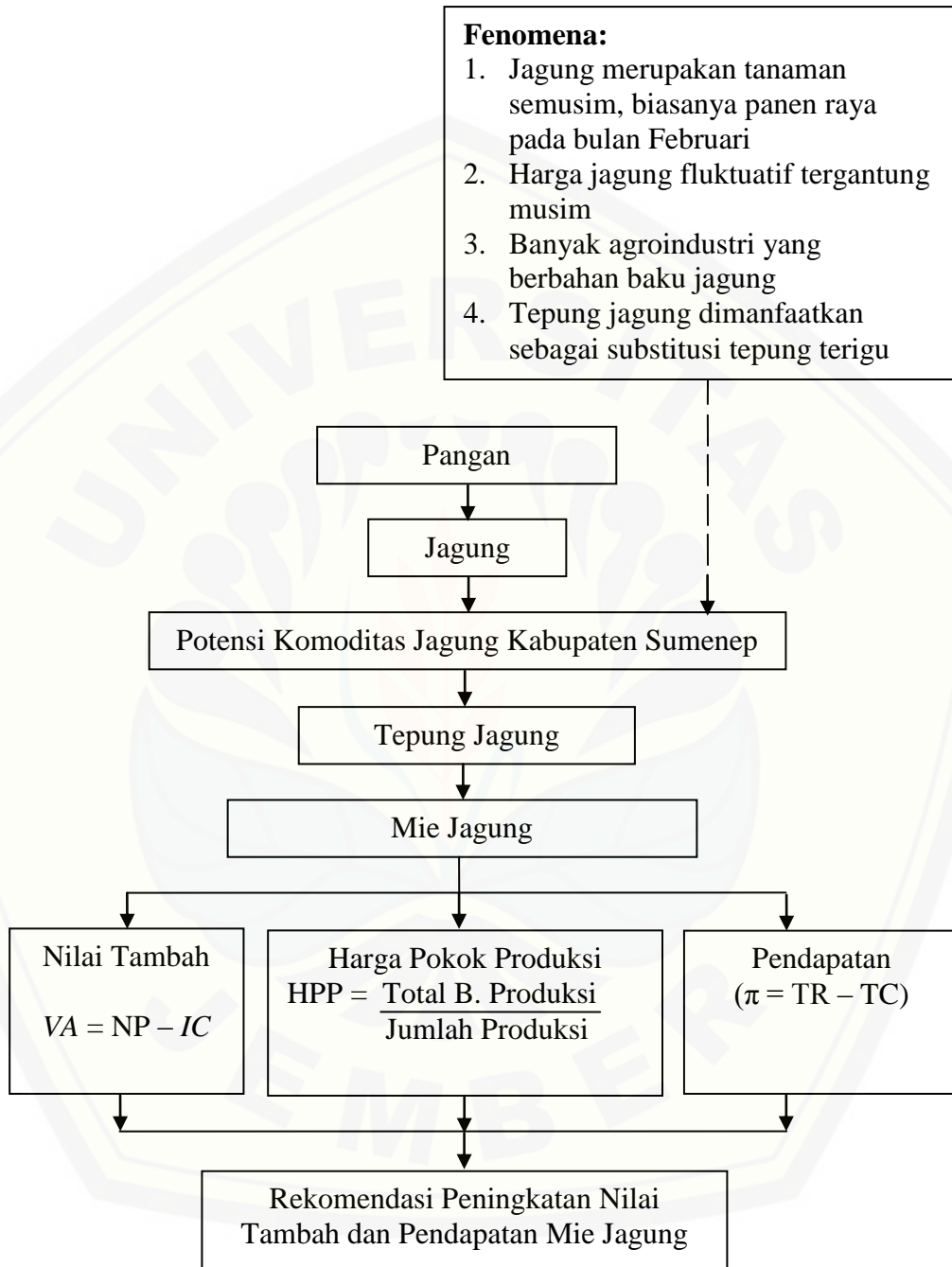
pendapatan serta nilai tambah dari bahan baku lokal. Jagung yang diolah menjadi tepung jagung dan setelah itu diolah lagi menjadi mie jagung diharapkan dapat memberikan nilai tambah yang lebih besar terhadap jagung. Tepung jagung adalah tepung yang berbentuk butiran halus yang berasal dari jagung kering yang dihancurkan sampai halus. Mie jagung dapat menjadi alternatif usaha bagi usaha skala rumah tangga atau kecil. Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek yang diberi tanggungjawab oleh LIPI dan difasilitasi oleh BAPPEDA Sumenep sudah beroperasi sejak Oktober 2014. Potensi segmen konsumen mie jagung sangat luas, karena mie jagung dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia dari anak-anak hingga dewasa.

Kabupaten Sumenep yang merupakan sentra produk olahan jagung membuat berbagai agroindustri olahan jagung harus berebut bahan baku untuk kelancaran proses produksi dalam agroindustri. Fenomena lainnya yang terdapat di daerah tersebut adalah jagung merupakan tanaman musiman menyebabkan harganya fluktuatif dan khususnya di Kabupaten Sumenep panen raya jagung hanya terjadi pada bulan Februari. Fenomena tersebut akan mempengaruhi nilai tambah dari jagung yang diolah menjadi mi jagung karena dengan fluktuatifnya harga jagung akan mempengaruhi biaya dari input yang akan diolah. Nilai tambah dapat diketahui dengan cara menentukan biaya-biaya yang digunakan dalam pengolahan jagung menjadi mi jagung.

Menurut Sudiyono (2002), analisis nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Kegiatan agroindustri dapat meningkatkan guna bentuk suatu komoditi. Penciptaan guna bentuk tersebut membutuhkan biaya-biaya pengolahan. Nilai tambah dapat tercipta dari proses pengolahan bahan baku pertanian menjadi bahan siap konsumsi yang dihargai lebih tinggi dari bahan awalnya. Semakin rendah harga input dan semakin tinggi harga output akan memberikan nilai tambah yang semakin tinggi pula dari proses pengolahan tersebut. Pengolahan yang dilakukan oleh agroindustri mie jagung ini adalah pengolahan berbahan baku jagung. Jagung diolah menjadi tepung jagung

yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan mie jagung dengan tujuan untuk meningkatkan penggunaan bahan baku lokal. Selain itu, dari proses pengolahan ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas jagung dan tepung jagung serta dalam jangka panjang diharapkan dapat menekan tingkat impor tepung di Indonesia. Nilai tambah suatu komoditas akan semakin tinggi apabila nilai jual output yang dihasilkan dari pengolahan input bernilai tinggi. Jadi, semakin tinggi harga jual dari output akan yang dihasilkan akan semakin tinggi pula nilai tambahnya begitu juga sebaliknya semakin rendah harga jualnya maka semakin kecil pula nilai tambahnya.

Menurut Mursyidi (2008), harga pokok adalah biaya yang terjadi yang belum dibebankan atau dikurangi dari penghasilan. Harga pokok dapat membentuk harta (*assets*). Metode penentuan harga pokok produk adalah dengan cara membebankan unsur biaya terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Tujuan dari perhitungan harga pokok produksi adalah untuk bahan pertimbangan pengambilan kebijakan harga bagi agroindustri atau lebih sederhananya dapat digunakan untuk penentuan harga jual produk agar agroindustri tidak rugi dan mendapat keuntungan. Pendapatan atau keuntungan adalah tujuan utama dari suatu usaha. Pendapatan dapat dihitung dengan cara mengurangkan total penerimaan dengan total biaya. Pendapatan dari suatu usaha selain ditentukan oleh penentuan harga jual juga sangat dipengaruhi oleh volume produksi dan nilai tambah produk. Semakin tinggi volume produksi dan nilai tambah produk maka akan semakin tinggi pula pendapatan yang diperoleh. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi peningkatan pendapatan terhadap agroindustri mie jagung.

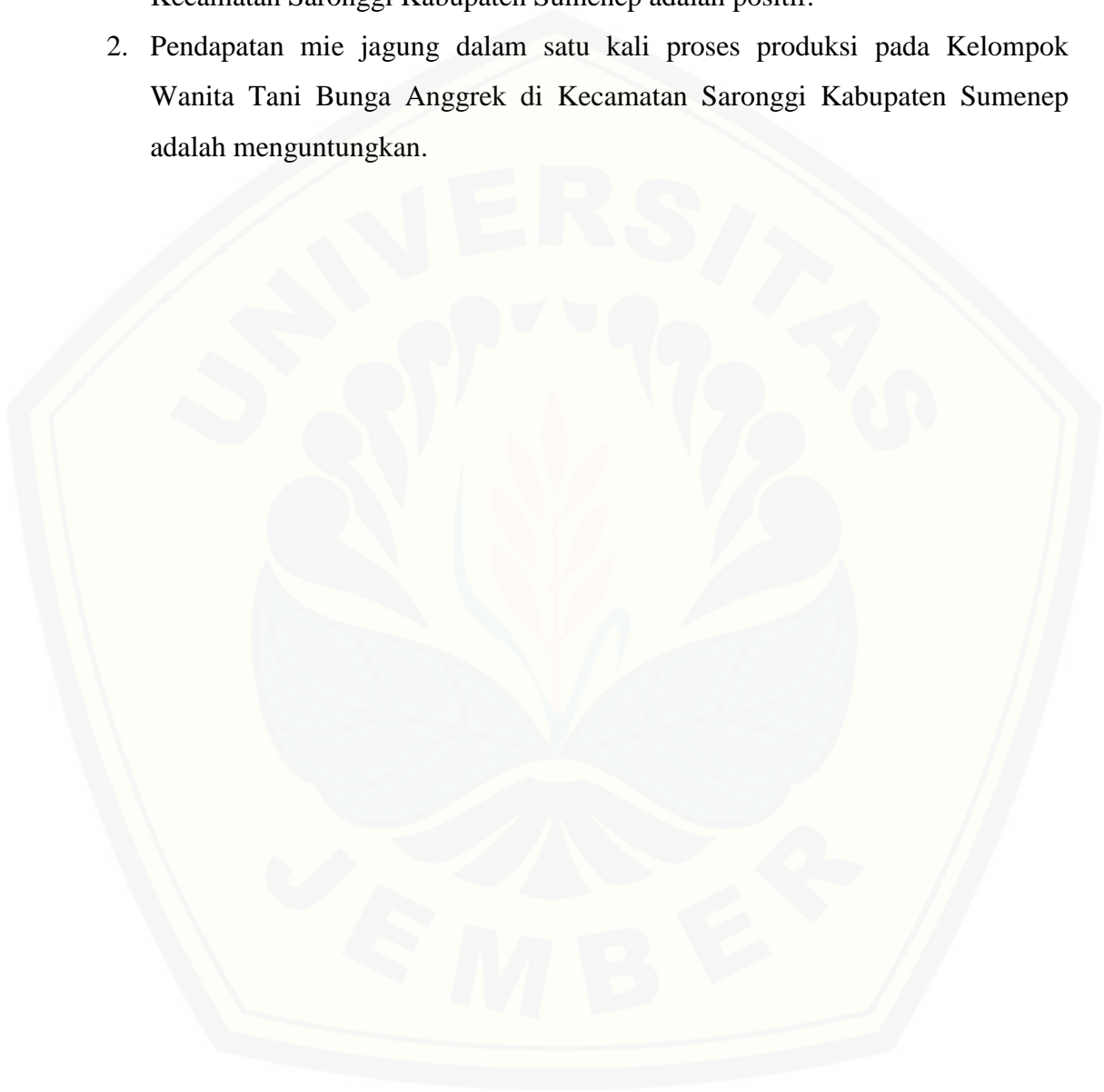


Gambar 2.3 Skema Kerangka Pemikiran



#### **2.4 Hipotesis**

1. Nilai tambah mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek di Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep adalah positif.
2. Pendapatan mie jagung dalam satu kali proses produksi pada Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek di Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep adalah menguntungkan.



## BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

### 3.1 Penentuan Daerah Penelitian

Penelitian dilakukan di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive method*). Pertimbangan dalam pemilihan lokasi tersebut adalah; (1) daerah ini merupakan sentra pengolahan jagung; (2) merupakan usaha yang memberdayakan kelompok wanita tani sebagai pengolahnya; (3) satu-satunya kelompok yang dibina oleh LIPI dan difasilitasi oleh BAPPEDA Kabupaten Sumenep; (4) dan menerima program UP3HP dari Dinas Pertanian Kabupaten Sumenep.

### 3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan metode analitis. Menurut Nazir (2011) menyatakan bahwa metode deskriptif adalah suatu metode yang digunakan dalam penelitian status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari metode deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan yang sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki. Peneliti bukan saja memberikan gambaran mengenai fenomena-fenomena, tetapi juga menerangkan hubungan, menguji hipotesis-hipotesis, membuat prediksi serta mendapatkan makna dan implikasi dari suatu masalah yang ingin dipecahkan. Metode analitis adalah untuk menguji hipotesis-hipotesis dan mengadakan interpretasi yang lebih dalam.

Metode deskriptif digunakan untuk meneliti dan mendeskripsikan tentang Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek sebagai pengolahan tepung jagung menjadi mie jagung mulai dari keadaan kelompok, sejarah kelompok, dan hasil dari analisis yang akan dilakukan. Metode analitis digunakan untuk menganalisis nilai tambah, harga pokok produksi, dan pendapatan dari pengolahan tepung

jagung menjadi mie jagung yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek di Desa Kebudadap Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep.

### 3.3 Metode Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh digunakan untuk penentuan sampel yang akan digunakan dalam penelitian. Metode pengambilan contoh yang digunakan adalah metode *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan contoh yang digunakan berdasarkan sumber data yang dibutuhkan dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan yang dimaksud, misalnya orang tersebut dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan peneliti atau mungkin dia sebagai penguasa sehingga akan memudahkan peneliti untuk menjelajahi objek/situasi sosial yang akan diteliti (Sugiyono, 2010). Peneliti harus menjadi orang yang paling paham terhadap karakteristik populasi jika menggunakan teknik ini. Berdasarkan pengetahuan yang paling jeli terhadap populasi, maka unit populasi yang dianggap paling mengerti atau kunci akan diambil sebagai sampel peneliti (Bungin, 2011). Metode ini digunakan karena agroindustri pembuatan mie jagung merupakan satu-satunya di Desa Kebudadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep yang diberi tanggungjawab oleh LIPI dan difasilitasi oleh BAPPEDA Sumenep.

Berdasarkan metode pengambilan contoh tersebut dan dengan menggunakan *purposive method* peneliti mengambil Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek yang mengolah tepung jagung menjadi mie jagung. Peneliti menentukan responden secara sengaja dengan memilih yang dianggap paling paham mengenai agroindustri tersebut dan mengetahui tujuan dari peneliti yang disebut dengan *key informan*. Responden yang digunakan pada penelitian ini adalah pihak Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek yaitu sekretaris kelompok. Responden ini diwawancarai berdasarkan kuisisioner yang telah dibuat oleh peneliti.

### 3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode wawancara berdasarkan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan (kuisisioner) yang diperoleh langsung dari sekretaris KWT Bunga Anggrek. Data primer yang diambil adalah data biaya tenaga kerja, biaya *overhead*, harga jual produk, dan pendapatan. Data yang diperoleh dari instansi yang terkait dengan penelitian ini, seperti Badan Pusat Statistik Kabupaten Sumenep. Data yang diambil adalah informasi mengenai gambaran umum daerah penelitian.

### 3.5 Metode Analisis Data

Hipotesis pertama mengenai nilai tambah mie jagung pada KWT Bunga Anggrek dijawab dengan menggunakan analisis nilai tambah. Adapun prosedur perhitungan nilai tambah komoditi dengan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 3.1

Tabel 3.1 Perhitungan Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Singkong

No.	Output, Input dan Harga	Satuan	Perhitungan
1	Mie Jagung	(kg/siklus produksi)	
2	Tepung Jagung	(kg/siklus produksi)	
	Tepung Singkong	(kg/siklus produksi)	
3	Tenaga kerja	(jam/siklus produksi)	
4	Faktor Konversi		(1) / (2)
5	Koefisien Tenaga Kerja	(jam/kg)	(3) / (2)
6	Harga produk	(Rp/kg)	
7	Upah Tenaga kerja	(Rp/jam)	
<b>Penerimaan dan Keuntungan per Kg tepung jagung</b>			
8	<i>Intermediat Cost</i>	(Rp/kg)	
9	Nilai Input	(Rp/kg)	
10	Nilai Output	(Rp/kg)	(4) * (6)
11	a. Nilai Tambah	(Rp/kg)	(10) - (8) - (9)
	b. Rasio Nilai Tambah	(%)	$((11a) / (10)) * 100\%$
12	a. Pendapatan T. Kerja	(Rp/kg)	(5) * (7)
	b. Pangsa Tenaga kerja	(%)	$((12a) / (11a)) * 100\%$
13	a. Keuntungan	(Rp/kg)	(11a) - (12a)
	b. Tingkat keuntungan	(%)	$((13a) / (10)) * 100\%$

Sumber : Hayami,dkk, 1987.

Kriteria pengambilan keputusan:

- $VA > 0$ , Proses pengolahan tanaman jagung menjadi produk makanan (mie jagung) berbahan baku tepung jagung mampu memberikan nilai tambah.
- $VA \leq 0$ , Proses pengolahan tanaman jagung menjadi produk makanan (mie jagung) berbahan baku tepung jagung belum mampu memberikan nilai tambah.

Mengenai harga pokok produksi mie jagung digunakan metode *full costing*. Metode *full costing* digunakan untuk menentukan harga jual dari mie jagung yang dihasilkan. Formulasi yang akan digunakan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) adalah sebagai berikut (Mursyidi,2008):

$$HPP = \frac{\text{Total Biaya Poduksi}}{\text{Jumlah Produksi}} = \frac{\text{B. Bahan Baku} + \text{B. Tenaga Kerja} + \text{BOP Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Hipotesis ketiga mengenai pendapatan mie jagung pada KWT Bunga Anggrek dijawab dengan menggunakan analisis pendapatan. Secara matematis analisis pendapatan dapat dituliskan sebagai berikut:

$$Y = TR - TC$$

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

- Y : Pendapatan mie jagung pada KWT Bunga Anggrek (Rp)  
 TR : Penerimaan total mie jagung pada KWT Bunga Anggrek (Rp)  
 TC : Total biaya mie jagung pada KWT Bunga Anggrek (Rp)  
 P : Harga persatuan mie jagung (Rp/16 gram)  
 Q : Jumlah produksi mie jagung (gram)  
 TFC : Total biaya tetap mie jagung pada KWT Bunga Anggrek (Rp)  
 TVC : Total biaya variabel mie jagung pada KWT Bunga Anggrek (Rp)

Kriteria pengambilan keputusan :

- Apabila  $TR > TC$  maka pendapatan mie jagung pada KWT Bunga Anggrek dikatakan menguntungkan

- b. Apabila  $TR < TC$  maka pendapatan mie jagung pada KWT Bunga Anggrek dikatakan rugi
- c. apabila  $TR = TC$  maka pendapatan mie jagung pada KWT Bunga Anggrek dalam kondisi impas, yaitu tidak rugi dan tidak untung.

### 3.6 Definisi Operasional

1. Responden adalah informan kunci yang mengetahui mengenai mie jagung pada KWT Bunga Anggrek.
2. KWT merupakan singkatan dari Kelompok Wanita Tani.
3. Bahan baku adalah produk yang diperlukan dalam pembuatan mie jagung yaitu tepung jagung dan tepung singkong dalam satuan kg.
4. Tepung jagung adalah tepung yang diolah/ digiling dari jagung pipilan kering menjadi butiran-butiran halus.
5. Tepung singkong adalah singkong yang diolah menjadi tepung tanpa adanya fermentasi.
6. Proses produksi adalah proses pengolahan bahan baku jagung yang diolah menjadi tepung jagung dan disatukan dengan tepung singkong dalam satu adonan untuk membentuk mie jagung.
7. Hasil produksi adalah hasil yang diperoleh dari kegiatan pengolahan tepung jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek.
8. Mie jagung adalah makanan ringan yang diolah dari pencampuran tepung jagung dan tepung singkong menjadi mie jagung yang dikemas dengan berat 16 gram.
9. Perbandingan campuran tepung dalam adonan pembuatan mie jagung ialah 60% tepung jagung dan 40% tepung singkong.
10. Nilai Tambah adalah pertambahan nilai tepung jagung dan tepung singkong karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi dalam satuan per kg bahan baku.

11. Nilai tepung jagung dan tepung singkong adalah nilai produksi hasil olahan persatuan bahan baku (per Kg) setelah dikurangi biaya *intermediate* dalam satuan rupiah.
12. *Intermediate cost* adalah biaya-biaya yang menunjang dalam proses produksi mie jagung seperti biaya bahan baku, biaya pengemasan, biaya listrik dan biaya pengiriman dalam satuan rupiah.
13. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek dalam pengolahan jagung dan tepung singkong menjadi mie jagung selama proses produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap dan variabel dalam satuan rupiah.
14. Biaya bahan baku adalah besaran nilai yang dibutuhkan untuk memperoleh tepung jagung dan tepung singkong sebagai bahan baku utama pembuatan mie jagung dalam satuan rupiah per kg tepung campuran.
15. Biaya tenaga kerja langsung atau biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek untuk membayar upah tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali proses produksi mie jagung dalam satuan rupiah.
16. Kemasan yang digunakan Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek ada dua jenis yaitu kemasan primer dan kemasan skunder. Kemasan primer adalah kemasan berukuran kecil dengan berat isi 16 gram mie jagung. Kemasan skunder adalah kemasan berukuran besar dengan isi 10 bungkus kemasan primer seberat 16 gram. Kemasan skunder terbagi menjadi dua yaitu kemasan skunder kotak dan kemasan skunder plastik dalam satuan gram.
17. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) adalah biaya bahan pembantu yang dikeluarkan oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek untuk dalam satu kali proses produksi, yang terdiri dari BOP tetap dan BOP variabel dalam satuan rupiah.

18. BOP tetap adalah total biaya penyusutan dari biaya investasi dan biaya tetap lainnya yang digunakan untuk kegiatan produksi mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap dalam satuan rupiah per siklus produksi.
19. BOP variabel adalah total biaya bahan pembantu lain selain biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk kegiatan produksi mie jagung pada Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek di Desa Kebundadap dalam satuan rupiah per siklus produksi.
20. Harga pokok produksi adalah pembebanan biaya yang diberikan kepada produk yang dihasilkan dalam satuan rupiah per unit produk.
21. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan mie jagung dengan total biaya mie jagung untuk satu kali proses produksi dalam satu rupiah.
22. Total penerimaan produk mie jagung adalah perkalian antara harga jual per bungkus mie jagung (P) dan jumlah produk mie jagung (Q) yang dinyatakan dalam satuan rupiah per proses produksi.
23. Total pengeluaran mie jagung adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan mie jagung diantaranya biaya tetap dan biaya variabel dalam satuan rupiah per proses produksi.



## BAB 4. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

### 4.1 Keadaan Geografi

Kecamatan Saronggi termasuk daerah dataran rendah yang mempunyai areal seluas 6.771,02 hektar dan berada pada ketinggian dibawah 500 meter dari permukaan laut. Menurut jenis tanahnya wilayah ini dibagi menjadi 4 kelompok besar, yaitu; tanah mediteranian seluas 28.36 Km<sup>2</sup> (41,89%), tanah grumosol seluas 13.56 Km<sup>2</sup> (20,02%), tanah latosol 6.36 Km<sup>2</sup> (9,40%), dan tanah alluvial 19.43 Km<sup>2</sup> (28.69%). Kecamatan Saronggi memiliki 14 desa dimana salah satu desa tersebut adalah Desa Kebundadap Barat. Desa Kebundadap Barat memiliki wilayah seluas 167,03 ha atau sama dengan 2,47% dari luas wilayah kecamatan. Jenis tanah di desa ini adalah tanah kering. Secara administratif, Kecamatan Saronggi memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara : Kecamatan Kota Sumenep  
 Sebelah Selatan : Kecamatan Bluto  
 Sebelah Barat : Pulau Madura  
 Sebelah Timur : Kecamatan Lenteng

### 4.2 Jumlah Penduduk

Menurut data yang diperoleh dari Kecamatan Saronggi dalam angka tahun 2015, diketahui jumlah penduduk Desa Kebundadap Barat pada tahun 2014 tercatat sebanyak 1.501 jiwa dengan jumlah laki-laki 702 jiwa dan jumlah perempuan tercatat 799 jiwa. Jumlah penduduk tersebut terdiri dalam 591 KK (Kepala Keluarga). Adapun jumlah penduduk menurut jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 4.1

Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Kebundadap Barat Tahun 2014

Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Persentase (persen)
Laki-Laki	702	46,76
Perempuan	799	53,24
<b>Total</b>	<b>1.501</b>	<b>100</b>

Sumber : BPS Saronggi, 2015

### 4.3 Mata Pencaharian

Mata pencaharian penduduk Desa Kebundadap Barat dapat teridentifikasi ke dalam beberapa sektor yaitu pertanian, jasa/perdagangan, industri dan lain-lain. Data tentang distribusi penduduk berdasarkan mata pencaharian selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 4.2

Tabel 4.2 Distribusi Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Tahun 2014

No.	Mata Pencaharian	Jumlah	Prosentase
1.	Petani	233	29,49%
2.	Peternak	38	4,81%
3.	Nelayan	19	2,41%
4.	Buruh	126	15,95%
5.	Wiraswasta	275	34,81%
6.	Swasta	29	3,67%
7.	PNS	20	2,53%
8.	Pensiunan	50	6,33%
	Jumlah	790	100%

Sumber : BPS Saronggi, 2015

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat diketahui bahwa penduduk Desa Kebundadap Barat sebagian besar bermata pencaharian sebagai wiraswasta dan petani. Penduduk yang menjadi wiraswasta yaitu sebesar 34,81% dan yang menjadi petani yaitu sebesar 29,49%. Profesi sebagai petani menjadi mata pencaharian terbesar kedua menunjukkan bahwa sektor pertanian masih menjadi salah satu tumpuan bagi penduduk desa. Profesi sebagai wiraswasta yang menjadi mata pencaharian terbesar pertama menunjukkan bahwa penduduk desa memiliki kemampuan menjadi seorang wirausaha yang salah satunya adalah agroindustri mie jagung yang didirikan oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Angrek.

#### 4.4 Kelompok Tani di Desa Kebundadap Barat

Berikut data kelompok tani yang berada di Desa Kebundadap Barat, Kecamatan Saronggi, Kabupaten Sumenep dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4.3 Nama dan Jumlah Anggota Kelompok Tani di Desa Kebundadap Barat Tahun 2014

No	Nama Kelompok Tani	Nama Ketua Kelompok Tani	Jumlah Anggota Kelompok Tani
1	Bunga Harapan	Masrap	25
2	Harapan Maju	Jumarwi	41
3	KWT Bunga Anggrek	Rusmiyati	30
4	KWT Gading Muda	Suryati	56

Sumber : BPS Saronggi 2015

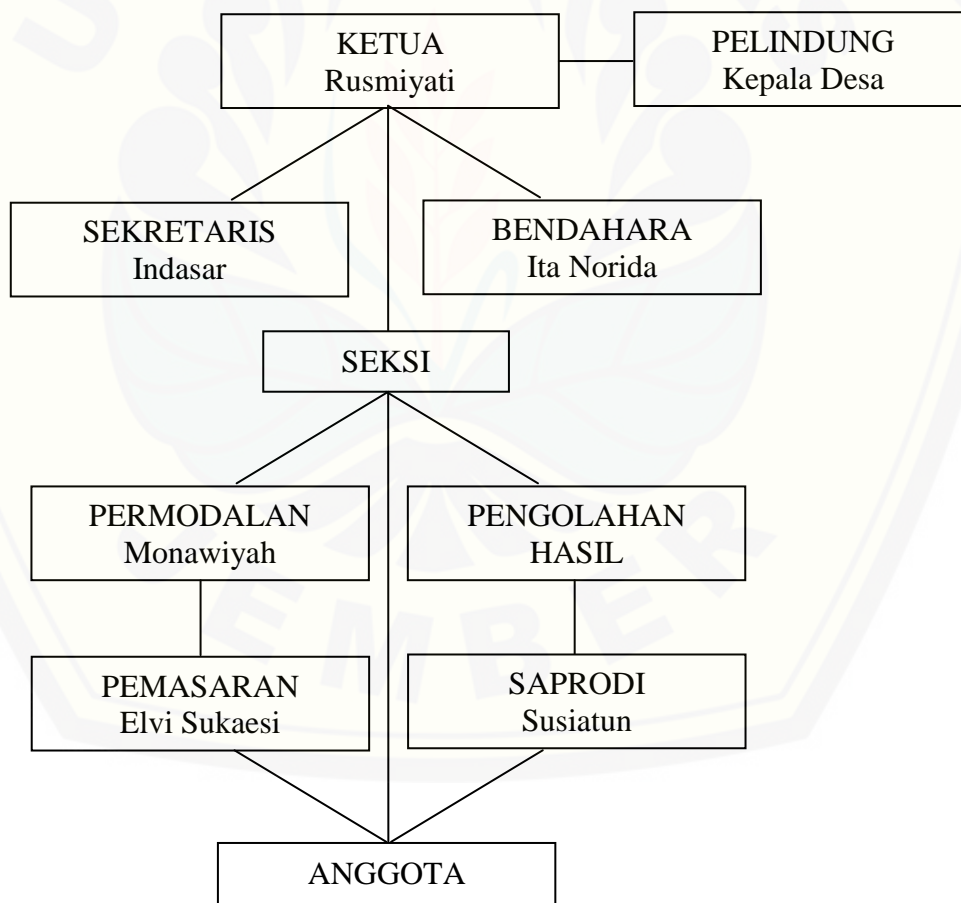
Berdasarkan Tabel 4.3 dapat dilihat bahwa kelompok tani di Desa Kebundadap Barat memiliki empat kelompok tani yang terdiri dari dua kelompok tani dan dua kelompok wanita tani. Kelompok Tani Bunga Harapan dan Harapan Maju merupakan kelompok tani laki-laki, dimana Kelompok Tani Bunga Harapan diketuai oleh Masrap dengan anggota yang berjumlah 25 orang, sedangkan Kelompok Tani Harapan Maju diketuai oleh Jumarwi dengan anggota yang berjumlah 41 orang. Kelompok wanita tani yang terdiri dari dua kelompok tersebut adalah KWT Bunga Anggrek terdiri dari 30 orang yang diketuai oleh Rusmiyati dan KWT Gading Muda terdiri dari 56 orang yang diketuai oleh Suryati.

#### 4.5 Profil Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek

Kelompok wanita tani “Bunga Anggrek” berdiri pada tanggal 10 Oktober 2001 di rumah Kades Kebundadap Barat, Dusun Kolla, Desa Kebundadap Barat, Kecamatan Saronggi, Kabupaten Sumenep. Pembentukan kelompok wanita tani ini merupakan ide dari Bapak Budiman selaku Kepala Desa Kebundadap Barat karena alasan sebagian penduduknya adalah wanita dan bermata pencaharian sebagai petani. Tujuan dari dibentuknya kelompok ini adalah sebagai sarana pelatihan dan peningkatan keterampilan wanita Desa Kebundadap Barat dengan mengolah hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan nilai jual, serta

memberdayakan semua anggota kelompok wanita tani dan dari kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan anggota dan keluarganya.

Kelompok ini memiliki kegiatan rutin yaitu pertemuan dua kali sebulan yang dilakukan pada tanggal 15 dan 30. Setiap kelompok atau organisasi biasanya memiliki struktur organisasi dalam melaksanakan kegiatannya. Struktur organisasi bertujuan untuk mempermudah dalam melakukan koordinasi antara pengurus dengan anggota. Struktur organisasi dalam kelompok ini terdiri dari ketua kelompok, sekretaris, bendahara, beberapa seksi yaitu seksi permodalan, seksi pengolahan hasil, seksi pemasaran, dan seksi saprodi, dan anggota kelompok yang sampai saat ini masih aktif. Adapun struktur organisasi dari KWT Bunga Anggrek dapat dilihat pada gambar 4.1.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek

#### **4.6 Gambaran Umum Mie Jagung Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek**

Mie jagung dikelola oleh Kelompok Wanita Tani “Bunga Anggrek” yang berada di Desa Kebundadap Barat Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep. Jumlah anggota yang aktif dalam kegiatan produksi ada sebanyak 25 orang. Pengolahan mie jagung merupakan usaha sampingan Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek yang dimulai sejak Oktober 2014 lalu karena sebelum berdirinya usaha sampingan ini mata pencaharian utama dari setiap anggota adalah bertani dan berdagang. Latar belakang berdirinya mie jagung KWT Bunga Anggrek karena makanan pokok di Sumenep adalah jagung dan kebanyakan petani hanya menjual jagung dalam bentuk segar atau pipilan sehingga pada bulan Juni 2014 lalu BAPPEDA Sumenep memilih Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek untuk dilatih dan diberi tanggungjawab oleh LIPI untuk pembuatan mie jagung. Selain itu, pengolahan ini dilakukan karena adanya tujuan untuk mensubstitusi tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan mie. LIPI diarahkan oleh BAPPEDA Sumenep untuk memilih dan melatih kelompok ini karena Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek benar-benar memiliki kelompok dan sertifikat kelompok serta kebanyakan dari anggotanya merupakan petani jagung. Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek dilatih selama satu bulan oleh LIPI dengan berbagai kegiatan yaitu mulai dari cara pembuatan tepung jagung, pencampuran bahan-bahan, pembuatan adonan yang benar, pembentukan adonan menjadi mie, sampai pada pengemasan. Dalam pelatihan tersebut LIPI juga sangat menekankan kebersihan saat proses produksi berlangsung.

Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek selain dipilih dan dilatih langsung oleh LIPI juga difasilitasi oleh BAPPEDA Sumenep. BAPPEDA Sumenep mendukung kegiatan ini dengan menyediakan fasilitasi kepada kelompok berupa alat-alat yang digunakan dalam proses produksi seperti mesin selep pembuatan tepung, mesin pengayak, mesin pemadat adonan, mesin pembuat mie, mesin pembuat tanggal exp, dan lainnya. Produk olahan ini sudah terdaftar di beberapa dinas terkait yaitu Dinas Pertanian Kabupaten Sumenep, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas UMKM Kabupaten Sumenep, Dinas Kesehatan Kabupaten

Sumenep, dan BAPPEDA Kabupaten Sumenep, namun untuk sertifikat halal sampai saat ini belum diperoleh karena masih mengurus perijinannya. Produk yang dihasilkan oleh kelompok ini belum memiliki pasar yang luas. Mie jagung “Bunga Anggrek” masih dipasarkan di dalam dan luar kota yaitu Jogja, Situbondo, dan Sumenep. Alasan kelompok memasarkan ke kota-kota lain adalah untuk menjejaki pasar dan agar produk tersebut lebih cepat dikenal oleh masyarakat luas.

Bahan baku pembuatan mie jagung yang dibeli oleh agroindustri berupa jagung dan singkong segar. Jagung segar biasanya dibeli dari petani kelompok sendiri, dan singkong segar biasanya dibeli dari petani setiap adanya panen raya. Alasan kelompok membeli jagung dari anggota kelompok sendiri adalah agar petani anggota kelompok dapat menjual langsung hasil pertaniannya dan dihargai dengan harga pasar sehingga, petani untung dan kelompok juga dapat terus berjalan dalam produksinya. Singkong segar dibeli setiap kali panen raya agar harganya lebih murah. Pemesanan bahan baku dilakukan kembali pada saat stok bahan baku hanya mampu untuk memenuhi tiga kali produksi. Harga bahan baku sering mengalami perubahan mengikuti musim dan ketersediaanya. Sistem pembayaran dalam pembelian bahan baku dilakukan secara tunai dan langsung dibayar saat pesanan datang.

#### **4.7 Produksi Mie Jagung**

Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek melakukan produksi mie jagung setiap satu minggu sekali secara kontinyu. Kegiatan produksi dilakukan di rumah sekretaris Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek. Agroindustri ini melakukan produksi setiap minggu menggunakan 15 kg tepung, dimana tepung terbagi dalam dua jenis yaitu 60% tepung jagung dan 40% tepung singkong. Tepung jagung dan tepung singkong yang digunakan sebagai bahan baku dibuat sendiri oleh Kelompok Wanita Tani Bunga Anggrek. Pembuatan tepung jagung untuk satu kali proses produksi mie jagung menggunakan jagung pipilan sebanyak 15 kg dibuang tumpinya lalu diselep kasar. Jagung yang sudah diselep kasar kemudian

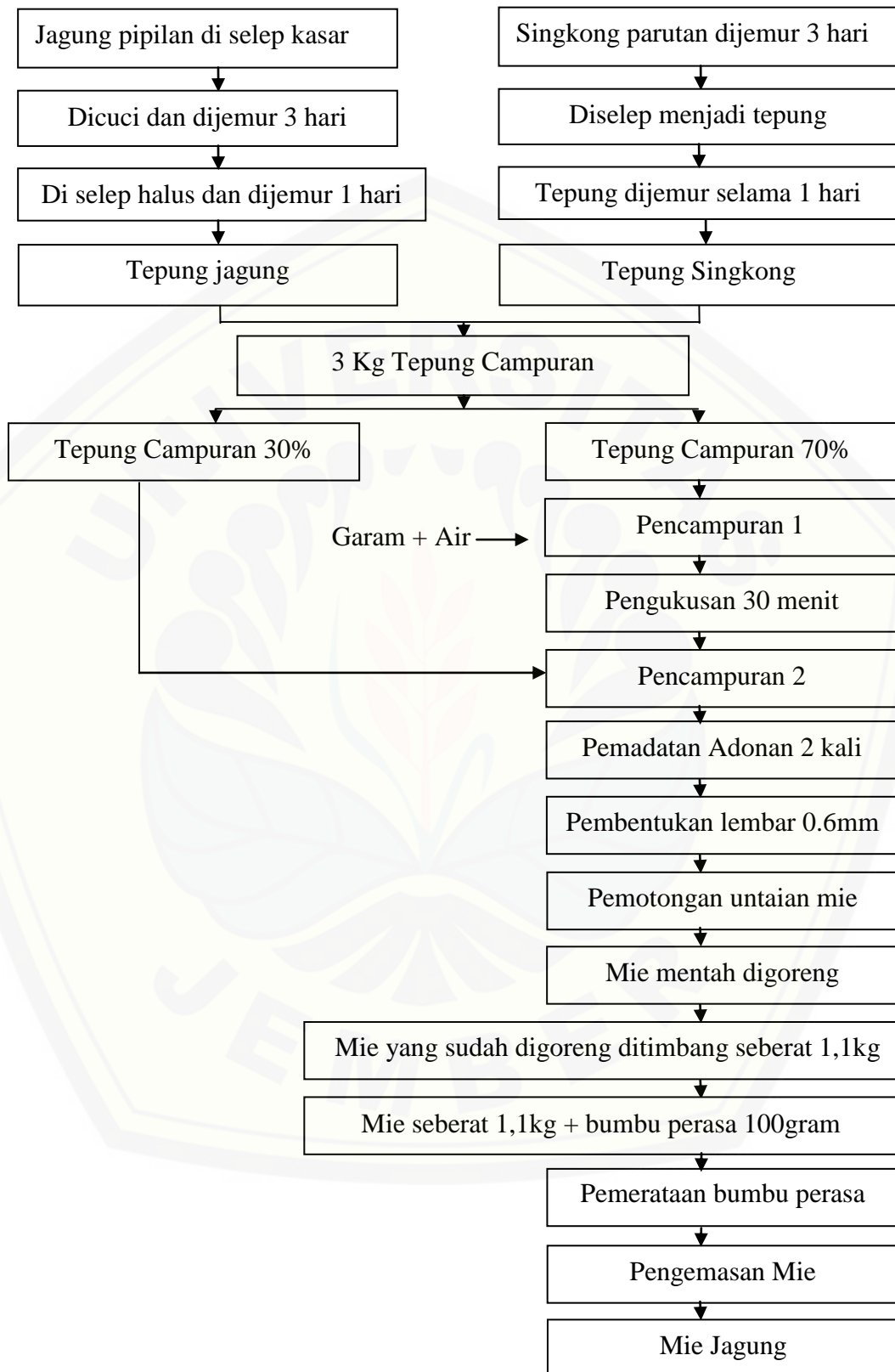
dicuci bersih dan dijemur selama 3 hari. Penjemuran selama 3 hari tersebut bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam jagung. Jagung yang sudah dijemur kemudian diselep sampai menjadi tepung. Hasil penyelepan tersebut kemudian dijemur lagi selama satu hari untuk mencapai hasil maksimal setelah itu tepung jagung dapat disimpan di ruang bahan baku.

Pembuatan tepung singkong untuk satu kali proses produksi mie jagung adalah sebanyak 18 kg singkong. Singkong tersebut kemudian di kupas, dicuci, diparut kasar, dan dijemur selama 3 hari. Pamarutan singkong bertujuan agar singkong yang akan dijemur lebih mudah keringnya daripada dalam bentuk besar. Penjemuran singkong yang sudah diparut kasar bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam singkong. Singkong yang sudah dijemur selama tiga hari tersebut kemudian dimasukkan dalam mesin selep. Penyelepan singkong dilakukan bertujuan untuk membentuk singkong menjadi lebih halus sampai menjadi tepung. Hasil penyelepan tersebut kemudian dijemur kembali selama satu hari setelah itu tepung singkong dapat disimpan dalam ruang bahan baku.

Proses produksi mie jagung sudah dapat dilakukan setelah tepung jagung dan tepung singkong tersedia. Selain bahan baku kedua tepung tersebut dalam proses pembuatan mie terdapat bahan campuran seperti garam dan air. Setelah semua bahan sudah tersedia maka proses produksi mie jagung dapat dilakukan dimulai dari mencampur tepung jagung dan tepung singkong. Tepung yang sudah tercampur tersebut dibagi ke dalam 5 baskom dimana masing-masing baskom berisikan 3 kg tepung campuran. Baskom yang berisi 3 kg tepung campuran tersebut kemudian dibagi menjadi dua bagian yaitu 30% dan 70% tepung campuran. Tepung campuran sebanyak 70% dicampur dengan bahan tambahan yaitu garam sebanyak 30 gram dan air sebanyak 1,2 liter. Pencampuran bahan tersebut dilakukan dengan menggunakan mikser. Adonan yang sudah jadi kemudian dikukus selama 30 menit. Pengukusan tersebut bertujuan untuk lebih memadatkan adonan dan setelah pengukusan selesai adonan tersebut dicampur dengan tepung campuran 30%. Pencampuran kembali dilakukan menggunakan mikser. Adonan yang sudah dicampur tersebut kemudian dimasukkan ke dalam

mesin pemadat adonan. Pemadatan adonan dilakukan sebanyak dua kali. Pemadatan adonan dilakukan bertujuan agar adonan yang kemudian akan dibentuk menjadi mie benar-benar menyatu dan mie yang dihasilkan tidak putus karena adonan yang kurang padat. Hasil adonan yang sudah dipadatkan sebanyak dua kali, dimasukkan ke dalam alat pembentuk lembaran. Alat pembentuk lembaran digunakan untuk membuat adonan tepung menjadi lembaran-lembaran sampai ketebalan 0,6 mm kemudian dipotong menjadi untaian-untaian mie mentah. Mie mentah yang sudah terbentuk kemudian di goreng menggunakan minyak panas. Mie yang sudah digoreng kemudian dikecilkan ukurannya dan diberi bumbu perasa. Bumbu perasa yang sudah rata pada mie dituang dalam baskom untuk dilakukan pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan berat sebesar 16 gram dan mie yang sudah dikemas kemudian dijilid menggunakan mesin dan siap untuk dipasarkan. Adapun proses produksi dapat dilihat pada gambar 4.2 dibawah ini.





Gambar 4.2 Skema Proses Produksi Mie Jagung

## BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN

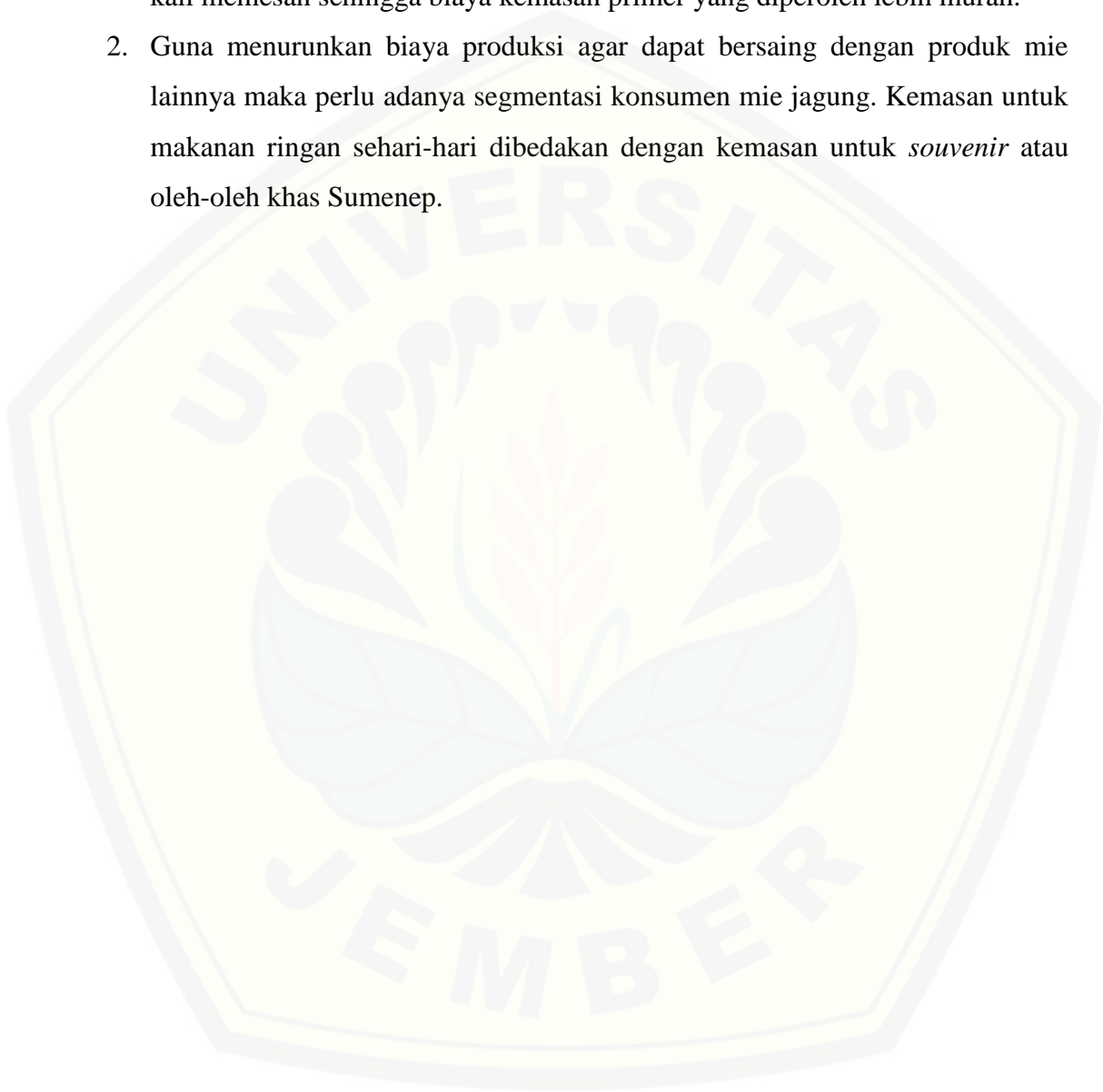
### 6.1 Simpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tepung jagung dan tepung singkong yang diolah menjadi mie jagung dan dikemas dengan dua kemasan (kemasan kotak dan plastik) pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek memiliki nilai tambah positif namun kecil. Nilai tambah mie jagung dengan kemasan kotak adalah sebesar Rp 8.191,77 atau sama dengan 12,14% per kilogram bahan baku per proses produksi, sedangkan nilai tambah mie jagung dengan kemasan plastik bernilai lebih kecil yaitu Rp 8.041,77 atau sama dengan 13,40% per kilogram bahan baku per proses produksi. Nilai persentase kemasan plastik lebih besar karena dipengaruhi oleh pembentukan biaya variabel pada kemasan plastik lebih kecil dibandingkan kemasan kotak, sedangkan harga jual tidak berbeda jauh.
2. Harga pokok produksi mie jagung dengan kemasan kotak pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek adalah sebesar Rp 836,00 per kemasan primer. Harga pokok produksi mie jagung dengan kemasan plastik pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek adalah sebesar Rp 732,00 per kemasan primer.
3. Penerimaan mie jagung dengan kemasan kotak pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bunga Anggrek adalah sebesar Rp 450.000,00 dan penerimaan mie jagung dengan kemasan plastik adalah sebesar Rp 496.000,00 dan total biaya sebesar Rp 875.728,47 sehingga diperoleh pendapatan yang menguntungkan dengan nilai sebesar Rp 70.271,53 per proses produksi.

## 6.2 Saran

1. Biaya kemasan primer (kecil) merupakan biaya tertinggi dalam produksi maka perlu dilakukan peningkatan jumlah pemesanan kemasan primer dalam setiap kali memesan sehingga biaya kemasan primer yang diperoleh lebih murah.
2. Guna menurunkan biaya produksi agar dapat bersaing dengan produk mie lainnya maka perlu adanya segmentasi konsumen mie jagung. Kemasan untuk makanan ringan sehari-hari dibedakan dengan kemasan untuk *souvenir* atau oleh-oleh khas Sumenep.



## DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, Tuhana Taufiq. 2014. *Pengantar Ilmu Pertanian: Agraris, Agrobisnis, Agroindustri, dan Agroteknologi*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Aptindo. 2013. Konsumsi Tepung Terigu Nasional. <http://www.aptindo.or.id>. Diakses Tanggal 27 Februari 2015.
- Bungin, Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif: Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Kencana.
- Direktorat Jendral Industri Agro. 2011. *Pohon Industri Jagung*. [http://agro.kemenperin.go.id/407-POHON-INDUSTRI-JAGUNG-\(-ZEA-MAYS-\)](http://agro.kemenperin.go.id/407-POHON-INDUSTRI-JAGUNG-(-ZEA-MAYS-)). [Serial Online]. [20 November 2015].
- BPS Kabupaten Sumenep. 2014. *Luas Panen dan Rata-Rata Produksi Jagung Menurut Kecamatan di Kabupaten Sumenep*. [http://sumenepkab.bps.go.id/website/pdf\\_publicasi/Sumenep%20Dalam%20Angka%202014.pdf](http://sumenepkab.bps.go.id/website/pdf_publicasi/Sumenep%20Dalam%20Angka%202014.pdf). [Serial Online]. [25 Juni 2015].
- Bp3ed. 2012. *Pengolahan Pangan Jagung*. <http://bp3ed.disperindag.ntbprov.go.id/index.php/aboutme/19fungsional/39-pengolahan-pangan-jagung>. [Serial Online]. [25 Juni 2015].
- Firdaus, Muhammad. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2015. *Tantangan Ganda Keamanan Pangan Indo* <http://ipbmag.ipb.ac.id/orasiilmiah/df9e84a400423ba8ce3fed344b468> [ProfDr-Purwiyatno-Hariyadi-Tantangan-Ganda-Keamanan-Pangan-Indonesia](http://ipbmag.ipb.ac.id/orasiilmiah/df9e84a400423ba8ce3fed344b468/ProfDr-Purwiyatno-Hariyadi-Tantangan-Ganda-Keamanan-Pangan-Indonesia). [Serial Online]. [22 November 2015].
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y. dan Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Prospective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Januar, Jani. 2006. *Pembangunan Pertanian (Strategi, Perencanaan, dan Kebijakan)*. Universitas Jember: Jember.
- Jusup, AL. Haryono. 1995. *Dasar-Dasar Akuntansi*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Kusuma, Parama Tirta Wulandari Wening dan Nur Kartika Indah Mayasti. 2014. *Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung*. *Jurnal Agritech*, 34 (2).
- Leksana, Teddy Putra. 2006. *Analisis Nilai Tambah dan Prospek Agroindustri Suwar-Suwir di Kabupaten Jember*. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Jember: Universitas Jember.

- Muhandri Tjahja, Hamigia Zulkhaiar, Subarna, dan Budi Nurtama. 2012. Komposisi Kimia Tepung Jagung dan Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung Menggunakan Ekstruder Pencetak. *Jurnal Sains Terapan*, 2 (1):16-31.
- Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya – Conventional Costing, Just in Time, dan Activity-Based Costing*. Bandung: Refika Aditama.
- Nazir, Mohamad. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Purwono. 2005. *Jagung Unggul*. Penebar Swadaya: Bogor.
- Purwono. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya: Bogor.
- Rahman, Syamsul. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri *Chips* Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi pangan* 4 (3).
- Ristek. 2012. *Peluang Bisnis Mie Jagung dan Potensi Pengembangannya*. <http://www.ristek.go.id/index.php/module/News+News/id/12579>. [Serial Online]. [15 Agustus 2015].
- SEAFast IPB. 2010. *Mie Jagung*. <https://seafast.ipb.ac.id/research/products/78-mi-jagung/>. [Serial Online] [30 Juli 2015]
- Setyawan, Budi. 2015. *Budidaya Ubi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Soemarso S.R. 2004. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Suarni dan Widowati. 2005. Struktur Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Sudiyono, Armand. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang : UMM Press.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Sukandar, Nenni Wahyu Hidayati. 2000. Analisis Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Industri Pengolahan Ubi Kayu (Perbandingan Metode M.Dawam Rahardjo dan Hayami). *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sunarto. 2003. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: AMUS Yogyakarta.

- Suprpto. 2001. *Bertanam Jagung*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Supriyono. 2008. *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian Biaya serta Pembuatan Keputusan*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Warisno. 1998. *Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yani, Mohamad , dkk. 2012. Modifikasi Metode Hayami Untuk Perhitungan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit (*Modification Of Hayami's Value Added Method For The Palm Oil Agroindustry Supply Chain*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22 (1) : 22-31.
- Yudhistira, Andry. 2012. Kajian Agribisnis Kedelai pada Sentra Agroindustri Tempe dan Kripik Tempe “Sanan” Anggota Primkopti “Bangkit Usaha” Malang. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Jember: Universitas Jember.

## LAMPIRAN

## Lampiran A. Data Alat Mie Jagung

No	Jenis alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai Investasi (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)
1	Bangunan dan Tempat	1	75,000,000	75,000,000	20
2	Bak Cuci	12	15,000	180,000	3
3	Kompor	2	250,000	500,000	5
4	Wajan Penggorengan	2	75,000	150,000	5
5	Sutil	2	7,000	14,000	2
6	Penyaringan	2	7,000	14,000	2
7	Gunting	1	25,000	25,000	3
8	Sendok	12	1,500	18,000	3
9	Panci	2	80,000	160,000	5
10	Talam hasil gorengan	2	5,000	10,000	4
11	Gelas ukur	2	15,000	30,000	5

## Lampiran B. Data Biaya Tetap Mie Jagung

Bangunan dan Tempat Produksi					
No.	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan (Rp/proses)
1	1	75.000.000,00	75.000.000,00	20	78.125,00
	<b>Jumlah</b>	<b>75.000.000,00</b>	<b>75.000.000,00</b>	<b>20</b>	<b>78.125,00</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>75.000.000,00</b>	<b>75.000.000,00</b>	<b>20</b>	<b>78.125,00</b>

Satu kali produksi = 7 jam

Satu minggu = 1 kali produksi

Satu tahun = 48 kali produksi

Pajak Bangunan					
No.	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan (Rp/proses)
1	1	20.000,00	20.000,00	1	416,67
	<b>Jumlah</b>	<b>20.000,00</b>	<b>20.000,00</b>	<b>1</b>	<b>416,67</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>20.000,00</b>	<b>20.000,00</b>	<b>1</b>	<b>416,67</b>

## Lampiran B. Lanjutan

<b>Bak Cuci</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	12	15.000,00	180.000,00	3	1.250,00
	<b>Jumlah</b>	<b>15.000,00</b>	<b>180.000,00</b>	<b>3</b>	<b>1.250,00</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>15.000,00</b>	<b>180.000,00</b>	<b>3</b>	<b>1.250,00</b>

<b>Kompor</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	250.000,00	500.000,00	5	2.083,33
	<b>Jumlah</b>	<b>250.000,00</b>	<b>500.000,00</b>	<b>5</b>	<b>2.083,33</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>250.000,00</b>	<b>500.000,00</b>	<b>5</b>	<b>2.083,33</b>

<b>Wajan Penggorengan</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	75.000,00	150.000,00	5	625,00
	<b>Jumlah</b>	<b>75.000,00</b>	<b>150.000,00</b>	<b>5</b>	<b>625,00</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>75.000,00</b>	<b>150.000,00</b>	<b>5</b>	<b>625,00</b>

<b>Sutil</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	7.000,00	14.000,00	2	145,83
	<b>Jumlah</b>	<b>7.000,00</b>	<b>14.000,00</b>	<b>2</b>	<b>145,83</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>7.000,00</b>	<b>14.000,00</b>	<b>2</b>	<b>145,83</b>



## Lampiran B. Lanjutan

<b>Penyaringan</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	7.000,00	14.000,00	2	145,83
	<b>Jumlah</b>	<b>7.000,00</b>	<b>14.000,00</b>	<b>2</b>	<b>145,83</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>7.000,00</b>	<b>14.000,00</b>	<b>2</b>	<b>145,83</b>

<b>Gunting</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	1	25.000,00	25.000,00	3	173,61
	<b>Jumlah</b>	<b>25.000,00</b>	<b>25.000,00</b>	<b>3</b>	<b>173,61</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>25.000,00</b>	<b>25.000,00</b>	<b>3</b>	<b>173,61</b>

<b>Sendok</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	12	1.500,00	18.000,00	3	125,00
	<b>Jumlah</b>	<b>1.500,00</b>	<b>18.000,00</b>	<b>3</b>	<b>125,00</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>1.500,00</b>	<b>18.000,00</b>	<b>3</b>	<b>125,00</b>

<b>Panci</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	80.000,00	160.000,00	3	1.111,11
	<b>Jumlah</b>	<b>80.000,00</b>	<b>160.000,00</b>	<b>3</b>	<b>1.111,11</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>80.000,00</b>	<b>160.000,00</b>	<b>3</b>	<b>1.111,11</b>

## Lampiran B. Lanjutan

<b>Talam Hasil Penggorengan</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	5.000,00	10.000,00	4	52,08
	<b>Jumlah</b>	<b>5.000,00</b>	<b>10.000,00</b>	<b>4</b>	<b>52,08</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>5.000,00</b>	<b>10.000,00</b>	<b>4</b>	<b>52,08</b>

<b>Gelas Ukur</b>					
No.	Jumlah	Harga	Nilai	Umur Ekonomis	Penyusutan
	(unit)	(Rp/unit)	(Rp)	(Thn)	(Rp/proses)
1	2	15.000,00	30.000,00	5	125,00
	<b>Jumlah</b>	<b>15.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>5</b>	<b>125,00</b>
	<b>Rata- Rata</b>	<b>15.000,00</b>	<b>30.000,00</b>	<b>5</b>	<b>125,00</b>

## Lampiran C. Rangkuman Data Biaya Tetap Mie Jagung

No	Uraian	Rerata Nilai Penyusutan (Rp/produksi)
1	Bangunan dan Tempat	78.125,00
2	Pajak Bangunan	416,67
3	Bak Cuci	1.250,00
4	Kompor	2.083,33
5	Wajan Penggorengan	625,00
6	Sutil	145,83
7	Penyaringan	145,83
8	Gunting	173,61
9	Sendok	125,00
10	Panci	1.111,11
11	Talam Hasil Penggorengan	52,08
12	Gelas Ukur	125,00
	<b>Total Biaya Penyusutan Peralatan</b>	<b>84.378,47</b>
	<b>Total Biaya Tetap/ Kg tepung campuran</b>	<b>5.625,23</b>

## Lampiran D. Data Biaya Variabel Mie Jagung

<b>Tepung Jagung</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp/kg)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	9	9.000,00	81.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>9</b>	<b>9.000,00</b>	<b>81.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>9</b>	<b>9.000,00</b>	<b>81.000,00</b>

<b>Tepung Singkong</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp/kg)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	6	8.000,00	48.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>6</b>	<b>8.000,00</b>	<b>48.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>6</b>	<b>8.000,00</b>	<b>48.000,00</b>

<b>Garam</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp/kg)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	0,15	3.000,00	450,00
<b>Jumlah</b>	<b>0,15</b>	<b>3.000,00</b>	<b>450,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>0,15</b>	<b>3.000,00</b>	<b>450,00</b>

<b>Bumbu Seasoning</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp/kg)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	1,5	50.000,00	75.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>1,5</b>	<b>50.000,00</b>	<b>75.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>1,5</b>	<b>50.000,00</b>	<b>75.000,00</b>

<b>Minyak Goreng</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp/kg)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	10	11.000,00	110.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>10</b>	<b>11.000,00</b>	<b>110.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>10</b>	<b>11.000,00</b>	<b>110.000,00</b>

## Lampiran D. Lanjutan

<b>Gas</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Kg)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	6	5.333,33	32.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>6</b>	<b>5.333,33</b>	<b>32.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>6</b>	<b>5.333,33</b>	<b>32.000,00</b>

<b>Solar</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (Liter)</b>	<b>Harga (Rp/liter)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	5	7.000,00	35.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>7.000,00</b>	<b>35.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5</b>	<b>7.000,00</b>	<b>35.000,00</b>

<b>Plastik Kemasan Primer</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (buah)</b>	<b>Harga (Rp/buah)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	1120	200,00	224.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>1120</b>	<b>200,00</b>	<b>224.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>1120</b>	<b>200,00</b>	<b>224.000,00</b>

<b>Kotak Kemasan Primer</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (buah)</b>	<b>Harga (Rp/buah)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	50	1250,00	62.500,00
<b>Jumlah</b>	<b>50</b>	<b>1250,00</b>	<b>62.500,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>50</b>	<b>1250,00</b>	<b>62.500,00</b>

<b>Plastik Kemasan Sekunder</b>			
<b>No.</b>	<b>Jumlah (buah)</b>	<b>Harga (Rp/buah)</b>	<b>Total Harga (Rp)</b>
1	62	200,00	12.400,00
<b>Jumlah</b>	<b>62</b>	<b>200,00</b>	<b>12.400,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>62</b>	<b>200,00</b>	<b>12.400,00</b>

## Lampiran D. Lanjutan

No.	Biaya Tenaga Kerja		
	Jumlah (buah)	Harga (Rp/Orang/hari)	Total Harga (Rp)
1	5	21.000,00	105.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>21.000,00</b>	<b>105.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>5</b>	<b>21.000,00</b>	<b>105.000,00</b>

No.	Biaya Listrik		
	Jumlah (KWH)	Harga (Rp/KWH)	Total Harga (Rp/Produksi)
1	3,57	1.400,00	5.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>3,57</b>	<b>1.400,00</b>	<b>5.000,00</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,57</b>	<b>1.400,00</b>	<b>5.000,00</b>

## Lampiran E. Rincian Data Biaya Variabel Mie Jagung Berkemasan Kotak

No	Uraian	Total Harga (Rp/produksi)
1	Tepung Jagung	81.000,00
2	Tepung Singkong	48.000,00
3	Garam	450,00
4	Bumbu Seasoning	75.000,00
5	Minyak Goreng	110.000,00
6	Gas LPJ	32.000,00
7	Solar	35.000,00
8	Plastik Kemasan Primer	100.000,00
9	Kotak Kemasan Skunder	62.500,00
10	Tenaga Kerja	105.000,00
11	Listrik	5.000,00
<b>Total biaya variabel (Rp/produksi)</b>		<b>778.950,00</b>
<b>Total biaya variabel per kg bahan baku selain tenaga kerja</b>		<b>53.783,00</b>
<b>Rp/kg tepung campuran</b>		

**Lampiran F. Rincian Data Biaya Variabel Mie Jagung Berkemasan Plastik**

No	Uraian	Total Harga (Rp/produksi)
1	Tepung Jagung	81.000,00
2	Tepung Singkong	48.000,00
3	Garam	450,00
4	Bumbu Seasoning	75.000,00
5	Minyak Goreng	110.000,00
6	Gas LPJ	32.000,00
7	Solar	35.000,00
8	Plastik Kemasan Primer	124.000,00
9	Plastik Kemasan Skunder	12.400,00
10	Tenaga Kerja	105.000,00
11	Listrik	5.000,00
<b>Total biaya variabel (Rp/produksi)</b>		<b>631.900,00</b>
<b>Total biaya variabel per kg bahan baku selain tenaga kerja Rp/kg tepung campuran</b>		<b>46.433,00</b>

**Lampiran G. Data Input dan Output Mie Jagung Per Produksi**

No	Bahan Baku (Kg)	Output Mie Jagung (Kg)	Berat Produk/Kemasan (gram/kemasan primer)	Jumlah Produk (kemasan primer)
1	15	18	16	1125
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>1125</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>1125</b>

**Lampiran H 1. Analisis Nilai Tambah Mie Jagung yang dihasilkan oleh Perkilogram Bahan Baku Tepung (Jagung dan Singkong) Berkemasan Kotak**

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg/ produksi		18,00
2.	Input bahan baku			
	a. Tepung Jagung (60%)	Kg/ produksi		9,00
	b. Tepung Singkong (40%)	Kg/ produksi		6,00
	Total input bahan baku	Kg/ produksi		15,00
3.	Input tenaga kerja	Jam/produksi		7,00
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	1,20
5.	Koefisien tenaga kerja	Jam/kg	(3) / (2)	0,47
6.	Harga produk	Rp/kg		56.250,00
7.	Upah tenaga kerja	Rp/jam		15.000,00
<b>Penerimaan dan keuntungan per kg T. Jagung dan T. Singkong</b>				
8.	Nilai Input Bahan Baku			
	Biaya Tepung Jagung	Rp		5.400,00
	Biaya Tepung Singkong	Rp		3.200,00
	Total Nilai Input Bahan Baku	Rp/Kg		8.600,00
9.	Nilai Input Lain			
	Biaya Garam	Rp		30,00
	Biaya Bumbu Seasoning	Rp		5.000,00
	Biaya Minyak Goreng	Rp		7.260,00
	Biaya Gas LPJ	Rp		6.400,00
	Biaya Solar	Rp		2.310,00
	Biaya Plastik Kemasan Primer	Rp		15.000,00
	Biaya Kotak Kemasan Sekunder	Rp		8.750,00
	Biaya Listrik	Rp		333,00
	Biaya Penyusutan Alat	Rp		5.625,23
	Total Nilai Input Lain	Rp		50.708,23
10.	Nilai produk	Rp/kg	(4) x (6)	67.500,00
11.	<b>Nilai tambah</b>	Rp/kg	<b>(10) - (8) - (9)</b>	<b>8.191,77</b>
	<b>Rasio nilai tambah</b>	%	<b>(11) / (10) x 100</b>	<b>12,14</b>
12.	Pendapatan tenaga kerja	Rp/kg	(5) x (7)	7.050,00
	Pangsa tenaga kerja	%	(12) / (11) x 100	86,06
13.	Keuntungan	Rp/kg	(11) - (12)	1.141,77
	Rasio keuntungan	%	(13) / (10) x 100	1,69

Keterangan: Bahan Baku : tepung jagung 60% dan tepung singkong 40%  
 1 kg mie jagung = 62 kemasan primer  
 Harga mie jagung = 900/ kemasan primer  
 Upah tenaga kerja = Rp 3000/jam/orang  
 Tenaga kerja= 5 orang

**Lampiran H 2. Analisis Nilai Tambah Mie Jagung yang dihasilkan oleh per kilogram Bahan Baku Tepung (Jagung dan Singkong) Berkemasan Plastik**

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula	Nilai
1.	Output	Kg/produksi		18,00
2.	Input bahan baku			
	a. Tepung Jagung (60%)	Kg/produksi		9,00
	b. Tepung Singkong (40%)	Kg/produksi		6,00
	Total input bahan baku	Kg/produksi		15,00
3.	Input tenaga kerja	Jam/produksi		7,00
4.	Faktor konversi		(1) / (2)	1,20
5.	Koefisien tenaga kerja		(3) / (2)	0,47
6.	Harga produk	Rp/kg		50.000,00
7.	Upah tenaga kerja	Rp/jam		15.000,00
<b>Penerimaan dan keuntungan per kg T. Jagung dan T. Singkong</b>				
8.	Nilai Input Bahan Baku			
	Biaya Tepung Jagung	Rp		5.400,00
	Biaya Tepung Singkong	Rp		3.200,00
	Total Nilai Input Bahan Baku	Rp/Kg		8.600,00
9.	Nilai Input Lain			
	Biaya Garam	Rp		30,00
	Biaya Bumbu Seasoning	Rp		5.000,00
	Biaya Minyak Goreng	Rp		7.337,00
	Biaya Gas LPJ	Rp		6.400,00
	Biaya Solar	Rp		2.310,00
	Biaya Plastik Kemasan Primer	Rp		15.000,00
	Biaya Kotak Kemasan Skunder	Rp		1.400,00
	Biaya Listrik	Rp		333,00
	Biaya Penyusutan Alat	Rp		5.625,23
	Total Nilai Input Lain	Rp		43.358,23
10.	Nilai produk	Rp/kg	(4) x (6)	60.000,00
<b>11.</b>	<b>Nilai tambah</b>	Rp/kg	<b>(10) - (8) - (9)</b>	<b>8.041,77</b>
	<b>Rasio nilai tambah</b>	%	<b>(11) / (10) x 100</b>	<b>13,40</b>
12.	Pendapatan tenaga kerja	Rp/kg	(5) x (7)	7.050,00
	Pangsa tenaga kerja	%	(12) / (11) x 100	87,67
13.	Keuntungan	Rp/kg	(11) - (12)	991,77
	Rasio keuntungan	%	(13) / (10) x 100	1,65

Keterangan: Bahan Baku : tepung jagung 60% dan tepung singkong 40%  
 1 kg mie jagung = 62 kemasan primer  
 Harga mie jagung = 800/ kemasan primer  
 Upah tenaga kerja = Rp 3000/jam/orang  
 Tenaga kerja= 5 orang



**Lampiran I 1. Analisis Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Kotak**

A. Produksi Mie Jagung	18 Kg (1125 kemasan primer)	
B. Biaya Produksi	Rp	Persentase (%)
1. Biaya Tepung Jagung	81.000,00	8,61
2. Biaya Tepung Singkong	48.000,00	5,10
3. Biaya Tenaga Kerja Langsung	105.000,00	11,16
4. Biaya Overhead Pabrik Variabel		
a. Garam	450,00	0,05
b. Bumbu Seasoning	75.000,00	7,97
c. Minyak Goreng	110.000,00	11,69
d. Gas LPJ	32.000,00	3,40
e. Solar	35.000,00	3,72
f. Plastik Kemasan Primer	225.000,00	23,92
g. Kotak Kemasan Sekunder	140.000,00	14,88
h. Biaya Listrik	5.000,00	0,53
i. Biaya Penyusutan Alat	84.378,47	8,97
Total Biaya	940,828	100
<b>C. Harga Pokok Produksi (B/A)</b>	<b>Rp 836,00/Kemasan</b>	

**Lampiran I 2. Analisis Harga Pokok Produksi Mie Jagung Berkemasan Plastik**

A. Produksi Mie Jagung	18 Kg (1125 kemasan primer)	
B. Biaya Produksi	Rp	Persentase (%)
1. Biaya Tepung Jagung	81.000,00	9,84
2. Biaya Tepung Singkong	48.000,00	5,83
3. Biaya Tenaga Kerja Langsung	105.000,00	12,75
4. Biaya Overhead Pabrik Variabel		
a. Garam	450,00	0,05
b. Bumbu Seasoning	75.000,00	9,11
c. Minyak Goreng	110.000,00	13,36
d. Gas LPJ	32.000,00	3,89
e. Solar	35.000,00	4,25
f. Plastik Kemasan Primer	225.000,00	27,33
g. Plastik Kemasan Skunder	22.400,00	2,72
h. Biaya Listrik	5.000,00	0,61
i. Biaya Penyusutan Alat	84.378,47	10,25
Total Biaya	823.228,00	100
<b>C. Harga Pokok Produksi (B/A)</b>	<b>Rp 732,00/Kemasan</b>	

## Lampiran J. Analisis Pendapatan Mie Jagung Per Proses Produksi

Jenis Olahan	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total Biaya (Rp)	Jumlah Produksi (kemasan Kotak)	Jumlah Produksi (kemasan Plastik)	Harga (Rp/kemasan Kotak)	Harga (Rp/kemasan Plastik)	Total Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
Mie Jagung	84.378,47	791.350,00	875.728,47	50	62	9.000,00	8.000,00	946.000,00	70.271,53
<b>Jumlah</b>	<b>84.378,47</b>	<b>791.350,00</b>	<b>875.728,47</b>	<b>50</b>	<b>62</b>	<b>9.000,00</b>	<b>8.000,00</b>	<b>946.000,00</b>	<b>70.271,53</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>84.378,47</b>	<b>791.350,00</b>	<b>875.728,47</b>	<b>50</b>	<b>62</b>	<b>9.000,00</b>	<b>8.000,00</b>	<b>946.000,00</b>	<b>70.271,53</b>

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN  
TINGGI UNIVERSITAS JEMBER FAKULTAS PERTANIAN  
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN/AGRIBISNIS**

**KUISIONER**

---

**Judul Penelitian : Analisis Nilai Tambah Dan Pendapatan Agroindustri  
Mie Jagung Pada KWT Bunga Anggrek Kecamatan  
Saronggi Kabupaten Sumenep**  
**Lokasi : Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep**

---

**Pewawancara**

Nama :  
NIM :  
Hari / Tanggal Wawancara :

**Identitas Responden**

Nama :  
Umur :  
Pekerjaan :  
Jumlah Anggota Keluarga :  
Alamat :  
Telepon :  
Lama Kegiatan Usaha :

## I. GAMBARAN UMUM AGROINDUSTRI

1. Sejak kapan agroindustri mie jagung KWT Bunga Anggrek ini diusahakan?
2. Termasuk usaha apa agroindustri mie jagung KWT Bunga Anggrek ini?
3. Apa latar belakang anda mendirikan agroindustri mie jagung KWT Bunga Anggrek?
4. Bagaimana perkembangan agroindustri anda sejak berdiri hingga sekarang?
5. Siapa sajakah yang terlibat dalam kegiatan agroindustri anda?
6. Apa sajakah produk yang diproduksi oleh agroindustri anda ?
7. Berasal dari mana modal yang digunakan untuk agroindustri olahan mie jagung?
8. Apakah terdapat kendala dalam permodalan untuk menjalankan agroindustri olahan mie jagung?
9. Berapakah besarnya modal yang harus dikeluarkan dalam sekali proses produksi?
10. Apakah agroindustri ini sudah terdaftar di dinas terkait (Dinkes, Disperindag, Dinas UKMK)?
11. Apakah Anda pernah menerima bantuan dari pemerintah untuk kegiatan agroindustri olahan mie jagung?
12. Apakah agroindustri mie jagung ini sudah mendapat sertifikat halal dari dinas terkait?
13. Berapa jumlah tenaga kerja yang dimiliki?
14. Daerah pemasaran meliputi daerah mana saja?
15. Berapa kali frekuensi produksi dalam per bulan? ..... Kali/ bulan.
16. Berapa Kg/Kw/Ton mie jagung yang dihasilkan dalam satu kali produksi?
17. Berapa harga jual keripik tempe per bungkus?
18. Bagaimana sistem pemasaran yang dilakukan?
19. Mengapa memilih sistem pemasaran tersebut?
20. Kemana saja daerah pemasaran produk tersebut?
21. Apa alasan memasarkan ke daerah tersebut?

## II. KEGIATAN AGROINDUSTRI

### A. Bahan Baku

1. Bagaimana anda memperoleh bahan baku?
2. Bagaimana alur/rantai bahan baku yang digunakan?
3. Apakah ada kualitas khusus untuk bahan baku yang digunakan?
4. Bagaimana ketersediaan bahan baku jagung untuk proses produksi?
5. Apakah ketersediaan bahan baku dapat selalu kontinu/berkelanjutan?
6. Apakah pernah mengalami kelangkaan bahan baku?
7. Bagaimana cara mengatasi kelangkaan bahan baku tersebut?
8. Apakah rutin proses produksi yang dilakukan?
9. Berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku dalam satu periode produksi?
10. Adakah kendala dalam memperoleh bahan baku?
11. Apakah dalam memperoleh bahan baku ada persaingan antara agroindustri lain yang berbahan baku jagung?
12. Berapa harga bahan baku jagung per (Kg/Kw/Ton)?
13. Apakah harga bahan baku tersebut selalu mengalami perubahan setiap waktu?
14. Bagaimana sistem pembayaran pembelian bahan baku?
15. Siapa penentu harga bahan baku tersebut?

### B. Produksi

1. Apa saja bahan yang diperlukan untuk pembuatan produk olahan mie jagung?
2. Bagaimana proses pembuatan produk olahan mie jagung pada agroindustri anda?
3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk membuat mie jagung dalam sekali proses produksi?
4. Berapa kali produksi produk olahan mie jagung dalam satu minggu?
5. Berapa jumlah produk olahan mie jagung tiap kali produksi?
6. Bagaimana teknologi yang digunakan dalam proses produksi olahan mie jagung?
7. Apakah digunakan zat aditif/pengawet pada produk yang dihasilkan?

8. Berapa lama daya tahan produk yang dihasilkan dari olahan mie jagung?
9. Kendala apa saja yang sering dialami selama proses produksi?
10. Apakah produksi mie jagung tergantung pada musim?
11. Apakah kondisi iklim dan cuaca mempengaruhi proses produksi mie jagung?
12. Produk mie jagung dikemas dalam bentuk apa?
13. Apakah harga mie jagung di pasaran sering mengalami perubahan?
14. Siapakah penentu harga pokok mie jagung?
15. Apakah mie jagung yang dihasilkan tergantung pada permintaan pasar?

### C. Pemasaran Produk

1. Bagaimana sistem pemasaran produk olahan mie jagung?
2. Daerah mana saja tempat pemasaran produk olahan mie jagung?
3. Berapa harga jual dari produk olahan mie jagung?
4. Apa saja kendala yang dihadapi ketika memasarkan produk yang dihasilkan?
5. Upaya apa yang Anda lakukan untuk mengatasi kendala tersebut?

### D. Biaya Produksi

1. Biaya Tetap dalam produksi olahan mie jagung

No	Alat	Umur Pakai	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Kompor				
2	Wajan				
3	Wadah				
4	Pisau				
5					
6					
7					
8					
9	Lain-lain				
	<b>Total</b>				

## 2. Biaya Variabel untuk sarana produksi olahan mie jagung

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Bahan Baku - Jagung			
2	Bahan tambahan - Tepung Singkong - Garam			
3	Bahan Bakar - Kayu Bakar/ gas			
4	Bahan Kemasan - Plastik - Kardus			
5				
6				
	<b>Total</b>			

## 3. Biaya variabel untuk tenaga kerja dalam keluarga per satu kali produksi

No	Jenis Kelamin	$\Sigma$ orang	$\Sigma$ hari	Tenaga Kerja dalam Keluarga				Total
				$\Sigma$ jam/hari		Biaya/hari		
				½ hari	1 hari	½ hari	1 hari	
1.	Laki-laki							
2.	Perempuan							
	<b>Total</b>							

4. *Intermediate Cost* (Biaya Penunjang)

*Intermediate Cost* = Total biaya variabel selain tenaga kerja / total bahan baku

5. Biaya variabel untuk tenaga kerja luar keluarga per satu kali produksi

No	Jenis Kelamin	$\Sigma$ orang	$\Sigma$ hari	Tenaga Kerja luar Keluarga				Total
				$\Sigma$ jam/hari		Biaya/hari		
				½ hari	1 hari	½ hari	1 hari	
1.	Laki-laki							
2.	Perempuan							
	Total							

6. Total Biaya Variabel = Total Biaya Sarana Produksi + Total Biaya Tenaga Kerja + Total Biaya Jasa Penunjang

7. Total Biaya Produksi = Total Biaya Variabel + Total Biaya Tetap

### III. PENERIMAAN AGROINDUSTRI

1. Dalam satu minggu berapa kali berproduksi?
2. Dalam satu kali produksi menghasilkan mie jagung?
3. Hasil produksi per satu kali produksi

No	Produk	Volume Produksi	Harga Jual	Penerimaan
1	Mie Jagung			
	Total			

4. Pendapatan = Penerimaan total – total biaya



**Lampiran L. Dokumentasi Penelitian**

Lampiran L 1. Mie jagung mentah yang siap untuk digoreng



Lampiran L 2. Mie yang sudah digoreng kemudian ditimbang dan ditambahkan bumbu 100 gram



Lampiran L 3. Pengemasan mie jagung



Lampiran L 4. Wawancara dengan sekretaris KWT Bunga Angrek

