

Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ketan Putih Menjadi Rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur

Parmaji¹, Karnita²

¹Dosen Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

²Mahasiswa Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

e-mail: parmajiaji@gmail.com dilarahma2019@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah dari usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur, 2) mengetahui usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur layak untuk dikembangkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh responden pada usaha pembuatan rengginang sebesar Rp 51.080/proses produksi. Nilai tambah yang dihasilkan dalam proses produksi pembuatan rengginang sebesar Rp 138.580/proses produksi sedangkan untuk nilai tambah yang diperoleh dalam satu kilogram rengginang adalah Rp 17.370. Dalam usaha pembuatan rengginang diperoleh nilai dari R/C Ratio sebesar 1,4. BEP Produksi dalam usaha tersebut sebanyak 1 bungkus/proses, BEP Harga sebesar Rp 7.516/bungkus. Berdasarkan hal tersebut maka usaha tersebut layak untuk dikembangkan di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Kelayakan Bisnis, *Home Industry*

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam ekonomi petanian memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain dapat memberikan nilai tambah pada agroindustri dengan cara mengawetkan produk pertanian yang mudah rusak menjadi berbagai produk olahan yang lebih tahan lama, dan memiliki nilai jual tinggi (Erviani, 2013).

Dalam setiap usaha diversifikasi pangan dapat dimulai dengan mengenalkan kembali berbagai macam tanaman penghasil bahan pangan alternatif. Salah satu sumber bahan pangan alternatif yang mudah ditemukan di tanah air adalah ketan. Indonesia memiliki dua jenis ketan yakni ketan hitam dan putih yang telah dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai makanan khas nusantara yang banyak ditemukan di setiap acara dan pasar tradisional maupun swalayan dengan harga yang cukup terjangkau di semua kalangan masyarakat (Anonim, 2020).

Ketan merupakan salah satu sumber karbohidrat tinggi dan cukup potensial untuk digunakan menjadi bahan pangan alternatif pengganti beras yang dapat diolah menjadi berbagai jenis produk yang memiliki nilai tambah yang tinggi seperti tape ketan, aneka kue basah seperti brownis, lepet, bubur, klepon, wajik ketan, dodol, lemper. Selain itu ketan juga dapat diolah menjadi camilan atau kudapan tradisional khas Sunda yang cukup populer sampai sekarang yakni rengginang (Nasution, 2011).

Menurut Kurniawan (2020), rengginang merupakan sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng panas dalam minyak goreng. Rengginang dapat dikonsumsi menjadi camilan ringan yang dapat dipadukan dengan

sajian nasi dan lauk pauk pengganti kerupuk dengan tekstur yang kering dan renyah. Rengginang merupakan salah satu produk khas Sunda yang dapat dibuat dengan menggunakan alat dan bahan – bahan yang mudah didapat dan ditemukan di berbagai pasar tradisional dan swalayan dengan harga yang cukup terjangkau oleh semua lapisan masyarakat.

Rengginang merupakan salah satu bentuk camilan khas dari Sunda yang tidak hanya diproduksi dan dapat ditemukan wilayah Jawa Barat, tetapi juga dihampiri seluruh wilayah nusantara seperti yang ada di berbagai pasar dan pusat oleh – oleh yang ada di Pulau Jawa dan sekitarnya. Selain itu rengginang juga sudah dapat ditemukan di salah satu desa yang ada di Sumatera Selatan tepatnya di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

Desa Tambak Boyo merupakan salah satu wilayah yang sudah mengembangkan produk olahan berbahan baku ketan tersebut dalam skala rumahan. Pengrajin rengginang diwilayah tersebut telah memproduksi rengginang sejak zaman orde baru dan masih bertahan sampai saat ini. Adapun hal yang membuat rengginang khas Desa Tambak Boyo dapat bertahan adalah penggunaan ketan putih pilihan dan cita rasa yang dihasilkan dari aneka racikan bumbu keluarga turun temurun yang selalu diperhatikan, sehingga dalam sebulan pengrajin rengginang di Desa Tambak Boyo mampu mengolah ketan putih sebanyak 150 kg menjadi 300 bungkus rangginang dengan harga Rp 10.000/bungkus. Dalam satu bungkus itu terdapat 30 keping rangginang. Dengan rasa yang tidak berubah dan faktor harga yang cukup terjangkau maka pengrajin rengginang mampu mencukupi permintaan konsumen yang berasal dari dalam dan luar Desa Tambak Boyo.

Rengginang yang diproduksi oleh pengrajin di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur sudah banyak ditemukan di beberapa pasar tradisional yang ada di Pasar Sidodadi dan Pasar Gumawang dengan harga Rp 12.000/bungkus.,

sehingga banyak konsumen yang berasal luar desa tertarik untuk membeli sebagai buah tangan.

B. Rumusan Masalah

Adapun Rumusan masalah yang dapat diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar pendapatan dan nilai tambah usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Apakah usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur layak untuk dikembangkan?

C. Tujuan dan Kegunaan

Untuk menjawab permasalahan penelitian di atas maka penelitian ini diarahkan untuk mencapai beberapa tujuan, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah dari usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Untuk mengetahui usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur layak untuk dikembangkan.

Adapun kegunaan dari penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan tentang usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur serta dapat dijadikan sebagai bahan referensi pada penelitian agribisnis selanjutnya.

II. KERANGKA TEORITIS

A. Tinjauan Pustaka

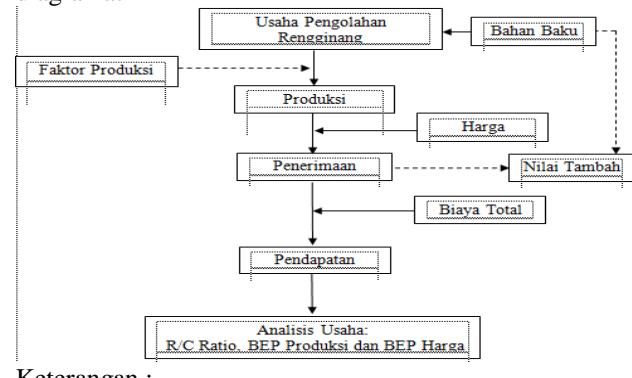
Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan marjin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam marjin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami dalam Erviani 2013).

Nilai tambah menjadi suatu hal yang mutlak untuk dimiliki oleh sebuah bentuk usaha apapun dan muncul karena adanya suatu perlakuan dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan atau keuntungan dari suatu usaha produksi. Analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu dengan perhitungan nilai tambah perkilogram bahan baku untuk satu kali proses pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya tidak termasuk tenaga kerja.

Menurut Kurniawan (2020), rengginang merupakan sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari ketan putih atau hitam yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari. Rengginang merupakan camilan sehat yang berbahan baku ketan hitam atau putih yang mengandung gizi berupa kalori sebanyak 12 kkal, lemak sebanyak 0,17 gr, karbohidrat sebanyak 2,23 gr/, dan protein sebanyak 0,2 gr. Selain itu dengan mengkonsumsi sekeping rengginang maka tubuh kita memperoleh beberapa manfaat kesehatan diantaranya menjaga metabolisme, menangkal radikal bebas, mengembalikan stamina tubuh, dan menurunkan resiko penyakit jantung (Nuryanri, 2018).

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini berupa model pendekatan secara diagramatis



Keterangan :

-----> = Dipengaruhi
—————> = Mempengaruhi

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis tentang “Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Keton Putih menjadi Rengginang di Desa Tambak Boyo”

C. Hipotesis

Berdasarkan model pendekatan tersebut, maka hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahwa usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang dapat memberikan pendapatan dan nilai tambah bagi pengrajin rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur.
2. Bahwa usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang layak untuk dikembangkan di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur.

D. Batasan-batasan

Untuk menghindari kesalahan persepsi dalam penelitian ini, maka disusun definisi dan batasan operasional sebagai berikut:

1. Responden adalah pengrajin yang mengolah ketan putih menjadi rengginang.
2. Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari beras ketan yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari.

3. Bahan baku adalah ketan putih yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan rengginang yang berasal dari petani ketan di Desa Tambak Boyo.
4. Produksi adalah jumlah rengginang yang mampu dihasilkan dari responden (bungkus/proses produksi). Proses produksi pengolahan ketan putih menjadi rengginang adalah kegiatan yang dilakukan oleh responden yang dimulai dari persiapan bahan dan alat, pengolahan ketan putih menjadi rengginang siap jual dalam waktu dua hari.
5. Biaya produksi adalah jumlah dari seluruh biaya tetap dan variabel yang dikorbankan dalam proses produksi rengginang oleh responden di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur.
6. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak dapat habis dalam satu kali proses produksi rengginang berupa biaya sewa lahan dan penyusutan alat (Rp/proses produksi).
7. Biaya variabel adalah biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi rengginang berupa biaya sarana produksi dan tenaga kerja (Rp/proses produksi).
8. Harga adalah nilai dari rengginang yang dihasilkan oleh responden (Rp/bungkus).
9. Penerimaan adalah keuntungan kotor dari hasil produksi rengginang yang diperoleh responden (Rp/proses produksi).
10. Pendapatan atau keuntungan bersih merupakan yang selisih antara jumlah penerimaan dengan biaya produksi rengginang (Rp/proses produksi).
11. Nilai Tambah adalah selisih antara nilai komoditi (rengginang) yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dikurangi dengan nilai korbanan (biaya produksi) yang digunakan selama proses produksi rengginang berlangsung (Rp/kg).
12. R/C Ratio adalah nilai yang diperoleh dari pembagian antara pendapatan total dengan biaya produksi rengginang.
13. BEP Produksi adalah analisis yang digunakan untuk menghitung nilai titik impas terhadap jumlah produksi rengginang (Kg/proses produksi).
14. BEP Harga adalah analisis yang digunakan untuk menghitung nilai titik impas dari harga rengginang (Rp/bungkus).

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada rumah produksi responden yang beralamat di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur. Sedangkan waktu yang diperlukan dalam penelitian ini adalah pada Bulan April Tahun 2021.

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode yang digunakan dalam penelitian ini melalui metode penelitian kuantitatif berupa sensus. Metode penelitian sensus adalah metode yang digunakan untuk mendapatkan data yang terjadi pada masa lampau atau saat ini, tentang keyakinan, pendapat, karakteristik perilaku, hubungan variabel dan untuk menguji beberapa

hipotesis tentang variabel sosiologis dan psikologis dari sampel yang diambil dari populasi tertentu.

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Dengan jumlah populasi pengrajin rengginang di Desa Tambak Boyo sebanyak 2 responden, dan seluruhnya digunakan sebagai sampel dalam penelitian ini.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode atau teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan cara pengamatan/observasi kepada responden yang meliputi dari data primer dan data sekunder. Data primer berupa data yang diperoleh melalui pengamatan serta wawancara secara langsung dengan pengrajin rengginang yang merupakan objek penelitian. Alat yang digunakan dalam memperoleh data tersebut dengan menggunakan quisioner yang meliputi identitas responden, profil usaha, serta beberapa analisis dari usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari berbagai literatur, seperti media elektronik (internet), dan Kantor Kepala Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari lapangan diolah secara tabulasi dan dilanjutkan dengan analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dengan cara memaparkan hasil tersebut kedalam bentuk uraian yang lebih sistematis atau berurutan. Untuk analisis kauantitatif yaitu dengan menghitung besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, serta kelayakan usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang.

1. Untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama yaitu untuk mengetahui besarnya pendapatan dan nilai tambah dari usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang maka dapat menggunakan rumus matematis berikut ini :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost / Total Biaya Produksi (Rp/proses produksi)

FC = Fixed Cost / Biaya Tetap (Rp/ proses produksi)

VC = Variable Cost / Biaya Variabel (Rp/ proses produksi)

$$R = Y.P$$

Keterangan :

R = Revenue / Penerimaan (Rp/ proses produksi)

Y = Yield / Produksi (unit/ proses produksi)

P = Price / Harga (Rp/ proses produksi)

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Income / Pendapatan (Rp/ proses produksi)

TR = Total Revenues/Penerimaan (Rp/ proses produksi)

TC = Total Cost /Biaya Produksi (Rp/ proses produksi)

Untuk mengetahui nilai tambah usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo dapat menggunakan rumus berikut ini :

$$NT = NP - IC$$

Keterangan :

NT = Nilai tambah (Rp/kg)

Pn = Nilai Produk (Rp/bungkus)

IC = *Intermediate Cost*/Biaya sarana produksi kecuali tenaga kerja keluarga (Rp/proses produksi).

- Untuk menjawab tujuan penelitian yang kedua yaitu untuk mengetahui usaha pengolahan ketan putih menjadi rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur layak untuk dikembangkan maka dapat menggunakan rumus matematis sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Kriteria:

- Jika nilai dari $R/C > 1$, maka usaha tersebut mendapatkan untung,
- Jika nilai dari $R/C < 1$, maka usaha tersebut rugi
- Jika nilai dari $R/C = 1$, maka usaha tersebut impas (tidak mendapatkan untung maupun rugi).

$$\begin{aligned} \text{BEP Harga} &= \frac{TC}{Y} \\ \text{BEP Produksi} &= \frac{FC}{P - AVC} \\ AVC &= \frac{VC}{Y} \end{aligned}$$

Keterangan :

P (Price) = harga (Rp/kg)

AVC (Average Variable Cost) = Biaya Variabel Per Unit (Rp/proses produksi).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Usaha Pembuatan Rengginang di Desa Tambak Boyo

Dalam satu kali proses produksi responden yang ada di Desa Tambak Boyo membutuhkan waktu selama 3 hari yang dimulai pada perendaman ketan putih sampai dengan mempackingnya. Pada saat proses produksi rengginang, responden dibutuhkan menganalisis usaha yang digunakan untuk menghitung rincian biaya produksi, penerimaan, pendapatan, nilai tambah, dan kelayakan usahanya berupa :

1. Biaya Produksi Usaha Pembuatan Rengginang

Biaya produksi (Total Cost) merupakan jumlah dari seluruh komponen biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan biaya yang besarnya tidak habis dalam satu kali proses produksi usaha pembuatan rengginang terdiri dari biaya pajak bumi dan bangunan serta biaya penyusutan alat. Adapun rincian biaya tetap usaha pembuatan rengginang dapat dilihat dalam tabel berikut ini.

Tabel 1. Rincian Biaya Tetap Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Biaya Tetap (Fixed Cost)	Jumlah (Rp/proses produksi)
1.	Biaya PBB	75
2.	Biaya Penyusutan Alat	1.332
	Total	1.408

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui jumlah biaya tetap (*fixed cost*) dalam satu kali proses produksi adalah Rp 1.408 yang terdiri dari biaya PBB sebesar Rp 75 dan biaya penyusutan alat sebesar Rp 1.332.

Biaya variabel (*Variable Cost*) merupakan biaya yang habis dalam satu kali proses produksi seperti biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja. Biaya sarana produksi dalam usaha pembuatan rengginang terdiri dari biaya pembelian ketan putih, garam, penyedap rasa,

pewarna makanan, pembelian bahan bakar gas, pemakaian air, pembelian isi staples, dan kantong plastik.

Tenaga kerja yang digunakan dalam usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo adalah tenaga kerja yang berasal dari anak responden. Tenaga kerja tersebut digunakan pada saat awal pembuatan rengginang sampai pada saat packing rengginang. Adapun rincian biaya variabel yang ada dalam usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo dapat dilihat dalam tabel berikut ini.

Tabel 2. Rincian Biaya Variabel Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Biaya Variabel (Variable Cost)	Jumlah (Rp/proses produksi)
1.	Biaya Sarana Produksi	100.012
2.	Biaya Tenaga Kerja	87.500
	Total	187.512

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel diatas jumlah biaya variabel dalam satu kali proses produksi usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo adalah Rp 187.512/proses produksi yang terdiri dari biaya sarana produksi sebesar Rp 100.012/proses produksi dan biaya tenaga kerja sebesar Rp 87.500/proses produksi. Untuk mengetahui jumlah biaya produksi usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo tersaji dalam tabel berikut ini.

Tabel 3. Rincian Biaya Produksi Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Biaya Produksi (Total Cost)	Jumlah (Rp/proses produksi)
1.	Biaya Tetap (Fixed Cost)	1.408
2.	Biaya Variabel (Variable Cost)	187.512
	Total	188.920

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah biaya produksi yang digunakan dalam usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 188.920.

2. Penerimaan dan Pendapatan Usaha Pembuatan Rengginang

Penerimaan (*revenue*) merupakan keuntungan kotor yang diperoleh dari hasil jumlah produksi dikali dengan nilai barang atau harga produk. Adapun rincian penerimaan yang diperoleh responden dalam usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo tersaji dalam tabel berikut ini.

Tabel 4. Rincian Penerimaan Usaha Pembuatan Rengginang

No	Penerimaan	Jumlah (Rp/proses produksi)
.		
1.	Produksi rengginang (bungkus)	24
2.	Harga rengginang (Rp/bungkus)	10.000
	Total	240.000

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa rata – rata produksi rengginang di Desa Tambak Boyo sebanyak 24 bungkus/proses produksi yang dijual dengan pedagang/konsumen adalah Rp 10.000/bungkus, sehingga diperoleh penerimaan atau keuntungan kotor sebesar Rp 240.000/proses produksi.

Pendapatan merupakan keuntungan bersih yang berasal dari selisih nilai penerimaan dan biaya produksi pada usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak

Boyo. Adapun rincian pendapatan yang diperoleh responden dapat diketahui dalam tabel berikut ini.

Tabel 5. Rincian Pendapatan Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Uraian Pendapatan	Jumlah (Rp/proses produksi)
1.	Penerimaan	240.000
2.	Biaya Produksi	188.920
	Total	51.080

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa pendapatan yang diperoleh responden pada usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo sebesar Rp 51.080/proses produksi.

3. Nilai Tambah Usaha Pembuatan Rengginang

Nilai Tambah adalah selisih antara nilai komoditi (nilai output) dari rengginang yang dikurangi dengan nilai korbanan (nilai input) yang digunakan selama proses produksi rengginang berlangsung. Adapun rincian dari nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo tersaji dalam tabel berikut ini.

Tabel 6. Nilai Tambah Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Uraian Nilai Tambah	Jumlah
1.	Produksi Rengginang (bungkus/proses)	24
2.	Harga Rengginang (Rp/bungkus)	10.000
3.	Penerimaan Rengginang (Rp/proses)	240.000
4.	Biaya Produksi (Rp/proses)	188.920
5.	Biaya Tenaga Kerja(Rp/proses)	87.500
6.	Biaya Antara (4-5) (Rp/proses)	101.420
7.	Nilai Tambah Rengginang (Rp/proses)	138.580
8.	Nilai Tambah Rengginang (Rp/kg)	17.370

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

Berdasarkan tabel tersebut diatas dapat diketahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan dalam proses produksi pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo sebesar Rp 138.580/proses produksi sedangkan untuk nilai tambah yang diperoleh setiap satu kilogram ketan putih adalah Rp 17.370.

4. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Rengginang

Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur dapat diketahui dalam tabel berikut ini.

Tabel 7. R/C Ratio Usaha Pembuatan Rengginang

Penerimaan / Revenues (Rp/proses)	Biaya Produksi /Total Cost (Rp/proses)	R/C Ratio
240.000	188.920	1,4

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{240.000}{188.920} = 1,4$$

Berdasarkan tabel tersebut diperoleh nilai dari R/C Rationya sebesar 1,4. Hal ini berarti bahwa nilai dari R/C Ratio tersebut lebih dari 1 yang berarti bahwa usaha yang dilakukan oleh responden dalam usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo menguntungkan dan layak untuk dikembangkan karena dari setiap Rp 1 biaya produksi yang dikeluarkan, maka akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,4.

BEP (*Break Event Point*) ialah hasil penjualan produksi pada periode tertentu yang besarnya sama

dengan biaya yang dikeluarkan (impas), yang terdiri dari BEP Harga dan BEP Produksi. Nilai dari BEP Harga dan BEP Produksi pada pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo tersaji dalam tabel berikut ini.

Tabel 8. BEP Produksi Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Produksi (bungkus/proses)	Harga (Rp/bungkus)	Biaya Tetap (Rp/proses)	Biaya Variabel (Rp/proses)	AVC	BEP Produksi (bungkus)
1	30	10.000	1.509	266.683	8.889	1
2	18	10.000	1.306	108.341	6.019	0
Jumlah	48	20.000	2.815	375.024	14.908	2
Rata-Rata	24	10.000	1.408	187.512	7.454	1

Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

BEP Produksi pada pembuatan rengginang adalah 1 bungkus/proses produksi yang berarti bahwa angka ini menunjukkan angka minimal produksi 1 bungkus supaya responden tidak mengalami kerugian. Dalam penelitian ini jumlah produksi yang dihasilkan responden rata – rata 24 bungkus/proses produksi, maka diperoleh keuntungan sebesar 23 bungkus.

Untuk menghitung nilai BEP Produksi pembuatan rengginang dapat melihat uraiannya berikut ini.

$$\text{BEP Produksi} = \frac{FC}{P - AVC}$$

$$\text{BEP Produksi} = \frac{10.000 - 7.454}{1.408}$$

$$\text{BEP Produksi} = \frac{1.546}{2.546}$$

$$\text{BEP Produksi} = 1$$

Tabel 9. BEP Harga Usaha Pembuatan Rengginang

No.	Produksi (bungkus/proses)	Harga (Rp/bungkus)	Biaya Tetap (Rp/proses)	Biaya Variabel (Rp/proses)	Biaya Produksi (Rp/proses)	BEP Harga (Rp/bungkus)
1	30	10.000,00	1.509	266.683	268.192	8.940
2	18	10.000,00	1.306	108.341	109.648	6.092
Jumlah	48	20.000	2.815	375.024	377.840	15.081
Rata-Rata	24	10.000	1.408	187.512	188.920	7.516

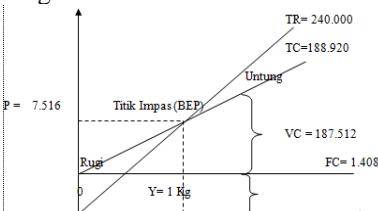
Sumber : Data Olahan Primer, 2021.

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{Y}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{10.000 - 7.454}{24}$$

$$\text{BEP Harga} = 7.516$$

BEP Harga pada pembuatan rengginang adalah Rp 7.516/bungkus yang berarti bahwa angka ini menunjukkan harga minimal dalam satu bungkus rengginang adalah Rp 7.516/bungkus supaya responden tidak mengalami kerugian. Dalam penelitian ini harga dalam satu bungkus rengginang adalah Rp 10.000/bungkus, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 2.484/bungkus



Gambar 2. Kurva BEP Harga dan BEP Produksi

Pada gambar kurva BEP (*Break Event Point*) diatas dapat dijelaskan bahwa BEP produksi rengginang yang dihasilkan adalah 1 kg, sedangkan harga di angka Rp 7.516. Hal ini dapat diartikan bahwa jika responden menjual 1 kg rengginang dengan harga Rp 7.516, maka responden tidak akan mengalami keuntungan dan rugi. Dari gambar kurva diatas juga diketahui bahwa hasil

produksi rengginang berada zona II atau berada di zona laba, yang dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan rengginang di Desa Tambak Boyo kecamatan Buay Madang Timur OKU Timur menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Pendapatan yang diperoleh responden pada usaha pembuatan rengginang sebesar Rp 51.080/proses produksi. Nilai tambah yang dihasilkan dalam proses produksi pembuatan rengginang sebesar Rp 138.580/proses produksi sedangkan untuk nilai tambah yang diperoleh dalam satu kilogram rengginang adalah Rp 17.370.
2. Dalam usaha pembuatan rengginang diperoleh nilai dari R/C Ratio sebesar 1,4. BEP Produksi dalam usaha tersebut sebanyak 1 bungkus/proses, BEP Harga sebesar Rp 7.516/bungkus. Berdasarkan hal tersebut maka usaha tersebut layak untuk dikembangkan di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk responden agar mempacking rengginang lebih menarik dan modern.
2. Untuk melakukan pemasaran di media sosial agar meningkatkan pendapatan.
3. Untuk bekerjasama dengan supermarket dan ikut dalam pameran serta mengadakan pelatihan – pelatihan untuk para petani pemula.

DAFTAR PUSTAKA

- Erviani, E. 2013. Prospek Usaha Pengolahan Singkong Menjadi Opak dalam Rangka Peningkatan Pendapatan dan Nilai Tambah di Desa Tambak Boyo Kecamatan Buay Madang Timur. STIPER Belitang.
- Hakim, R. 2013. Skripsi Prospek Pengembangan Usaha *Home Industri* Rumahan Susu Kedelai di Desa Sumber Suko Kecamatan Belitang OKU Timur. STIPER Belitang.
- Hanafie, R. 2010. Pengantar Ekonomi Pertanian. CV Andi Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hernanto, F. 2004. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kartasapoetra, A.G. 2004. Manajemen Pertanian. Gramedia. Jakarta.
- Manulang, M. 2000. Dasar-Dasar Manejemen Pertanian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Mubyarto. 2002. Pengantar Ilmu Pertanian. LP3ES. Jakarta.
- Nasution, N. 2011. Rengginang (Indonesian Glutinous Rice Crispy). Indonesiaeats.com. Diakses Pada Tanggal 15 Maret 2021.
- Sjarkowi, F dan Marwan, S. 2004. Manajemen Agribisnis. CV. Baldad Grafiti Press. Palembang.
- Sjarkowi, F. 2010. Manajemen Pembangunan Agribisnis. CV. Baldad Grafiti Press. Palembang.
- Soekartawi. 2001. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Gravindo Persada. Jakarta.
- Suratiyah, K. 2006. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Umar, H. 2000. Study Kelayakan Bisnis. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.