

**KAJIAN NILAI TAMBAH BUAH CEPEDAK SEBAGAI BAHAN BAKU KRIPIK MANDAI DI
KECAMATAN BATU MANDI
KABUPATEN BALANGAN
(STUDI KASUS USAHA KERIPIK MANDAI CAP GUNDUL)**

Assesment of added value of cempedak fruit as raw material of mandai chips in sub-district batu mandi
balangan district
(case study of chips mandai cap gundul)

AyuWijayanti, Ana Zuraida, YarnaHasimiah
FakultasPertanianUniversitas Islam Kalimantan
Jl. Adiyaksa No. 2 KayuTangi Banjarmasin 70123
Telp. (0511) 3303880/3304352

www.uniska-bjm.ac.id/fapertaemail :ayuwijayanti2012@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai taambah dari bahan baku buah cempedak dan teknis pembuatan keripik mandai, besarnya biaya, penerimaan, keuntungan, netto, bruto dan nilai tambah perbahanbaku pada pengusaha keripik mandai di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan, waktu penelitian dimulai dari Maret 2018 sampai denganJuli 2018. Penarikan sample menggunakan metode studikasus. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa teknis pembuatan keripik mandai meliputi:buah cempedak, pemisahan antara kulit dan isi buah cempedak, pengupasan kulit luar buah cempedak, pencucian buah cempedak dari getah, perendaman menggunakan garam, pencucian mandai, pemotongan mandai, pencucian, pencampuran bumbu, pencampuran tepung terigu, penggorengan, penirisan menggunakan spiner, pengemasan dan pemberian label. Analisis finansial meliputi: Biaya eksplisit rata-rata Rp.4.935.992.00,-/bulan, implisit rata-rata Rp.780.000.00,-/bulan, biaya total rata-rata Rp.5.715.992.00,-/bulan,maka di peroleh penerimaan rata-rata Rp.8.000.000.00,-/bulan, keuntungan rata-rata sebesar Rp.2.284.008.00,-/bulan,nilai tambah bruto rata-rata Rp.3.797.000.00,-/bulan, nilai tambah netto rata-rata Rp.3.764.008,-/bulan, nilai tambah perbahan baku rata-rata Rp.47.462,5,-/Kg.

Kata kunci: Nilai tambah, netto dan bruto, Pembuatan keripik mandai

ABSTRACT

This study aims to determine the added value of cempedak fruit raw materials and the technique of making mandai chips, the amount of cost, revenue, profit, net, gross and added value per ingredient in mandai chips entrepreneurs in Batu Mandi District, Balangan Regency. The study was conducted in Batu Mandi Subdistrict, Balangan Regency, the study time began from March 2018 to July 2018. Sample withdrawals used a case study method. The results of this study indicate that the technique of making mandai chips includes: cempedak fruit, separation between the skin and the contents of the cempedak fruit, stripping the outer skin of cempedak fruit, washing the cempedak fruit from sap, soaking using salt, mandai washing, mandai cutting, washing, spice mixing, mixing wheat flour, frying pan, draining using spiner, packaging and labeling. Financial analysis includes: An average explicit cost of Rp.4,935,992.00, - / month, an implicit average of Rp. 780,000.00 / month, an average total cost of Rp. 5,715,992.00 / month, then obtaining an average revenue of Rp.8,000,000.00, - / month, an average profit of Rp.2,284,008.00, - / month, an average gross added value of Rp.3,797,000.00, - / month, an average net added value Rp.3,764,008, - / month, average value added per raw material Rp.47,462.5, - / Kg.

Key words: Value added, net and gross, Making mandai chips

PENDAHULUAN

Pengolahan hasil merupakan salah satu sub sektor agribisnis yang bukan hanya untuk mengubah bentuk dari bahan mentah menjadi setengah jadi ataupun sampai produk siap untuk dipasarkan, akan tetapi agroindustri juga bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari produk dan juga meningkatkan pendapatan produsen.

Cempedak adalah salah satu buah asli yang cukup digemari di Indonesia. Pemanfaatan utama cempedak adalah buah yang dikonsumsi baik secara langsung (dalam keadaan segar) ataupun dijadikan makanan olahan seperti selai dan cempedak goreng. Selain dijadikan bahan olahan cempedak juga mempunyai kandungan yang sangat baik untuk kesehatan karena mengandung Energi, Vitamin A, Vitamin C dan kulit serta batang cempedak mengandung komponen yang dapat membantu mencegah tumor dan malaria.

Keripik adalah salah satu panganan rakyat yang ada di Indonesia. Ada berbagai macam jenis keripik di Indonesia salah satunya yaitu keripik mandai, keripik mandai berbahan dasar kulit cempedak yang sudah dibersihkan atau sudah melalui proses perendaman, dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan adalah untuk meningkatkan daya tarik sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan mandai agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran.

Kecamatan Batu Mandi merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Balangan yang terdapat pengusaha pengolah mandai, dan salah satunya pengolah keripik mandai. Keripik mandai merupakan salah satu oleh-oleh khas Balangan. Hasil olahan keripik mandai banyak diminati oleh masyarakat baik dewasa, remaja, hingga anak-anak sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi dan memiliki nilai tambah bagi pengusaha keripik mandai dan juga masyarakat sekitar.

Usaha ini cukup berkembang pesat dari tahun 2015 hingga sekarang dikarenakan memiliki kemajuan usaha yang

sangat baik, dilihat dari pengembangan usahanya keripik mandai Cap Gundul memproduksi hamper setiap hari. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan Bapak Abdul Hadi meliputi pengembangan produk dengan pemberian merek pada kemasan dan telah memiliki label halal agar menarik perhatian konsumen oleh karena itu semakin banyaknya permintaan pasar dan permintaan konsumen yang ingin membeli keripik mandai. Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari kulit cempedak sebagai bahan baku keripik mandai Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan Provinsi Kalimantan Selatan mulai bulan Maret sampai dengan selesai

Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder:

1. Data Primer

Data primer dikumpulkan dengan melakukan pengamatan dan wawancara langsung dibantu dengan kuesioner kepada pengusaha keripik mandai.

2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dengan cara penelusuran kepustakaan buku, laporan penelitian, artikel, majalah, karya ilmiah yang berkaitan dengan masalah penelitian dan melalui internet. Data sekunder juga diperoleh dari instansi-instansi milik pemerintah.

Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan teknis observasi. Pengumpulan data dilakukan dengan metode studi kasus pada usaha keripik mandai di Kecamatan Batu Mandi. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder, data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dan observasi menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Data primer tersebut dari identitas pengusaha dan proses usaha keripik mandai yang meliputi teknis pembuatan keripik mandai serta biaya-biaya yang digunakan dalam usaha keripik mandai, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang terkait dalam

penelitian, serta meliputi studi pustaka dari berbagai media yang berhubungan dengan penelitian. Selanjutnya untuk mengetahui analisis ekonomi yang meliputi: biaya eksplisit, biaya implisit, total biaya, penerimaan, keuntungan, nilai tambah netto, nilai tambah bruto dan nilai tambah bahan baku.

Variabel adalah objek penelitian, atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian. Variabel yang diamati meliputi:

1. Teknis Pengolahan keripik mandai
2. Input dan harga input
3. Output dan harga output
4. Permasalahan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan yang digunakan dalam usaha keripik mandai gundul dalam satu kali produksi adalah mandai, garam, bawang merah, bawang putih, tepung terigu, dan penyedap rasa, adapun perbandingan bumbu dalam satu kali produksi pembuatan keripik mandai ialah :

1. Siapkan 10 kg kulit cempedak setengah matang yang sudah dikupas dan sudah direndam dengan air garam sebanyak 3 bungkus kemasan 250 gr selama 2-3 hari atau lebih,
2. bawang merah sebanyak $\frac{1}{4}$ kg, dan bawang putih $\frac{1}{4}$ kg
3. tepung terigu sebanyak 1 kg
4. penyedap rasa sebanyak 54 gr/ 0,054 kg.

Tahapan yang dilakukan dalam pembuatan keripik mandai cap gundul yaitu:

1. Buah cempedak yang masih setengah matang dikupas kemudian dipisahkan antara isi cempedak dan kulit cempedak atau yang biasa disebut dengan mandai yang akan digunakan untuk bahan baku keripik mandai, kulit cempedak yang sudah dikupas kemudian dicuci hingga bersih lalu direndam dengan air garam sebanyak 3 bungkus kemasan 250 gr selama 2-3 hari sudah bisa digunakan untuk membuat keripik mandai sedangkan yang lebih dari 2-3 hari juga bisa digunakan sebagai bahan baku akan tetapi dilihat dari tekstur mandai jika mandai tersebut sudah lunak maka

tidak bisa digunakan untuk membuat keripik mandai, karna jika mandai tersebut lunak maka akan mempengaruhi rasa dan kerenyahan keripik mandai tersebut. Tujuan perendaman menggunakan garam adalah agar bahan baku keripik mandai bisa bertahan lama atau tidak mudah busuk, setelah direndam cuci mandai hingga bersih.

2. Potong mandai yang sudah direndam dengan air garam menggunakan pisau, Iris tipis-tipis mandai dengan ukuran kurang lebih... kemudian cuci kembali mandai hingga rasa mandai tidak terlalu asin akan tetapi jangan sampai menghilangkan rasa asin yang ada dimandai tersebut lalu tiriskan dan masuka kedalam baskom.
3. Siapkan bumbu seperti bawang merah, bawang putih dan penyedap rasa yang telah dihaluskan menggunakan blender.
4. Campurkan mandai yang telah di potong tipis-tipis kedalam bumbu sedikit demi sedikit hingga merata.
5. Setelah bumbu tercampur kemudian masukan tepung terigu yang kering sedikit demi sedikit hingga merata dan jangan merendam mandai yang sudah dicampur dengan bumbu terlalu lama kedalam tepung terigu karena jika terlalu lama tepung tersebut akan menggumpal dan mengurangi kerenyahan dari keripik tersebut.
6. Kemudian mandai yang telahh tercampur bumbu dan tepung terigu kemudian goreng mandai hingga menjadi renyah atau matang yang ditandai dengan berubahnya warna mandai menjadi kecoklat-coklatan.
7. Setelah keripik mandai matang kemudian masukan keripik tersebut kedalam spinner atau alat peniris minyak kemudian masukkan kedalam aneka wadah plastik (toples) sebelum memasuki proses pengemasan hal ini bertujuan agar tidak mengurangi kerenyahan dari keripik tersebut..
8. Kemudian kemas keripik mandai kedalam kemasan dengan netto 80 gr lalu beri lebel pada kemasan, kemudian keripik mandai siap untuk dipasarkan.

Sedangkan menurut Rahma, (2014) bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kerupuk cempedak antara lain

bawang putih, tepung beras, merica, kulit cempedak, garam, dan penyedap rasa. Berikut ini cara membuat keripik mandai :

1. Olesi pisau dengan minyak goreng lalu kupas buah cempedak agar pisau tidak lengket terkena getah dari cempedak.
2. Belah memanjang buah cempedak
3. Ambil dan sisihkan buahnya
4. Potong kecil-kecil kulit buah cempedak lalu cuci bersih dan tiriskan
5. Rebus kulit cempedak yang telah di potong dengan diberi bawang putih geprek sampai kulitnya cukup empuk, lalu tambahkan sedikit garam.
6. Setelah empuk, angkat dan tiriskan. Peras agar kandungan airnya keluar, lalu suwir tipis-tipis.
7. Masukkan semua tepung lalu beri merica. Aduk dan balurkan merata pada kulit cempedak
8. Goreng dengan minyak panas lalu angkat dan tiriskan.

Bahan-bahan dan teknis pengolahan keripik mandai gundul dalam penelitian ini sedikit berbeda dengan literature menurut Rahma, (2014) yaitu buah yang dikupas lalu dicuci bersih kemudian diptong-potong kemudian direbus diberi bawang putih geprek sampai kulitnya cukup empuk, lalu menambahkan sedikit garam sedangkan bahan baku yang di gunakan Tabel 2. Biaya Rata-Rata Eksplisit, Implisit, Biaya Total, Penerimaan, Keuntungan, Nilai Tambah Bruto, Nilai Tambah Neto, dan Nilai Tambah Perbahan Baku Per Bulan Pada Usaha Keripik Mandai di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan (Pengolahan Data Primer, 2017)

Bapak Abdul Hadi adalah mandai yang sudah melalui proses perendaman air garam krang lebih 2-3 hari. Bahan-bahan yang digunakan oleh Rahma, (2014) adalah menambahkan merica, tepung beras dan penyedap rasa sedangkan bahan-bahan yang digunakan oleh Bapak Abdul Hadi tidak menggunakan merica alasan pengusaha adalah agar keripik mandai tidak terasa pedas dan agar rasa mandai itu sendiri tidak berubah dan alasan pengusaha tidak menggunakan tepung beras adalah agar keripik mandai yang dihasilkan tidak terasa

keras, pengusaha juga tidak melakukan perebusan terlebih dahulu sebab jika melalui proses perebusan maka kerenyahan mandai tersebut tidak bertahan lama.

Rekapitulasi Biaya yang Digunakan

Hasil rekapitulasi biaya eksplisit, implisit, biaya total, penerimaan, keuntungan, nilai tambah bruto, nilai tambah neto dan nilai tambah per bahan baku dalam satu bulan produksi pada usaha keripik mandai di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan dapat dilihat pada Tabel 2.

No	Jenis Biaya	Rata-rata
1	Total Biaya Eksplisit	Rp.4.935.925,-
2	Total Biaya Implisit	Rp.780.000,-
3	Total Biaya (TC)	Rp.5.715.992,-
4	Harga (P)	Rp. 20.000,-
5	Penerimaan (TR)	Rp. 8.000.000,-
6	Keuntungan	Rp. 2.283.008,-
7	Nilai Tambah Bruto	Rp. 3.797.000,-
8	Nilai Tambah Netto	Rp. 3.764.008,-
9	Nilai Tambah Per Bahan Baku	Rp. 47.462,5,-

Dari Tabel 2, dapat dilihat bahwa biaya total rata-rata biaya eksplisit per satu bulan produksi pada usaha keripik mandai di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan adalah Rp.4.935.925,-/bulan, dimana biaya eksplisit ini terdiri dari biaya bahan baku mandai dengan rata-rata sebesar Rp.1.600.000,-/bulan, biaya bahan penolong dengan rata-rata sebesar Rp.2.603.000,-/bulan, biaya penyututan alat dengan biaya rata-rata Rp.32.992,-/bulan, biaya listrik dan air sebesar Rp.100.000,-/bulan, dan biaya tenaga kerja luar keluarga sebesar Rp.600.000,-/bulan. Sedangkan total biaya rata-rata implisit per satu bulan produksi adalah Rp.780.000,-/bulan, yang terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga dengan rata-rata sebesar Rp.280.000,-/bulan dan biaya sewa bangunan rata-rata sebesar Rp.500.000,-/bulan. Total biaya (eksplisit dan implisit) usaha keripik mandai per satu bulan produksi sebesar Rp.5.715.992,-/bulan.

Penerimaan pada usaha keripik mandai diperoleh dari hasil penjualan keripik mandai. Dengan harga keripik mandai Rp.20.000,-/kemasan, berat bersih pada satu kemasan adalah 80 gr dan dengan jumlah 50 bungkus dalam satu kali produksi. Hasil penelitian terhadap usaha keripik mandai cap gundul menunjukkan total penerimaan rata-rata pengusaha keripik mandai per satu bulan produksi adalah Rp.8.000.000,-/bulan. Keuntungan yang diperoleh pengusaha keripik mandai dalam satu bulan produksi di peroleh dari total penerimaan dikurangi total biaya (biaya eksplisit dan implisit) adalah sebesar Rp.2.283.008,-/bulan.

Nilai tambah buah cempedak sebagai bahan baku keripik mandai cap gundul dengan nilai produk akhir sebesar Rp.8.000.000,-/bulan. Biaya antara sebesar Rp.4.203.000,-/bulan yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp. 1.600.000,-/bulan biaya bahan penolong sebesar Rp.2.603.000,-/bulan. Biaya antara adalah biaya yang sekali habis digunakan dalam proses produksi dan bersifat tidak tahan lama dan jasa. Nilai tambah bruto sebesar Rp.3.797.000,-/ bulan di peroleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara. Nilai tambah netto pada usaha keripik mandai cap gundul adalah sebesar Rp.3.764.008,-/bulan diperoleh dari nilai tambah bruto sebesar Rp.3.797.000,-/bulan dikurangi dengan nilai penyusutan, dimana nilai penyusutan diperoleh dari nilai awal peralatan dikurangi dengan nilai akhir peralatan dan dibagi dengan umur ekonomis dalam bulan yaitu Rp. 32.992,-/ bulan. Nilai tambah per bahan baku satu kilogram bahan baku kulit cempedak/mandai yang digunakan dalam produksi memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp.47.462,5,-/kg. Besarnya nilai tambah tersebut diperoleh dari rata-rata nilai tambah bruto sebesar

Rp.3.797.000,-/bulan dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 80 kg.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian usaha keripik mandai cap gundul di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan dapat diambil kesimpulan:

1. Teknis pengolahan keripik mandai cap gundul di Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan adalah sebagai berikut: Pencucian mandai, Pemotongan mandai, Pencampuran bumbu kedalam mandai, pencampuran tepung terigu, pengorengan, Penirisan, Pengemasan.
2. Rata-rata biaya total usaha keripik mandai cap gundul dalam 1 bulan produksi adalah sebesar Rp.5.216.925,-/bulan. penerimaan usaha keripik mandai adalah sebesar Rp. 8.000.000,-/bulan. Total keuntungan rata-rata adalah sebesar Rp. 2.783.075,-/bulan. Nilai tambah bruto adalah Rp. 3.797.000,-/bulan. Nilai tambah netto adalah Rp. 3.763.075,-/bulan. Adapun nilai tambah per bahan baku Rp. 47462,5,-/bulan.
3. Permasalahan yang dihadapi hanya terjadi dibagian promosi produk yang kurang gencar dimedia sosial oleh karena itu masih banyak masyarakat khususnya luar Kabupaten balangan yang tidak mengetahui produk tersebut.

SARAN

Untuk mengatasi masalah promosi yang terjadi diusaha keripik mandai cap gundul ini adalah dengan membuat media sosial online contohnya seperti instagram dan facebook agar masyarakat Kabupaten Balangan maupun luar Kabupaten Balangan dapat mengetahui dan membeli produk tersebut, agar pemasaran produk tersebut dapat menyebar luas. Adapun tips pemasaran yang dapat dilakukan menurut Dimas (2015), yaitu :

1. Menjadi salesman sendiri.
2. Permainan harga diperlukan.
3. Memanfaatkan media online.
4. Mempekerjakan salesman.
5. Gunakan media promosi.

DAFTAR PUSTAKA

- Dimas, 2015. '180 Sumber Penghasil Uang'. Cetakan Buku Publisher.
- Kusnadi, 2006. Analisis Keekonomian Proyek. ANDI. Jakarta

Rahma, Siti, 2014. Pengolahan Buah Cempedak (Arthocarpus Campeden) Menjadi Kerupuk. Jurnal Pertanian Terpadu.

Redaksi Agro Media, 2007. 22 Peluang Bisnis Makanan Untuk Home Industry. Cetakan pertama. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Socharno, 2007. Ekonomi Manajerial. Andi offset. Edisi ke 1. Yogyakarta.