

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK MIESO (MIE INSTAN SEHAT JAGUNG)

Witri Cahya Arini¹ dan Fendy Maradita²

¹Ekonomi Pembangunan, FEB, Universitas Teknologi Sumbawa, Indonesia

²Kewirausahaan, FEB, Universitas Teknologi Sumbawa, Indonesia

Corresponding author: fendy.maradita@uts.ac.id

ABSTRAK

Jagung menjadi salah satu komoditas yang unggulan di Kabupaten Sumbawa. Jagung memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi sebuah produk yang bernilai jual tinggi. Akan tetapi, pengolahan jagung di Kabupaten Sumbawa masih sangat minim. Padahal pengolahan yang dilakukan, akan meningkatkan nilai tambah pada jagung. Salah satu produk olahan jagung yang ada di Kabupaten Sumbawa adalah mieso. Nama mieso ini sendiri berasal dari penggabungan kata mie dan *Baso*. *Baso* dalam bahasa Sumbawa memiliki arti jagung. Jadi dapat disimpulkan bahwa mieso adalah sebuah produk mie yang terbuat dari jagung. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji nilai tambah pada produk mieso. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada pelaku usaha, serta dapat menjadi bahan pertimbangan bagi instansi terkait agar mampu memberikan dukungan kepada pelaku usaha. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode pengumpulan data berupa wawancara dan dokumentasi. Dari penelitian yang dilakukan, diperoleh hasil nilai tambah sebesar Rp. 38.500. Dengan rasio nilai tambah mencapai 22%. Adapun perolehan pendapatan tenaga kerja mencapai 15,33%, kontribusi dari input lainnya mencapai 76,38%, dan keuntungan perusahaan mencapai 8,28%.

Kata kunci: Ekonomi; Jagung; Mieso; Nilai_Tambah.

ABSTRACT

Corn is one of the leading commodities in Sumbawa Regency. Corn has great potential to be developed into a product with high selling value. However, corn processing in Sumbawa Regency is still very minimal. In fact, the processing carried out will increase the added value of corn. One of the processed corn products in Sumbawa Regency is mieso. The name mieso itself comes from combining the words mie and meatballs. Baso in Sumbawa language means corn. So it can be concluded that mieso is a noodle product made from corn. This research aims to analyze the added value of Mieso products. It is hoped that this research will be able to provide information to business actors, as well as being a consideration for relevant agencies so that they can provide support to business actors. This research uses a quantitative approach with data collection methods in the form of interviews and documentation. From the research carried out, an added value of IDR was obtained. 38,500. With a value added ratio reaching 22%. Meanwhile, labor income was 15.33%, contribution from other inputs was 76.38%, and company profits were 8.28%.

Keyword: Economy; Corn; Mieso; Value_Added.

1. PENDAHULUAN

Saat ini, pertanian menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi signifikan terhadap PDB di Indonesia. Berdasarkan data BPS Triwulan II tahun 2023, sektor pertanian telah menyumbang sebesar 391 triliun rupiah pada PDB nasional. Sektor ini menjadi sektor ketiga terbesar setelah industri pengolahan dan perdagangan. Tingginya angka tersebut menunjukkan seberapa penting sektor ini bagi

perekonomian Indonesia. Selain itu, sektor ini juga sangat penting dalam menunjang kebutuhan pangan. Terdapat berbagai komoditas pertanian diantaranya kelapa sawit, padi, beras, tebu, jagung, dan lain sebagainya.

Jagung adalah salah satu komoditas pertanian yang banyak ditemui di Indonesia. Adisarwanto dan Widyastuti (2000) dalam (Trifatmawati & Sopandi, 2018) menyatakan jagung merupakan salah satu tanaman sereal yang banyak dibudidayakan di berbagai wilayah Indonesia karena mempunyai kegunaan yang cukup beragam dan kesesuaian media tanam dengan sebagian besar kondisi lingkungan di Indonesia. Jagung mengandung nutrisi dan serat kasar yang cukup untuk menggantikan nasi sebagai makanan pokok. (Sobarudin et al., 2015). Oleh karena itu di beberapa daerah jagung telah dianggap sebagai makanan pokok bagi masyarakat. Jagung, sebagai bahan pangan, telah menjadi konsumsi utama masyarakat di berbagai daerah seperti Jawa, Madura, Nusa Tenggara, dan Sulawesi (Bantacut et al., 2015). Tidak hanya menjadi makanan pokok, tetapi jagung sering kali dimanfaatkan sebagai bahan baku industri maupun pakan ternak. Tingginya kebutuhan masyarakat akan jagung, menjadikan tanaman ini kerap diberdayakan di berbagai daerah.

Jagung merupakan komoditas unggulan di Kabupaten Sumbawa. Berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2023, produksi jagung di Kabupaten Sumbawa mencapai 329,885 ton. Jumlah ini adalah yang terbesar di provinsi Nusa Tenggara Barat pada tahun tersebut. Besarnya jumlah produksi jagung di Sumbawa, menyebabkan sebagian hasil produksi di ekspor ke berbagai daerah bahkan ke luar negeri. Pada tahun 2015, Nusa Tenggara Barat mengekspor 134.000 ton jagung dari Pelabuhan Badas, Sumbawa. Jagung berasal dari lahan petani di Sumbawa. (Fitryani et al., 2019).

Namun, pengolahan jagung di Kabupaten Sumbawa masih terbatas. Ini dapat diamati dari banyaknya jagung yang diekspor dalam bentuk bahan mentah. Sementara itu, apabila jagung diolah dengan baik, tentunya dapat menghasilkan produk berkualitas dan bernilai jual tinggi. Menurut Hayami et.al (1987) dalam (Yosifani et al., 2021) ada dua metode untuk mengukur nilai tambah, yakni nilai tambah dari proses pengolahan dan nilai tambah dari kegiatan pemasaran. Selanjutnya Hayami et.al (1987) dalam (Aji et al., 2018) mendeskripsikan nilai tambah sebagai peningkatan nilai suatu komoditas karena adanya perlakuan yang diberikan pada komoditas tersebut. Jadi dapat diketahui bahwa proses pengolahan, akan meningkatkan nilai tambah dari suatu komoditas.

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk pada saat diproses, disimpan, dan diangkut selama proses produksi (Hamidah Mutmaini, Yusra, Abdul Hamid, 2015). Jadi, apabila suatu komoditas di olah, maka akan menciptakan produk dengan harga jual lebih tinggi dari sebelumnya. Dan hal tersebut akan meningkatkan nilai tambah dari suatu produk. Jagung sendiri identik dengan makanan pangan, sehingga dapat diolah menjadi sebuah produk makanan pengganti nasi seperti roti ataupun mie.

Di Kabupaten Sumbawa, terdapat suatu produk bernama mieso. Nama mieso berasal dari singkatan kata mie dan *Baso*. *Baso* dalam Bahasa Sumbawa memiliki arti jagung. Jadi dapat disimpulkan bahwa mieso adalah produk mie instan yang terbuat dari jagung. Selain terbuat dari jagung, produk ini juga memiliki cita rasa seperti jagung pada aslinya. Adanya produk mie instan ini, menjadi salah satu bentuk pemanfaatan atau pengolahan jagung yang ada di Kabupaten Sumbawa. Dengan adanya produk ini, penulis akan menganalisis nilai tambah yang terdapat dalam proses pengolahan jagung hingga menjadi produk mieso. Dengan menganalisis nilai tambah, penulis dapat memberikan informasi kepada pelaku usaha dalam meningkatkan pendapatan. Selain itu, dengan adanya penelitian ini, diharapkan instansi terkait dapat membantu serta memberikan dukungan terhadap para pelaku usaha kecil dalam pelaksanaan usahanya.

2. METODOLOGI

Penelitian ini mengadopsi pendekatan deskriptif dalam metodologi penelitiannya. Menurut Sugiyono (2013: 35), penelitian deskriptif adalah suatu metode penelitian yang bertujuan untuk menentukan nilai dari satu variabel atau lebih (variabel independen) secara terpisah tanpa melakukan perbandingan atau mengaitkan variabel satu dengan variabel lainnya. Selanjutnya, jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif. Menurut Kuncoro (2018) dalam (Rohimah, 2021) data kuantitatif adalah data yang diukur dalam skala numerik (angka) dan dapat diklasifikasikan menjadi

data interval dan data rasio. Sumber data yang digunakan bersifat primer. Data primer adalah data yang penulis kumpulkan langsung dari orang yang bersangkutan. Dalam hal ini, metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan dokumentasi. Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data ketika peneliti ingin memperoleh informasi lebih rinci dari responden dan ketika jumlah responden sedikit (Sugiyono, 2013) . Pada penelitian ini, penulis mewawancarai pelaku usaha dari mieso (Mie Instan Sehat Jagung).

Dalam penelitian ini analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Metode analisis nilai tambah Hayami merupakan metode yang menghitung perubahan nilai bahan baku setelah diolah. Nilai tambah yang tercipta dalam pengolahan merupakan selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input produksi lainnya. (Widiastuti et al., 2020). Adapun biaya dalam penelitian ini dibedakan menjadi biaya tetap (*Fixed cost*) dan biaya variabel (*Variable cost*). Biaya tetap adalah biaya yang nilainya tetap sepanjang waktu sekalipun jumlah barang dan jasa bertambah atau berkurang. Kebalikannya Biaya variabel mencakup biaya-biaya yang fluktuatif bergantung pada tingkat permintaan pasar.

Dimana, $TC = TFC + TVC$

TC = Total biaya usaha mieso (Rp)

TFC = Total biaya tetap usaha mieso (Rp)

TVC = Total biaya variabel usaha mieso (Rp)

Selanjutnya dilakukan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Menurut Suprpto (2006) dalam (Darmawan et al., 2018) Keunggulan dari metode Hayami adalah kemampuannya untuk menentukan tingkat penambahan nilai dan hasil produksi, serta tingkat pembayaran jasa kepada pemilik faktor produksi. Tabel di bawah ini menampilkan struktur perhitungan dengan menggunakan metode Hayami.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, input, dan harga	
1. Output (unit/produksi)	A
2. Bahan baku (kg/produksi)	B
3. Tenaga kerja (HOK/produksi)	C
4. Faktor konversi	$D = A/B$
5. Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6. Harga output (Rp/unit)	F
7. Upah rata-rata tenaga kerja	G
Pendapatan dan keuntungan (Rp/kg)	
8. Harga bahan baku	H
9. Sumbangan input lain	I
10. Nilai output	$J = D \times F$
11. a. Nilai tambah	$K = J - H - I$
b. Rasio nilai tambah	$L\% = (K/J) \times 100\%$
12. a. Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$
b. Bagian tenaga kerja	$N\% = (m/k) \times 100\%$
13. a. Keuntungan	$O = K - M$
b. Tingkat keuntungan	$P\% = (O/J) \times 100\%$
Balas jasa dari masing-masing faktor produksi	

14	Marjin	$Q = J - H$
	a. Pendapatan tenaga kerja	$R\% = (M/Q) \times 100\%$
	b. Sumbangan input lain	$S\% = (I/Q) \times 100\%$
	c. Keuntungan perusahaan.	$(O/Q) \times 100\%$

Sumber : (Fitri et al., 2021)

Setelah penghitungan nilai tambah dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan pengujian nilai tambah berdasarkan kriteria pengujian sebagai berikut:

1. Rasio nilai tambah rendah = < 15%.
2. Rasio nilai tambah sedang = 15% - 40%
3. Rasio nilai tambah tinggi = > 40%

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Alat dan Bahan dalam Proses Produksi Mieso

Dalam pembuatan mieso, dibutuhkan beberapa alat yang menunjang proses produksi. Alat-alat yang digunakan diantaranya penggiling mie, saringan, *Blender*, baskom, alat kukusan (panci), *Oven*, kompor, sendok, mangkok, corong kecil, gelas takaran air, timbangan, loyang, kertas panggang, piring, kemasan mie, dan kemasan bumbu.

Selain alat, ada beberapa bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan mieso. Bahan yang dibutuhkan diantaranya jagung, tepung jagung, tepung terigu, minyak sayur, bubuk cabai, bubuk bawang putih, kaldu jamur, garam, bubuk jagung, air, telur, dan kecap manis.

Tabel 2. Penggunaan Dana pada Pembelian Bahan per Satu Kali Produksi

No	Jenis pengeluaran	Volume	Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Jagung	2 kg	6.000	12.000
2.	Tepung jagung	500 gr	20.000	20.000
3.	Tepung terigu	4 kg	10.000	40.000
4.	Minyak sayur	2 gelas	4.000	8.000
5.	Bubuk cabai	2 bungkus	8.500	8.500
6.	Bubuk bawang putih	1 bungkus	5.000	5.000
7.	Kaldu jamur	1 bungkus	8.000	8.000
8.	Garam	1 bungkus	1.500	1.500
9.	Bubuk jagung	2 <i>sachet</i>	6.000	12.000
10.	Air	1 galon	5.000	5.000
11.	Telur	4 butir	2.000	8.000
12.	Kecap manis	1 botol	8.500	8.500
TOTAL				136.500

Dalam satu kali produksi, mie dapat menghasilkan sebanyak 50 *pieces* mie. Dan dalam sebulan, dapat dilakukan 4 sampai 5 kali produksi. Selain bahan, adapun alat-alat yang diperlukan beserta biaya penyusutannya. Penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus (*Straight Line Method*). Dalam metode penyusutan garis lurus, beban penyusutan setiap tahunnya tetap atau konstan (Arizona et al., 2018)

Penelitian ini menggunakan perhitungan penyusutan dengan metode garis lurus sebagai berikut.

$$D = (AC - SV)/LT$$

Penjelasan:

- D = Penyusutan (*Depreciation*)
- AC = Harga Perolehan (*Acquisition Cost*)
- SV = Nilai Residu (*Salvage Value*)
- LT = Umur Ekonomis (*Long Term*)

a. *Oven*

Oven di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.875.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Nilai residu oven saat dijual diperkirakan sebesar Rp.300.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 875.000 - Rp.300.000) = Rp. 575.000/5 = Rp. 115.000$.

b. *Blender*

Blender di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.292.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Blender diperkirakan dapat dijual dengan nilai residu sebesar Rp.75.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 292.000 - Rp.75.000) = Rp. 217.000/5 = Rp. 43.400$.

c. Penggiling mie

Penggiling mie di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.200.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Penggiling mie diperkirakan dapat dijual dengan nilai residu sebesar Rp.75.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 200.000 - Rp.75.000) = Rp. 125.000/5 = Rp. 25.000$.

d. Panci kukus

Panci kukus di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.80.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Panci kukus diperkirakan dapat dijual dengan nilai residu sebesar Rp.25.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 80.000 - Rp.25.000) = Rp. 55.000/5 = Rp. 11.000$.

e. Kompor

Kompor di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.350.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Kompor diperkirakan dapat dijual dengan nilai residu sebesar Rp.100.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 350.000 - Rp.100.000) = Rp. 250.000/5 = Rp. 50.000$.

f. Timbangan

Timbangan di beli pada 28 September 2023 dengan biaya Rp.160.000 dan umur ekonomisnya selama 5 tahun. Timbangan diperkirakan dapat dijual dengan nilai residu sebesar Rp.75.000. Depresiasi (D) dihitung sebagai $(Rp. 160.000 - Rp.75.000) = Rp. 85.000/5 = Rp. 17.000$.

Tabel 3. Alat-alat serta Penyusutannya

No	Alat-alat	Volume	Penyusutan (Rp)	Total (Rp)
1.	<i>Oven</i>	1 buah	115.000	115.000

2.	<i>Blender</i>	1 buah	43.400	43.400
3.	Penggiling mie	2 buah	25.000	50.000
4.	Panci kukus	3 buah	11.000	33.000
5.	Kompor	2 buah	50.000	100.000
6.	Timbangan	2 buah	17.000	34.000
TOTAL				375.400

Dari perhitungan tersebut maka ditemukan bahwa penyusutan alat-alat pada produksi mieso mencapai Rp. 375.400. Dalam 5 tahun, terdapat 240 kali produksi. Dan dalam satu kali produksi, terdapat penyusutan sebesar Rp. 1.564 untuk keseluruhan alat.

3.2 Proses Pembuatan Mieso

Dalam proses produksi mieso, terdapat beberapa tahapan yang perlu dilakukan. Diantaranya tahap pembuatan adonan, tahap penggilingan mie, tahap pengukusan, tahap pemanggangan, tahap pembuatan bumbu, dan yang terakhir adalah tahap pengemasan. Dalam pembuatan adonan, yang pertama-tama dilakukan adalah pipil 2 buah jagung. Setelah itu *Blender* dengan 300 ml air. Setelah di *Blender*, air jagung tersebut kemudian di tuang pada saringan agar ampas dan airnya terpisah. Sementara itu, memasukkan 900 gr tepung terigu ke dalam wadah yang telah disediakan. Selanjutnya masukkan tepung jagung sebanyak 100 gr ke dalam baskom kemudian ratakan. Siapkan gelas takaran, kemudian isi dengan 300 ml air jagung. Selanjutnya masukkan 2 butir telur dan kocok hingga tercampur rata. Kemudian masukkan 1 sendok garam dan kocok kembali. Setelah itu tuangkan air kocokan telur pada baskom berisi tepung terigu dan tepung jagung. Selanjutnya aduk adonan menggunakan sendok secara merata. Setelah itu, lanjutkan mengadon menggunakan tangan untuk hasil yang lebih baik. Setelah adonan kalis, ambil beberapa bagian adonan untuk ditimbang. Berat untuk setiap adonan adalah 80 gr. Setelah berat adonan pas, pipihkan adonan agar mudah untuk di giling.

Pada tahap penggilingan mie, pertama-tama adonan mie yang sebelumnya di pipihkan di giling untuk menghaluskan permukaan adonan. Setelah permukaan adonan halus dan tipis, maka akan dilanjutkan dengan penggilingan untuk membentuk adonan menjadi mie. Setelah adonan berbentuk mie. Letakkan adonan mie yang telah jadi pada loyang yang sudah di beri kertas panggang.

Tahap berikutnya adalah pengukusan mie. Pengukusan mie dilakukan selama 10 menit pada panci yang telah dipanaskan sebelumnya. Pengukusan pada mie tidak dilakukan agar mie matang, melainkan agar bentuk mie tercetak mengikuti bentuk loyang (berbentuk persegi panjang).

Setelah tahap pengukusan selesai, mie kemudian dimasukkan ke dalam oven bersuhu 150^oC. Mie di panggang selama 30 menit untuk menghasilkan tekstur yang keras, dan tahan lama. Setelah tahap pemanggangan selesai, mie akan di periksa kembali tingkat kematangannya. Karena tingkat kematangan mie memengaruhi rentang kadaluwarsa mie yang diproduksi.

Setelah mie jadi, tahap selanjutnya yang akan dilakukan ialah pembuatan bumbu. Mieso terdiri dari 2 bumbu, yaitu bumbu mie goreng dengan rasa jagung bakar. Dan mie kuah dengan rasa jagung manis. Untuk satu bungkus mieso, terdiri dari 3 bumbu yang dipisahkan. 3 bumbu tersebut antara lain bumbu jagung, bumbu cabai, dan bumbu minyak. Pada mie goreng, bumbu jagung terdiri dari campuran 1 sendok teh bubuk jagung bakar, ½ sendok teh kaldu jamur, 1 sendok teh bubuk bawang putih, dan 1 sendok teh garam. Untuk bumbu minyak, terdiri dari campuran 1 sendok makan minyak sayur, 1 sendok makan kecap manis, dan 1 sendok teh serbuk jagung. Dan yang terakhir ialah pembungkusan bubuk cabai sebanyak 1 sendok teh. Selain mie goreng, adapun bumbu mie kuah. Bumbu jagung pada mie kuah memiliki beberapa campuran diantaranya 1 sdt bubuk jagung, ½ sdt kaldu jamur, ½ sdt bubuk bawang putih, dan 1 sdm garam. Bubuk cabai pada mie kuah, memiliki takaran yang sama seperti mie

goreng yaitu sebanyak 1 sdt. Dan pada bumbu minyak, terdiri dari 1 sdm minyak sayur, dan 1 sdt serbuk jagung.

Tahap terakhir dari proses produksi mieso ialah tahap pengemasan. Bumbu, pada mieso telah dibagi menjadi 3 jenis, yang akan dimasukkan pada masing-masing bungkus yang berbeda. Setelah bumbu di masukkan pada plastik bumbu, *Sealer* bumbu dengan rapat agar bumbu yang berada di dalamnya tidak tumpah. Setelah itu, masukkan mie yang telah di *Oven* sebelumnya ke dalam kemasan mie instan yang disediakan. Masukkan juga tiga bumbu yang terdiri dari bumbu jagung, bumbu cabai, dan juga bumbu minyak ke dalamnya. Setelah semuanya masuk, *Sealer* kemasan mie dengan rapih dan rapat.

3.3 Analisis Biaya

Menurut Mulyadi (2009) dalam (Winarko & Astuti, 2018) Biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan perubahan dalam jumlah aktivitas. Adapun biaya variabel dalam produksi mieso diantaranya biaya bahan utama yaitu jagung dan biaya penunjang per produksi. Sedangkan menurut Mulyadi (2009) dalam (Winarko & Astuti, 2018) Biaya tetap adalah biaya yang tetap pada tingkat aktivitas tertentu, melibatkan biaya transportasi dan penyusutan peralatan.

Tabel 4. Biaya yang Dikeluarkan dalam Proses Pengolahan Mieso per Satu Kali Produksi

No	Komponen Biaya	Mieso Jumlah (Rp)
A.	Biaya Tetap	
1.	Transportasi	5.000
2.	Penyusutan	1.564
	Total biaya tetap	6.564
B	Biaya Variabel	
1.	Bahan utama (jagung)	12.000
2.	Bahan penunjang	124.500
	Total biaya variabel	136.500
	Total biaya	143.064

Dan untuk mengetahui total biaya (*Total Cost*), dilakukan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap sebesar Rp.6.564 dijumlahkan dengan biaya variabel sebesar Rp.136.500. Maka diperoleh total biaya sebesar Rp.143.064.

3.4 Analisis Nilai Tambah pada Produk Mieso

Tabel 5. Nilai Tambah

Variabel	Nilai
Output, input, dan harga	
1. Output (unit/produksi)	50
2. Bahan baku (kg/produksi)	2
3. Tenaga kerja (HOK/produksi)	5
4. Faktor konversi	25
5. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	2,5

6.	Harga output (Rp/unit)	7.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja	10.000
Pendapatan dan keuntungan (Rp/kg)		
8.	Harga bahan baku	12.000
9.	Sumbangan input lain	124.500
10.	Nilai output	175.000
11.	a. Nilai tambah	38.500
	b. Rasio nilai tambah	22
12.	a. Imbalan tenaga kerja	25.000
	b. Bagian tenaga kerja	64,93
13.	a. Keuntungan	13.500
	b. Tingkat keuntungan	7,71
Balas jasa dari masing-masing faktor produksi		
14	Marjin	163.000
	a. Pendapatan tenaga kerja	15,33
	b. Sumbangan input lain	76,38
	c. Keuntungan perusahaan	8,28

Di tabel yang terlampir, terdapat beberapa variabel yang perlu ditentukan dan di hitung agar dapat memperoleh hasil nilai tambah. Di bagian awal kita akan menentukan output dalam unit per produksi. Untuk output yang dihasilkan, usaha mieso dapat menghasilkan 50 pcs mie dalam sekali produksi. Jumlah ini terbilang cukup banyak untuk pembuatan mie instan sekali produksi. Oleh karena itu, pelaku usaha membutuhkan waktu yang cukup banyak dalam melakukan produksi. Harga mieso per pcs adalah Rp.7000.

Selanjutnya ada bahan baku dalam satuan kilogram per produksi. Bahan baku mieso merupakan jumlah jagung untuk sekali produksi yang diukur dalam satuan kilogram. Mieso dalam sekali produksi membutuhkan jagung sebanyak 2 kg. Dan dari 20 kg jagung ini, akan diolah dan menghasilkan 50 pcs mieso dengan berat 100 gr.

Adapun tenaga kerja yang berpartisipasi dalam proses produksi mieso yaitu berjumlah 5 orang. Mieso merupakan produk PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) yang terdiri dari 5 anggota. Oleh karena itu dalam proses produksinya, mieso memiliki 5 orang tenaga kerja. Setiap tenaga kerja mendapatkan upah kerja sebesar 10.000 setiap satu kali produksi.

Faktor konversi adalah banyaknya mieso (output) yang dapat diproduksi dari satu kilogram jagung. Faktor konversi dapat diketahui dengan membagi output (50 pcs mieso) dengan bahan baku per produksi (2 kg jagung). Dari pembagian tersebut, dihasilkan 25 pcs mie dari 1 kilogram jagung.

Di samping faktor konversi, terdapat juga koefisien tenaga kerja, yang merupakan jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk memproses satu kilogram jagung. Koefisien tenaga kerja dihitung dengan membagi total tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan per unit produksi. Dari hasil pembagian tersebut diperoleh koefisien tenaga kerja 2,5 orang atau dibulatkan menjadi 3 orang untuk produksi satu kilogram jagung.

Berikutnya ada harga bahan baku. Harga bahan baku disini, merupakan harga jagung yang digunakan dalam satu kali produksi. Dalam satu kali produksi dibutuhkan 2 kg jagung seharga Rp 12.000. Selain harga bahan baku, adapun sumbangan input lain seperti tepung terigu, telur, minyak sayur, dan lain sebagainya. Sumbangan input lain dalam proses produksi ialah Rp. 124.500.

Nilai output menunjukkan nilai output mieso yang dihasilkan dari satu kilogram jagung. Nilai output diperoleh dengan cara mengalikan faktor konversi dengan harga output. Dari perkalian tersebut diperoleh nilai output sebanyak Rp. 175.000. Setelah menghitung nilai output, maka dilanjutkan dengan menghitung nilai tambah. Nilai tambah diperoleh dengan cara mengurangi nilai output dengan harga

bahan baku dan sumbangan input lainnya. Dari pengurangan tersebut, diperoleh nilai tambah sebanyak Rp. 38.500.

Nilai tambah yang dihasilkan, kemudian di bagi dengan nilai output dan di kalikan dengan 100%. Langkah ini dilakukan dengan tujuan untuk menentukan rasio nilai tambah pada produk mieso. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 22%. Berdasarkan pengujian nilai tambah, rasio yang dihasilkan termasuk ke dalam jenis rasio nilai tambah sedang.

Langkah yang ditempuh selanjutnya adalah menghitung imbalan tenaga kerja dan bagian tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja diperoleh dengan mengalikan koefisien tenaga kerja (2,5) dengan upah rata-rata tenaga kerja (Rp.10.000). Imbalan tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 25.000. Adapun bagian tenaga kerja yang dihitung untuk mengetahui persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah. Bagian tenaga kerja diperoleh dengan membagi imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah, kemudian dikali dengan 100%. Dari perhitungan tersebut didapatkan hasil bagian tenaga kerja sebesar 64, 93%.

Keuntungan usaha dapat diketahui dari selisih antara nilai tambah dan imbal hasil. Dari perhitungan tabel di atas, diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh yaitu sebanyak Rp. 13.500. Setelah itu dilakukan perhitungan untuk mengetahui tingkat keuntungan dari usaha mieso. Tingkat keuntungan diperoleh dengan menghitung hasil bagi antara keuntungan dan nilai output, kemudian hasilnya dikalikan dengan 100%. Dan dari perhitungan tersebut didapatkan tingkat keuntungan sebesar 7,71%.

Adapun margin yang dihasilkan melalui selisih antara nilai output dan biaya bahan baku. Maka diketahui margin bernilai Rp. 163.000. Setelah margin diidentifikasi, langkah terakhir yang dilakukan adalah perhitungan pendapatan tenaga kerja, kontribusi input lainnya, dan laba perusahaan. Dan diperoleh hasil dari perhitungan ketiganya secara berturut-turut 15,33%, 76,38%, dan 8,28%.

4. KESIMPULAN

Jagung merupakan salah satu komoditas unggulan di kabupaten Sumbawa. Pengolahan jagung, akan meningkatkan nilai tambah dari komoditas tersebut. Jagung sendiri dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Salah satu produk olahan jagung yang berada di Kabupaten Sumbawa adalah Mieso.

Mieso adalah produk mie instan yang terbuat dari jagung. Proses pembuatan mieso terdiri dari beberapa tahap, diantaranya tahap pembuatan adonan, tahap penggilingan mie, tahap pengukusan, tahap pemanggangan, tahap pembuatan bumbu, dan yang terakhir adalah tahap pengemasan.

Dari proses produksi yang telah dilakukan, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.138.708. Dan dari pengolahan jagung yang dilakukan, diperoleh nilai tambah usaha sebesar Rp. 38.500, dengan rasio nilai tambah sedang sebesar 22%. Adapun perolehan pendapatan tenaga kerja sebesar 15,33%, sumbangan input lain sebesar 76,38%, dan keuntungan perusahaan sebesar 8,28%.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56.
- Arizona, A. R., Ulfah, Y., & Kesuma, A. I. (2018). Analisis Perlakuan Akuntansi Aset Tetap pada Perum Damri Samarinda. *Jurnal Ilmu Akuntansi Mulawarman (JIAM)*, 3(4).
- Bantacut, T., Akbar, M. T., & Firdaus, Y. R. (2015). Pengembangan Jagung untuk Ketahanan Pangan, Industri dan Ekonomi. *Jurnal Pangan*, 24(2), 135–148.
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 110–119.
- Fitri, E. R., Azriani, Z., & Raesi, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Jagung Manis (Studi

- Kasus: Usaha F1 Aina Nagari Batu Hampa Kecamatan Akabiluru Kabupaten Lima Puluh Kota). *Journal of Agribusiness and Community Empowerment*, 4(1), 53–61.
- Fitryani, V., Sumbawati, N. K., Perbankan, K., & Samawa, U. (2019). Analisis Pengembangan Ekonomi Lokal Pada Komoditas Jagung Di Kawasan Pedesaan Kecamatan Utan Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 16(1), 54–63.
- Hamidah Mutmaini, Yusra, Abdul Hamid, S. J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak. *Teknik Lingkungan*, 31(2), 259–264.
- Rohimah, E. (2021). Analisis Pengaruh BOPO, CAR, dan NPL Terhadap ROA Pada Bank BUMN Tahun 2012-2019 (Studi pada Bank BUMN yang Go Public di Bursa Efek Indonesia). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi (JIMA)*, 1(2), 133–145.
- Sobarudin, R., Sucyati, T., & Budirokhman, D. (2015). *Pengaruh Waktu Detasseling Terhadap Hasil Beberapa Kultivar Tanaman Jagung Semi (Zea mays L.)*. 29(3), 23–33.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Issue April).
- Trifatmawati, D. A., & Sopandi, T. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Panen Tanaman Jagung (*Zea mays*) Varietas Lokal dan Hibrida yang diinfeksi Cendawan *Fusarium sp. STIGMA: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 11(01), 1–10.
- Widiastuti, T., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) menjadi Kelanting sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi*, 14(01), 58.
- Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). Analisis Cost-Volume-Profit sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *JURNAL NUSANTARA APLIKASI MANAJEMEN BISNIS*, 3(2), 9.
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai Tambah Kedelai Menjadi Tahu Kuning Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 18(1), 101.