

## ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK GAYAM PADA UMKM KELUARGA SEJAHTERA, KABUPATEN PASURUAN.

Savana Putri Akhdifa  
Universitas Yudharta Pasuruan  
[savanaputriakh2608@gmail.com](mailto:savanaputriakh2608@gmail.com)

**Abstrak :** Gayam (*Inocarpus fagifer* L.Forst) merupakan tanaman asli Indonesia yang sering ditanam di berbagai wilayah dan memiliki beberapa nama lokal seperti gatep (Bali), gayam (Yogyakarta, Jawa Tengah), gatet (Jawa Barat), bosua dan boheng (Sulawesi Utara), angkaeng (Makassar), dan aganyang (Maluku). Produksi biji gayam setiap tahun berkisar antara 50 hingga 150 kg, Dewi, A. N. (2021)

*Inocarpus fagifer* termasuk dalam famili Fabaceae. Pohon ini memiliki tinggi hingga mencapai 20 m dengan diameter kanopi sekitar 15-16 m. Kayu gayam berguna untuk membuat perabot rumah seperti tempat tidur. Daun gayam berwarna hijau tua dan diletakkan secara bergantian. Buah gayam yang masih muda berwarna hijau, namun saat matang, berubah menjadi hijau kekuningan. Buahnya berbentuk bulat dengan ketebalan sekitar 1-2 cm, dan kulitnya memiliki urat yang jelas. Kulit biji berserat, dan di dalamnya terdapat daging biji atau endosperm, SETYOWATI, N., & WAWO, A. H. (2015, March).

Daging dari biji gayam biasanya hanya diolah dengan cara di rebus, melainkan di jadikan cemilan keripik gayam yang renyah dan gurih seperti di UMKM KS (keluarga sejahtera), daging biji gayam di olah menjadi produk keripik. Keripik gayam merupakan camilan yang cukup di minati sebagian besar orang dari lingkup desa hingga luar kota.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang di peroleh dari industri rumah tangga keripik gayam yang berada di UMKM KS Dusun Wedar Desa Gading Kecamatan Winongan Kabupaten Pasuruan dan mengetahui pengaruh jumlah gayam, harga keripik gayam, dan sumbangan imput lain terhadap nilai tambah.

Adapun metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode survei langsung untuk memperoleh data yang di butuhkan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder dari responden.

Penelitian ini di laksanakan di UMKM KS Dusun Wedar Desa Gading Kecamatan Winongan Kabupaten Pasuruan, tempat penelitian ini di pilih secara purposive sampling ( secara sengaja ) karena di desa tersebut hanya ada 1 yang memproduksi keripik gayam dan tempat tersebut bisa memudahkan untuk melakukan penelitian ini karena jarak peneliti dengan objek yang akan di teliti tidak terlalu jauh, penelitian di laksanakan pada bulan April – Mei 2024. Hasil perhitungan usaha pengolahan keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar Desa Gading Kecamatan Winongan Kabupaten Pasuruan menguntungkan untuk di usahakan. Pendapatan pengusaha keripik gayam ini sebesar 2.250.000 dan keuntungan sebesar 1.450.000 dalam 1 kali proses produksi, dengan

### Article History

Received: Agustus 2024

Reviewed: Agustus 2024

Published: Agustus 2024

Plagirism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI : 10.8734/CAUSA.v1i2.365

**Copyright : Author**

**Publish by : Hibrida**



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

nilai R/C rasio sebesar 2,81. Nilai tambah untuk mengolah gayam menjadi keripik gayam adalah Rp.74.755/kg dengan persen nilai tambah 76,41% untuk pemilik dan 16.57% untuk tenaga kerja. Kata Kunci : Nilai Tambah, Gayam, Keripik Gayam.	
--	--

## PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Pertanian berkontribusi besar untuk mendorong perkembangan kemajuan ekonomi, Terutama di negara yang sangat bergantung pada sektor ini, seperti Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi, perhatian besar diberikan pada sektor pertanian dan industri yang berkaitan dengannya, yang sering disebut sebagai agroindustri. Agroindustri ini adalah salah satu aspek penting dalam agribisnis, bersama dengan bagian-bagian lain yang mendukung keseluruhan sistem pertanian dan bisnis yang terkait. Saat ini, fokus utama industri adalah agroindustri pangan, yang berperan dalam memenuhi kebutuhan pangan dan menghasilkan variasi produk. Pengembangan agroindustri memperkuat hubungan antara berbagai tahapan produksi pangan, mulai dari pasca panen hingga pemasaran produk, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah.

Pertanian memiliki peran kunci dalam memacu pertumbuhan ekonomi, terutama di negara-negara yang sangat mengandalkan sektor ini, seperti Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi, sektor pertanian dan industri yang terkait dengannya, yang dikenal sebagai agroindustri, mendapatkan perhatian besar. Agroindustri ini adalah salah satu aspek penting dalam agribisnis, bersama dengan bagian-bagian lain yang mendukung keseluruhan sistem pertanian dan bisnis yang terkait.

Nilai tambah meningkatkan nilai suatu komoditas dengan cara mengolahnya, menyimpannya, dan memuatnya dalam proses produksi. Melalui serangkaian langkah ini, komoditas tersebut menjadi lebih bernilai dibandingkan dengan kondisi awal. Dengan meningkatkan standar pengemasan, mengembangkan program khusus untuk menjaga kepuasan pelanggan, dan meningkatkan kualitas layanan, nilai produk tersebut dapat ditingkatkan. Dalam konteks bisnis, nilai tambah tercermin dalam penambahan nilai ekonomis pada produk atau layanan yang ditawarkan kepada konsumen.

Salah satu contoh agroindustri pangan adalah industri pengolahan gayam, yang mengolah gayam untuk meningkatkan keuntungan. Proses ini membuat gayam menjadi produk yang lebih bernilai daripada bentuk aslinya.

Keripik gayam adalah camilan tradisional yang terbuat dari biji pohon gayam (*Inocarpus fagifer*). Pohon gayam berkembang dengan pesat di Indonesia, dan dikenal luas di berbagai wilayah, terutama di Pulau Jawa, dan bijinya diolah menjadi camilan dengan rasa dan tekstur yang khas.

Pembuatan keripik gayam dimulai dengan merebus biji gayam terlebih dahulu hingga menjadi lunak. Setelah itu, biji gayam tersebut diiris tipis untuk memastikan bahwa mereka akan menjadi renyah dan kering ketika digoreng. Irisan tipis ini memungkinkan keripik menjadi lebih garing saat dimasak, setelah proses pengirisan, biji gayam digoreng dalam minyak panas hingga mencapai warna kuning keemasan, yang menandakan bahwa keripik sudah matang dengan sempurna. Hasil akhirnya adalah keripik yang renyah dengan cita rasa gurih serta rasa alami yang unik dari biji gayam itu sendiri, rasanya yang cricpy, garing dan gurih ini menjadikan kudapan ini di minati di banyak kalangan.

Keripik gayam memiliki cita rasa yang berbeda dari keripik pada umumnya, dengan sedikit sentuhan rasa khas yang membedakannya. Tekstur renyahnya membuatnya menjadi camilan favorit banyak orang, terutama di daerah Jawa. Selain menjadi camilan sehari-hari, keripik gayam juga sering dijadikan oleh-oleh khas daerah, membawa kekayaan rasa lokal yang berakar pada tradisi kuliner Indonesia, selain sebagai bagian dari budaya camilan tradisional, keripik gayam juga mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam.

Camilan ini tidak hanya lezat, tetapi juga menunjukkan kekayaan dan kreativitas dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai dan diminati oleh banyak orang. Di Kabupaten Pasuruan, terdapat pusat pengolahan gayam yang mengubah gayam segar menjadi keripik, salah satunya berada Dusun Wedar di Desa Gading, yang terletak di Kecamatan Winongan, kabupaten pasuruan. Keripik gayam berasal dari gayam segar langsung dari petani setempat yang sudah di bersihkan, lalu dipotong manual menjadi bagian salah satu contoh industri yang termasuk dalam kategori agroindustri pangan adalah industri pengolahan gayam, yang meningkatkan nilai gayam tersebut. Salah satu bentuk peningkatan nilai gayam adalah dengan mengolahnya menjadi keripik. Di Kabupaten Pasuruan, terdapat pusat pengolahan gayam segar menjadi keripik, salah satunya berlokasi di Dusun Wedar yang berada di dusun gading, pasuruan. Gayam segar yang diperoleh langsung dari petani lokal dibersihkan, dipotong tipis secara manual, lalu dicampur dengan bumbu rempah sebelum digoreng. Konsep nilai tambah menunjukkan bagaimana pengolahan produk dapat meningkatkan kualitas dan nilainya. Pak Karim juga melibatkan tenaga kerja keluarga, termasuk istri dan warga setempat, dalam proses produksi, sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian yang berada di sekelilingnya. Berdasarkan informasi yang ada, Peneliti berminat untuk membuat analisis yang berjudul "ANALISIS NILAI TAMBAH KERIPIK GAYAM PADA UMKM KELUARGA SEJAHTERA, KABUPATEN PASURUAN." Ini berarti peneliti ingin memulai seperti apa proses untuk mengolah gayam menjadi keripik untuk meningkatkan nilai ekonomis.

## 2. Rumusan masalah

1. Berapa banyak pendapatan produsen keripik gayam di UMKM KS ?
2. Berapa nilai tambah produk keripik gayam di UMKM KS ?

## 3. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis berapa besar perolehan produsen keripik gayam di UMKM KS.
2. Menganalisis nilai tambah produk keripik gayam di UMKM KS.

## 4. Manfaat Penelitian

1. Berguna untuk pengusaha keripik gayam untuk membantu mereka dalam mengembangkan bisnis mereka dengan lebih baik.
2. Peneliti akan mendapatkan wawasan yang bermanfaat untuk pengembangan ilmu terutama terkait nilai tambah.
3. Pemerintah dapat menggunakan informasi ini untuk merancang kebijakan yang mendukung pertumbuhan industri kecil dan menengah.
4. Perpustakaan dapat menambahkan informasi ini sebagai referensi untuk penelitian di masa depan.
5. Pihak lain diharapkan dapat memperoleh manfaat dari informasi ini untuk memahami lebih lanjut tentang industri keripik gayam.

## 5. Penelitian Terdahulu

NO	Nama Peneliti & Tahun	Judul	Hasil
1	Satria Iswara Putra, Istiqomah Istiqomah, Diah Setyorini Gunawan, Sodik Dwi Purnomo 2020.	Analisis pendapatan dan nilai tambah industri pengolahan kopi: pendekatan metode Hayami.	Hasil penelitian mengungkapkan petani kopi memperoleh pendapatan Rp3.421.000,00 & Omset senilai Rp2.742.450,00. Dalam industri kopi, nilai tambah per kilogram mencapai

			<p>Rp45.887,00, di mana sebagian besar nilai tambah tersebut (99,87 persen) jatuh ke tangan pemilik industri kopi, sementara hanya sebagian kecil (0,31%) yang didapatkan oleh tenaga kerja. Kesimpulan dari temuan ini menyarankan agar petani kopi lebih baik menjual produknya langsung kepada konsumen, bukan melalui tengkulak. Dengan strategi ini, petani bisa meminimalisir ketergantungan pada tengkulak serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka.</p>
2	<p>Novia Anggraeni, Slamet Subari 2020.</p>	<p>Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto.</p>	<p>Perolehan bulanan dari penjualan keripik mencapai Rp31.047.906, sementara pendapatan dari opak sebesar Rp20.788.311. Rasio (Revenue / Cost) untuk keripik ubi ungu adalah 1,43 dan untuk opak adalah 1,67, yang keduanya lebih dari 1. Angka-angka ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan ubi ungu yang</p>

			<p>dilakukan oleh UD Ganesha menguntungkan dan layak dilanjutkan.</p> <p>Nilai tambah dari pengolahan keripik ubi ungu adalah Rp4.148,53 per kilogram, sedangkan untuk opak ubi ungu mencapai Rp117.398,29 per kilogram. Nilai tambah yang positif ini menandakan bahwa pengolahan ubi ungu memberikan keuntungan tambahan yang signifikan.</p> <p>Saran untuk industri rumahan adalah agar meningkatkan produksi opak ubi ungu karena memiliki nilai tambah yang lebih tinggi, serta terus mencari inovasi baru dalam produk olahan ubi jalar ungu untuk meningkatkan keuntungan lebih lanjut.</p>
3	Ktut Murniati, Viona Pramayang, Dwi Haryono 2020	Pendapatan dan nilai tambah agroindustri tempe di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendapatan berdasarkan biaya tunai mencapai Rp2.543.357,99 per bulan.</li> <li>- Pendapatan berdasarkan biaya total adalah Rp1.939.725,12 per bulan.</li> </ul>

			<p>Kegiatan produksi tempe ini terbukti menguntungkan, karena rasio penerimaan (R/C ratio) terhadap biaya tunai dan biaya total lebih dari satu. Ini mengindikasikan bahwa pendapatan yang dihasilkan melebihi biaya yang dikeluarkan. Dengan adanya nilai tambah yang positif, agroindustri tempe di Kecamatan Punggur dapat dianggap menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan.</p>
--	--	--	---

## METODE

Penelitian ini memakai pendekatan kuantitatif dengan menggabungkan metode deduktif dan induktif. Pendekatan ini dimulai dengan dasar teori, pandangan ahli, dan pengalaman peneliti. Informasi ini kemudian digunakan untuk merumuskan pertanyaan penelitian, yang akan diuji atau dibantah menggunakan data yang diperoleh dari lapangan.

Pendekatan kuantitatif fokus pada uji teori, verifikasi fakta, identifikasi hubungan antar variabel, penyajian data statistik, dan prediksi hasil. Desain penelitian yang menggunakan pendekatan ini perlu dirancang secara sistematis, mematuhi standar yang ditetapkan, dan harus sangat mendetail sebelum penelitian dimulai. Kejelasan dan rincian desain ini penting karena akan berfungsi sebagai panduan pelaksanaan penelitian.

Hasil penelitian bertujuan bahan evaluasi dampak variabel X (Keripik Gayam) terhadap variabel Y (Nilai Tambah Penjualan Produk), dengan menerapkan Teknik regresi linear yang bertujuan untuk menganalisa bagaimana suatu variabel memengaruhi variabel lainnya. Teknik ini membantu menganalisis pengaruh masing-masing variabel secara terpisah.

## LOKASI PENELITIAN & WAKTU PENELITIAN

Yakni di Dusun Wedar, Desa Gading, Kecamatan Winongan Kabupaten Pasuruan.

Penelitian ini di lakukan di bulan february dan maret

## VARIABEL PENELITIAN

1. Menilai kontribusi tambahan yang dihasilkan dari proses produksi terhadap nilai akhir produk.
2. Mengidentifikasi area di mana efisiensi bisa diperbaiki.
3. Memahami bagaimana nilai tambah tercipta dalam industri dan bagaimana dinamika tersebut bekerja.

## POPULASI DAN SAMPEL

Populasi : Didalam konteks ini, meliputi pengusaha keripik gayam ber basis rumah tangga atau biasa di sebut dengan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Sampel : Untuk perolehan sampel (sampling) di 1 tempat, yakni mengambil tempat olah produksi keripik gayam, lebih tepatnya di UMKM KS Dusun Wedar yang berada di Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan.

## **PENGUMPULAN DATA**

Wawancara : Wawancara ialah cara untuk memperoleh informasi dengan cara berdialog langsung antara pihak yang melakukan wawancara dan individu yang diwawancarai.

Observasi : Observasi ialah cara mendapatkan data dengan cara memerhatikan langsung. Selama pengamatan, informasi yang diperoleh dicatat untuk analisis lebih lanjut.

Dokumentasi : Dokumentasi dilakukan dengan cara mengabadikan momen selama proses observasi dan wawancara berlangsung.

## **ANALISIS DATA**

Metode Analisis Deskriptif : Metode ini melibatkan pengumpulan, pengklasifikasian, analisis, dan interpretasi data. Hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami untuk menjelaskan lebih mendalam masalah yang sedang diteliti.

Metode Analisis Kuantitatif : Metode ini untuk menganalisis data numerik dan menguji teori atau dugaan yang ada. Tujuannya adalah menghasilkan temuan yang bisa berlaku secara umum untuk kelompok yang lebih luas, bukan hanya untuk data yang terbatas.

## **ANALISIS BIAYA**

Analisis biaya bertujuan untuk mengetahui total pengeluaran dalam produksi usaha rumah tangga keripik gayam di UMKM Keripik Gayam Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan. Ini mencakup biaya tetap dan biaya variabel.

Menurut rahim dan hastuti (2007), total biaya adalah penjumlahan biaya tetap dan biaya tidak tetap

Untuk menghitung total biaya dapat menggunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Di mana:

TC adalah Total Cost, yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

FC adalah Fixed Cost, yaitu biaya tetap yang dikeluarkan dalam proses produksi.

VC adalah Variable Cost, yaitu biaya variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi.

## **ANALISIS PENYUSUTAN**

Penyusutan adalah cara untuk mengukur berkurangnya nilai peralatan produksi seiring dengan berjalannya waktu, dengan mempertimbangkan masa manfaat peralatan tersebut.

Perhitungan penyusutan sering kali dilakukan menggunakan rumus berikut :

$$NP = (NB - NS) / N$$

Di mana:

NP : Nilai Penyusutan ( Rp/proses produksi),

NB : adalah Nilai Beli alat (Rp/proses produksi),

NS : adalah Nilai Sisa alat (Rp/proses produksi),

N : adalah Umur Ekonomis aset (dalam tahun).

## **ANALISIS PENERIMAAN**

Penerimaan adalah perkalian antara hasil produksi dan harga jual Soekarwati (2016:54)

Analisis penjualan dilakukan untuk menentukan penjualan yang dihasilkan dari transaksi yang dieksekusi analisis ini dilakukan dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Di mana:

- TR adalah Total Revenue (total penerimaan),

- P adalah Harga (price),

- Q adalah Jumlah atau Hasil Produksi (quantity).  
 Total penerimaan juga di pengaruhi oleh faktor – faktor yang mempengaruhi harga dan kualitas (likolin,1992)  
 Secara keseluruhan, total penerimaan merupakan gabungan dari pendapatan langsung dari penjualan dan pendapatan tambahan dari sumber-sumber lain yang berhubungan dengan aktivitas industri (ibrahim,2003).

## KEUNTUNGAN

Keuntungan didapatkan dengan menghitung semua pendapatan yang diperoleh, kemudian mengurangi semua biaya yang dikeluarkan, baik itu biaya yang terlihat (berwujud) seperti bahan baku dan gaji, maupun biaya yang tidak terlihat (tidak berwujud) seperti penyusutan aset atau peluang yang hilang. Semua jenis pendapatan dan biaya ini perlu diperhitungkan untuk mendapatkan gambaran yang akurat tentang keuntungan.

### KELAYAKAN BISNIS (R/C Ratio)

Perhitungan efisiensi usaha di gunakan Reveune Cost Ratio (R/C Ratio),  
 Rasio adalah perbandingan antara total penerimaan dan total biaya (Soekarwati,2016:85)

Untuk menghitung Cost Ratio (R/C Ratio) dapat menggunakan rumus :

$$R/C = TR / TC$$

Di mana:

- TR adalah Total Penerimaan Usaha (dalam Rp per proses produksi),
- TC adalah Total Biaya Usaha (dalam Rp per proses produksi).

Penilaian kriteria R/C adalah sebagai berikut:

- Jika  $R/C < 1$ , berarti merugikan.
- Jika  $R/C > 1$ , berarti menguntungkan.
- Jika  $R/C = 1$ , berarti mencapai titik impas.

### ANALISIS NILAI TAMBAH

Untuk nilai tambah metode yang di gunakan adalah metode hayami, berikut kerangka perhitungan nilai tambah metode hayami :

Tabel 1. Format analisis nilai tambah

No	Variabel	Nilai
L	Output,input,dan harga	(1)
1	Hasil produksi (kg/proses)	(2)
2	Bahan baku	(3)
3	Tenaga kerja	(3)
4	Factor konversi	(4)=(1) / (2)
5	Koefesien tenaga kerja	(5) = (3) / (2)
6	Harga output	(6)
7	Upah Rata-Rata	(7)
II	Pendapatan Dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	(9)
10	Nilai output(RP/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(9)-(8)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)=(5) x (7)
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12)=(12a/11a) x 100%

13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a)=(11a)-(12a)$	
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b)=(13a/11a)$	x
		100%	
III	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$(14)=(10)-(8)$	
	a. Pendapatan Tenaga Kerja(%)	$(14a)=(12a/14)$	x
		100%	
	b. Sumbangan input lain(%)	$(14b)=(9/14) \times 100\%$	
	c. Keuntungan (%)	$(14c)=(13a/14)$	x
		100%	

Sumber : Hayami dalam Sudiyono (2004)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### • Gambaran Umum Daerah Penelitian

#### 1. Letak Geografis

Desa Gading berada di Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan, dengan ketinggian sekitar 16 meter di atas permukaan laut.

Desa ini berbatasan dengan :

- Sebelah Barat: Desa Mendalan
- Sebelah Utara: Desa Ketegan, Kecamatan Rejoso
- Sebelah Selatan: Desa Penataan
- Sebelah Timur: Desa Winongan Lor

### • Profil UMKM

#### 1. Sejarah UMKM

Berdirinya UMKM KS (Keluarga Sejahtera) Pak Karim bermula dengan berkunjung ke rumah salah satu warga dan kebetulan pak karim di suguhi keripik gayam, karena di rasa enak pak karim mencoba membuat keripik gayam tersebut kemudian membagikannya ke sebagian warga, dan mengaploud keripik gayam tersebut ke sosial media, tanpa adanya Izin PIRT, setelah itu sekali gebrakan kok laku, ahirnya pak karim mengurus izin PIRT, akhirnya satu persatu orderan terus bermunculan, peminat keripik gayam tersebut diantaranya : Bali, Kraksaan, Probolinggo, Jakarta, Ngawi, Surabaya, Lokalan dan hingga sekarang, rata - rata peminat keripik gayam tersebut dari kalangan menengah ke atas.

#### 2. Profil Pemilik dan Pegawai UMKM

Tabel 1. Data Pemilik & Pegawai Umkm Ks

No	Nama	Umur	Pendidikan terahir	Jabatan
1	Abdul karim	56	SMA	pemilik
2	Sulastri	45	SMP	Pegawai
3	Khotimah	40	-	Pegawai
4	Khunaina	55	-	Pegawai
5	Asrori	50	-	Pegawai
6	Nur Kholis	30	-	Pegawai
7	Selamet	47	-	Pegawai

Berdasarkan sumber data pada tabel di atas adalah bahwa industri rumah tangga Pak Karim ini tenaga kerja yang dimiliki adalah 6 orang yang mana tenaga kerja tersebut adalah tetangga dan masyarakat sekitar. Sehingga untuk operasional produksi produk keripik gayam tersebut dapat di lakukan dengan baik.

### 3. Modal Usaha

Sebagai produsen UMKM, Pak karim membutuhkan dana yang cukup dalam proses produksi. Modal awal yang di gunakan dalam suatu perusahaan adalah dari modal sendiri yakni 600 ribu rupiah.

### 4. Bahan Baku Dan Bahan Penolong Industri Rumah Tangga Keripik Gayam

buah gayam segar adalah bahan yang di gunakan dalam industri rumah tangga. Untuk bahan baku tidak di dapat dari kebun sendiri melainkan di peroleh dari hasil kebun milik warga sekitar dan luar desa setempat. Memperoleh bahan baku gayam segar sedikit sulit di karenakan panen yang tidak menentu alhasil gayam segar juga di dapat dari daerah lain.

Standar bahan baku yang di gunakan adalah buah gayam yang masih segar dan bagus. Produk ini memiliki bahan penong yang membuat citarasa keripik gayam menjadi sedap gurih dan renyah. Bahan penonton tersebut adalah penyedap rasa. Produsen UMKM keripik gayam ini sudah mempunyai langganan pemasok bahan baku gayam segar sehingga mempermudah dalam memperoleh bahan baku yang akan di gunakan sebagai keripik.

### • Peralatan Industri Rumah Tangga Keripik Gayam

Peralatan yang di gunakan untuk membuat keripik gayam masih berupa peralatan dapur yang sederhana. Peralatan yang di gunakan merupakan milik produsen UMKM itu sendiri, sehingga tidak perlu melakukan investasi yang besar dalam proses pembuatan keripik tersebut. Peralatan yang di gunakan meliputi :

#### 1. Baskom

Alat ini dipergunakan sebagai wadah gayam segar dan sebagai tempat proses pembumbuan.

#### 2. Pisau

Berguna untuk mengupas kulit gayam.

#### 3. Alat Pengiris

Sebagai alat untuk mengiris gayam segar menjadi keripik.

#### 4. Kompor

Berfungsi sebagai tempat proses pemasakan yang di gunakan untuk menggoreng keripik.

Alat ini memiliki 2 buah tungku dalam 1 alat.

#### 5. Wajan

Wajan adalah peralatan dapur berbentuk bundar dan datar yang umumnya terbuat dari logam. Dengan sisi yang sedikit melengkung, wajan digunakan untuk menggoreng atau memasak berbagai makanan. Biasanya, wajan dilengkapi dengan pegangan di satu atau kedua sisi untuk memudahkan pengguna saat mengangkat atau memindahkannya.

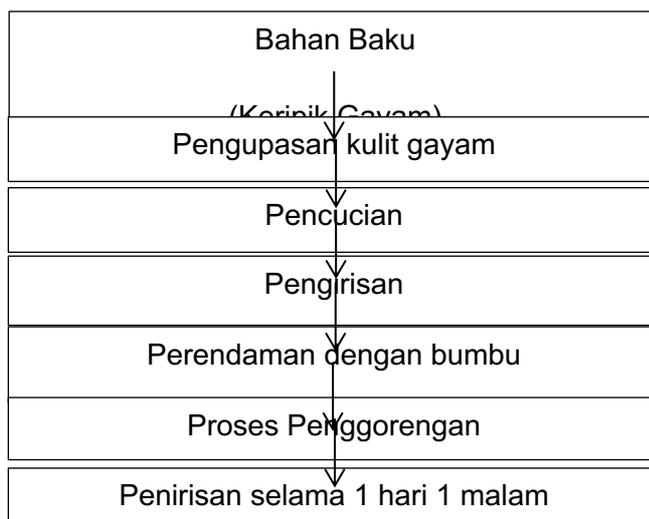
#### 6. Sutil

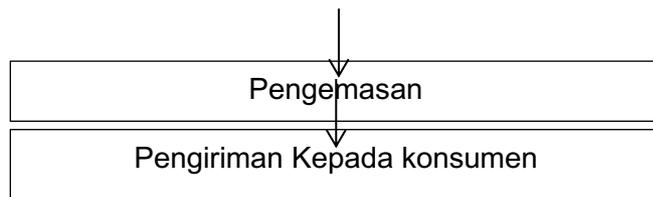
Berfungsi untuk alat membolak balikkan keripik agar dapat matang merata

#### 7. Serok

Untuk meniriskan keripik yang matang dan menyaring keripik dari minyak.

### • Proses Pembuatan Keripik Gayam





Berdasarkan struktur di atas keripik gayam di produksi berawal dari bahan baku buah gayam, di mana bahan baku tersebut di peroleh dari pemilik tanaman gayam yang berada di sekitar lingkungan pengusaha itu sendiri dan di peroleh dari luar daerah juga.

Dari bahan baku yang di peroleh tersebut langsung di kupas manual menggunakan pisau hingga bersih, di proses ini juga bisa melihat gayam mana saja yang bisa di gunakan sebagai keripik dan yang tidak bisa di gunakan sebagai keripik.

Proses selanjutnya ialah pencucian, di tahap ini pencucian di lakukan dengan bersih sehingga tidak ada kotoran yang melekat di gayam tersebut, kemudian gayam yang sudah di cuci bersih tersebut di iris tipis dengan alat manual, proses pengirisan tipis bertujuan agar gayam yang di goreng nantinya tidak alot saat di konsumsi.

Setelah melalui proses pengirisan kemudian gayam yang sudah di iris tipis tadi di bumbu dengan penyedap rasa agar menambah cita rasanya, kemudian langsung di goreng di minyak yang sudah panas, di proses penggorengan ini juga harus melihat tempratur api itu sendiri tidak boleh terlalu panas karena dapat membuat keripik tidak matang merata dan mudah gosong, dan jangan lupa sesekali di aduk agar matang merata, keripik gayam matang bisa di lihat dari warna yang kuning keemasan, apabila buih dalam penggorengan tersebut mulai hilang dan warnanya sudah bagus boleh langsung di angkat dan langsung di tiriskan, apabila sudah dingin keripik yam tersebut tadak boleh langsung di kemas melainkan di diamkan terlebih dahulu selama 1 hari 1 malam hal ini bertujuan untuk supaya keripik gayam tersebut tidak terlalu mengandung minyak dan supaya daya tahan keripik tersebut menjadi lama.

Proses selanjutnya ialah pengemasan, untuk pengemasannya itu sendiri menggunakan plastik standing puch dengan berat 100 gram, dan tidak lupa untuk menempel stiker agar lebih menarik konsumen.

Setelah melalui proses packing selanjutnya produk tersebut di pasarkan kepada reseller atau konsumennya langsung.

- **Analisis Pendapatan**

1. **Biaya Produksi**

Biaya ialah jumlah keseluruhan yang dibutuhkan untuk membuat produk. Biaya ini terbagi menjadi dua komponen, yaitu biaya Tetap & biaya Variabel

- a. **Biaya tetap**

Biaya tetap adalah pengeluaran yang harus dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan output, terlepas dari jumlah produksi. Dalam usaha pengolahan gayam ini, biaya tetap, atau fixed cost, mencakup penyusutan alat yang digunakan dalam proses mengubah gayam menjadi keripik gayam.

TABEL 2. Biaya Penyusutan Alat Yang Di Gunakan Dalam Usaha Keripik Gayam

No	Nama Alat	Jumlah	Umur (Tahun)	Harga Beli (Rp)	Harga Setelah Pemakaian	Penyusutan
1.	Baskom	2	3	30.000	15.000	5.000
2.	Pisau	3	2	12.000	6.000	3.000
3.	Kompor 1 set	1	7	560.000	490.000	10.000

+Tabung LPG						
4.	Wajan tanggung	2	8	110.000	95.000	1.875
5.	Serok	2	2	12.000	6.000	3.750
6.	Sutil	4	5	60.000	50.000	2.000
7.	Alat Pengiris	2	2	30.000	20.000	5.000
Total				814.000	682.000	29.875

Sumber : data primer yang diolah 2024

Total biaya penyusutan alat di UMKM KS (keluarga sejahtera) adalah Rp.29.875/tahun. Sumber biaya penyusutan terbanyak ialah dari Kompor yakni Rp.10.000, sedangkan biaya penyusutan terkecil berasal dari wajan yaitu sebesar Rp.1.875.

## b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah jenis biaya yang sesuai dengan jumlah produk yang diproduksi atau dijual.

Dalam produksi keripik gayam, biaya variabel terdiri dari:

### - Buah Gayam

Gayam merupakan bahan utama dalam proses pembuatan keripik gayam, jumlah gayam yang di gunakan dalam produksi keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar yang terletak di Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan memproduksi sekitar 23 kg keripik gayam sebesar Rp. 245.000 per produksi.

### - Sumbangan Imput Lain

Sumbangan imput lain merupakan biaya bahan pembuatan keripik gayam selain tenaga kerja dan bahan baku.

TABEL 3. Biaya Imput Lain Pengolahan Keripik Gayam Di UMKM KS Dalam satu kali produksi.

No	Bahan Baku	Jumlah Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah Biaya
1.	Bawang Putih	¼ Kg	8.500	8.500
2.	Garam	½ Bungkus	2.000	500
3.	Minyak Goreng	4 Liter	15.000	60.000
4.	Lpg	1/4 Tabung	18.500	4.625
5.	Stiker	180 Pcs	500	90.000
6.	Standing Pouch	180 Pcs	400	72.000
7.	BBM	5 Liter	10.000	50.000
Jumlah				285.625
Rata Rata Sumbangan Imput Lain				40.803

Sumber : Kuisioner responden

Biaya sumbangan imput lain pada agroindustri rumah tangga keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar yang terletak di Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan adalah Rp. 285.625 untuk 1 kali produksi.

Sumber biaya terbesar dalam produksi keripik gayam per proses adalah biaya untuk penggunaan stiker, yang mencapai Rp. 90.000. Sedangkan biaya terkecil adalah untuk garam, sekitar Rp. 500.

### - Tenaga Kerja

Untuk tenaga kerja sendiri dari hasil wawancara adalah 20 ribu/kg produksi, Jika dalam 1x produksi terdapat 23 kg maka jumlah biaya tenaga kerjanya ialah Rp.20.000/Kg x 23Kg = Rp.460.000/1kali produksi.

### c. Biaya Total

Biaya total adalah biaya variabel digunakan untuk memproduksi keripik gayam. Total biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk sekali produksi keripik gayam ialah Rp. 800.000.

### 2. Analisis Finansial Usaha Pengolahan Keripik Gayam

Rasio pendapatan terhadap biaya digunakan untuk membandingkan jumlah pendapatan dengan biaya produksi, dan berfungsi untuk menilai apakah suatu bisnis menghasilkan keuntungan. Hasil analisis finansial dari usaha pengolahan keripik gayam bisa dilihat di Tabel

Tabel 4 menyajikan analisis finansial dari usaha pengolahan keripik gayam di Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan.

TABEL 4. Analisis Finansial Usaha Pengolahan Keripik Gayam.

No	Uraian	Volume (Kemasan)	Harga (Rp)	Total (Rp)
1.	Produksi	180	12.500	2.250.000
2.	Biaya Total			800.000
3.	Pendapatan			1.450.000
4.	R/C			2,81

Sumber : data kuisioner responden

Berdasarkan Tabel 10, komponen pendapatan dari usaha pengolahan keripik gayam meliputi: jumlah produksi, harga jual, biaya total, pendapatan, dan rasio RC. Sekali produksi, keripik gayam dihitung dalam satuan gram dengan harga jual Rp. 12.500 per kemasan. Rata-rata produksi adalah 180 kemasan, menghasilkan Rp. 2.250.000.

Biaya total adalah biaya variabel digunakan untuk memproduksi keripik gayam. baik biaya langsung dan tidak langsung. Biaya tunai termasuk biaya variabel untuk bahan-bahan seperti bawang putih, garam, minyak goreng, LPG, stiker, standing pouch, bahan bakar, serta tenaga kerja. Total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi keripik gayam adalah Rp. 800.000.

Pendapatan usaha pengolahan keripik gayam dihitung dari jumlah produksi dikalikan dengan harga jual di tingkat pedagang. Pendapatan total untuk satu kali produksi keripik gayam adalah Rp. 1.450.000.

### 3. Break Event Poin (BEP)

Untuk menentukan batas nilai atau volume produksi di mana suatu usaha mencapai titik impas, digunakan analisis Break Even Point (BEP).

$$\text{BEP (Q)} = 814.000 / 12.500 - 5.503$$

$$= 814.000 / 6.997$$

$$= 116$$

$$\text{BEP (P)} = 814.000 / 1 - (\text{Rp}.5.503 / 12.500)$$

$$= 841.000 / 1 - 0,4$$

$$= 2.102$$

Ini berarti pengusaha keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar, Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan harus menjual sekitar 116 kemasan keripik gayam dengan harga per kemasan Rp 2.105 untuk mencapai titik impas, yaitu keadaan di mana usaha tersebut tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian.

### 4. Analisis R/C Ratio

Efisiensi adalah salah satu indikator keberhasilan sebuah perusahaan. Profitabilitas mengukur seberapa baik total penjualan dibandingkan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menentukan tingkat profitabilitas. Salah satu cara untuk menganalisis keefektifan usaha adalah dengan memakai kriteria Return Cost Ratio (RCR).

diperoleh nilai sebagai berikut:

$$\text{R/C Ratio} = \text{Penerimaan} / \text{Biaya Total}$$

$$= 2.250.000 / 800.000$$

$$= 2,81$$

Dengan rasio sebesar 2,81, yang lebih besar dari 1 ( $R/C \text{ Ratio} > 1$ ), dapat disimpulkan bahwa usaha keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar, Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan menguntungkan bagi pengusahanya.

## 5. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah mengacu pada nilai tambahan yang dihasilkan dari proses pengolahan, suatu produk selama produksi. Hasil analisis nilai tambah dari pengolahan gayam menjadi keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar, Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Gayam Pada Olahan Keripik Gayam Di Desa Gading Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan (Satu Kali Proses Produksi).

No	Variabel	Nilai
<b>Output, Input, dan Harga</b>		
1.	Hasil Produksi (Kemasan/Proses)	180
2.	Bahan Baku	23 kg
3.	Tenaga Kerja	6
4.	Faktor Konversi	7.826
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0.260
6.	Harga Output	Rp.12.500
7.	Upah Rata-Rata	Rp.47.666
<b>Pendapatan Dan Keuntungan</b>		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Rp.10.652
9.	Sumbangan Imput Lain (Rp/Kg bahan baku)	Rp.12.418
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	Rp.97.825
11.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	Rp.74.755
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	76,41%
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	Rp.12.393
	b. Bagian Tenaga Kerja (%/Kg)	16.57%
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	Rp.62.362
	Tingkat Keuntungan (%)	83.42%
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/Kg)	Rp.87.173
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	14,21%
	Sumbangan Imput Lain (%)	14,24%
	Keuntungan (%)	71,53%

Data untuk analisis ini berasal dari kuesioner yang diisi oleh pengusaha keripik gayam di UMKM KS Dusun Wedar, Desa Gading, Kecamatan Winongan, Kabupaten Pasuruan, pada tahun 2024.

Dalam setiap proses produksi, UMKM ini memproduksi 180 kemasan keripik gayam dengan harga jual Rp 12.500 per kemasan. Setiap kali produksi, mereka membutuhkan 23 kg gayam yang dibeli dengan harga Rp 10.652 per kilogram. Biaya tenaga kerja untuk produksi ini adalah Rp 20.000 per kilogram, sehingga total biaya tenaga kerja untuk 23 kg gayam mencapai Rp 460.000.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan 1 kg gayam menjadi keripik adalah Rp 74.777, yang dihitung dengan mengurangi biaya bahan baku dan input lain dari nilai produk akhir. Nilai tambah ini adalah nilai bruto, artinya tidak dikurangi dengan imbalan kerja. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 76,41% menunjukkan bahwa pengolahan gayam menjadi keripik meningkatkan nilai produk tersebut sebesar 76,41%.

Pendapatan tenaga kerja dihitung berdasarkan koefisien tenaga kerja dan upah Rp 12.393 per kilogram. Imbalan kerja menyumbang 16,57% dari total nilai tambah. Keuntungan dan

pengembalian modal diperoleh dengan mengurangi biaya tenaga kerja dari nilai tambah. Pengusaha keripik gayam di UMKM KS meraih keuntungan sebesar Rp 1.450.000, yang menunjukkan total hasil dari proses pengolahan gayam menjadi keripik.

Analisis ini juga membahas margin bahan baku, yang dialokasikan untuk manfaat sosial, kontribusi input lainnya, dan keuntungan perusahaan. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dan harga bahan baku gayam per kilogram. Setiap kilogram gayam yang diolah menjadi keripik menghasilkan margin sebesar Rp 87.173, yang terdiri dari 14,24% untuk pendapatan tenaga kerja, 14,21% untuk biaya perantara lainnya, dan 71,53% untuk keuntungan perusahaan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dapat di ambil dari hasil penelitian ini adalah:

Usaha pengolahan keripik gayam di UMKM KS (Keluarga Sejahtera) menguntungkan untuk di kembangkan. Penghasilan pengusaha keripik gayam sebesar Rp. 1.450.000 selama 1 kali proses produksi.

Nilai tambah dengan mengolah 1 Kg gayam dengan harga Rp.10.652 menjadi keripik gayam adalah Rp.74.755 dan nilai tambah rasio adalah 76,41%

### Saran

Untuk meningkatkan pendapatan dari industri rumah tangga keripik gayam tersebut maka di sarankan:

Kepada pengusaha agar meningkatkan keterampilan pembuatan keripik gayam dengan mengembangkan beberapa varian rasa

Di harapkan untuk bisa mengembangkan pemasaran produk di Market Place atau juga E-Commerce.

## DAFTAR PUSTAKA

- Putra, S. I., Istiqomah, I., Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis pendapatan dan nilai tambah industri pengolahan kopi: pendekatan metode Hayami. *Efficient: Indonesian Journal of Development Economics*, 3(3), 994-1005.
- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Jalar Ungu Di Ud Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Agriscience*, 1(2), 429-447.
- Pramayang, V., Haryono, D., & Murniati, K. (2020). Pendapatan dan nilai tambah agroindustri tempe di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 8(3), 490-495.
- Dewi, A. N. (2021). *VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG GAYAM (Inocarpus Fagifer L. Forst) DALAM PEMBUATAN COOKIES DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- SETYOWATI, N., & WAWO, A. H. (2015, March). Revealing the existence and potential of gayam (*Inocarpus fagifer*) as an alternative food source in Sukabumi, West Java. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 1, No. 1, pp. 71-77).
- Resalawati, A. (2011). Pengaruh perkembangan usaha kecil menengah terhadap pertumbuhan ekonomi pada sektor UKM di Indonesia.
- ABDULLAH, R. (2019). *Pengaruh Industri Manufaktur Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Provinsi Lampung Menurut Perspektif Ekonomi Islam* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Akbar, T. R. (2019). Analisis keragaan dan risiko sistem agroindustri kopi bubuk (Studi kasus Agroindustri Kopi Bubuk Cap Obor Mas Lampung, Kecamatan Kotabumi Kota, Kabupaten Lampung Utara).
- Rahim, A., Supardi, S., & Hastuti, D. R. D. (2012). Model Analisis Ekonomika Pertanian.

- Imon, G. L., Elim, I., & Gerungai, N. Y. (2020). EVALUASI PENERAPAN METODE PENYUSUTAN AKTIVA TETAP PADA PT. WAHANA WIRAWAN MANADO â€“NISSAN DATSUN MARTADINATA. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 8(4).
- Nila, U., Firliana, R., & Sucipto, S. (2023, July). Analisis Data Transaksi Penjualan Produk Pertanian Menggunakan Algoritma FP-Growth. In *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)* (Vol. 7, No. 1, pp. 175-183).
- Oktaviana, Y. *Analisis pendapatan usaha produksi tahu kuning pada industri rumahan tahu organik awang, Jakarta* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Harahap, S. H., & Aulia, D. E. N. I. (2022). Analisa Kelayakan Usaha Budidaya Udang Vaname.
- Murti, A. T., Suroto, K. S., & Karamina, H. (2020). Analisa keuntungan usaha peternakan ayam broiler pola mandiri di Kabupaten Malang (Studi kasus di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang)-Jurnal. *SOCA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 40-54.