

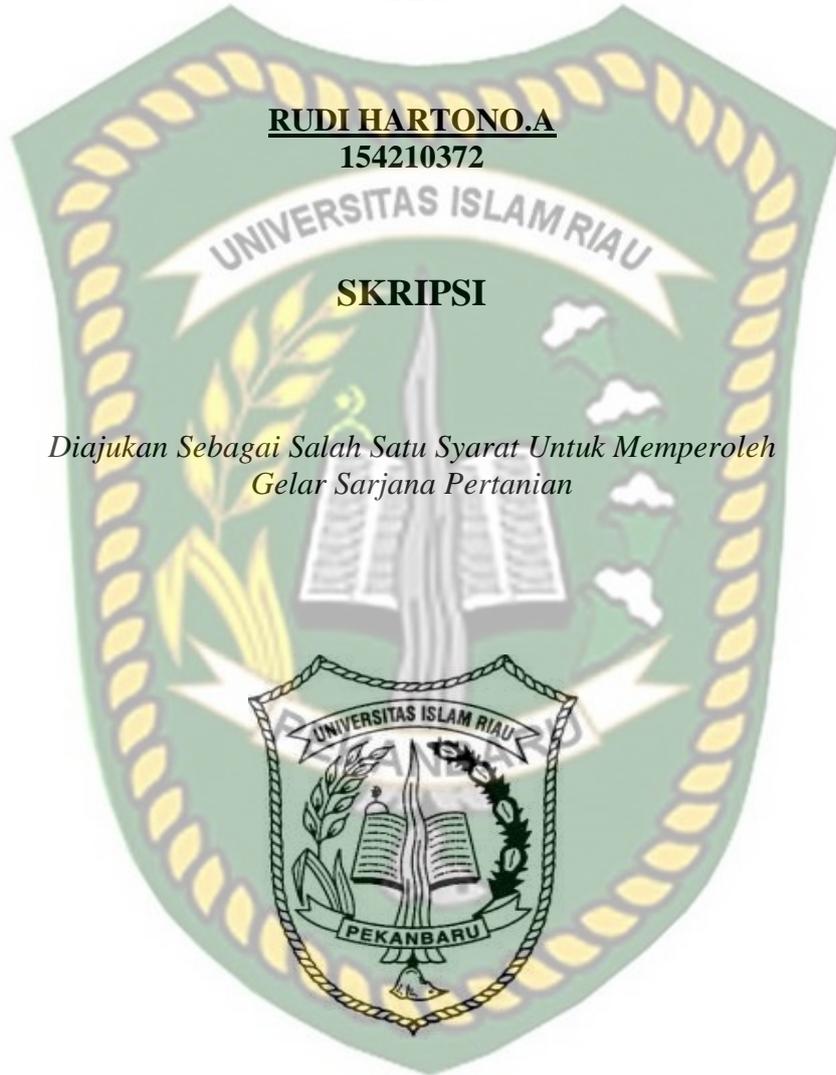
**AGROINDUSTRI PISANG KIPAS  
DI KELURAHAN SIALANG SAKTI KECAMATAN TENAYAN RAYA  
KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU  
(STUDI KASUS PISANG KIPAS SUMATRA)**

**OLEH:**

**RUDI HARTONO.A**  
**154210372**

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU  
PEKANBARU  
2022**

AGROINDUSTRI PISANG KIPAS  
DI KELURAHAN SIALANG SAKTI KECAMATAN TENAYAN RAYA  
KOTA PEKANBARU PROVINSI RIAU  
(STUDI KASUS PISANG KIPAS SUMATRA)

SKRIPSI

NAMA : RUDI HARTONO.A

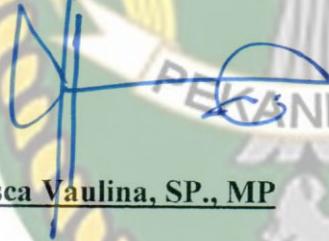
NPM : 154210372

PROGRAM STUDI : AGRIBISNIS

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 18 AGUSTUS 2022 DAN TELAH DISEMPURNAKAN SESUAI SARAN YANG TELAH DISEPAKATI SERTA KARYA ILMIAH INI MERUPAKAN SYARAT PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU

MENYETUJUI

Dosen Pembimbing



Sisca Vaulina, SP., MP

DEKAN FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU

KETUA PROGRAM STUDI  
AGRIBISNIS



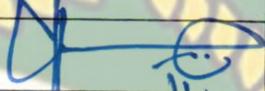
Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP



Sisca Vaulina, SP., MP

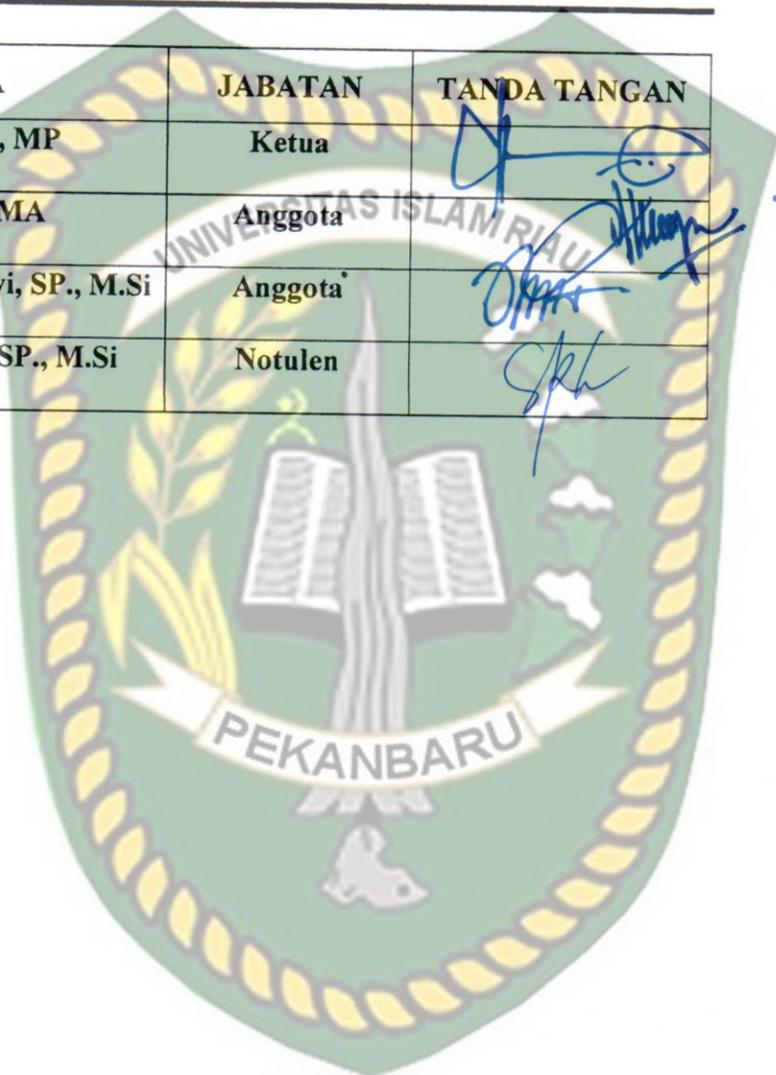
**KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM  
UJIAN KOMPREHENSIF FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

**TANGGAL, 18 AGUSTUS 2022**

No	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Sisca Vaulina, SP., MP	Ketua	
2	Khairizal, SP., M.MA	Anggota	
3	Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si	Anggota	
4	Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si	Notulen	

Perustakaan Universitas Islam Riau

Dokumen ini adalah Arsip Milik :



## KATA PERSEMBAHAN

### بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan nama ALLAH yang maha pengasih lagi maha penyaya. Segala puji bagi Allah, tuhan seluruh alam dan bersyukur kepada-NYA dengan mengucapkan Alhamdulillah. Sehingga sampailah di tahap ini, sesungguhnya semua ini atas kehendak dan izin-NYA tiada kekuatan kecuali dengan pertolongan-NYA. Yang mana telah memberikan kesehatan dan pemikiran kepada penulis sehingga Penulisan Karya Ilmiah ini dapat dibuat dan diselesaikan.

### *Emak & Bapak*

Kepada kedua orang tua ku tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan kebahagiaan selama ini hanya dengan kata cinta dalam kata persembahan ini yang mampu Rudi berikan semoga ini dapat membuat Emak dan Bapak bahagia. Untuk Almarhum Bapak semoga dilapangkan alam kuburnya dan dijadikan kuburnya sebagai taman-taman surganya Allah SWT. dan untuk emak semoga diberikan kesehatan keselamatan dunia dan akhirat, Aamiin.

### *Dosen Pembimbing*

Kini masa perjuangan itu telah selesai izinkan saya mengucapkan ribuan terima kasih kepadamu sebagai dosen pembimbing skripsi dan juga dosen pembimbing akademik atas semua ilmu, perhatian dan kesabaran yang telah diberikan. Saya bersyukur telah menjadi salah satu anak bimbingan mu yang mana telah membimbing dari awal masa kuliah sampailah meraih gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Semoga kebahagiaan ku ini merupakan kebahagiaan mu **Ibu Sisca Vaulina, SP., MP.** Semoga Allah SWT memberikan ibu umur yang panjang dan kesehatan, Aamiin.

## *Dosen Penguji*

Kepada dosen penguji, Ibu **Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si, Ilma Satriana Dewi, SP., M.Si** dan Bapak **Khairizal, SP., M.MA** terima kasih atas kritik dan saran ibu bapak demi menyempurnakan tulisan karya ilmiah yang saya buat ini. Mohon maaf apabila ada perkataan atau perbuatan Rudi yang mungkin tidak di sukai oleh ibu dan bapak.

## *Abang dan Kakak*

Teruntuk abang dan kakak tersayang: Jusmi, Sarbiyati, Suhaini, S.Sos, Nurhayati, Rofidah Azizah, A.Md dan M. Hanafi, S.E. dan juga Abang, kakak iparku : Sapar, Roby, Nurhayati, S.Pd, Yurita, S.Pdi. Terimakasih atas do'a dan dukungan yang diberikan selama ini hingga sampai adik pada tahap penyelesaian skripsi ini walaupun dalam menyelesaikan memakan waktu lama dan biaya yang besar. Ucapan terima kasih dan permohonan maaf karena belum bisa menjadi kebanggaan kalian.

## *Adik dan Ponakan*

Untuk adik ku Rosmawati, A.Md.Keb dan keponakana ku Maya Sartika, Dwi Isnur Hafizah, Angga, Fauzi, Putra, Hili Sophia, Rafi, Nabila, Julaiha, Julaika, Alifa, Adifa dan Zahira. Terima kasih atas perhatian dan rasa sayang selama ini, maafkan ncu belum bisa memberikan yang terbaik untuk kalian semuanya, dan tak lupa juga untuk keponakan ku Maya Sartika yang lagi berjuang untuk menyelesaikan S1 semoga Allah permudah dan lancarkan segala urusannya, tetap semangat.

## *Adik Kedua*

Teruntuk Siska Uli Situmorang, SP. Saya ucapkan banyak terima kasih selama ini telah membantu dan support saya untuk menyelesaikan skripsi ini betapa bersyukurya saya bisa bertemu dengan mu. Semoga Allah memudahkan segala urusan mu, diberikan kesehatan dan juga umur yang panjang kepada Uli.

## *Kawan-kawan (SP) Seperjuangan*

Hanya ucapan terima kasih yang bisa saya sampaikan atas bantuan selama ini yang kawan-kawan seperjuangan (SP) berikan kepada saya dalam persiapan skripsi ini, semoga Allah mempermudah segala urusan kawan-kawan semuanya. Dan tak lupa Kepada kawan-kawan yang lagi berjuang semoga tetap semangat dan jangan mengulur waktu sebelum waktu mengulur mu, gelar **SP** menunggu kawan-kawan.

## *Dosen dan Staf Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau*

Saya ucapkan terima kasih kepada seluruh dosen fakultas pertanian yang selama ini telah memberikan ilmu yang bermanfaat kepada saya dan juga kepada staf fakultas pertanian yang telah mempermudah segala urusan saya.

## *Terakhir*

Kepada adik-adik yang lagi berjuang tetap semangat kuliahnya ingat tujuan awal sebab ada orang yang harus kita bahagiakan hatinya. Dan jangan pernah mengulur waktu dan juga kesempatan.

## BIOGRAFI PENULIS



Rudi Hartono.A Lahir di Desa Tasik Serai Kecamatan Mandau Kabupaten Bengkalis pada tanggal 13 Januari 1992. Penulis lahir dari pasangan Bapak **Aliyin** dan Ibu **Maimun** dan merupakan anak ke Tujuh dari Delapan bersaudara. Pada tahun 1999 penulis masuk Sekolah Dasar Negeri (SDN) 27 Pinggir dan lulus pada tahun 2005. Kemudian melanjutkan Sekolah Tingkat Pertama pada tahun yang sama di SMP Negeri 3 Pinggir dan lulus pada tahun 2008. Selanjutnya pada tahun 2011 masuk pada sekolah setara SMA (Paker C) dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2015 penulis diterima menjadi mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau.

Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul **“Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau (Studi Kasus Pisang Kipas Sumatra).**

## ABSTRAK

**Rudi Hartono.A (154210372) Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau (Studi Kasus Pisang Kipas Sumatera) Bimbingan Ibu Sisca Vaulina, SP., MP**

Produksi pisang yang berlimpah sehingga diperlukan adanya produk olahan berbasis pisang, salah satu berupa agroindustri pisang goreng kipas. Pisang goreng kipas merupakan salah satu produk agroindustri dengan menggunakan pisang kepok. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru, (2) teknologi produksi dan proses produksi (3) produksi, biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini metode studi kasus di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru yaitu usaha pisang kipas sumatera. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari sampai Juni 2022. Analisis data secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan umur pengusaha 44 tahun dan rata-rata umur tenaga kerja 19-30 tahun. Rata-rata tingkat pendidikan pengusaha 12 tahun dan tenaga kerja 12 tahun. Pengalaman usaha yang dimiliki pengusaha 7 tahun dan rata-rata tenaga kerja 2 tahun. Jumlah tanggungan keluarga pengusaha yaitu 4 jiwa dan rata-rata tanggungan keluarga tenaga kerja 2 jiwa. Skala usaha tergolong dalam usaha kecil, modal sepenuhnya bersumber dari modal pribadi yaitu Rp. 100.000.000,-. Jumlah penggunaan tenaga kerja sebanyak 11 orang. Rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 154 kg/proses produksi. Penggunaan bahan penunjang sebesar Rp. 1.185.000/proses produksi. Penggunaan tenaga kerja sebesar 3,65 HOK/proses produksi. Teknologi yang digunakan pada usaha agroindustri pisang goreng kipas menggunakan teknologi sederhana. Total biaya produksi dalam pengolahan agroindustri pisang goreng kipas sebesar Rp. 1.671.415/proses produksi. Produk yang dihasilkan sebanyak 93 kg atau 945 buah pisang kipas dengan 260 grade A, 280 buah grade B dan 399 buah grade C. Harga jual 32.000/kg. Harga jual grade A Rp. 4.500, grade B Rp. 3.500 dan grade C Rp. 2.500/buah. Pendapatan kotor per proses produksi yang diterima pengusaha sebesar Rp. 3.174.500/proses produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp. 1.304.585/proses produksi. Efisiensi usaha agroindustri pisang goreng kipas (RCR) sebesar 2,25. Jumlah nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 8.903/kg dengan rasio nilai tambah 19,14%. Rasio nilai tambah sebesar 46,07 % berarti bahwa setiap Rp 100 nilai pisang kipas mengandung nilai tambah sebesar Rp. 46,07,-.

*Keyword: Pisang Goreng Kipas, Agroindustri, Nilai Tambah*

## ABSTRACT

**Rudi Hartono.A (154210372) Fan Banana Agroindustry in Sialang Sakti Village, Tenayan Raya District, Pekanbaru City, Riau Province (Sumatra Fan Banana Case Study) Guidance by Mrs. Sisca Vaulina, SP., MP**

Banana production is abundant, so it is necessary to have banana-based processed products, one of which is the fan-fried banana agro-industry. Fan fried banana is one of the agro-industrial products using kepok bananas. This study aims to analyze: (1) entrepreneur characteristics and business profile of Banana Fan Agroindustry in Sialang Sakti Village, Tenayan Raya District, Pekanbaru City, (2) production technology and production processes (3) production, production costs, income, efficiency and added value. The method used in this research is a case study method in Sialang Sakti Village, Tenayan Raya District, Pekanbaru City, namely the Sumatran fan banana business. The research was conducted from January to June 2022. The data analysis was descriptive qualitative and quantitative. The results showed that the age of the entrepreneur was 44 years old and the average age of the workforce was 19-30 years. The average level of education for entrepreneurs is 12 years and the workforce is 12 years. The business experience of the entrepreneur is 7 years and the average workforce is 2 years. The number of dependents of the entrepreneur's family is 4 people and the average family dependent of the workforce is 2 people. The scale of the business is classified as a small business, the capital is entirely sourced from personal capital, namely Rp. 100,000,000,-. The total use of labor is 11 people. The average use of raw materials is 154 kg/production process. The use of supporting materials is Rp. 1.185.000/production process. The use of labor is 3.65 HOK/production process. The technology used in the fan fried banana agroindustry uses simple technology. The total cost of production in the processing of the fan fried banana agroindustry is Rp. 1,671,415/production process. The products produced are 93 kg or 945 fan bananas with 260 grade A, 280 grade B and 399 grade C fruit. The selling price is 32.000/kg. The selling price of grade A is Rp. 4,500, grade B Rp. 3,500 and grade C Rp. 2.500/piece. The gross income per production process received by the entrepreneur is Rp. 3,174,500/production process and net income of Rp. 1.304,585/production process. The efficiency of the fan fried banana agroindustry (RCR) is 2.25. The amount of added value obtained is Rp. 8.903/kg with a value added ratio of 19.14%. The added value ratio of 46.07% means that every Rp. 100 of the banana fan value contains an added value of Rp. 46.07,-.

Keyword: Fan Fried Banana, Agroindustry, Added Value

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau (Studi Kasus Pisang Kipas Sumatra)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam proses penyusunan skripsi ini terutama Ibu Sisca Vaulina, SP., MP selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk mencapai hasil yang baik, namun apabila terdapat kekurangan semua itu disebabkan kemampuan yang terbatas. Oleh karena itu kritik dan saran yang mendukung sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Harapannya, skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin

Pekanbaru, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Pisang .....	7
2.2. Karakteristik Pengusaha .....	11
2.3. Agroindustri .....	13
2.4. Produksi .....	19
2.5. Harga .....	19
2.6. Biaya Produksi .....	20
2.7. Pendapatan .....	21
2.8. Efisiensi .....	22
2.9. Nilai Tambah ( <i>Value Added</i> ) .....	23
2.10. Penelitian Terdahulu .....	24
2.11. Kerangka Pemikiran Penelitian .....	33

<b>III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>
3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian .....	36
3.2. Teknik Pengambilan Responden .....	36
3.3. Jenis dan Sumber Data .....	36
3.4. Konsep Operasional .....	37
3.5. Analisis Data .....	39
3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Kipas .....	39
3.5.2. Teknologi Produksi dan Proses Produksi Pisang Kipas .....	40
3.5.3. Produksi, Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Pisang Kipas ....	40
3.5.3.1. Produksi .....	40
3.5.3.2. Biaya Produksi .....	40
3.5.3.3. Pendapatan .....	42
3.5.3.4. Efisiensi .....	43
3.5.3.5. Nilai Tambah .....	43
<b>IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN .....</b>	<b>46</b>
4.1. Keadaan Geografis Kecamatan Tenayan Raya .....	46
4.2. Keadaan Umum Penduduk .....	46
4.3. Pemerintah .....	49
4.4. Keadaan Sosial .....	49
4.4.1. Pendidikan .....	49
4.4.2. Agama .....	50
4.4.3. Kesehatan .....	50

4.4.4.	Mata Pencaharian .....	51
4.5.	Keadaan Pertanian .....	52
4.5.1.	Tanaman Hortikultura .....	52
4.5.2.	Tanaman Perkebunan .....	53
4.5.3.	Ternak .....	54
4.6.	Ekonomi .....	55
<b>V.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>56</b>
5.1.	Karakteristik Responden dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas .....	56
5.1.1.	Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja .....	56
5.1.2.	Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas .....	59
5.1.2.1.	Sejarah Usaha .....	59
5.1.2.2.	Skala Usaha .....	60
5.1.2.3.	Modal Usaha .....	60
5.1.2.4.	Jumlah Tenaga Kerja .....	61
5.2.	Teknologi Produksi dan Proses Produksi Pisang Kipas .....	61
5.2.1.	Teknologi Produksi .....	61
5.2.2.	Proses Produksi Pisang Kipas .....	64
5.3.	Produksi, Harga, Analisis Biaya, Pendapatan, Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Pisang Kipas .....	69
5.3.1.	Produksi .....	69
5.3.2.	Harga .....	69
5.3.3.	Biaya Produksi .....	69
5.3.4.	Biaya Tetap .....	71
5.3.5.	Biaya Variabel .....	71

5.3.6.	Penggunaan Bahan Baku .....	72
5.3.7.	Penggunaan Sumbangan Input Lain .....	72
5.3.8.	Penggunaan Tenaga Kerja .....	73
5.3.9.	Pendapatan .....	74
5.3.10.	Efisiensi .....	74
5.3.11.	Nilai Tambah .....	75
<b>VI.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>78</b>
6.1.	Kesimpulan .....	78
6.2.	Saran .....	79
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>81</b>
	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi Pisang di Kota Pekanbaru .....	2
2. Kandungan Gizi Pisang .....	9
3. Metode Penghitungan Nilai Tambah .....	44
4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Kelurahan Sialang Sakti, Tahun 2021 .....	47
5. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur, Jenis Kelamin, Tahun 2021 .....	48
6. Jumlah Penduduk Kelurahan Sialang Sakti Menurut Agama Tahun 2021.....	48
7. Jumlah Fasilitas Pendidikan di Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2020	49
8. Jumlah Fasilitas Tempat Ibadah di Penduduk Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2020 .....	50
9. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Penduduk Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2020 .....	51
10. Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencarian .....	51
11. Luas Panen dan Produksi Tanaman Sayur-Sayuran Menurut Jenis Sayuran di Kecamatan Tenayan Raya, Tahun 2020 .....	52
12. Produksi Buah-Buahan Menurut Jenis Buah di Kecamatan Tenayan Raya. Tahun 2020 .....	53
13. Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2020 .....	53
14. Populasi Ternak Menurut Jenis Ternak di Kecamatan Tenayan Raya, 2020 .....	54
15. Distribusi Pengusaha dan Tenaga Kerja Berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, Jumlah Tanggungan Keluarga dan Pengalaman Berusaha Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatra, Tahun 2022 .....	56

16. Peralatan Dalam Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	62
17. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, RCR Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	70
18. Distribusi Jumlah Penggunaan Bahan Penunjang Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	72
19. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	73
20. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	75



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pisang Kepok .....	10
2. Kerangka Pemikiran Penelitian .....	35
3. Proses Produksi Pisang Kipas Sumatera .....	65
4. Pisang Kepok yang Sudah di Kupas .....	66
5. Pengirisan Pisang Kepok .....	66
6. Pembuatan Adonan .....	67
7. Proses Penggorengan Pisang Kipas .....	67
8. Proses Pendinginan Pisang Goreng Kipas .....	68
9. Proses Pengemasan .....	68



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Karakteristik Pengusaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	85
2. Karakteristik Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	85
3. Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	86
4. Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	86
5. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	87
6. Distribusi Jumlah Penggunaan Alat dan Biaya Penyusutan Alat .....	88
7. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan dan RCR Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022 .....	89
8. Dokumentasi Penelitian .....	90

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor yang paling penting baik dalam jangka panjang pembangunan ekonomi maupun untuk pemulihan ekonomi jangka pendek. Kebijakan pembangunan pertanian tersebut diarahkan agar pertanian menjadi sector yang tangguh dalam menghadapi globalisasi dengan sistem pertanian berkelanjutan, dalam sistem ekonomi yang demokratis dan dalam pemerintahan yang terdesentralisasi (Sumodinningrat, 2001).

Pisang (*musa paradisiaca, L*) merupakan tanaman asli asia tenggara termasuk Indonesia dan sangat digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Pisang termasuk tanaman buah tropika beriklim basah dengan curah hujan sepanjang tahun 1500-2500 mm per tahun. Tanaman pisang menyebar diseluruh Indonesia dengan sentra produksi di Pulau Jawa. Tanaman pisang yang dibudidayakan secara intensif dengan menerapkan teknologi yang benar dapat memberikan keuntungan yang tinggi dan mampu bersaing dengan tanaman yang lain . Apalagi pisang saat ini sudah memasuki jajaran komoditas ekspor nonmigas yang dapat memberikan sumbangan devisa negara yang cukup tinggi.

Pisang kipas adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan digoreng, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diijinkan. Tujuan pengolahan pisang adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan. Prosedur operasional pengolahan Pisang kipas terdiri dari beberapa kegiatan meliputi penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan, pengupasan, pengirisan, pencucian, penggorengan, penirisan minyak, pengemasan, pelebelan.

Tingginya tingkat produksi pisang serta harga yang menguntungkan sehingga menumbuhkan keinginan sebagian masyarakat untuk mengolah pisang menjadi beberapa produk yang memiliki nilai tambah seperti pisang keju, keripik pisang, kolak pisang, pisang salai dan pisang kipas.

Keberhasilan suatu usaha tidak hanya ditentukan oleh produksi, ketersediaan modal dan peluang pasar, juga sangat ditentukan oleh potensi yang dimiliki oleh pengusaha tersebut dalam pengembangan usahanya. Saat ini agroindustri merupakan satu alternatif pengembangan ekonomi yang memanfaatkan sumber daya alam (Pertanian) yang dimiliki oleh suatu daerah. Selain itu agroindustri juga diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan sumber daya manusia sebagai tenaga kerja dan bidang usaha tersebut.

Kecamatan Tenayan Raya merupakan salah satu daerah penghasil pisang terbanyak di Kota Pekanbaru. Untuk lebih jelas tentang jumlah produksi pisang di Kota Pekanbaru dapat di lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Pisang di Kota Pekanbaru Provinsi Riau, Tahun 2020.

No	Kecamatan	Produksi (Kuintal)		Pertumbuhan (%)
		2019	2020	
1	Tampan	24	19	4.8
2	Payung Sekaki	40	79	1.02
3	Bukit Raya	12	165	12.75
4	Marpoyan Damai	3	125	40.66
5	Tenayan Raya	1.586	7.582	3.78
6	Limapuluh	-	2	-
7	Sail	-	1	-
8	Pekanbaru Kota	-	-	-
9	Sukajadi	15	39	1.6
10	Senapelan	2	-	-
11	Rumbai	3.330	887	0.73
12	Rumbai Pesisir	611	830	2.79
	Jumlah	5.623	9.729	

Sumber: BPS Kota Pekanbaru, 2020

Pada Tabel 1. menunjukkan bahwa produksi pisang di Kota Pekanbaru meningkat, pada Tahun 2019 produksi pisang sebanyak 5.623 Kuintal meningkat pada Tahun 2020 menjadi 9.729 Kuintal. Pada Tahun 2020, produsen utama pisang di Kota Pekanbaru adalah Kecamatan Tenayan Raya. Produksi pisang di Kecamatan Tenayan Raya sebanyak 7.582 Kuintal (77,93% produksi pisang di Kota Pekanbaru terdapat di Kecamatan Tenayan Raya).

Banyaknya hasil produksi pisang di Kecamatan Tenayan Raya mendorong masyarakat untuk mengolah pisang menjadi berbagai macam produk olahan dikarenakan sifat buah pisang yang mudah rusak dan busuk. Selain itu inovasi produk dapat memberikan nilai tambah dari buah pisang tersebut serta memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Masyarakat di Kecamatan Tenayan Raya cenderung mengolah pisang menjadi pisang kipas dikarenakan keuntungan yang didapatkan lebih jika dibandingkan dengan produk olahan pisang lainnya. Selain itu pengolahan pisang kipas cukup mudah dan daya tahan juga lebih lama meski dalam proses pemasakannya tidak menggunakan bahan pengawet. Selain pisang kipas, pisang juga telah banyak menjadi bahan olahan aneka produk makanan lainnya yang bernilai tinggi seperti, cake, nagasari, pisang goreng, keripik pisang, pisang salai, tepung, sari buah dan sirup.

Pada saat ini pengolahan pisang di Kecamatan Tenayan Raya masih dikatakan sederhana disebabkan oleh kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh pengusaha pisang di Kecamatan Tenayan Raya terhadap teknologi modern dalam proses pengolahan pisang. Dengan teknologi sederhana dapat mempengaruhi terhadap hasil produksi dan juga rendahnya nilai tambah yang didapatkan oleh sebab itu diperlukan agroindustri untuk pengolahan pisang agar dapat

meningkatkan hasil produksi yang tinggi dan dapat meningkatkan nilai tambah dan juga perekonomian masyarakat.

Pisang Kipas Sumatra sudah memiliki beberapa tempat untuk memasarkan produknya, biasanya toko yang memesan pisang kipas merupakan toko-toko yang menjual oleh-oleh. Selain itu, pemasaran pisang kipas Sumatra disekitar lokasi usaha juga merupakan satu-satunya penjual pisang goreng kipas. Hal ini membuktikan bahwa usaha pisang kipas Sumatra memiliki potensi untuk mengembangkan usahanya kedepannya. Dalam pengolahan agroindustri pisang kipas ini pengusaha menggunakan bahan bakunya yaitu pisang kepok. Agar yang di hasilkan memiliki tekstur dan rasa yang lebih nikmat dan tahan lebih lama. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan pisang kipas ini dari luar daerah yaitu Pulau Nias, Sumatera Utara.

Berdasarkan penjelasan latar belakang, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pisang Kipas Sumatra)”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru?
2. Bagaimana teknologi produksi dan proses produksi Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru?

3. Mengetahui produksi, biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah usaha Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis :

1. Karakteristik pengusaha dan profil Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru.
2. Penggunaan teknologi produksi dan proses produksi Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru.
3. Produksi, Biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah usaha Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru.

Berdasarkan rumusan masalah maka diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat serta informasi yang berguna bagi:

1. Bagi Peneliti, menambah wawasan dan pengalaman penulis dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dan sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana pertanian di Universitas Islam Riau.
2. Bagi Pengusaha, sebagai informasi dan bahan pertimbangan dalam meningkatkan pendapatan dan sebagai pengambil keputusan usaha kedepannya.

3. Bagi Pemerintah, diharapkan dapat memberi masukan dan bahan pertimbangan dalam rangka peningkatan pendapatan daerah.
4. Bagi Pembaca, hasil kajian ini dapat dijadikan informasi dan bahan studi kepustakaan untuk penelitian selanjutnya.

#### **1.4. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup dalam penelitian ini yaitu pada usaha Agroindustri Pisang Kipas di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pisang Kipas Sumatra). Difokuskan pada ketersediaan bahan baku, teknologi produksi dan proses produksi yang digunakan, biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Penelitian ini menggunakan Analisis Deskriptif Kualitatif, Deskriptif Kuantitatif dan metode Hayami.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Pisang

Komoditas Pisang dikenal dari Bahasa Arab *Maus* dan menurut lineus termasuk keluarga *Musaceae*. Beberapa ahli menyebutkan, linneus memberikan penghargaan kepada Antonius musa (Doktor pribadi Kaisar Romawi Octaviani Augustus yang mengajukan untuk memakan pisang) dengan memberi nama musa pada tanaman pisang. Sebelum menggunakan nama banana sebagai nam sehari-hari, nama musa digunakan untuk memberi nama buah pisang yang merah kecoklatan dilembah sungai indus di India dalam Bahasa Sansekerta, musa berarti merah kecoklatan (Satuhu dan Supriyadi, 2000).

Pisang adalah tanaman tahunan yang berimpang dan berserat. Batang semunya tumbuh mengelompok dalam rumpun, daunnya lebar, helainya berbentuk lonjong-lanset, kadang berlapis lilin, tangkai daun panjang dan membentuk batang semu. Perbungaan pada ujung batang, menjulur, keluar dari ujung batang semu, menjurai, semi-menjurai atau bahkan tegak. Braktea tidak beralur dalam, tergulung bersama-sama atau tegak menyirip dan biasanya menggugurkan diri (Nasution dan Isamu, 2001).

Secara taksonomi tanaman pisang diklasifikasikan sebagai berikut:

*Divisi* : *Spermatophyta*

*Subdivisi* : *Angiospermae*

*Kelas* : *Monocotyledonae*

*Famili* : *Musaceae*,

*Genus* : *Musa*

*Spesies* : *Musa paradisiaca* L (Kaleka, 2013).

Secara umum pisang dapat tumbuh di seluruh kawasan Indonesia, tanah yang baik adalah tanah yang kering tetapi memiliki kapasitas air yang baik rata-rata pH tanah berkisar antara 4,5 dan 7,5 (Maharani, 2005). Tanaman pisang komersial merupakan tanaman monokotil dan dibiakkan dengan cara vegetatif. Tanaman ini hanya berbuah sekali lalu mati, akan tetapi pada bonggolnya tumbuh tunas dan kemudian menjadi anakan. Pertumbuhannya sangat mudah, karena pisang dapat tumbuh bahkan pada tanah yang masam sekalipun. Jenis-jenis pisang yang ada memiliki perbedaan morfologi, yang memberikan variasi dalam kultivar pisang, diantaranya dari warna buah, warna batang, bentuk daun, bentuk buah dan masih banyak lagi karakter yang membedakan kultivar pisang. Pisang juga dikatakan sebagai tanaman abadi karena perkembangan pisang yang terus menerus yang tidak ada habisnya. Berawal dari munculnya tunas dari umbi permukaan dan berkembang terus-menerus melanggengkan kehidupan pisang (UNCST, 2007).

Bagian buah pisang bervariasi, panjangnya bervariasi, panjangnya antara 10-18 cm dengan diameter sekitar 2,5-4,5 cm. Buah berlinggir 3-5 alur, bengkok dengan ujung meruncing atau membentuk leher botol. Daging buah (*mesokarpa*) tebal dan lunak. Kulit buah (*epikarpa*) yang masih muda berwarna hijau, namun setelah tua (matang) berubah menjadi kuning strukturnya tebal sampai tipis. Buah pisang termasuk buah buni, bulat memanjang, membengkok, tersusun seperti sisir dua baris, dengan kulit berwarna hijau, kuning, atau coklat. Tiap kelompok buah atau sisir terdiri dari beberapa buah pisang. Berbiji atau tanpa biji, bijinya kecil, bulat, dan berwarna hitam. Buahnya dapat dipanen setelah 80-90 sejak keluarnya jantung pisang (Cahyono, 2002).

Buah pisang mengandung gizi cukup tinggi yaitu kolestrol rendah serta Vitamin B6 dan Vitamin C tinggi. Zat gizi terbesar pada buah pisang masak adalah kalium sebesar 373 miligram/100 gram pisang. Pisang juga merupakan sumber karbohidra, Vitamin A dan C, serta mineral. Komponen karbohidrat terbesar pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya, dan akan diubah menjadi sukrosa, glukosa dan fruktosa pada saat pisang matang (15-20%). Kandungan energi pisang merupakan energy instan, yang mudah tersedia dalam waktu singkat, sehingga bermanfaat dalam menyediakan kebutuhan kalori sesaat. Karbohidrat pisang merupakan cadangan energi yang sangat baik digunakan dan dapat secara cepat tersedia bagi tubuh, sehingga dapat digunakan sebagai bahan alternatif pangan (Ambarita dkk, 2015). Secara rinci kandungan gizi dalam 100 gram buah pisang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Gizi Dalam 100 gram Buah Pisang.

NO	UNSUR GIZI	JUMLAH
1	Energy (kalori)	99 kkl
2	Karbohidrat	22,84 g
3	Gula	12,23 g
4	Serat	2,26 g
5	Lemak	0,33 g
6	Protein	1,09 g
7	Vitamin A	3 µg
8	Thiamin (Vit B0)	0,031 mg
9	Riboflavin (Vit B1)	0,073 mg
10	Niasin (Vit B2)	0,665 mg
11	Asam Fanthothanik (Vit B4)	0,334 mg
12	Vit B6	0,367 mg
13	Folat (Vit B9)	20 µg
14	Kalsium	8,7 mg
15	Zat Besi	5 mg
16	Vitamin C	0,26 mg
17	Magnesium	27 mg
18	Fosfor	22 mg
19	Potasium	358 mg

Sumber : USDA, 2007.

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa kandungan protein dan kalori lebih tinggi dibandingkan gizi yang lain, sehingga pisang diminati oleh masyarakat baik dalam bentuk produk olahan atau dalam bentuk primer. Pisang dapat diolah menjadi produk yang dibutuhkan masyarakat, baik sebagai produk pangan dan juga non pangan.

Khasiat buah pisang tersebut juga tertulis di dalam Alquran, surah Al Waqi'ah ayat 27-31. Di dalamnya dijelaskan bahwa Allah SWT menceritakan tentang para penghuni surga dan kenikmatannya.

وَأَصْحَابُ الْيَمِينِ مَا أَصْحَابُ الْيَمِينِ (٢٧) فِي سِدْرٍ مَّخْضُودٍ (٢٨)

وَطَلْحٍ مَّنْضُودٍ (٢٩) وَمَاءٍ مَّسْكُوبٍ (٣٠) وَطَلْحٍ مَّنْضُودٍ (٣١)

Artinya: Dan golongan kanan, alangkah bahagianya golongan kanan itu. Berada di antara pohon bidara yang tidak berduri, dan pohon pisang yang bersusun-susun (buahnya), dan naungan yang terbentang luar dan air yang tercurah," (QS. Al Waqi'ah 27-31).

### Pisang Kepok



Gambar 1. Pisang Kepok

Pisang kepok memiliki jantung yang berbentuk bulat seperti telur dan kelopak luar dari jantung pisang warnanya ungu. Satu tandan pisang kapok biasanya memiliki panjang 30-60 cm serta satu tandanya terdiri dari 5-9 sisir

dengan jumlah buah sebanyak 10-14 buah. Sementara itu, pisang ini berbentuk segitiga, segiempat, atau bulat.

Daging buah pada pisang kepok warnanya putih sedikit kekuning-kuningan. Rasa dari pisang ini sedikit keras atau kurang empuk dan teksturnya sedikit berkapur. Pisang kepok masih dibagi menjadi beberapa jenis, seperti pisang kepok kuning, pisang kepok siem cangklong, pisang kepok saba, pisang kepok gajih putih, dan pisang kepok gajih kuning. Pisang Kepok mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi, sehingga sangat baik untuk melancarkan pencernaan. Kandungan vitamin C sangat cocok untuk meningkatkan kekebalan tubuh, sehingga radikal bebas bisa dicegah agar tidak masuk ke dalam tubuh. Bagi ibu hamil, pisang kepok bisa dijadikan sebagai asupan untuk menambahkan energi tubuh. Sudah bukan hal asing lagi jika pisang kepok sangat cocok untuk diolah menjadi beberapa masakan, seperti pisang goreng, bolu pisang, keripik, dan masih banyak lagi.

## 2.2. Karakteristik Pengusaha

Menurut Hidayatullah (2010) karakter adalah kualitas, kekuatan mental, moral atau budi pekerti yang merupakan kepribadian khusus sebagai pendorong serta pembeda antara individu yang satu dengan yang lainnya. Maksudin (2013), karakter adalah ciri khas setiap individu berkenaan dengan jadi dirinya (daya qalbu) yang merupakan sari pati kualitas batiniyah/rohaniah, cara berpikir, cara berperilaku (sikap dan perbuatan lahiriah) hidup seseorang dan bekerja sama baik dalam keluarga, masyarakat, bangsa maupun negara.

Karakteristik seseorang dapat dilihat dari penggambaran keadaan, kondisi, identitas serta setatus seseorang. Karakteristik pengusaha dapat diamati dengan

beberapa variabel yang dapat menggambarkan pengusaha pisang kipas yang meliputi: umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, pengalaman berusaha serta luas lahan pengusaha pengolah pisang. Karakteristik pengusaha akan dijelaskan sebagai berikut :

#### 1. Umur

Umur merupakan salah satu faktor yang berkaitan erat dengan kemampuan Kerja dalam melaksanakan kegiatan agroindustri. Umur dapat dijadikan sebagai tolak ukur dalam melihat aktivitas seseorang dalam bekerja bilamana dalam kondisi umur produktif maka kemungkinan besar seseorang dapat bekerja dengan baik dan maksimal (Hasyim, 2006).

Umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Semakin berat pekerjaan secara fisik maka semakin tua tenaga kerja akan semakin turun pula prestasinya. Namun dalam tanggung jawab semakin tua umur tenaga kerja tidak akan berpengaruh karena justru semakin berpengalaman (Suratiyah, 2008).

#### 2. Tingkat Pendidikan

Hasibuan (2007) mengatakan pendidikan merupakan indikator yang mencerminkan kemampuan seseorang untuk dapat menyelesaikan pekerjaan. Individu akan dianggap mampu menduduki suatu jabatan tertentu dengan latar belakang pendidikan yang jelas dan tinggi. Tingkat pendidikan manusia pada umumnya menunjukkan daya kreatifitas manusia dalam berpikir dan bertindak. Pendidikan rendah mengakibatkan kurangnya pengetahuan dalam pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia.

### 3. Pengalaman Berusaha

Pengalaman bekerja biasanya dihubungkan dengan lamanya seseorang bekerja didalam bidang tertentu (misalnya lamanya seseorang bekerja sebagai pengusaha). Hal ini disebabkan semakin lama seseorang bekerja berarti pengalaman bekerjanya tinggi sehingga langsung akan mempengaruhi pendapatan (Suwita, 2011).

Menurut Soekartawi (2002) belajar dengan mengamati pengalaman sangat penting karena merupakan cara yang baik untuk mengambil keputusan dengan cara mengelolah sendiri informasi yang ada. Misalnya mengamati seseorang dengan cara seksama dari pengusaha lain yang lebih mencoba sebuah inovasi baru dan menjadi proses belajar secara sadar.

### 4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Soekartawi (2003) semakin banyak anggota keluarga akan semakin besar beban hidup yang akan ditanggung atau dipenuhi. Jumlah anggota keluarga akan mempengaruhi keputusan pengusaha dalam berusaha.

### 2.3. Agroindustri

Menurut Hanani et al (2003) Agroindustri merupakan perpaduan Antara pertanian dan industri dimana kemudian keduanya menjadi sistem pertanian dengan berbasis industri yang terkait dengan pertanian terutama pada sisi penanganan paska panen.

Agroindustri adalah salah satu cabang industri yang berkaitan langsung dengan pertanian. Agroindustri merupakan bagian dari empat subsistem penyediaan sarana produksi, usahatani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran dan sarana penunjang. Peranan agroindustri terhadap perekonomian

nasional dapat dilihat dari kemampuannya meningkatkan devisa melalui ekspor. Penyediaan keperluan bahan baku pokok masyarakat dalam bentuk pangan bernilai gizi tinggi, serta peningkatan nilai tambah terhadap produksi pertanian, peningkatan pendapatan dan kesempatan kerja (Soekartawi, 2003).

Menurut undang-undang no. 5 tahun 1984 tentang perindustrian, industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancangan bangunan dan perkayasaan industri.

Menurut BPS (2009) perusahaan atau usaha industri adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang dilakukan kegiatan ekonomi bertujuan menghasilkan bangunan atau lokasi tertentu dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggung jawab atas usaha tersebut.

Menurut Soekartawi (1999) banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian dan hal tersebut menjadi penting karena beberapa pertimbangan antara lain : (1). Meningkatkan Nilai Tambah (2). Kualitas Hasil (3). Penyerapan Tenaga Kerja (4). Meningkatkan Keterampilan (5). Peningkatan Pendapatan.

Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Adapun proses kegiatan agroindustri pisang yaitu,

#### 1. Panen

Setelah buah yang akan dipanen ditentukan tingkat ketuaannya dan telah memenuhi syarat, maka batang pohon dipotong pada posisi ketinggian 1 meter,

kemudian dipotong setengah diameter batang dan pohon di rebahkan. Tandan pisang di potong Setelah pohon direbahkan.

## 2. Pasca Panen

Ada beberapa perlakuan Cara Penanganan Pasca Panen Tanaman Pisang yang harus diperhatikan, karena dengan telah melakukan perlakuan pasca panen sebagaimana mestinya maka hal inilah yang menjadi penentu kualitas akhir dari buah pisang. Adapun perlakuan pasca panen yang dimaksud adalah sebagai berikut:

### A. Pengumpulan

Pisang yang telah dipanen dikumpulkan pada tempat yang terlindung dari sinar matahari langsung, bisa menggunakan daun pisang untuk alas agar buah pisang tidak luka dan tidak terkena sinar matahari. Sebelum dilakukan sortasi, tandan buah disisir dengan menggunakan pisau yang tajam.

### B. Sortasi dan Pengkelasan (Grading)

Buah yang sudah disisir, diseleksi dengan memisahkan buah yang tidak memenuhi syarat untuk dipasarkan, seperti buah yang rusak, terserang hama dan penyakit, busuk, buah yang tidak normal bentuk, ukuran dan tingkat ketuaannya (terlalu muda/ terlalu tua). Pengkelasan dilakukan sesuai dengan permintaan pasar. Umumnya persyaratan mutu buah pisang yang akan diekspor adalah seragam baik tingkat ketuaan, ukuran maupun kultivarnya. Buah mempunyai bentuk bagus, ukuran dan jumlah buah/sisir tertentu, tangkai buah pada sisiran kuat, bersih, bebas dari kotoran, serangan jamur, bakteri dan serangga, bebas kerusakan (perubahan warna, cacat, memar, busuk, dan lain-lain).

### C. Pemeraman

Buah pisang tergolong buah yang klimaterik artinya buah yang kurang tua saat panen, menjadi matang selama penyimpanan, hanya saja mutunya kurang baik, rasanya kurang enak dan aromanya kurang kuat. Buah yang cukup tingkat ketuaannya akan menjadi matang dalam 4-5 hari setelah dipanen tanpa perlakuan pemeraman, namun kematangan tidak seragam dan warnanya kurang menarik. Beberapa cara pemeraman yang dilakukan untuk mendapatkan pematangan buah serempak antara lain:

#### ❖ Pemeraman Tradisional

Buah pisang diperam di dalam tempayan dari tanah liat diikuti dengan pengasapan secukupnya agar udara dalam tempayan menjadi panas karena panas menyebabkan buah menjadi cepat matang. Lama pemeraman antara 2-3 hari.

#### ❖ Pemeraman Dengan Pengemposan

Cara ini sering dilakukan oleh pedagang pengumpul di sentra produksi pisang. Buah pisang yang akan diempos dalam bentuk tandan, dimasukkan ke dalam lubang dalam tanah. Untuk seratus tandan pisang ukuran lubang 2 x 3 x 3 m<sup>2</sup>, lubang ditutup dengan papan dan ditimbun dengan tanah, penutupan disisakan untuk tempat masuknya pisang. Pada ujung lubang diberi bumbung bambu untuk tempat masuknya asap. Daun kelapa dibakar, asapnya dimasukkan ke dalam bumbung bambu dengan cara dikipas. Pengasapan dilakukan 2 kali setiap 12 jam sekali, setelah pengasapan buah dibiarkan di dalam lubang selama 24 jam. Setelah 24 jam buah diangkat dari dalam lubang, diangin-anginkan, kemudian dibungkus daun pisang kering dan siap diangkut ke daerah pemasarannya.

❖ Pemeraman Dengan Karbit

Karbit ( $\text{CaC}_2$ ) adalah bahan penghasil gas karbit yang dapat memacu kematangan buah. Pemeraman dengan karbit dilakukan di pohon atau sesudah dipanen. Bila buah masih dipohon, segumpal karbit (10 gr) diletakkan diantara sisir pisang dibagian tengah. Tandan pisang kemudian dibungkus dengan plastik atau karung dan diikat di bagian atasnya. Buah yang diperam setelah panen, caranya karbit dibungkus kertas, setiap 1 ton buah pisang dipergunakan karbit sebanyak 1 kg, buah pisang kemudian ditutup dengan plastik dan dibiarkan selama 2 hari, kemudian tutup dibuka dan buah diangin-anginkan. Dalam 2-3 hari buah akan menjadi matang secara serempak.

❖ Pemeraman Dengan Daun Gamal

Buah pisang diperam disusun dalam keranjang yang diberi alas koran. Bagian atasnya diberi daun gamal kurang lebih 20% dari berat pisang yang diperam, dalam 3-4 hari buah pisang akan menjadi masak. Selain daun gamal dapat pula dipergunakan daun mindi (*Melna Zedarch*) atau daun picung (*Pangum edule*).

D. Pengemasan

Tujuan pengemasan untuk melindungi buah dari kerusakan mekanis (luka, tertusuk dan memar) juga memudahkan penanganan selama pengangkutan untuk distribusi dan pemasaran. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengangkutan:

- ❖ Kemasan jarak dekat menggunakan keranjang bambu dengan kapasitas 3-4 sisir, namun ada yang menggunakan peti kayu berisi 150 pisang gandang (per 2 buah).

- ❖ Kemasan untuk pemasaran dalam negeri dianjurkan buah berupa sisiran dengan menggunakan peti kayu ukuran 19 cm x 33 cm x 23 cm dengan menggunakan lapisan lembaran plastik berlubang dan bantalan kertas potongan.
- ❖ Kemasan untuk ekspor /Jarak jauh. Gunakan karton berventilasi dan lapisan plastik. Setelah buah dipetik harus dicuci dan dicelupkan ke dalam larutan fungisida, beri perlakuan untuk mempertahankan kesegarannya. Kemasan yang digunakan mempunyai kapasitas 18,14 kg dan 12 kg. Karton bagian dalam dilapisi lilin dan untuk menghambat pematangan diberikan  $Kmno_4$  sebanyak 0,1 ml/sisir. Lakukan pencegahan penyakit antraknos, dengan pencelupan ke dalam air panas suhu  $55^0$  C selama 2 menit atau untuk pencegahan bisa menggunakan benomil 500 ppm.

#### E. Penyimpanan

Bertujuan untuk menghambat proses enzimatis, dengan meniadakan terjadinya respirasi dan transpirasi. Beberapa cara penyimpanan diantaranya :

1. Penyimpanan dengan pelapisan lilin, yaitu penyimpanan buah dengan mencelupkan ke dalam emulsi lilin yang dikombinasikan dengan pestisida. Cara ini pisang dapat tahan disimpan selama 13 hari.
2. Penyimpanan dengan suhu rendah, suhu 10 C dan kelembaban 85-90%. Buah yang disimpan masih berwarna hijau akan bertahan selama 5 minggu dan buah yang sudah masak mempunyai daya simpan 11 hari.
3. Penyimpanan dengan menggunakan  $Kmno_4$  yaitu dengan tujuan untuk menyerap etilen yang dihasilkan oleh buah, tahan disimpan selama 3 minggu pada suhu ruangan.

## 2.4. Produksi

Produksi merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan produk baik berupa barang maupun jasa, yang nantinya dapat dimanfaatkan oleh konsumen. Produksi memiliki beberapa tujuan mulai dari menghasilkan barang dan jasa, memenuhi kebutuhan manusia, memperluas lapangan usaha hingga meningkatkan keuntungan.

Gaspersz (2004), produksi adalah fungsi utama dalam berorganisasi, yang di dalamnya mengandung unsur aktivitas meningkatkan nilai jual dalam produk sehingga secara umumnya produksi adalah peningkatan hasil dari apa yang telah di capai.

Heizer dan Render (2005) Produksi adalah serangkaian kegiatan untuk menghasilkan nilai dalam bentuk barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output.

Assauri (2008) Produksi adalah kegiatan yang mentransformasikan semua konektivitas yang menghasilkan kegiatan atau aktivitas sehingga output atau input nya adalah barang atau jasa, serta kegiatan yang dapat mendukung keberlangsungan manusia.

## 2.5. Harga

Menurut Armstrong (2012) harga dapat didefinisikan secara sempit sebagai jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa. Atau dapat didefinisikan secara luas harga sebagai jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakannya.

Menurut Charles ( 2001), harga merupakan suatu hal yang diberikan dalam pertukaran untuk mendapatkan sesuatu barang maupun jasa. Dalam proses menentukan keputusan pembelian, konsumen cenderung akan lebih mengagahi informasi mengenai harga, dimana hal ini merupakan hal yang sangat diperlukan, sebab persepsi konsumen mengenai harga suatu produk dapat dijadikan sebagai suatu standarisasi mutu produk berdasarkan nilai harga pada produk tersebut. Menurut Tjiptono (2006), harga merupakan sejumlah uang yang memiliki manfaat tertentu yang digunakan untuk memperoleh suatu jasa atau produk tertentu.

## **2.6. Biaya Produksi**

Biaya merupakan nilai dari semua masukan ekonomis yang diperlukan, yang dapat diperkirakan dan dapat diukur untuk menghasilkan suatu produk. Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan biaya jangka panjang. Biaya jangka pendek berkaitan dengan penggunaan biaya dalam waktu atau situasi yang tidak lama, jumlah masukan (input) faktor produksi tidak sama, dapat berubah-ubah. Namun demikian biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel (Lipsey, et al 1990).

Mulyadi (2015) biaya ada dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel, biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam berusaha yang tidak tergantung pada jumlah produksi yang akan dihasilkan. menurut undang-undang perpajakan di indonesia mengatur bahwa untuk aktiva tetap berupa bangunan permanen memiliki umur manfaat atau masa manfaat selama 20 tahun lamanya. sedangkan

untuk bangunan yang tidak permanen atau yang tidak tahan lama memiliki umur masa manfaat maksimal selama 10 tahun.

Biaya produksi atau *cost production* merupakan biaya yang dikeluarkan suatu perusahaan atau badan usaha, mulai dari proses pengelolaan bahan mentah hingga menghasilkan barang jadi. Akumulasi dana yang dikeluarkan dalam proses ini disebut sebagai cost.

Harnanto (2017) mendefinisikan bahwa biaya produksi adalah: Biaya produksi adalah biaya – biaya yang dianggap melekat pada produk, meliputi biaya, baik langsung maupun tidak langsung dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.

## **2.7. Pendapatan**

Pendapatan adalah jumlah penampilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan ataupun tahunan (Sukirno, 2002).

Pendapatan kotor adalah sebagai nilai produk total dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Pengeluaran modal atau total biaya di peroleh dari nilai semua masukan yang habis dipakai ataupun yang tidak terpakai dalam satu kali proses produksi (Sokartawi, 2000).

Pendapatan merupakan tujuan utama dari sebuah perusahaan karena dengan adanya pendapatan maka operasional perusahaan kedepan akan berjalan dengan baik atau dengan kata lain bahwa pendapatan merupakan suatu alat untuk kelangsungan hidup perusahaan (Mubyarto, 2003).

Pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran dari jumlah total usaha. Penerimaan usaha adalah nilai dari produk total usaha dalam

jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dapat dihitung dengan cara mengalikan produksi total dengan harga yang berlaku di pasaran. Pengeluaran total usaha adalah nilai yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi.

Untuk melihat besar dan kecilnya pendapatan dapat dipengaruhi dari beberapa faktor yaitu efisiensi biaya produksi, produk yang efisien akan dapat meningkatkan pendapatan bersih pengusaha, karena proses produksi yang efisien akan menyebabkan biaya produksi per proses akan semakin rendah, dan faktor lainnya yaitu efisiensi pengadaan bahan baku dan faktor-faktor produksi.

Kieso, dkk (2011), pendapatan adalah arus kas masuk aktiva dan/atau penyelesaian kewajiban dari penyerahan atau produksi barang, pemberian jasa, dan aktivitas pencarian laba lainnya yang merupakan operasi yang utama atau besar yang berkesinambungan selama suatu periode.

Diana dan Setiawati (2017) menyatakan bahwa pendapatan adalah arus masuk bruto dari manfaat ekonomi yang timbul dari aktivitas normal entitas selama suatu periode jika arus masuk tersebut mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanaman modal.

## 2.8. Efisiensi

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan untuk berproduksi, yaitu dengan menggunakan R/C rasio atau *Return Cost Ratio*. Dalam perhitungan analisis, sebaiknya R/C dibagi dua, yaitu R/C yang menggunakan biaya secara riil dikeluarkan pengusaha dan R/C yang menghitung semua biaya, baik biaya yang riil dikeluarkan maupun biaya yang tidak riil dikeluarkan (Soekartawi, 1995).

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan pendapatan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi per satuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan (Rahardi, 2005).

Efisiensi merupakan hasil perbandingan antara nilai output dan nilai input. Semakin tinggi rasio output terhadap input maka semakin tinggi tingkat efisiensi yang dicapai. Efisiensi sebagai pencapaian output maksimum dari penggunaan sumber daya tertentu. Jika output yang dihasilkan lebih besar dari sumber daya yang digunakan maka semakin tinggi pula tingkat efisiensi yang dicapai. (Nicholson. 2002).

### **2.9. Nilai Tambah (*value added*)**

Menurut Hayami (1987), menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Terdapat dua cara dalam menghitung nilai tambah, yaitu dengan menghitung nilai tambah selama proses pengolahan dan menghitung nilai tambah selama proses pemasaran. Nilai tambah (*value added*) adalah penambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu proses produksi. defenisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi bersangkutan. Input

fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun penyimpanan (*time utility*).

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 margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan.

## 2.10. Penelitian Terdahulu

Amecci (2018), telah melakukan penelitian dengan judul analisis pendapatan dan nilai tambah agroindustri susu kedelai di Kota Mataram. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) pendapatan agroindustri susu kedelai (2) kelayakan usaha agroindustri susu kedelai (3) nilai tambah usaha agroindustri susu kedelai (4) mengetahui hambatan yang dihadapi produsen agroindustri susu kedelai di kota Mataram. Penelitian ini dilakukan di kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. Responden dipilih secara sensus dengan jumlah populasi sebanyak 7 unit usaha agroindustri susu kedelai. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Rata-rata pendapatan yang diperoleh pengusaha agroindustri susu kedelai di Kota Mataram sebesar Rp. 14.481.016/bulan. (2) Dilihat dari aspek finansial usaha susu kedelai di kota Mataram layak untuk dikembangkan dengan nilai RC ratio 2,26 dan BEP produksi

693,64 ltr/bulan untuk harga BEP Rp. 8.445/kg, dan penerima BEP Rp. 3.823.603/bulan. (3) Nilai tambah yang diperoleh pengusaha agroindustri susu kedelai di kota Mataram adalah Rp. 108.293/kg bahan baku dengan ratio nilai tambah sebesar 83,18%. (4) Hambatan yang dialami pengusaha susu kedelai di kota Mataram adalah inovasi produk dan keterbatasan modal. Cara menghadapi hambatan kurangnya inovasi produk yaitu pengusaha harus berani membuat kemasan yang lebih menarik dan inovatif sehingga konsumen lebih tertarik dengan produk susu kedelai yang dijual, dan keterbatasan modal.

Anjam, dkk (2018), telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Pacita. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi usaha, risiko usaha, dan break even point agroindustri sale pisang di Kabupaten Pacitan. Pengambilan sampel responden dilakukan secara purposive sebanyak 40 responden.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata biaya total usaha agroindustri sale pisang basah Rp 2.318.419,80, sale pisang kering Rp 4.900.254,37, sale pisang basah dan kering Rp 4.801.185,48. Penerimaan rata-rata sale pisang basah Rp 3.716.666,67, sale pisang kering Rp 9.003.676,47, sale pisang basah dan kering Rp 8.178.750,00. Keuntungan rata-rata sale pisang basah Rp 1.398.246,87, sale pisang kering Rp 4.103.422,10, sale pisang basah dan kering Rp 3.377.564,52. Efisiensi usaha sale pisang basah 0,60, sale pisang kering 0,84, sale pisang basah dan kering 0,70. Koefisien variasi (CV) sale pisang kering 0,31, nilai batas bawah keuntungan (L) Rp 533.332,58. Koefisien variasi (CV) sale pisang kering 0,67, nilai batas bawah keuntungan (L) -Rp 1.415.116,01. Koefisien variasi (CV) sale pisang basah dan kering 0,15, nilai batas bawah keuntungan (L) Rp 2.362.192,69.

BEP penerimaan sale pisang basah Rp 1.296.978,75, BEP produksi sale pisang basah 548 ons, BEP harga sale pisang basah Rp 1.428,18. BEP penerimaan sale pisang kering Rp 1.240.359,94, BEP produksi sale pisang basah 441 ons, BEP harga sale pisang basah Rp 1.470,23. BEP penerimaan sale pisang basah dan kering Rp 1.318.591,44, BEP produksi sale pisang basah dan kering 536 ons.

Arya, dkk. (2022), telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang dan Pemasarannya di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) Menganalisis nilai tambah pada agroindustri keripik pisang 2) Menganalisis penyerapan tenaga kerja pada agroindustri keripik pisang 3) Menganalisis efisiensi pemasaran keripik pisang. Analisis data meliputi analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data secara observasi dan wawancara berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya. Penentuan wilayah penelitian dilakukan secara purposive sampling. Unit analisis pada penelitian ini adalah agroindustri keripik pisang. Penentuan responden dilakukan dengan sensus. Data pada penelitian ini adalah data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah metode Hayami dan analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Untuk 1 kg bahan baku pisang segar diperoleh 0,18 kg keripik pisang dengan penerimaan Rp. 7.738,10 dan nilai tambah sebesar Rp 2.609,23/kg bahan baku. Dari penerimaan tersebut: 29,54% untuk bahan baku, 36,74% untuk sumbangan input lain, 6,06% untuk penggunaan

tenaga kerja dan keuntungan 27,89%. 2) Penyerapan tenaga kerja yang diperlukan dalam proses produksi keripik pisang adalah 7,52 HKO per proses produksi atau 0,07 HKO/kgBB. Produktivitas usaha sebesar Rp 9.015,82/HKO lebih kecil dari upah minimum Kabupaten Lombok Barat tahun 2021 sebesar Rp 72.777,77/HKO. 3) Pemasaran keripik pisang di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat tidak efisien dengan share produsen sebesar 43,33% < 60%.

Elida (2020), telah melakukan penelitian dengan judul Agroindustri Sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan agroindustri tepung sagu dan olahan tepung sagu, menentukan nilai tambah sagu. Penelitian dilakukan di Kabupaten Kepulauan Meranti dan dipilih terdiri dari 9 kecamatan, yaitu Kecamatan Tebing Tinggi, Tebing Tinggi Barat, Tebing Tinggi Timur, Ransang, Ransang Barat, Ransang Pesisir, Merbau, Pulau Merbau, dan Tasik Putri Puyu. Sampel dipilih dengan metode purposive (pertimbangan) dengan jumlah sebanyak 7 kilang dari 27 kilang dan 10 pengusaha dari 35 pengusaha. Analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pendapatan bersih agroindustri sagu per proses produksi sebesar Rp 61.558.308, sedangkan pendapatan pengolah tepung sagu meliputi mie sagu sebesar Rp 3.911.324, kerupuk sagu Rp 533.802, sagu rendang Rp 548.132, sagu lemak Rp 100.569. 2) Agroindustri tepung sagu dan olahan tepung sagu efisien dan layak untuk dikembangkan, nilai *Return Cost Ratio* (RCR) lebih besar dari satu. 3) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tual sagu menghasilkan tepung sagu per kg bahan baku sebesar Rp 623,62,

sedangkan pada olahan tepung sagu, sagu lemak memberikan nilai tambah lebih besar dibandingkan olahan lainnya(kerupuk sagu, mie sagu dan sagu rendang).

Irmala (2018), telah melakukan penelitian dengan judul Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Keripik Pisang Gosong Skala Industri Rumah Tangga” (Studi Kasus : Desa Teratak Perkebunan Sei Bejangkar, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah usaha keripik pisang gosong, untuk menganalisis pendapatan usaha keripik pisang gosong, dan untuk menganalisis kelayakan usaha keripik pisang gosong. Metode penarikan sampel menggunakan Sample Jenuh yaitu semua anggota populasi diambil sebagai anggota sampel. Sampel yang diteliti sebanyak 15 pengusaha keripik pisang gosong. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah , analisis pendapatan usaha dan analisis kelayakan usaha (R/C, dan B/C).

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Nilai tambah yang diperoleh dari pisang awak menjadi keripik pisang gosong adalah dengan rasio nilai tambah 41% artinya untuk setiap Rp.100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp.41 hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pisang awak menjadi keripik pisang gosong sangat tinggi, dengan persentase sumbangan input lain yaitu 42%. Bagian tenaga kerja 11% dengan pendapatan tenaga kerja yaitu 17%. Keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan yaitu sebesar 47%. Dari hasil penelitian diperoleh pendapatannya rata-rata sebesar Rp 7.493.231 untuk 1bulan produksi keripik pisang gosong. Didaerah penelitian usaha keripik pisang gosong mendapat R/C sebesar 1,50 sehingga  $R/C > 1$  maka usaha keripik pisang gosong layak untuk diusahakan dan dilihat dari B/C sebesar 0,50 sehingga  $B/C < 1$  maka usaha keripik pisang gosong di daerah penelitian tidak layak untuk

dusahakan karena ada beberapa faktor yang mempengaruhinya seperti biaya penggunaan bahan baku pisang awak, biaya penggunaan minyak goreng dan biaya penggunaan tenaga kerja . Rekomendasi penelitian : Semoga penelitian ini dapat bermanfaat bagi pengusaha keripik pisang gosong, karena dari hasil penelitian yang saya lakukan usaha keripik pisang gosong ini sangat baik kedepannya.semoga dengan adanya penelitian ini dapat memotivasi pengusaha keripik pisang gosong untuk lebih meningkatkan produksi dalam usaha keripik pisang gosong.

Naazilah, S. (2021), telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang di UMKM RUS Mekar Sari di Desa Pulorejo Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan usaha. Lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive Sampling*) dan dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan April 2021. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis biaya, pendapatan, pendapatan, dan R/C ratio.

Hasil penelitian pada RUS Mekar Sari, sebuah usaha kecil, menengah, dan mikro, memperoleh pendapatan Rp. 41.780.433,3, perincian pendapatan 2018 Rp. 12.043.833,3, pendapatan Rp. 11.942.833,3 pada tahun 2019 dan 2020 adalah Rp. 3.970.433.3. Nilai kelayakan R/C ratio yang diperoleh di RUS Mekar Sari tahun 2018 adalah 1,27, kemudian 1,25 pada tahun 2019, kemudian nilai R/C ratio pada tahun 2020 adalah 1,14, dan diperoleh hasil selama tahun 2018-2020 Rasio R/C adalah 1,39. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa UMKM RUS Mekar Sari layak untuk dijalankan.

Ridho dan Darus (2020), dengan judul Analisis Agroindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus Ud. Putra Mandiri). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) Karakteristik pengusaha, tenaga kerja dan profil usaha (2) Penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, tahapan pengolahan dan produksi (3) Biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Penelitian ini menggunakan metode Studi Kasus pada UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak. Pengambilan sampel dilakukan secara sensus. Jumlah responden yang diambil sebanyak 7 orang terdiri dari 1 pengusaha dan 6 tenaga kerja. Jenis data terdiri dari data primer dan skunder. Metode analisis data terdiri dari analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Umur pengusaha 51 Tahun. Tingkat pendidikan pengusaha 14 tahun. Jumlah tanggungan keluarga 4 orang dan pengalaman berusaha 20 tahun. Umur tenaga kerja rata-rata 31,5 Tahun. Tingkat pendidikan tenaga kerja rata-rata 10,5 Tahun. Jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja rata-rata 1,6 orang. Usaha didirikan pada tahun 2000 dengan sumber modal sendiri dan tenaga kerja sebanyak 6 orang (TKLK). (2) Bahan baku yang digunakan sebanyak 120 Kg/Proses Produksi. Produksi yang dihasilkan sebanyak 240 Kg/Proses Produksi. (3) Biaya total pada usaha agroindustri dodol buah-buahan Rp.5.108.877/Proses produksi. Pendapatan kotor Rp. 12.000.000/Proses Produksi dan pendapatan bersih Rp. 6.892.123/Proses Produksi. Efisiensi sebesar 2,3 sudah efisien. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 3.826.000/Kg. Rasio nilai tambah Rp.3.826%. Margin keuntungan Rp.62.000/Kg. Rasio sumbangan input lain 6.270% dan keuntungan pengusaha sebesar 6.169%.

Setiawati, dkk (2017), melakukan penelitian berjudul “Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Pisang (Studi kasus pada Seorang Pengusaha Keripik Pisang di Desa Hegarmanah Kecamatan Cidolog Kabupaten Ciamis). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan, faktor internal dan eksternal yang berpengaruh terhadap pengembangan agroindustri keripik pisang, alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam pengembangan agroindustri keripik pisang di Desa Hegarmanah Kecamatan Cidolog Kabupaten Ciamis. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan skunder. Penarikan responden dalam penelitian ini dilakukan *purposive sampling*, responden yang diambil satu orang pengusaha keripik pisang dan sebagai responden pendukung yaitu satu orang pemerintah Desa Hegarmanah dan satu orang dari dinas pertanian.

Hasil penelitian bertujuan bahwa: 1) besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh pengusaha keripik pisang dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 1.369.385,57, penerimaannya sebesar Rp. 2.500.000,00 dan pendapatannya sebesar Rp. 1.130.614,33. 2) faktor internal dan eksternal yang berpengaruh pada pengembangan agroindustri keripik pisang di Desa Hegarmanah Kecamatan Cidolog Kabupaten Ciamis terdiri dari kekuatan, kelemahan dan peluang, ancaman. Faktor-faktor yang menjadi kekuatan yaitu tersedianya cukup jumlah tenaga kerja, produksi mudah dilakukan, produk keripik pisang yang tahan lama, harga produk yang terjangkau. Sedangkan faktor-faktor yang menjadi kelemahan yaitu keterbatasan permodalan, kualitas SDM yang masih kurang, pengemasan produk masih sederhana, dan promosi masih kurang. Faktor-faktor yang menjadi

peluang yaitu tidak ada pesaing produk sejenis distu daerah, pangsa pasar yang masih luas, permintaan semakin meningkat, cuaca tidak mempengaruhi produksi. Faktor-faktor yang menjadi ancaman yaitu kelangkaan bahan baku, fluktuasi harga bahan baku, kurang adanya peran dari pemerintah, dan kenaikan harga sarana produksi. 3) alternative yang dapat diterapkan dalam pengembangan agroindustri keripik pisang Desa Hegarmanah Kecamatan Cidolong Kabupaten Ciamis.

Susanto, H. (2019), Telah melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menganalisis karakteristik pengusaha dan profil usaha pisang goreng coklat keju, (2) ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan metode survei dilaksanakan di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Tujuan utama yang ingin dicapai oleh pengusaha pisang goreng coklat keju dalam melakukan usaha agroindustri ini adalah sebagai sumber pendapatan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, menambah kesejahteraan anggota keluarga, menciptakan lapangan kerja serta kegiatan ekonomi. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng coklat keju adalah buah pisang kepok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli secara langsung di pasar. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang adalah sebanyak 9,70 kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 6.444,44/kg, dimana biaya bahan baku sebesar Rp 62.000/proses produksi/hari.

Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 337.147/proses produksi/hari. Pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 14,83 kg. Rata-rata harga jual sebesar Rp 46.888,89/kg. Pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang goreng coklat keju sebesar Rp 695.518,52 dan pendapatan bersih sebesar Rp 358.371,52. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 2,06. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp 55.435,35/kg bahan baku, artinya dalam Rp 6.444,44 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp 35.660,62/kg bahan baku.

### **2.11. Kerangka Pemikiran Penelitian**

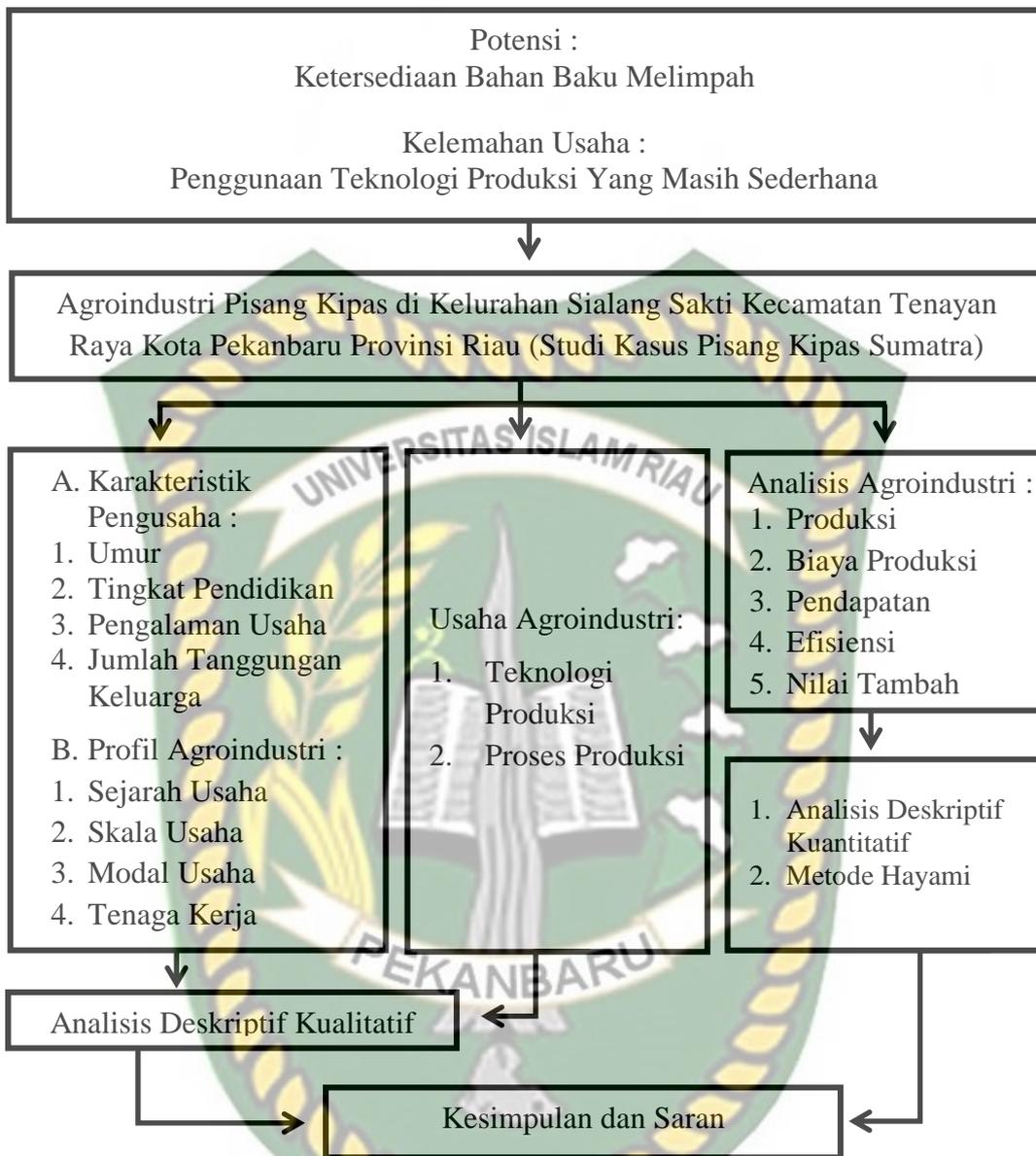
Tanaman pisang dapat dikatakan sebagai tanaman serbaguna, mulai dari akar, batang (bonggol), batang semu (pelepah), daun, bunga, buah sampai kulitnya pun dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Buah pisang kaya akan sumber vitamin dan karbohidrat serta sangat digemari orang karena enak dimakan baik sebagai buah meja atau melalui pengolahan terlebih dahulu. Buah pisang merupakan sumber vitamin, mineral dan juga karbohidrat. Selain rasanya lezat, bergizi tinggi dan harganya relatif murah, pisang juga merupakan salah satu tanaman yang mempunyai prospek cerah karena diseluruh dunia hampir setiap orang gemari mengkonsumsi buah pisang.

Ketersediaan bahan baku yang melimpah merupakan potensi yang baik untuk keberlanjutan usaha pisang kipas Sumatra, hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah bahan baku yang digunakan pengusaha setiap tahunnya.

Adapun kelemahan dari usaha ini adalah masih menggunakan teknologi yang masih sederhana, hal ini berdampak pada jumlah produksi yang akan di proses.

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan analisis deskriptif kuantitatif serta menggunakan metode Hayami. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik pengusaha meliputi : umur, pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis teknologi produksi, penyediaan bahan baku, bahan penunjang, proses produksi dan produksi.

Penggunaan metode hayami bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah keripik pisang. Setelah dilakukan analisis terhadap variable-variabel yang diukur akan didapatkan kesimpulan bahwa agroindustri ini menguntungkan atau tidak dan kebijakan apa yang harus diambil pemerintah dan pengusaha.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran Penelitian

### III. METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha pengolahan Pisang Kipas Sumatra terletak di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Pemilihan lokasi penelitian ini berdasarkan atas pertimbangan bahwa usaha pisang kipas ini sudah berdiri cukup lama dan memiliki potensi yang tinggi untuk mengembangkan usaha kedepannya.

Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan yang dimulai dari bulan Januari 2022 sampai bulan Juni 2022. Meliputi kegiatan penyusunan usulan penelitian, survei, penelitian, pengumpulan data di lapangan, analisis data dan penyusunan laporan akhir.

#### 3.2. Teknik Pengambilan Responden

Teknik pengambilan responden dengan cara sensus. Responden dalam penelitian ini adalah pelaku usaha yang berkaitan langsung pada proses produksi. Dengan demikian responden dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha dan tenaga kerja, yang berjumlah 1 (satu) orang pemilik usaha dan 10 (sepuluh) orang tenaga kerja. Sehingga total responden dalam penelitian ini yaitu berjumlah 11 orang.

#### 3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data skunder. Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pengusaha dan pekerja dengan menggunakan kuesioner atau daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan serta pengamatan langsung dilapangan yang meliputi identitas responden (umur, pendidikan, jumlah anggota keluarga dan pengalaman usaha) dan juga terkait dengan profil usaha yang meliputi sejarah usaha, skala usaha,

modal usaha dan penggunaan tenaga kerja. Kemudian data terkait penyediaan bahan baku, harga bahan baku, bahan penunjang, jumlah dan jenis peralatan yang digunakan, tenaga kerja, jumlah produksi serta harga jual Pisang Kipas.

Data skunder adalah sumber data yang diperoleh melalui perantara baik seseorang ataupun dokumen lainnya. Data skunder merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan dari data primer. Data sekunder diperoleh dari buku-buku literature, jurnal, skripsi, kecamatan, BPS dan kelurahan. Data sekunder meliputi: keadaan umum daerah penelitian, batas-batas wilayah penelitian, jumlah penduduk, pendidikan, produksi pisang serta informasi lain yang dianggap perlu guna menunjang dan melengkapi penelitian.

#### **3.4. Konsep Operasional**

Untuk menyeragamkan pengertian tentang variable yang digunakan dalam penelitian ini, disajikan batas-batasan dalam betul konsep operasional sebagai berikut:

1. Agroindustri pisang kipas adalah industri yang mengolah pisang menjadi Pisang kipas.
2. Pisang kipas adalah olahan pisang kepok yang dibentuk menyerupai kipas.
3. Umur adalah usia pengusaha dan tenaga kerja pisang kipas yang menjadi objek dalam penelitian (Tahun).
4. Pendidikan adalah tingkat pendidikan formal yang sudah dilalui pengusaha dan tenaga kerja usaha Pisang kipas (Tahun) .
5. Pengalaman usaha adalah lama pengusaha pisang kipas membuka usaha (Tahun).

6. Jumlah tanggungan keluarga adalah banyaknya jiwa yang tinggal satu tempat yang membutuhkan biaya (jiwa).
7. Sejarah usaha merupakan lama berdiri usaha sampai saat ini yaitu dari tahun 2015 sampai 2022 (Tahun).
8. Skala usaha merupakan kemampuan usaha dalam mengelola usahanya dilihat dari jumlah tenaga kerja dan jumlah aset yang dimiliki usaha.
9. Modal merupakan semua barang atau uang yang digabungkan bersama faktor produksi lain yang dikorbankan untuk produksi (Rp).
10. Tenaga kerja adalah adalah curahan tenaga kerja yang digunakan dalam melakukan kegiatan usaha (HOK/Proses Produksi).
11. Proses Produksi adalah waktu yang diperlukan untuk mengolah pisang kepok menjadi pisang kipas, proses produksi usaha ini dilakukan setiap hari.
12. Bahan baku adalah bahan mentah yang akan diolah, yaitu pisang kepok (Rp/Kg).
13. Teknologi merupakan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan buah pisang menjadi pisang goreng kipas.
14. Harga bahan baku adalah harga bahan baku pisang untuk membuat Pisang kipas (Rp/Kg).
15. Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam produksi yang besarnya tidak dipengaruhi kuantitas output yang dihasilkan (Rp/proses produksi).
16. Biaya variabel adalah biaya yang digunakan dalam produksi yang besarnya berubah-ubah (Rp/Proses Produksi).

17. Biaya produksi adalah beban atau biaya yang dikeluarkan baik biaya tetap ataupun biaya tidak tetap dalam setiap proses produksi (Rp/Proses Produksi).
18. Produksi adalah hasil dari pengolahan pisang kipas (Kg).
19. Pendapatan bersih adalah selisih Antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi (Rp/Proses Produksi).
20. Pendapatan kotor adalah produksi total dikali harga produk (Rp/Proses Produksi).
21. Efisiensi adalah perbandingan Antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan dalam setiap Proses Produksi.
22. Nilai tambah adalah selisih nilai produk jadi dengan jumlah bahan baku dan bahan penunjang lainnya (Rp/Proses Produksi).

### **3.5. Analisis Data**

Data yang dikumpulkan dari pengusaha Pisang Kipas selanjutnya ditabulasi dan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian.

#### **3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Kipas**

Karakteristik pengusahaan dan profil usaha agroindustri Pisang Kipas yang mempengaruhi tingkat pendapatan pengusaha. Data yang diambil adalah karakteristik pengusaha berupa (umur pengusaha, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan jumlah tanggungan keluarga) dan data profil usaha berupa (sejarah usaha, skala usaha, modal usaha dan tenaga kerja). Setelah data diperoleh maka akan dirangkum dan kemudian dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif.

### 3.5.2. Teknologi Produksi dan Proses Produksi Pisang Kipas

Untuk menganalisa penggunaan bahan baku pisang kipas dapat dianalisis secara deskriptif kualitatif. Teknologi pengolahan dan proses produksi dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu dengan menganalisis teknologi dengan proses produksi pisang kipas secara sistematis sesuai keadaan lapangan.

### 3.5.3. Produksi, Biaya Produksi, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Pisang Kipas

Untuk menganalisis produksi, biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah Agroindustri Pisang Kipas menggunakan rumus berikut ini:

#### 3.5.3.1. Produksi

Soekartawi (2000), produksi dipengaruhi oleh berbagai faktor produksi, yaitu semua korbanan yang diberikan agar menghasilkan tahu dengan kualitas yang baik. Perhitungan produksi dianalisis menggunakan deskriptif kualitatif.

#### 3.5.3.2. Biaya Produksi

Firdaus (2008), biaya total adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Untuk menghitung biaya total menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

$$TC = \{(X_1 \cdot P_1) + (X_2 \cdot P_2) + (X_3 \cdot P_3) + (X_4 \cdot P_4) + (X_5 \cdot P_5) + (X_6 \cdot P_6)\} + D \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan:

TC = Total Biaya Produksi (Rp/proses produksi)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp/Proses Produksi)

TVC = Total Biaya Variabel (Rp/Proses Produksi)

X<sub>1</sub> = Pisang Kepok (Kg)

X<sub>2</sub> = Tepung (Kg/ Proses Produksi)

X<sub>3</sub> = Minyak Goreng (Liter /Proses Produksi)

$X_4$  = Plastik (Lembar/Proses Produksi)

$X_5$  = Pack Kardus (Unit/Proses Produksi)

$X_6$  = Gas Elpigi (Kg/Proses Produksi)

$P_1$  = Harga Pisang Kepok (Rp/Kg)

$P_2$  = Harga Tepung (Rp/Kg)

$P_3$  = Harga Minyak Goreng (Rp/Liter)

$P_4$  = Harga Plastik (Rp/Lembar)

$P_5$  = Harga Pack Kardus (Rp/Unit)

$P_6$  = Harga Gas Elpigi (Rp/Kg)

$D$  = Jumlah Penyusutan Peralatan (Rp/ Proses Produksi)

Peralatan yang digunakan pada usaha agroindustri Pisang Kipas umumnya tidak habis dipakai dalam satu kali proses produksi atau memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan hanya dihitung berupa nilai penyusutan peralatannya. Biaya penyusutan alat dihitung dengan metode garis lurus ( *straight line method* ) menurut Hernanto (2003), sebagai berikut:

$$D = \frac{NB-NS}{UL} \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

$D$  = Nilai Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi)

$C$  = Harga Beli Alat (Rp/unit)

$NS$  = Nilai Sisa 20% Dari Harga Beli (Rp/Unit/tahun)

$UL$  = Masa Pakai Alat (Tahun)

### 3.5.3.3. Pendapatan

Pendapatan merupakan suatu hal yang sangat penting dalam menentukan laba atau rugi suatu usaha. Laba atau rugi diperoleh dengan melakukan perbandingan antara pendapatan dengan biaya yang dikeluarkan atas pendapatan tersebut. Pendapatan dapat digunakan sebagai ukuran dalam menilai keberhasilan suatu usaha dan juga faktor yang menentukan keberlangsungan suatu usaha.

Pendapatan usaha dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor usaha agroindustri Pisang Kipas didapatkan dari seluruh produksi yang dihasil dalam kegiatan usah agroindustri Pisang Kipas dikali dengan harga produksi Untuk menghitung pendapatan kotor, yaitu (Soekartawi, 2001) sebagai berikut:

$$TR = Q \times P \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan:

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

Q = Jumlah Pisang Kipas (Kg/Proses Produksi)

P = Harga Pisang Kipas (Rp/Kg)

2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah selisish Antara penerimaan dan pengeluaran total usaha. Penerimaan suatu usaha adalah sebagai produk total dalam waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual (Soekartawi, 2000).Pendapatan bersih dihitung dengan rumus menurut Soekartawi (1993) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan Bersih (Rp/Proses Produksi)

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

TC = Biaya Produksi (Rp/Proses Produksi)

#### 3.5.3.4. Efisiensi

Untuk menghitung efisiensi usaha agroindustri Pisang Kipas dianalisis dengan menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR) menurut Soekartawi (1991) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio* (Rp/Proses Produksi)

TR = Total Penerimaan Agroindustri Pisang Kipas (Rp/Proses Produksi)

TC = Total Biaya Agroindustri Pisang Kipas (Rp/Proses Produksi).

Kriteria yang digunakan dalam penilaian efisiensi adalah:

RCR >1 : Agroindustri Pisang Kipas Yang Dilakukan Efisiensi (Untung)

RCR <1 : Agroindustri Pisang Kipas Yang Dilakukan Tidak Efisiensi (Rugi)

RCR =1 : Agroindustri Pisang Kipas Yang Dilakukan Pada Titik Impas (Balik Modal)

#### 3.5.3.5. Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri Pisang Kipas dilakukan analisis menggunakan metode Hayami, dapat disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Metode Perhitungan Nilai Tambah (*value added*) Hayami (1987)

I	Output Input Dan Harga	Rumus	Satuan
1	Output	a	Kg
2	Input	b	Kg
3	Tenaga Kerja Langsung	c	Hok
4	Faktor Konversi	$d = a/b$	
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$e = c/b$	Hok/Kg
6	Harga Output	f	Rp/Kg
7	Upah Tenaga Kerja Langsung	g	Rp/Kg
II	Pendapatan Dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku	h	Rp/Kg
9	Sumbangan Input Lain	i	Rp/Kg output
10	Nilai Output	$j = d \cdot f$	Rp/Kg
11	Nilai Tambah	$k = j - h - i$	Rp/Kg
	Rasio Nilai Tambah	$l = k/j \cdot 100$	%
12	Pendapatan Tenaga Kerja	$m = e \cdot g$	Rp/Kg
	Pangsa Tenaga Kerja	$n = m/k \cdot 100$	%
13	Keuntungan	$o = k - m$	Rp
	Tingkat Keuntungan	$p = o/k \cdot 100$	%
III	Batas jasa pemilik faktor produksi		
14	Marjin	$q = j - h$	Rp/Kg
	Pendapatan tenaga kerja langsung	$r = m/q \cdot 100$	%
	Sumbangan input lain	$s = i/q \cdot 100$	%
	Keuntungan perusahaan	$t = o/q \cdot 100$	%

Sumber : Hayami, 1987

Berdasarkan Tabel 3 secara operasional perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangannya sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu sebagai berikut:

1. Output adalah pisang yang dihasilkan dari konversi Pisang Kipas selama satu kali produksi (Kg).
2. Input adalah bahan baku berupa pisang yang akan diolah menjadi Pisang Kipas dalam satu kali Proses Produksi (Kg).
3. Tenaga kerja adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses pengolahan Pisang Kipas (HOK).
4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari jumlah bahan baku yang di olah selama satu kali Proses Produksi.

5. Koefisien tenaga kerja menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan Pisang Kipas (HOK).
6. Harga output adalah nilai jual untuk Pisang Kipas (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam kerja (Rp/HOK).
8. Harga bahan baku adalah nilai yang dibayarkan oleh perusahaan untuk memperoleh bahan baku (Rp/HOK).
9. Sumbangan input lain adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pengusaha untuk memperoleh input penunjang (Rp/Proses Produksi).
10. Nilai output menunjukkan nilai yang diterima kontersi output terhadap bahan baku dengan harga output (Rp/Kg).
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output Pisang Kipas dengan hasil harga bahan baku utama (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai produk (%).
13. Pendapatan tenaga kerja adalah upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah bahan baku dalam satu kali proses produksi (Rp).
14. Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh (Rp).
15. Keuntungan adalah bagian yang diterima pengusaha (Rp).
16. Tingkat keuntungan adalah tingkat keuntungan dari nilai produk (Rp).

## IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

### 4.1. Keadaan Geografis

Kecamatan Tenayan Raya merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kota Pekanbaru. Kecamatan ini merupakan hasil pemekaran dari Kecamatan Bukitraya. Kecamatan ini membentang sepanjang jalan lintas timur sampai ke desa teluk lembu ujung. Daerah tenayan raya menurut rencana akan dijadikan daerah kawasan industri.

Luas wilayah Kecamatan Tenayan Raya adalah 171,27 km<sup>2</sup>. (Tenayan Raya dalam angka, 2021). Berdasarkan Data Kantor Camat Tenayan Raya Tahun 2020, jumlah desa/kelurahan di Kecamatan Tenayan Raya ini berjumlah 13 kelurahan. Ibu kota kecamatan berada di Jalan Budi Luhur Kelurahan Sialang Sakti.

Adapun batas wilayah Kecamatan Tenayan Raya sebagai berikut:

- |                 |  |
|-----------------|--|
| Sebelah Timur   | : Berbatasan dengan Kabupaten Pelalawan dan Kabupaten Siak |
| Sebelah Barat   | : Berbatasan dengan Sungai Sail                            |
| Sebelah Utara   | : Berbatasan dengan Sungai Siak                            |
| Sebelah Selatan | : Berbatasan dengan Kabupaten Kampar                       |

### 4.2. Keadaan Umum Penduduk

Jumlah penduduk Kelurahan Sialang Sakti mencapai 23.706 jiwa pada Tahun 2021. Untuk mengetahui lebih jelas jumlah penduduk di Kelurahan Sialang Sakti menurut tingkat pendidikan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan Tahun 2021.

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)
1	Tidak sekolah/belum sekolah	2.580
2	Tidak/Tamat SD	1.650
3	Tamat SD Sederajat	2.768
4	SLTP/ sederajat	3.550
5	SLTA/ sederajat	9.128
6	Diploma I/II	416
7	Akademi/Strata I	3.410
8	Srtara II	148
9	Strata III	56
	Jumlah	23.706

Sumber : Kelurahan Sialang Sakti, Tahun 2021

Berdasarkan Tabel 4, jumlah penduduk menurut tingkat pendidikan terbanyak di Kelurahan Sialang Sakti yaitu SLTA/Sederajat dengan jumlah 9.128 jiwa. Sedangkan Jumlah terendah penduduk menurut tingkat pendidikan yaitu Strata III dengan jumlah 56 jiwa.

Permasalahan kependudukan yang dialami selama ini ialah tidak sebandingnya jumlah penduduk yang semakin lama semakin banyaknya pertumbuhan yang terjadi di bandingkan dengan lapangan pekerjaan yang tersedia. Oleh sebab itu banyak masyarakat yang menjadi pengangguran atau setengan menganggur, bahkan melakukan berpergian ke tempat lain untuk mencari pekerjaan atau dapat di katakan dengan merantau. Jumlah penduduk Kelurahan Sialang Sakti pada tahun 2021 tercatat sebanyak 23.706 jiwa. Perhitungan jumlah penduduk dikelompokkan dalam (dua) kategori yaitu jumlah penduduk menurut tingkat umur dan jumlah penduduk menurut agama. jumlah penduduk menurut Jenis Kelamin untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Umur, Jenis Kelamin, Tahun 2021

No	Golongan Umur	Jenis Kelamin		Total (Jiwa)
		Laki-laki	Perempuan	
1	0-4	791	1.087	1.878
2	5-9	698	670	1.368
3	10-14	328	467	795
4	15-19	929	1.050	1.979
5	20-24	1.102	1.058	2.160
6	25-29	1.137	1.227	2.364
7	30-34	1.501	1.352	2.853
8	35-39	864	892	1.756
9	40-44	718	693	1.411
10	45-49	538	543	1.081
11	50-54	562	561	1.123
12	55-59	606	557	1.163
13	60-64	178	136	314
14	65-69	128	124	252
15	70-74	15	19	34
16	75 Keatas	19	22	41
Jumlah		11.991	11.715	23.706

Sumber : Kelurahan Sialang Sakti, Tahun 2021

Pada Tabel 5, Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Kelurahan Sialang Sakti yang terbanyak yaitu jenis kelamin Laki-laki yaitu 11.991 jiwa. Sedangkan jenis kelamin perempuan sebanyak 11.715 jiwa. Namun jumlah penduduk terbanyak menurut umur yaitu 30-34 tahun yang berjumlah 2.853 jiwa.

Indonesia mengakui 6 agama yaitu islam, khatolik, protestan, hindu, budha dan konghochu. Jumlah penduduk menurut agama di Kelurahan Sialang Sakti dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jumlah Penduduk Menurut Agama, Tahun 2021

No	Agama	Jumlah (Jiwa)
1	Islam	22.384
2	Khatolik	438
3	Protestan	797
4	Hindu	10
5	Budha	73
6	Konghochu	4
Jumlah		23.706

Sumber : Kelurahan Sialang Sakti, Tahun 2021

Berdasarkan Tabel 6, Jumlah penduduk menurut Agama terbanyak Islam dengan jumlah 22.384 jiwa. Sedangkan Jumlah terendah penduduk menurut Agama yaitu Konghochu dengan jumlah 4 jiwa. Maka berdasarkan Tabel 6 penduduk Kelurahan Sialang Sakti mayoritas beragama Islam.

#### 4.3. Pemerintah

Kelurahan Sialang Sakti adalah pemekaran dari kelurahan Sail yang sekarang berganti nama menjadi Kelurahan Bencah Lesung. Berdasarkan pada Perda No.4 tahun 2016 tentang pemekaran kelurahan. memiliki 69 RT dan 17 RW. Tercatat sebanyak 3.089 Kepala Keluarga (KK). Lurah Sialang Sakti yaitu H. Hasan Nusi, SE.

#### 4.4. Keadaan Sosial

Usaha kesejahteraan sosial dilaksanakan oleh pemerintah bersama dengan masyarakat untuk mewujudkan tata kehidupan dan penghidupan sosial material dan spiritual.

##### 4.4.1. Pendidikan

Pendidikan merupakan peran penting dalam pembentukan pola pikir, Jumlah fasilitas pendidikan di Kecamatan Tenayan Raya disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Fasilitas Pendidikan Menurut Tingkat Pendidikan di Kecamatan Tenayan Raya, 2020.

No	Jenjang Pendidikan	Jumlah Sekolah (Unit)		
		Negeri	Swasta	Jumlah
1.	Sekolah Dasar (SD)	30	7	37
2.	Madrasah Ibtidaiyah (MI)	-	11	11
3.	Sekolah Menengah Pertama (SMP)	6	11	17
4.	Madrasah Tsanawiyah (MTS)	-	8	8
5.	Sekolah Menengah Atas (SMA)	3	2	5
6.	Madrasah Aliyah (Ma)	-	3	3
7.	Sekolah Menengah Kejurusan (SMK)	1	6	7
8.	Akademi/Perguruan Tinggi	-	2	2
	Jumlah	40	50	90

Sumber : BPS, Pendataan Potensi Desa (Podes) 2020

Berdasarkan Tabel 7, dapat dilihat bahwa untuk tingkat pendidikan di Kecamatan Tenayan Raya sudah dilengkapi dengan adanya perguruan tinggi sehingga memudahkan penduduk untuk melanjutkan pendidikan ke tingkat perguruan tinggi. Pendidikan berperan penting dalam perkembangan dan kemajuan suatu daerah

#### 4.4.2. Agama

Penduduk Kecamatan Tenayan Raya terdiri dari berbagai macam agama yaitu, Islam, Kristen dan Konghucu. Sarana tempat ibadah yang terdapat di Kecamatan Tenayan Raya beragam, terdiri dari 134 unit masjid, 118 unit musholla, 33 unit gereja dan 3 unit klenteng. Untuk melihat lebih jelas mengenai jumlah tempat ibadah di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Fasilitas Tempat Ibadah di Kecamatan Tenayan Raya, 2020.

No	Tempat Ibadah	Jumlah (Unit)
1.	Masjid	134
2.	Musholla	118
3.	Gereja	33
4.	Klenteng	3
	<b>Jumlah</b>	<b>288</b>

Sumber : Kantor Urusan Agama Tenayan Raya

Dari Tabel 8. Bahwa Jumlah Tempat Ibadah di Kecamatan Tenayan Raya terbanyak yaitu masjid dengan jumlah 134 unit. Dan Jumlah Tempat Ibadah di Kecamatan Tenayan Raya terendah yaitu Klenteng dengan jumlah 3 unit.

#### 4.4.3. Kesehatan

Kecamatan Tenayan Raya berupaya dalam meningkatkan kualitas kesehatan bagi masyarakat. Menurut sumber BPS, Pendataan Potensi Desa, sarana kesehatan yang di miliki Kecamatan Tenayan Raya adalah Puskesmas dengan rawat inap, Puskesmas tanpa rawat inap dan Poliklinik/balai pengobatan. Sarana fasilitas kesehatan di sajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Fasilitas Kesehatan di Kecamatan Tenayan Raya, 2020.

No	Jenis Sarana Kesehatan	Jumlah (Unit)
1.	Puskesmas Dengan Rawat Inap	1
2.	Puskesmas Tanpa Rawat Inap	1
3.	Poliklinik/Balai Pengobatan	13
	<b>Jumlah</b>	<b>15</b>

Sumber : BPS, Pendataan Potensi Desa (Podes) 2020

Berdasarkan Tabel 9, untuk sarana kesehatan di Kecamatan Tenayan Raya. Yaitu berjumlah 15 unit terdiri dari Puskesmas dengan rawat inap satu unit, Puskesmas tanpa rawat inap satu unit dan Poliklinik/balai pengobatan tiga belas unit.

#### 4.4.4. Mata Pencarian

Mata pencarian masyarakat Kelurahan Sialang Sakti cukup beragam, namun didominasi oleh sektor petani perkebunan, dari total penduduk usia kerja lima belas (15) tahun keatas, sekitar lima puluh 50 persen dari penduduk di Desa Sialang Sakti termasuk dalam kategori angkatan kerja. dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencarian Tahun 2021.

NO	Mata Pencarian	Jumlah(Jiwa)
1	Pegawai Negeri Sipil	760
2	Guru	172
3	TNI/POLRI	120
4	Petani/Pekebun	2.450
5	Indutri Rumah Tangga	3.007
6	Perdagangan	2.265
7	Jasa lainnya	1.000
8	Pertukangan	2.700
9	Buruh Perkebunan	3.420
10	Buruh Teransportasi	210
11	Wiraswasta	2.970
12	Ibu Rumah Tangga	800
13	Lain-Lain/Belum Bekerja	3.250
	<b>Jumlah</b>	<b>23.706</b>

Sumber : Kelurahan Sialang Sakti, 2021.

Jumlah mata pencaharian terbanyak yaitu buruh perkebunan dengan jumlah sebanyak 3.420 orang. Selanjutnya disusul jumlah Indutri Rumah Tangga sebanyak 3.007. jumlah penduduk yang bekerja sebagai petani atau perkebun sebanyak 2.450, sedangkan untuk jumlah yang sedikit yaitu TNI/POLRI sebanyak 120.

#### 4.5. Keadaan Pertanian

Kecamatan Tenayan Raya bukanlah wilayah pertanian, dimana hasil pertanian yang dihasilkanpun belum mencukupi untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk di Kecamatan Tenayan Raya. Adapun jenis tanaman yang di hasil di Kecamatan Tenayan Raya antara lain, jenis sayur-sayuran seperti cabai besar, cabai rawit, ketimun, bayam dan kangkung, jenis buah-buahan seperti pisang, pepaya, mangga dan durian, serta pemeliharaan hewan ternak seperti babi, kambing, sapi, kuda dan domba.

##### 4.5.1. Tanaman Hortikultura

Tanaman hortikultura merupakan tanaman dengan sumber vitamin yang dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Tenayan Raya, tanaman hortikultura merupakan tanaman sayur-sayuran dan tanaman buah-buahan. Adapun jumlah dan jenis tanaman yang dibudidayakan di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 11:

Tabel 11. Luas Panen Dan Produksi Tanaman Sayur-Sayuran Menurut Jenis Sayuran di Kecamatan Tenayan Raya,2020

No	Jenis Tanaman	Luas Panen (Ha)	Produksi (Kuintal)
1.	Bayam	33	2.930
2.	Kangkung	22	2.310
3.	Cabai Besar	3	67
4.	Ketimun	6	791
5.	Cabai Rawit	33	4

Sumber : BPS, Statistik Pertanian Hortikultura SPH-SBS

Berdasarkan Tabel 11, bahwa produksi cabai rawit di Kecamatan Tenayan Raya adalah 4 kuintal/prosuksi dengan luas lahan 33 hektar dibandingkan dengan cabai besar yang produksi mencapai 67 kuintal dengan luas lahan 3 hektar, dengan demikian produksi cabai rawit yang dihasilkan belum memenuhi kebutuhan di Kecamatan Tenayan Raya.

Selain budidaya tanaman sayur-sayuran Kecamatan Tenayan Raya juga membudidaya tanaman buah-buahan. Dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Produksi Buah-Buahan Menurut Jenis Buah di Kecamatan Tenayan Raya,2020

No	Jenis Tanaman	Produksi (Kuintal)
1.	Papaya	6.944
2.	Pisang	7.582
3.	Manga	978
4.	Durian	23

Sumber : BPS, Statistik Pertanian Hortikultura SPH-BST

Berdasarkan Tabel 12 dapat dilihat bahwa produksi terendah pada tanaman Durian dengan hasil produksi 23 kuintal/produksi. Sedangkan produksi tertinggi yaitu tanaman Pisang dengan hasil produksi 7.582 kuintal/produksi dan tanaman Pepaya 6.944 kuintal.

#### 4.5.2. Tanaman Perkebunan

Subsektor tanaman perkebunan di Kecamatan Tenayan Raya memberikan kontribusi terhadap perekonomian Kecamatan Tenayan Raya baik dalam bentuk nilai tambah dan penyerapan tenaga kerja. Tanaman yang dominan di Kecamatan Tenayan Raya adalah kelapa sawit dan karet. Luas lahan dan produksi tanaman perkebunan di Kecamatan Tenayan Raya di sajikan pada Tabel berikut ini:

Tabel 13. Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Tenayan Raya,2020

No	Jenis Tanaman	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)
1.	Kelapa Sawit	3.082	2.314
2.	Karet	2.724	323

Sumber : Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2021

Pada Tabel 13 memberikan informasi bahwa tanaman kelapa sawit merupakan tanaman produksi tertinggi dengan luas lahan 3.082 Hektar dengan produksi sebanyak 2.314 Ton. Jika dibandingkan dengan tanaman karet dengan luas lahan 2.724 Hektar, dengan hasil produksi sebanyak 323 Ton. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa tanaman perkebunan belum banyak memberikan kontribusi terhadap perekonomian daerah berupa nilai tambah dan pendapatan daerah di Kecamatan Tenayan Raya.

#### 4.5.3. Ternak

Ternak merupakan sumber protein hewani bagi masyarakat Kecamatan Tenayan Raya. Selain untuk memenuhi kebutuhan protein ternak juga sebagai usaha investasi dan tabungan bagi masyarakat adapun jenis dan populasi ternak di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Populasi Ternak Menurut Jenis Ternak di Kecamatan Tenayan Raya, 2020.

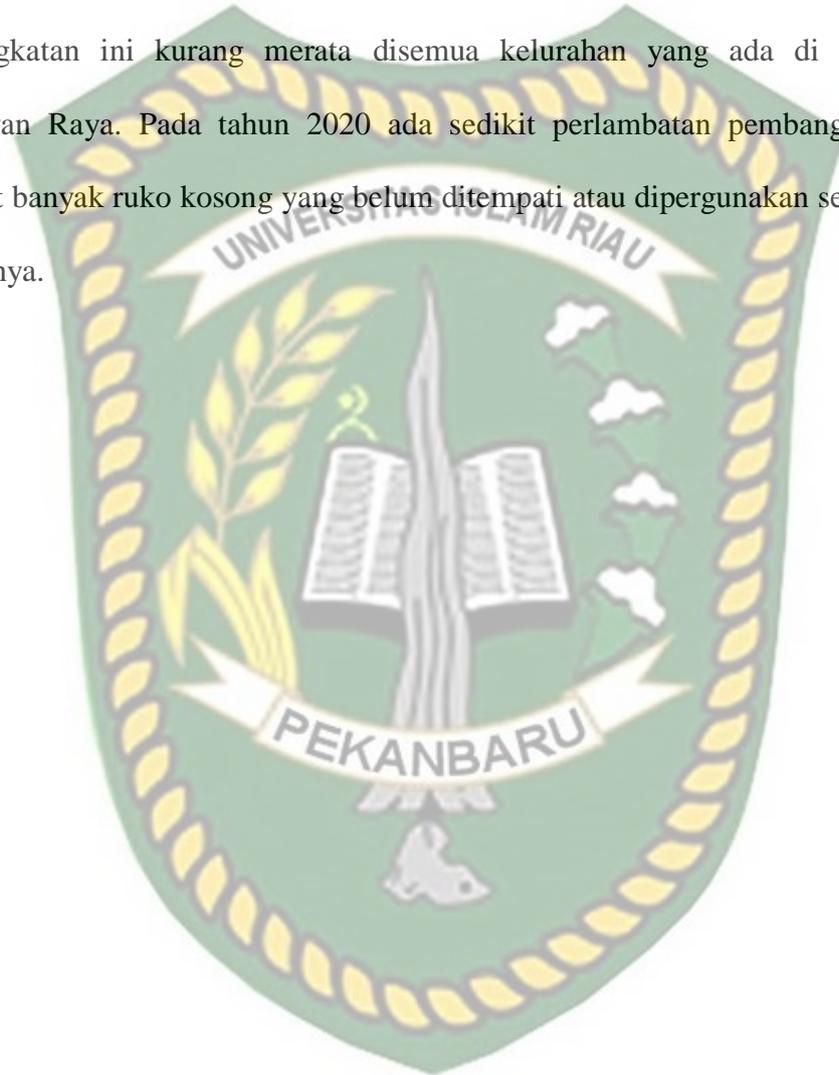
No	Jenis Ternak	Populasi (Ekor)
1.	Sapi Potong	289
2.	Kambing	1.672
3.	Babi	2.017
4.	Kerbau	99
5.	Domba	40
6.	Kuda	16
7.	Ayam Pedaging	2.655.377
8.	Ayam Kampung	134.844
9.	Itik	474
10.	Itik Manila	1.693
11.	Ayam Petelur	700

Sumber : Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2021

Dari Tabel 14 diatas dapat dilihat bahwa ternak dengan populasi terendah adalah kerbau dengan populasi 99 ekor, domba 40 ekor dan kuda dengan populasi 16 ekor. Populasi terbanyak yaitu ayam kampung dengan jumlah 134.844 ekor, dan ayam pedaging berjumlah 2.655.377 ekor.

#### 4.6. Ekonomi

Sarana perekonomian yang ada di Kecamatan Tenayan Raya seperti Toko, Warung/Kios mengalami peningkatan dibandingkan tahun sebelumnya apalagi pasar kaget yang menjamur dimana-mana seiring dengan pertumbuhan ekonomi. Peningkatan ini kurang merata disemua kelurahan yang ada di Kecamatan Tenayan Raya. Pada tahun 2020 ada sedikit perlambatan pembangunan ruko dilihat banyak ruko kosong yang belum ditempati atau dipergunakan sebagaimana mestinya.



## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1. Karakteristik Responden dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

#### 5.1.1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja

Identitas pengusaha mampu memberikan gambaran umum mengenai keberadaan serta kemampuan pengusaha dalam melakukan suatu usaha. Keberhasilan dalam mengelola usaha agroindustri Pisang Goreng Kipas dapat dipengaruhi oleh umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan keluarga serta pengalaman dalam berusaha. Berikut ini adalah karakteristik pengusaha dan tenaga kerja dalam usaha agroindustri Pisang Goreng Kipas.

Tabel 15. Distribusi Pengusaha dan Tenaga Kerja Berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, Tingkat Pendidikan, Jumlah Tanggungan Keluarga dan Pengalaman Berusaha Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Karakteristik Responden	Pengusaha	Pekerja
		Jumlah (Jiwa)	Jumlah (Jiwa)
1	Umur		
	a. 19-25	-	5
	b. 26-32	-	4
	c. 33-38	-	1
	d. 39-45	1	-
2	Pendidikan (Tahun)		
	a. 12	1	10
3	Pengalaman Berusaha (Tahun)		
	a. 1-4	-	10
	b. 5-8	1	-
4	Tanggungan Keluarga		
	Belum Menikah	-	8
	a. 1-2	-	2
	b. 3-4	1	-

#### a. Umur

Umur adalah salah satu indikator yang menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam bekerja dan mengelola usaha agroindustri yang dijalankan serta mempengaruhi fisik orang itu juga. Pada umumnya seseorang yang memiliki

umur yang masih muda memiliki fisik yang lebih kuat dan keinginan yang lebih kuat dalam mencoba inovasi baru serta lebih berani dalam pengambilan resiko.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2018) kelompok umur 0-14 tahun dianggap sebagai kelompok penduduk yang belum produktif secara ekonomis, kelompok penduduk umur 15-64 tahun sebagai kelompok penduduk yang produktif. Pada Tabel 15, menunjukkan bahwa pengusaha termasuk dalam kelompok penduduk umur produktif yaitu umur 44 tahun. Umur pengusaha pada usaha ini tidak terlalu berpengaruh, sebab biasanya pengusaha hanya bertindak sebagai pengawas saja atau melakukan pekerjaan menjual produk ke pasar, sedangkan yang menjalankan pekerjaan berat adalah tenaga kerjanya. Sedangkan untuk umur tenaga kerja juga merupakan umur yang masih tergolong dalam kelompok penduduk umur produktif, yaitu umur 19-35 tahun. Karena masih tergolong dalam usia produktif dimana kemampuan bekerja masih baik sehingga mampu untuk meningkatkan skala usaha dan produktifitas dalam pembuatan pisang goreng kipas.

#### **b. Tingkat Pendidikan**

Pendidikan formal adalah lama tahun yang ditempuh pengrajin dalam mengikuti sekolah formal berdasarkan jenjang sekolah dasar sampai perguruan tinggi. Pada Tabel 15 menunjukkan bahwa pengusaha memiliki tingkat pendidikan selama 12 tahun atau sampai jenjang sekolah menengah atas (SMA). Selanjutnya seluruh pekerja memiliki tingkat pendidikan selama 12 tahun atau sampai jenjang sekolah menengah atas (SMA). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan berpengaruh terhadap pola pikir produsen dalam mengambil keputusan yang berhubungan dengan produksi, sehingga akan mempengaruhi

pendapatan dan kesejahteraan usaha pisang kipas, walaupun syarat pendidikan formal tidak diperlukan dalam pembuatan pisang goreng kipas.

### c. Pengalaman Berusaha

Pengalaman berusaha merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi pelaku usaha dalam kemampuan untuk mengelola usahanya. Dari hasil penelitian dapat dilihat pada Tabel 15, menunjukkan bahwa pengusaha agroindustri pisang goreng kipas mempunyai pengalaman usaha yang cukup lama dan berpengalaman dalam menjalankan usahanya begitu juga dalam kegiatan memasarkan produknya yaitu 7 tahun. Hal ini menjadi modal dasar sekaligus kelebihan yang dimiliki pengusaha dalam mengelola dan memasarkan pisang goreng kipas. Begitu juga pengalaman usaha yang dimiliki oleh tenaga kerja yang digunakan pada usaha Sumatera, menunjukkan bahwa pengalaman dalam mengelola pisang goreng kipas yaitu berada pada tingkat 1-4 tahun. Ini menunjukkan bahwa tenaga kerja yang bekerja pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Sumatera cukup berpengalaman dalam mengelola usaha tersebut.

Tingginya pengalaman berusaha pada pengusaha dan tenaga kerja tersebut, disebabkan karena usaha agroindustri pisang goreng kipas merupakan mata pencaharian pokok pengusaha dan tenaga kerja yang telah berlangsung cukup lama. Pengusaha yang sudah berpengalaman akan mudah mengatasi masalah yang terjadi, karena pengusaha tersebut telah mengetahui dan menguasai lingkungan usahanya. Selain itu tingkat keterampilan yang dimiliki juga semakin tinggi dibandingkan dengan pengusaha pemula.

#### **d. Jumlah Tanggungan Keluarga**

Besar kecilnya jumlah tanggungan keluarga akan mempengaruhi aktivitas pelaku usaha dalam mengelola usahanya. Semakin banyak anggota keluarganya, maka beban ekonomi keluarga juga akan semakin meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha meningkatkan usaha agroindustri pisang goreng kipas Sumatera, agar pendapatan usaha meningkat sehingga kebutuhan keluarga dapat terpenuhi. Begitu juga dengan tenaga kerja pada usaha tersebut.

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha berjumlah 3-4 jiwa, sedangkan tanggungan keluarga dari tenaga kerja masing-masing berada pada 0-2 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja harus berusaha bekerja sehingga meningkatkan pendapatan dari hasil kerjanya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi. Sebaliknya jika dilihat dari sisi jumlah tanggungan keluarga akan dapat memberikan gambaran hidup lebih sejahtera bagi pengusaha apabila usahanya berhasil dengan baik.

### **5.1.2 Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas**

#### **5.1.2.1. Sejarah Usaha**

Usaha Agroindustri yang menjadi objek penelitian ini adalah usaha milik bapak Juni yang berlokasi di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. Usaha ini berdiri pada tahun 2015 dan masih memproduksi sampai saat ini, modal yang digunakan untuk memulai usaha ini adalah modal sendiri. Pada awalnya usaha agroindustri ini memproduksi dengan skala kecil untuk wilayah daerah sekitar jalan Hangtuah. Walaupun tanpa palang nama, usaha ini cukup dikenal di daerah sekitar Kelurahan Sialang Sakti. Karena usaha agroindustri pisang goreng kipas ini sudah

berjalan cukup lama maka usaha ini sudah menguasai pemasaran pisang goreng kipas yang ada di Kelurahan Sialang Sakti. Banyak konsumen yang langsung datang membeli ataupun memesan pisang goreng kipas ke tempat usaha ini diproduksi.

#### **5.1.2.2. Skala Usaha**

Industri adalah semua kegiatan ekonomi yang mengelola barang mentah atau bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Usaha yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu mengolah bahan baku pisang kepok mentah menjadi pisang goreng kipas.

Usaha industri adalah suatu unit kesatuan yang melakukan kegiatan ekonomi yang bertujuan menghasilkan barang dan jasa. Berdasarkan BPS (2002), perusahaan industri pengolahan terbagi dalam 4 golongan. (1) Industri besar memiliki tenaga kerja 100 atau lebih (2). Industri sedang memiliki tenaga kerja sebanyak 20–99 orang (3). Industri kecil memiliki tenaga kerja sebanyak 5–19 orang dan (4). Industri rumah tangga memiliki tenaga kerja 1–4 orang. dalam penelitian ini usaha agroindustri pisang goreng kipas sumatra tergolong dalam usaha industri kecil karena usaha ini memiliki 11 orang tenaga kerja. Hal ini berdasarkan klasifikasi industri menurut BPS (2020), yang menyatakan bahwa industri kecil memiliki tenaga kerja sebanyak 5-19 orang.

#### **5.1.2.3. Modal Usaha**

Dilihat dari sumber modalnya, agroindustri pisang goreng kipas Sumatra sepenuhnya bersumber modal dari keluarga atau usaha mandiri tanpa adanya bantuan lembaga keuangan atau kredit. Adapun besarnya modal kekayaan yang dimiliki usaha pisang kipas Sumatera yaitu sebesar Rp. 100.000.000, maka usaha

agroindustri pisang goreng kipas sumatera ini tergolong dalam skala usaha kecil. Yang mana penggunaan modal pada usaha ini adalah untuk sewa ruko, pembelian peralatan produksi serta kebutuhan lain baik dari bahan baku, sumbangan input lain, ataupun upah tenaga kerja. Penggolongan tersebut berdasarkan UU RI No.20 tahun 2008 yang menyatakan bahwa perusahaan skala kecil yaitu perusahaan yang memiliki kekayaan bersih lebih dari 50 juta sampai 500 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari 300 Juta sampai 2,5 Milyar.

#### **5.1.2.4. Jumlah Tenaga Kerja**

Tenaga kerja merupakan peran penting dalam produksi suatu usaha, begitu juga usaha agroindustri pisang kipas Sumatra. Tenaga kerja yang dimiliki usaha pisang goreng Kipas Sumatra adalah sebanyak 11 orang, yaitu 1 orang tenaga kerja dalam keluarga dan 10 orang lainnya adalah tenaga kerja luar keluarga.

## **5.2. Teknologi Produksi dan Proses Produksi Pisang Kipas**

### **5.2.1. Teknologi Produksi**

Pisang kepok merupakan bahan baku utama dalam proses produksi kipas Sumatera. Pisang kepok yang digunakan adalah pisang kepok kuning karena pisang kepok kuning ini merupakan pisang yang sedikit mengandung air sehingga pada saat di goreng dapat menghasilkan pisang kipas yang lebih renyah dan rasa lebih enak dibandingkan dengan pisang kipas dari pisang yang lain.

Teknologi yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas masih menggunakan teknologi sederhana. Dimana Alat-alat yang digunakan adalah alat yang biasa digunakan untuk usaha agroindustri berbasis usaha kecil pada umumnya. Peralatan yang digunakan adalah pisau, alat pengiris pisang, parang, kual

penggorengan, peniris minyak, ember atau wadah tempat adonan, tampah, sendok goreng, freezer besar dan frezeer kecil. Adapun peralatan yang digunakan untuk memproduksi Pisang Kipas Sumatra dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Peralatan Dalam Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Komponen Biaya	Jumlah (Unit)
1	Sepeda Motor	1
2	Pisau	2
3	Alat Pengiris Pisang	5
4	Parang	1
5	Kuali Penggorengan	3
6	Kompor Gas	3
7	Peniris Minyak	4
8	Sendok Penggorengan	1
9	Sendok Penyaringan	2
10	Ember Besar	5
11	Sendok Pengaduk Adonan	2
13	Tampah	10
14	Wadah Stainles Tempat Penampungan Minyak	2
15	Kipas Angin	2
16	Freezer Besar	7
17	Freezer Kecil	4
18	Tabung Gas 3 Kg	18
19	Mesin Press	2

1. Alat Pengiris Pisang

Alat pengiris pisang adalah alat yang paling utama dibutuhkan didalam memproduksi Pisang Kipas Sumatra. Alat ini dapat membuat irisan pisang yang ketebalan irisannya bagus dan mudah untuk dibentuk menjadi kipas.

2. Alat Pres/pengsegel Kemasan

Alat pres ini digunakan untuk mensegel kemasan pisang kipas agar pisang kipas dapat bertahan lebih lama mulai dari kerenyahannya, rasanya dan juga agar pisang kipas lebih tahan lama didalam kemasan.

3. Kualii Penggorengan

Kualii penggorengan adalah alat yang digunakan untuk menggoreng pisang kiras . Kualii yang digunakan adalah kualii yang terbuat dari stainless steel.

4. Pisau

Pisau adalah alat yang digunakan untuk mengupas kulit pisang yang nantinya akan digunakan sebagai bahan baku pisang kiras dan sebagai pengiris pisang untuk di bentuk menjadi pisang kiras. Pisau yang digunakan haruslah pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan dan pengirisan.

5. Ember besar

Ember merupakan alat yang digunakan untuk menampung pisang yang telah di kupas atau dipisahkan dari kulitnya, selain itu digunakan untuk mengaduk adonan untuk bahan celup pisang. Ember yang digunakan adalah ember yang berukuran besar atau berdiameter 90 cm.

6. Tampah

Tampah adalah alat yang digunakan untuk menampung irisan pisang kiras yang sudah siap untuk digoreng. Tampah yang digunakan adalah tampah yang terbuat dari plastik dan berdiameter 90 cm.

7. Spatula dan Peniris Minyak

Spatula adalah alat yang digunakan untuk proses penggorengan dan penirisan minyak menggunakan alat peniris minyak.

8. Kipas Anggin

Digunakan untuk mendinginkan pisang goreng kiras yang baru siap digoreng, tujuannya adalah agar pisang cepat dingin.

9. Kompor gas

Kompor gas adalah jenis alat yang digunakan untuk proses penggorengan pisang kipas, kompor gas yang digunakan adalah jenis kompor dua tungku yang terbuat dari stainless steel.

10. Timbangan

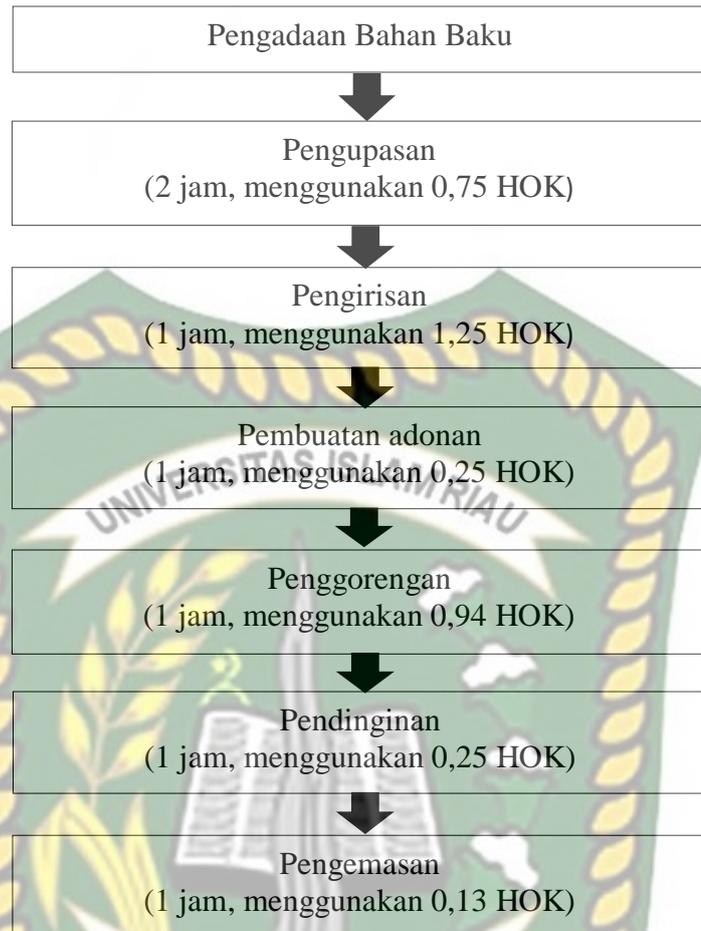
Timbangan adalah jenis alat yang digunakan untuk menimbang pisang kipas kedalam kemasan. Jenis timbangan yang digunakan adalah timbangan yang memiliki berat maksimal 10 kg.

11. Saringan dan Sendok Pengaduk Adonan

Saringan digunakan adalah saringan yang berbahan stainless dan berdiameter 32 cm, alat ini berfungsi untuk menarik kotoran atau remahan adonan yang tidak menempel pada pisang kipas. Sendok adonan terbuat dari kayu yang memiliki panjang 60 cm, digunakan untuk mengaduk adonan.

### 5.2.2. Proses Produksi Pisang Kipas

Dalam usaha ini hasil akhirnya adalah pisang goreng kipas. Pengusaha akan mengalokasikan faktor produksi seefisien dan seefektif mungkin untuk memperoleh produk yang optimum. Di perlukan waktu 8 jam untuk memproduksi pisang kipas, yaitu dari pengadaan bahan baku sampai pengemasan. Jumlah tenaga kerja yang digunakan 11 (sebelas) orang, untuk melihat proses Pisang kipas Sumatera dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 3. Proses Produksi Pisang Kipas Sumatera

1. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku adalah hal utama yang dibutuhkan dalam proses produksi Pisang kipas. Bahan baku utama adalah pisang kepok, dan pisang kepok yang bagus untuk pembuatan pisang kipas adalah pisang kepok kuning. Pisang kepok kuning dipilih karena dinilai memiliki kandungan air yang cukup rendah dan juga dapat menghasilkan pisang kipas yang renyah dan juga memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan jenis pisang lainnya. Bahan baku diantar langsung ke lokasi produksi oleh pedagang besar pisang kepok di Kota Pekanbaru.

## 2. Pengupasan



Gambar 4. Pisang kepok yang sudah di kupas

Apabila bahan baku sudah tersedia selanjutnya adalah melakukan proses pengupasan bahan baku atau proses pemisahan buah dengan kulitnya. Pada proses ini harus menggunakan sarung tangan dan juga menggunakan pisau yang tajam agar memudahkan dalam pengupasan bahan baku pisang. Karena kita ketahui dalam membuat pisang kipas, pisang yang digunakan adalah pisang yang setengah masak atau kuning. Pada usaha ini proses pengupasan dapat memakan waktu selama 2 jam dengan menggunakan 3 orang tenaga kerja, salah satu dari pekerja adalah pemilik usaha.

## 3. Pengirisan



Gambar 5. Pengirisan Pisang Kepok

Setelah bahan baku siap dikupas maka proses selanjutnya adalah proses pengirisan pisang. Proses pengirisan menggunakan alat pengiris yang khusus sehingga dapat menghasilkan irisan pisang yang bagus dan tipis. Pisang yang sudah siap diiris ditampung pada wadah tampan yang sudah disiapkan dan apabila pisang yang diiris sudah cukup banyak maka sudah dapat dilakukan proses

penggorengan. Proses pengirisan memakan waktu kurang lebih 2 jam dengan jumlah tenaga kerja 5 orang.

#### 4. Pembuata Adonan



Gambar 6. Pembuata Adonan

Pembuatan adonan adalah mencampur bahan-bahan yang sudah di racik oleh pengusaha yaitu tepung, garam dan air. Kemudian adonan diaduk menggunakan sendok pengaduk sampai benar benar merata dan sesuai dengan kekentalan yang di inginkan. Tenaga kerja yang digunakan di pakai untuk proses ini berjumlah 2 orang, masing-masing karyawan membuat adonan 20 kg tepung.

#### 5. Proses Penggorengan



Gambar 7. Proses Penggorengan Pisang Kipas

Setelah proses pengirisan proses selanjutnya adalah proses penggorengan, penggorengan dilakukan dengan cara memanaskan minyak goreng terlebih dahulu diatas kualii penggorengan. Apabila minyak sudah cukup panas maka masukkan irisan pisang ke dalam adonan yang telah di buat sebelumnya. kemudian goreng hingga matang atau bewarna kuning keemasan.

6. Pendinginan.



Gambar 8. Proses Pendinginan Pisang Goreng Kipas

Setelah proses penggorengan maka proses selanjutnya adalah proses pendinginan. Pendinginan dilakukan setelah goreng pisang kipas sudah ditiriskan dari penggorengan. Tenaga kerja yang digunakan dalam proses ini sebanyak 2 orang. Goreng pisang kipas didinginkan menggunakan kipas angin. Pendinginan dilakukan sampai goreng pisang kipas benar-benar dingin agar saat pengemasan tidak mengeluarkan embun yang nantinya akan mempengaruhi masa simpan goreng pisang kipas tersebut.

7. Proses Pengemasan



Gambar 9. Proses Pengemasan

Setelah melakukan proses pendinginan maka selanjutnya proses pengemasan. Pengemasan menggunakan kemasan jenis standing pouch berukuran 3 kg dan satu kemasan berisi 800-1000 gram pisang kipas. Setelah pisang kipas dimasukkan kedalam kemasan selanjutnya kemasan di pres atau di segel menggunakan alat pres agar kemasan tertutup dengan sempurna dan pisang kipas dapat bertahan lama.

### **5.3. Produksi, Harga, Analisis Biaya, Pendapatan, Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Pisang Kipas**

#### **5.3.1 Produksi**

Produksi merupakan hasil akhir dalam setiap proses produksi yang dilakukan. Dalam usaha ini hasil akhirnya adalah pisang goreng kipas. Pengusaha akan mengalokasikan faktor produksi seefisien dan seefektif mungkin untuk memperoleh produk yang optimum yang nantinya akan berdampak terhadap pendapatan pengusaha agroindustri pisang goreng kipas. Berdasarkan Tabel 17 (Lampiran 7) menunjukkan bahwa pisang goreng kipas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dibagi menjadi 3 (tiga) grade, yaitu grade A, grade B, dan grade C. Pembagian grade ini dibedakan oleh besar pisang kipas, semakin besar pisang maka pengusaha akan menjual lebih mahal. Produksi dikemas dalam kantong plastik putih khusus makanan berukuran 3 kg dengan jumlah 1 plastik berisi 10 (sepuluh) buah pisang goreng kipas, kemudian setelahnya plastik dipress menggunakan alat press dan langsung dimasukkan freezer untuk dibekukan.

#### **5.3.2 Harga**

Dalam menentukan harga jual, pengusaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera telah mengumpulkan informasi mengenai harga dari pengusaha lainnya. Berdasarkan Tabel 17 (Lampiran 7) diketahui bahwa harga Pisang Goreng Kipas terbagi 3 (tiga) Grade A yaitu Rp. 4.500/buah, Grade B Rp. 3.500/buah dan Grade C sebesar Rp. 2.500/ buah.

#### **5.3.3 Biaya Produksi**

Usaha agroindustri pisang goreng kipas merupakan suatu proses yang mengolah pisang kepok menjadi pisang goreng kipas. Biaya produksi dalam agroindustri pisang goreng kipas adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan

oleh pengusaha untuk kegiatan produksi pisang goreng kipas. Besarnya input yang digunakan dalam suatu proses agroindustri akan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan sekaligus penerimaan yang akan diperoleh pengusaha. Biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng kipas terdiri dari biaya sarana produksi seperti: biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja. Sedangkan yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi dan biaya penggunaan listrik untuk usaha. Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi usaha pisang goreng kipas Sumatera.

Tabel 17. Distribusi Jumlah Penggunaan Biaya Produksi, Produksi, Pendapatan, RCR Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (Rp/Unit)	Nilai	Persentase (%)
A	Biaya Variabel					
	1. Bahan Baku					
	a. Pisang	Kg	154	2.727	419.958	25
	2. Sumbangan input lain					
	a. Garam	Gram	2	3.500	7.000	0,4
	b. Minyak Goreng	Liter	8	20.000	160.000	10
	c. Tepung	Kg	40	8.000	320.000	19
	d. Gas LPG	Kg	9	6.000	54.000	3
	e. Plastik Kemasan	Lembar	670	200	134,0	5
	f. Biaya Pack Kardus	Unit	67	1.700	100.000	6
	3. Tenaga Kerja	Hok	3,56	60.000	213.750	13
	Total				1.408.708	
B	Biaya Tetap					
	4. Sewa Ruko	/Hari			124.481	7
	5. Penyusutan Alat	/Proses Produksi			38.225	2,3
	6. Biaya Listrik	/Hari			100.000	
	Total Biaya				1.671.415	100,00
C	Pisang Kipas					
	Grade A	Buah	266	4.500	1.197.000	
	Grade B	Buah	280	3.500	980.000	
	Grade C	Buah	399	2.500	997.500	
	Total				3.174.500	
D	Pendapatan					
	1. Pendapatan Kotor				3.174.500	
	2. Pendapatan Bersih				1.304.585	
E	RCR				2,25	

Berdasarkan Tabel 17, dapat dilihat bahwa biaya produksi yang dikeluarkan Usaha Agroindustri Pisang Kipas Sumatra adalah sebesar Rp. 1.671.415/Proses Produksi.

#### **5.3.4 Biaya Tetap**

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha pisang goreng pisang yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi. Hal ini menunjukkan bahwa berapapun jumlah output yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak berubah. Berdasarkan itu maka biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada usaha pisang goreng kipas ini. Faktor-faktor yang mempengaruhi biaya tetap pada usaha pisang kipas adalah antara lain biaya penyusutan alat dan biaya sewa ruko.

Dapat dilihat pada Tabel 17 bahwa jumlah penyusutan peralatan adalah sebesar Rp. 38.225,- /Proses Produksi. Jumlah perhitungan penyusutan peralatan di dapat kan dari menghitung nilai penyusutan peralatan per peroses produksi, sedangkan untuk jumlah sewa ruko di dapat dari menghitung biaya sewa ruko dibagi dengan proses produksi per tahun yaitu sebesar Rp. 124.481,- /Proses Produksi .

#### **5.3.5 Biaya Variabel**

Biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berubah secara peroperasional dengan perubahan total kegiatan atau volume yang berkaitan dengan biaya variabel tersebut. Biaya variabel merupakan biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya volume produksi. Biaya variabel dalam proses produksi pisang goreng kipas sumatera adalah biaya bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja. Dapat dilihat pada Tabel 17 bahwa jumlah biaya variabel pada

usaha agroindustri pisang kipas ini adalah sebesar Rp 1.408.708- /Proses Produksi.

### 5.3.6 Penggunaan Bahan Baku

Bahan baku utama adalah pisang kepok, dan pisang kepok yang bagus untuk pembuatan pisang kipas adalah pisang kepok kuning. Berdasarkan Tabel 17 penggunaan bahan baku pisang kepok sebanyak 154 kg/Proses Produksi dengan jumlah biaya sebesar Rp 419.958,-/Proses Produksi.

### 5.3.7 Penggunaan Sumbangan Input Lain

Sumbangan Input Lain merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas, dalam memperoleh Sumbangan Input Lain tidak memiliki masalah, hanya saja harga bahan ini akan terjadi peningkatan dalam jangka waktu tertentu. Untuk lebih jelasnya penggunaan Sumbangan Input Lain dijelaskan pada Tabel 18.

Tabel 18. Distribusi Jumlah Penggunaan Sumbangan Input Lain Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Sumbangan Input Lain	Satuan	Jumlah
1.	Garam	@125gram	2
2.	Minyak Goreng	Liter	8
3.	Tepung	Kg	40
4.	Gas LPG	Kg	9
5.	Plastik Kemasan	Unit	670
6.	Biaya Pack Kardus	Unit	67

Berdasarkan Tabel 18 dapat dilat bahwa Sumbangan Input Lain yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas adalah tepung, garam, minyak goreng, gas LPG, plastik kemasan dan biaya pack kardus. Adapun jumlah penggunaan bahan penunjang adalah sebesar Rp. 1,185,000 /Proses Produksi.

### 5.3.8 Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah faktor produksi yang sangat menentukan dalam proses produksi dan peningkatan pendapatan pada usaha agroindustri pisang goreng kipas, karena tenaga kerja merupakan pelaku utama dalam proses produksi. Penggunaan tenaga kerja yang tidak sesuai dengan kebutuhan suatu usaha akan menyebabkan kerugian pada usaha agroindustri, oleh sebab itu tenaga kerja sebagai faktor produksi harus diperhitungkan secara benar, baik dan tepat. Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas adalah tenaga kerja dalam dan luar keluarga. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam usaha ini adalah sebanyak 11 orang, 1 (satu) diantaranya adalah tenaga kerja dalam keluarga dan 10 (sepuluh) lainnya adalah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga. Untuk lebih jelasnya penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Tahapan Pekerjaan	Penggunaan Tenaga Kerja (Proses Produksi)			Persentase (%)
		TKDK (HOK)	TKLK (HOK)	Jumlah HOK	
1	Pengupasan	0,25	0,50	0,75	21,05
2	Pengirisan		1,25	1,25	35,09
3	Pembuatan Adonan		0,25	0,25	7,02
4	Penggorengan		0,94	0,94	26,32
5	Pendinginan		0,25	0,25	7,02
6	Pengemasan		0,13	0,13	3,51
	Total	0,25	3,31	3,56	100,00

Berdasarkan Tabel 19 dapat dilihat bahwa persentase pekerjaan tertinggi terjadi pada proses pengirisan yaitu sebesar 1,25 HOK/Proses produksi. Hal ini karena pengirisan pisang membutuhkan ketelitian dan kecepatan agar pisang yang di hasilkan nantinya bisa digoreng mekar berbentuk kipas. Selanjutnya pekerjaan

yang memiliki nilai HOK terendah adalah pengemasan yaitu sebesar 0,31 HOK/proses produksi.

### 5.3.9 Pendapatan

Menghitung pendapatan merupakan salah satu cara untuk melihat imbalan yang diperoleh pengusaha dari penggunaan faktor produksi dalam proses produksi. Ada dua bentuk pendapatan yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Berdasarkan Tabel 17 (Lampiran 7) Pendapatan bersih yang diterima pengusaha tergantung pada perolehan produksi dan harga jual produksi. Serta alokasi penggunaan bahan baku dan bahan penunjang. Pendapatan kotor pengusaha sebesar Rp. 3.174.500-/Proses Produksi. Sedangkan pendapatan bersih sebesar Rp. 1,304,585,-/Proses Produksi.

### 5.3.10 Efisiensi

Efisiensi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas diketahui dengan cara membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan pada proses produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas. Dengan kata lain melihat rasio penerimaan atas biaya produksi yang dikeluarkan.

Berdasarkan Tabel 17 (Lampiran 7) diketahui bahwa nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas sebesar 2,25 artinya bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 2,25 dan pendapatan bersih sebesar Rp 1,25. Dengan demikian Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas yang berada di Kecamatan Tenayan raya efisien secara ekonomi dan layak untuk dijalankan dan dikembangkan karena dinilai menguntungkan pengusaha Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas.

### 5.3.11 Nilai Tambah

Salah satu tujuan pengolahan hasil produk pertanian adalah menghasilkan nilai tambah. Nilai tambah yang diterima tersebut merupakan pendapatan dan keuntungan pengusaha agroindustri pisang goreng kipas dan balas jasa pemilik faktor produksi. Nilai tambah merupakan selisih antara komoditas yang mendapatkan perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang mendapatkan perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai tambah. Untuk lebih jelasnya mengenai nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 20.

Tabel 20. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera, Tahun 2022.

No	Variabel	Nilai
I.	Output Input Dan Harga	
1	Output (Kg)	93
2	Input (Kg)	154
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	3,56
4	Faktor Konversi	0,60
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (HOK/Kg)	0,02
6	Harga Output (Rp/Kg)	32.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK)	60.000
II.	Pendapatan Dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	2.727
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg Output)	7.695
10	Nilai Output (Rp/Kg)	19.325
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.903
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	46,07
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	1.388
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	15,59
13	a. Keuntungan (Rp)	7.515
	b. Tingkat Keuntungan (%)	84,41
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/Kg)	16.598
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	8,36
	b. Sumbangan Input Lain (%)	46,36
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	45,28

Nilai tambah yang terdistribusi pada imbalan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dapat dilihat dengan metode Hayami dengan cara mencari variabel

untuk pengukuran nilai tambah. Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah pisang kepok, upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya diluar bahan baku. Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini, memiliki tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk buah pisang kepok yang diolah menjadi pisang goreng kipas.

Dasar perhitungan awal adalah nilai variabel untuk pengukuran nilai tambah untuk satu kali proses produksi, seperti output, input, tenaga kerja, upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku dan biaya diluar bahan baku perunit bahan. Berdasarkan uraian pada sub-bab diatas telah diketahui nilai-nilai variabel, kecuali nilai biaya diluar bahan baku per unit bahan. Dari hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel 20, diketahui bahwa hasil produksi/output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 93 kg dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebesar 154 kg. Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, besarnya faktor konversi pada perhitungan di atas adalah sebesar 0,60 yang berarti 1 kg bahan baku dapat dihasilkan 0,60 kg pisang goreng kipas.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam proses produksi. Rata-rata tenaga kerja yang digunakan adalah 3,56 HOK/proses produksi dimana waktu kerjanya adalah selama 8 jam setiap hari dengan tingkat upah adalah Rp 60.000/hari kerja, koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi pisang goreng kipas adalah sebesar 0,02 HOK/kg, diperoleh dari pembagian antara jam kerja perhari dengan volume input yang digunakan.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah sebesar Rp. 7.695,- Nilai output rata-rata pisang goreng kipas pada penelitian ini adalah Rp. 19.325 per kg.

Berdasarkan Tabel 20 menunjukkan nilai tambah agroindustri pisang goreng kipas Kecamatan Tenayan Raya menggunakan input sebanyak 154 kg/proses produksi yang kemudian menghasilkan output yaitu pisang goreng kipas sebanyak 93 kg. Nilai tambah pisang goreng kipas adalah sebanyak Rp. 8.903 /kg. Nilai tambah di peroleh dari pengurangan harga jual produk dengan harga beli bahan.

Rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output. Imbalan tenaga kerja/pendapatan tenaga kerja langsung merupakan salah satu indikator penentu keberhasilan suatu usaha. Rasio nilai tambah sebesar 46.07 %. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produksi, sehingga dengan rasio sebesar 46.07 % berarti bahwa setiap Rp 100 nilai pisang goreng kipas mengandung nilai tambah sebesar Rp46.07.

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Umur pengusaha adalah berumur 44 tahun dan para pekerja berkisar umur 19-30 tahun, usia ini masih dapat digolongkan kedalam usia yang masih produktif. Tingkat pendidikan pengusaha maupun pekerja berada pada tingkat 9-12 tahun, dengan jumlah tanggungan keluarga sebanyak 4 jiwa, dan pengalaman yang dimiliki pengusaha adalah 7 tahun. Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera berdiri pada tahun 2015 hingga saat ini. Skala usaha tergolong dalam usaha kecil. Besarnya modal kekayaan yang dimiliki usaha pisang kipas Sumatera yaitu sebesar Rp. 100.000.000 Jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 10 orang, 9 orang tenaga kerja luar keluarga dan 1 orang lainnya tenaga kerja dalam keluarga.
2. Teknologi yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas masih menggunakan teknologi sederhana, proses produksi yang dibutuhkan untuk mengolah pisang kepok menjadi pisang kipas diperlukan waktu 8 jam. Produk yang dihasilkan adalah sebanyak 93 kg atau 945 buah pisang goreng kipas, yang terdiri dari 266 buah grade a, 280 buah grade b, 399 grade c. Harga jual 32.000/kg. harga jual grade A Rp. 4.500/buah, grade B Rp. 3.500/buah, grade C Rp. 2.500/buah, Rata-rata penggunaan bahan baku sebanyak 154 kg/Proses Produksi. Penggunaan bahan penunjang adalah sebesar Rp. 1.185.000 /Proses Produksi. Penggunaan tenaga kerja sebesar 3,65 HOK/Proses Produksi. Total biaya produksi dalam pengolahan agroindustri pisang goreng kipas adalah sebesar Rp. 1.671.414/Proses Produksi. Pendapatan kotor per proses produksi yang diterima pengusaha

sebesar Rp. 3.174.500/proses produksi dan pendapatan bersih sebesar Rp. 1.304.585 /Proses Produksi. Efisiensi usaha agroindustri pisang goreng kipas (RCR) sebesar 2,25.

3. Jumlah nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan pisang kepek menjadi pisang goreng kipas adalah sebesar Rp. 8.903 /kg, artinya setiap penjualan 1 kg pisang kipas memberikan nilai tambah sebesar Rp. 8.903. Rasio nilai tambah sebesar 46.07 %. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output produksi, sehingga dengan rasio sebesar 46.07 % berarti bahwa setiap Rp 100 nilai pisang goreng kipas mengandung nilai tambah sebesar Rp46.07 .

#### **6.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian maka untuk keberhasilan dan kemajuan Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera di masa yang mendatang, penulis menyarankan sebagai berikut;

1. Secara ekonomi usaha agroindustri Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera mampu mendatangkan nilai tambah bagi pengusaha Pisang Goreng Kipas Sumatera, maka untuk petani pisang kepek lainnya dapat juga mengolah pisang nya menjadi pisang goreng kipas, sehingga dapat menambah penghasilan mereka.
2. Pengusaha Pisang Goreng Kipas Sumatera sebaiknya meningkatkan teknologi yang lebih modern dalam melakukan penirisan minyak saat proses produksi yaitu dengan alat teknologi seperti spinner.

3. Agroindustri Pisang Goreng Kipas Sumatera sebaiknya meningkatkan dan membuat kemasan produk menjadi lebih menarik sehingga konsumen tertarik untuk membelinya.
4. Pisang Goreng Kipas merupakan produk Pisang Goreng Kipas Sumatera yang terbuat dari pisang kepok yang perlu dikembangkan, karena berpotensi untuk menjadi salah satu produk unggulan. Oleh karena itu perlu dukungan pemerintah untuk membantu pengembangan Pisang Goreng Kipas ini melalui penerapan kebijakan terutama pengembangan teknologi agar nantinya produk ini bisa diimport keluar negeri.



## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an Surah Al Waqi'ah Ayat 27-31.
- Ambarita, Bayu dan Setiado. 2015 Identifikasi Karakteristik Morfologi Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang, Jurnal Agroekoteknologi, 4(586):1911-1924.
- Amecci, Y. M. 2018. Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Susu Kedelai di Kota Mataram. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram.(Tidak di Publikasikan)
- Amstrong, G dan Philip, K. 2012. Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I, Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Penerbit Prenhalindo, Jakarta.
- Anjam, Marwanti dan Ani. 2018. Analisis Usaha Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Pacita. Jurnal Agribisnis. 6(1) 67-77.
- Assauri, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasional. Fakultas Ekonomi UI, Jakarta.
- BPS Kota Pekanbaru. 2022. Kota Pekanbaru Dalam Angka. Pekanbaru, Provinsi Riau.
- BPS Pendapatan Potensi Desa. 2020. Kecamatan Tenayan Raya Dalam Angka. Kota Pekanbaru, Provinsi Riau.
- BPS, Statistik Pertanian Hortikultura. 2020.
- BPS Jakarta Pusat. 2009. Pedoman Pendataan Survei Angkatan Kerja Nasional Tahun 2009. Jakarta, Indonesia.
- Cahyono. 2002. Pisang Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Charles W. Lamb, Joseph F. Hair, Carl McDaniel. 2001. Pemasaran, Edisi pertama. Salemba Empat, Jakarta.
- Diana, A dan Setiawati, L. 2017. Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis Standar Akuntansi Keuangan Terbaru. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru. 2020. Pekanbaru, Provinsi Riau.
- Elida, S. 2020. Agroindustri Sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. Jurnal Agribisnis, 22(1):70-78.
- Gaspersz, V. 2004. *Production Planning And Inventory Control*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.

- Hasibuan, M. 2007. Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan. PT. Bumi Aksa, Bandung.
- Hanani, Ar. N. Ibrahim, T. J dan Purnomo, M. 2003. Strategi Pembangunan Pertanian. Lappera Pustaka Utama, Yogyakarta.
- Hartanto. 2017. Analisis Pengaruh Jumlah Penduduk, Pendidikan, Upah Minimum dan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Terhadap Jumlah Pengangguran di Kabupaten dan Kota Provinsi Jawa Timur Tahun 2010-2014, Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Airlangga, Surabaya. (Tidak di Publikasikan)
- Hasyim, H. 2006. Analisis Hubungan Karakteristik Petani Kopi Terhadap Pendapatan (Studi Kasus: Desa Dolok Seribu Kecamatan Paguran Kabupaten Tapanuli Utara). Jurnal Komunikasi Penelitian, 18(1): 22-2
- Hayami, Y 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Unpland Java, a Perspective from a Sunda Villege*. CGPRT Center, Bogor.
- Heizer dan Render. 2005. Operations Management. Salemba Empat, Jakarta.
- Hidayatullah, F. 2010. Pendidikan Karakter: Membangun Peradaban Bangsa. UNS Press& Yuma Pustaka, Surakarta.
- Irmala. 2018. Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Keripik Pisang Gosong Skala Industri Rumah Tangga” Studi Kasus Desa Teratak Perkebunan Sei Bejangkar Kecamatan Sei Balai Kabupaten Batu Bara. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan, Medan. (Tidak di Publikasikan)
- Jhingan, M. L. 2003. Ekonomi Pembangunan Dan Perekonomian. PT. Raya Grafindo Persada, Jakarta.
- Kaleka, N. 2013. Pisang-Pisang Komersial. Arcita, Solo.
- Kelurahan Sialang Sakti. 2021. Monografi Desa. Sialang Sakti, Tenayan Raya.
- Kieso, Weygantd dan Warfield. 2011. Akuntansi Intermediate, Edisi Kedua Belas. Erlangga, Jakarta.
- Kunjana, R. 2009. *Sosiopragmatik*. Erlanga, Jakarta.
- Lipsey, G.R, Peter O.S. dan Douglas D.P. 1990. Pengantar Mikro Ekonomi Jilid I. Erlangga, Jakarta
- Maharani. 2005. Studi Potensi Kalakai Sebagai Pangan Fungsional. Banjarmasin Kalimantan Selatan: Universitas Lambung Mangkurat

- Maksudin. 2013. Pendidikan Karakter Non-Dikotomik. Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Mubyarto. 2003. Pengantar Ekonomi Pertanian. Edisi Ketiga. Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial (LP3ES), Jakarta.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya, Edisi 5. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Naazilah, S. 2021. Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang (studi kasus di Rus Mekar Sari PKK Pulorejo Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas KH. A. Wahab Hasbullah, Jombang. (Tidak di Publikasikan)
- Nasution RE dan Isamu Y, 2001. Pisang-pisang Liar di Indonesia. Puslitbang Biologi, LIPI.
- Nicholson, W. 2002. Mikroekonomi Intermediate dan Aplikasinya. Edisi Kedelapan. Alih Bahasa oleh IGN Bayu Mahendra dan Abdul Aziz. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.
- Ridho, I. Darus. 2020. Analisis Agroindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus UD. Putra Mandiri). Jurnal Agribisnis, 22(2):232-242.
- Rosyadi, K. A. 2022. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Dan Pemasarannya di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat, Barat. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram. (Tidak di Publikasikan)
- Satuhu, S. dan Supriyadi, A. 2000. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiawati, I. D. Rochdiani dan Sudradjat. 2017. Strategi Pengembangan Agroindustry Keripik Pisang (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Keripik Pisang di Desa Hegarmanah Kecamatan Cidolog Kabupaten Ciamis. Jurnal Penelitian, 4(6):1-8.
- Soekartawi. 2003. Prinsip Ekonomi Pertanian. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

- Soekartawi. 1999. Manfaat Proses Pengolahan Komoditi Pertanian. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Pembangunan Pertanian Untuk Mengentaskan Kemiskinan. UI-Press, Jakarta.
- Soekartawi. 1993. Manajemen Pemasaran Dalam Bisnis Modern. Pustaka Harapan, Jakarta.
- Soekartawi. 1991. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. Rajawali Pers, Jakarta.
- Sukirno, S. 2002. Teori Pengantar Makro Ekonomi, PT. Raja. Grafindo Persada, Jakarta.
- Sumodiningrat, G. 2001. Menuju Swasembada Pangan Revolusi Hijau. RBI, Jakarta.
- Supardi. 2000. Pengantar Ilmu Ekonomi Bagian 1. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Suratiyah. 2008. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanto. H. 2019. Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Jurnal Agribisnis. 1 (2) 165-192.
- Suwita, I. K., Razak. M, dan Putri, R. A. 2011. Pemanfaatan Bayam Merah Untuk Meningkatkan Kadar Zat Besi Dan Serat Pada Mie Kering. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan : Kemenkes Malang.
- Tjiptono, Fandy. 2006. Pemasaran Jasa. Bayu Media, Malang.
- Uganda National Council for Science and Technology (UNCST) and program for Biosafety systems (PBS). 2007. The Bananas and Plantains. US Agency for International Development (USAID). 19 p.*
- USDA, 2007. USDA Agricultural Research Service National Nutrient Database for Standard Reference Nutrient Data Laboratory Home Page. United States Department of Agriculture. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search>. Diakses 28 Oktober 2019.