

NILAI TAMBAH UBI JALAR UNGU MENJADI OLAHAN *PIE* SUSU UBI UNGU DI KECAMATAN HARAU, KABUPATEN LIMAPULUH KOTA

Ikhsan Walfindo*¹, Mega Amelia Putri¹, Stevani Fiodita¹

¹Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh

Jl. Raya Negara Jl. Tj. Pati No.KM. 7, Koto Tuo, Kec. Harau,
Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat 26271.

Email*) : ikhsanwalfindo8@gmail.com

Abstrak

Ubi jalar ungu merupakan komoditas pertanian yang produktivitasnya cukup besar, namun saat ini pengolahan produk ubi jalar ungu masih belum banyak beredar. Perhitungan nilai tambah dan kelayakan usaha berbahan dasar ubi jalar ungu belum pernah dilakukan. Penelitian ini dilaksanakan dengan maksud menghitung apakah pengolahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu layak untuk dilakukan secara berkesinambungan. Metode analisis secara deskriptif kuantitatif. Analisis kuantitatif menggunakan metode nilai tambah hayami. Hasil penelitian menjelaskan bahwa nilai tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh dari perubahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu adalah sebesar Rp. 131.790.- dengan rasio nilai tambah sebesar 58,57%. Nilai ini masuk katagori tinggi.

Kata kunci: Ubi Jalar Ungu, *Pie* Susu, Nilai Tambah, Metode Hayami.

Abstract

Purple sweet potato is an agricultural commodity whose productivity is quite large, but currently the processing of purple sweet potato products is still not widely circulated. The calculation of added value and business feasibility based on purple sweet potato has never been done. This research was carried out with the aim of calculating whether processing purple sweet potato into purple sweet potato milk pie is feasible to be carried out on an ongoing basis. The analytical method is descriptive quantitative. Quantitative analysis using hayami value added method. The results of the study explained that the added value and the ratio of added value obtained from changing purple sweet potato into purple sweet potato milk pie was Rp. 131.790.- with a value added ratio of 58.57%. This value is in the high category.

Keywords: Purple Sweet Potato, Milk Pie, Value Added, Hayami Method

PENDAHULUAN

Kekayaan sumberdaya alam di Indonesia sangatlah besar, selain itu Indonesia juga memiliki berbagai macam keragaman hayati yang tersebar luas diberbagai tempat. Kekayaan alam yang ada di Indonesia berupatanah dan lahan pertanian yang sangat subur sehingga membuat apapun yang ditanam di negara ini dapat tumbuh dengan baik, dengan banyaknya lahan pertanian yang tersedia di Indonesia membuat sektor agroindustri saat ini sangat berkembang pesat (Widyawati, 2017). Salah satu

komoditi pertanian yang cukup banyak penyebarannya Indonesia adalah ubi jalar. Saat ini ubi jalar masih digunakan sebagai bahan pengganti makanan pokok di berbagai tempat di Indonesia. Ubi jalar memiliki berbagai macam manfaat yang dapat menjaga kesehatan tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh terutama dimasa pandemi pada saat ini. Indonesia memiliki banyak jenis ubi jalar dan yang paling menonjol adalah ubi ungu (Purbasari & Sumadji, 2018).

Ubi ungu merupakan tanaman dari jenis umbi yang berperan sebagai penyedia bahan pangan. Di Indonesia ubi jalar ungu sudah sangat dikenal masyarakat. Tanaman ini merupakan sumber karbohidrat yang menduduki posisi setelah gandum, padi, jagung, dan singkong. Ubi ungu merupakan salah satu bahan pangan penghasil energi yang mengandung serat dan vitamin yang tinggi (Iriyanti, 2012). Persediaan ubi ungu di Kabupaten Lima Puluh Kota cukup melimpah, terutama di Kecamatan Harau. Produksi ubi jalar ungu mencapai 2.416 ton (BPS, 2020). Pada umumnya pemanfaatan ubi jalar ungu sangat terbatas, hanya diolah menjadi keripik dan direbus. Hal tersebut tentu dapat menimbulkan rasa jenuh terhadap produk dan untuk mengantisipasi maka dilakukan inovasi terhadap pengolahan komoditi ini. Salah satu produk yang bisa dibuat adalah *pie* susu ubi ungu. *Pie* susu merupakan camilan penutup atau juga bisa dijadikan makanan pendamping yang memiliki ukuran kecil berbentuk lingkaran dan memiliki diameter 6 cm dengan penambahan susu sebagai isian utamanya. Di Kecamatan Harau, jenis *pie* yang dipasarkan hanya *pie* susu dan *pie* buah.

Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan utama isian *pie* masing belum banyak ditemukan di berbagai produsen *pie*. Pada umumnya isian *pie* dibuat menggunakan susu dan berbagai macam jenis buah-buahan. Cara yang dapat dilakukan untuk membuat sebuah hal baru adalah dengan melakukan inovasi dalam pembuatan *pie* dengan cara menambahkan ubi ungu sebagai bahan isiannya. Pengolahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu diharapkan dapat menjadi sebuah inovasi baru dalam bidang kuliner khususnya yang berasal dari ubi ungu dan dapat diterima oleh berbagai kalangan yang ada serta dapat membantu meningkatkan perekonomian

petani ubi ungu di Indonesia (Wati & Yudhistira, 2018).

Perkembangan agroindustri ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu memiliki peluang yang sangat besar dikarenakan masih belum banyak produsen yang melakukan hal tersebut, hal ini juga dapat membuat nilai dari ubi ungu menjadi lebih tinggi karena sudah melewati proses pengolahan lebih lanjut. Berdasarkan pemaparan diatas maka pada studi ini tujuannya adalah untuk menghitung nilai tambah ubi ungu menjadi olahan *pie* susu ubi ungu dengan menggunakan metode hayami.

TINJAUAN PUSTAKA

Kajian nilai tambah sudah dilakukan oleh banyak peneliti diantaranya Firdaus, *et.al* (2019), Ishak *et.al* (2017), Nopiani, *et.al* (2019), Rangkuti, *et.al* (2021), Santosa (2017), Sunarya & Fauziah (2021), Ayesha & Waluya (2019), dan Sari & Putri (2019). Dari penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti ini dapat diperoleh informasi bahwa kelayakan sebuah usaha dapat diketahui dengan melakukan analisis nilai tambah produk tersebut. Dan juga mengetahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan pada pengolahan beberapa produk berbahan baku ubi kayu dikatakan layak diusahakan karena telah memiliki rasio nilai tambah lebih dari 40%. Komoditas primer pertanian memiliki resiko kerusakan hasil yang tinggi, oleh karenanya penting dilakukan peningkatan nilai tambah produk melalui kegiatan agroindustri khususnya untuk komoditas ubi jalar.

Kemajuan teknologi dan pola hidup masyarakat yang semakin maju sejalan dengan banyaknya produsen kuliner yang menciptakan berbagai macam menu unik. Maraknya berbagai jenis makanan baru ini menyebabkan munculnya persaingan pasar yang cukup kuat dikalangan bisnis kuliner. Salah satu jenis makanan hasil dari kemajuan

teknologi adalah *pie* susu ubi ungu yang merupakan produk olahan yang berasal dari bahan utama ubi jalar ungu.

Adapun manfaat dari diferensiasi terhadap *pie* susu yaitu mengembangkan minat untuk membeli sehingga akan meningkatkan pendapatan penjualan *pie* susu. Selain bertujuan untuk meningkatkan penjualan *pie* susu, produk ini juga memiliki manfaat untuk meningkatkan jumlah industri makanan sejenis sehingga dapat memacu pertumbuhan ekonomi, meningkatkan daya beli masyarakat dan memacu kompetensi antar industri dalam meningkatkan pengembangan produk. Pengolahan ubi jalar menjadi *pie* susu ubi ungu juga memiliki manfaat sosial salah satunya meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan para petani ubi jalar ungu. Selain itu, dengan melakukan diferensiasi pada usaha ini akan menciptakan lapangan pekerjaan

baru yang dapat mengurangi angka pengangguran.

Pie susu ubi ungu yang dijual memiliki potensi penjualan yang cukup besar, pelaku bisnis melakukan survei kepada 20 orang disekitar lokasi produksi dan dari hal tersebut pelaku bisnis mendapatkan jawaban atas tingginya permintaan dari produk yang akan dijual. Berdasarkan hasil survey yang diperoleh bahwa rata-rata konsumsi *pie* susu ubi ungu/orang adalah sebanyak 3,3 buah/minggudengan rata-rata konsumsi *pie* susu ubi ungu/orang/tahun adalah sebanyak 158 buah. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengolahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu memiliki banyak peminat. Adapun formulasi dasar pembuatan *pie* susu ubi ungu terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Dasar Pembuatan Pie Susu Ubi Ungu (90 buah).

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
1	Tepung Terigu	500	Gr
2	Mentega	250	Gr
3	Telur	3	Butir
4	Ubi Ungu	400	Gr
5	Santan	300	MI
6	Tepung Gula	160	Gr
7	Susu Bubuk <i>Fullcream</i>	80	Gr
8	Vanili	4	Gr
9	Susu Kental Manis	200	Gr
10	Garam	4	Gr

Sumber : Basuki (2016)

Pengolahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu didasarkan pada masih belum bervariasinya olahan bahan terkait sehingga para konsumen mulai merasa jenuh untuk mengkonsumsi makanan tersebut, hal ini mendukung pelaku bisnis untuk meneruskan usahanya dalam pengolahan *pie* susu ubi ungu di Kabupaten Limapuluh Kota. *Pie* Susu Ubi Ungu merupakan salah satu produk inovasi dari olahan ubi ungu yang dikombinasikan dengan terigu, gula,

telur, dan mentega, sehingga menghasilkan makanan yang bertekstur lembut dan gurih. *Pie* Susu Ubi Ungu memiliki prospek pasar yang tinggi karena banyaknya masyarakat atau konsumen yang menyukai produk olahan ubi ungu.

Diferensiasi Produk

Diferensiasi dilakukan untuk membuat output memiliki perbedaan dengan output sejenis yang beredar. Tujuan membuat produk menjadi

berbeda tersebut adalah agar produk yang dipasarkan memiliki identitas tersendiri yang menjadi keunggulan produk

tersebut (Kumesan et al., 2021). Diferensiasi dapat dikatakan berhasil jika sudah memiliki nilai-nilai yang dapat memunculkan kesan baik dari konsumen dari segi keistimewaan produk, kualitas produk, daya tahan produk dan inovasi baru dari produk yang dihasilkan (Lenti et al., 2020).

Salah satu bagian dari strategi diferensiasi atau pembeda yang ditawarkan perusahaan kepada konsumen yaitu diferensiasi produk (Hasanah et al., 2016). Diferensiasi produk adalah salah satu upaya yang dapat diperoleh dengan memproduksi hal baru dengan tampilan baru yang memiliki identitas tersendiri yang berbeda dengan produk sejenis yang telah dijual dipasaran sehingga para pembeli lebih memilih produk yang telah mengalami proses diferensiasi dibandingkan produk pada umumnya (Wulandari & Murniawaty, 2019).

Semakin berkembangnya agroindustri dan munculnya berbagai cara untuk meningkatkan nilai tambah suatu produk maka proses penciptaan nilai tambah juga akan semakin tinggi. Proses penciptaan nilai tambah dan diferensiasi produk olahan pertanian harus dilakukan agar produk yang menjadi output produksi memiliki nilai lebih dibandingkan produk sejenis yang dijual dipasaran.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Kegiatan ini dilaksanakan dilokasi produksi yang beralamat di Jorong Purwajaya, Nagari Sarilamak, Kec. Harau, Kab. Limapuluh Kotapada bulan Januari 2022. Alasan pemilihan lokasi adalah dekat dengan lokasi pemasaran produk dan merupakan daerah potensial untuk pengembangan usaha ubi ungu.

Teknik Pengumpulan Data

Pengambilan data pada kegiatan ini dilakukan dengan tiga metode. Pertama, metode wawancara dengan menggunakan kuesioner yang nantinya akan menjadi instrumen dalam proses pengambilan data kepada pengusaha "Pie susu ubi ungu" terkait hal-hal yang akan menjadi pembahasan dalam studi ini. Kedua, metode observasi dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti. Ketiga, metode pencatatan dengan menggunakan 2 jenis data yaitu data primer berupa profil usaha dan kehiatan produksi, sedangkan data sekunder berupa informasi yang diperoleh dari berbagai buku, jurnal, dan literatur lainnya yang berkaitan.

Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Data kuantitatif dilakukan dengan memakai metode Hayami. Analisis perhitungan nilai tambah yang dipakai bertujuan untuk menghitung berapa besar produksi yang dihasilkan dari bahan baku utama didalam suatu industri (Lawalata & Imimpia, 2020). Keunggulan metode ini ialah dapat diketahui nilai tambah, nilai output serta besarnya balas jasa pada pemilik-pemilik faktor-faktor produksi yakni tenaga kerja, bantuan input lain, dan keuntungan. Sesudah lakukan penghitungan nilai tambah, dilaksanakan katagorisasi nilai tambah menurut persyaratan yakni: i) rasio nilai tambah rendah jika mempunyai prosentase < 15%; ii) rasio nilai tambah sedang jika mempunyai prosentase 15%- 40%; iii) rasio nilai tambah tinggi jika mempunyai prosentase > 40% (Sari & Putri, 2019). Adapun analisis nilai tambah dapat dihitung dengan menggunakan perhitungan sebagai berikut :

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Produk *Pie* Susu Ubi Ungu Menggunakan Metode Hayami.

No	Uraian	Satuan	Simbol/Rumus
Output, Input dan Harga			
1	Output/Produk Total	Kg	A
2	Input Bahan Baku	Kg	B
3	Input Tenaga Kerja	HOK	C
4	Faktor Konversi	Kg	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja	HOK	$E = C/B$
6	Harga Output	Rp/Kg	F
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja	Rp/Kg	G
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Input Bahan Baku	Rp/Kg	H
9	Input Lain	Rp/Kg	I
10	Nilai Output	Rp/Kg	$J = D \times F$
11	Nilai Tambah	Rp/Kg	$K = J - H - I$
	Rasio Nilai Tambah	%	$1\% = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	$M = E \times G$
	Pangsa Tenaga Kerja	%	$N\% = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan	Rp/Kg	$O = K - M$
	Bagian Keuntungan	%	$P\% = O/J \times 100\%$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Margin	Rp/Kg	$Q = J - H$
	Pendapatan Tenaga Kerja	%	$R\% = M/Q \times 100\%$
	Sumbangan Input Lain	%	$S\% = I/L \times 100\%$
	Keuntungan	%	$T\% = O/Q \times 100\%$

Sumber : (Hayami et al., 1988)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sistem agroindustri menjadi upaya yang dilakukan oleh produsen untuk meningkatkan kesejahteraan hidup penduduk. Agroindustri berperan penting dalam meningkatkan mutu sumberdaya manusia untuk memanfaatkan keberadaan sumberdaya alam yang melimpah di Indonesia secara optimal. Secara umum agroindustri adalah kegiatan mengolah bahan baku mentah menjadi suatu produk olahan baru yang memiliki ciri khas tersendiri dibandingkan produk lain (Yulianti & Prihtanti, 2020).

Nilai tambah yang terdapat pada kegiatan ini adalah pada kegiatan pengolahan ubi ungu menjadi *pie* susu ubi ungu yang dilihat dari berbagai

aspek seperti aspek bahan baku sehingga diperoleh modifikasi *pie* susu ubi ungu yang memberikan nilai tambah bagi komoditi ubi ungu yang biasanya hanya dioleh dengan cara digoreng atau dimakan langsung.

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan *Pie* Susu Ubi Ungu

Nilai tambah merupakan besaran yang diterima setelah terjadinya pertambahan nilai pada suatu komoditas. Data yang didapat pada pengolahan *pie* susu ubi ungu ini didapatkan dengan memasukkan data-data yang langsung didapatkan dari produsen. Data nilai tambah dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan *Pie* Susu Ubi Ungu.

No.	Uraian	Nilai
I. Output, Input Dan Harga		
1.	Output	90 Pcs
2.	Input(Kg)	0,80 Kg
3.	Tenaga Kerja(HOK)	0,59
4.	Faktor Konversi	112,50
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0,738
6.	Harga Output (Rp/Unit)	Rp. 2.000,- /Pcs
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	Rp. 44.821,-
II. Penerimaan Dan Keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Periode Produksi)	Rp. 74.116.-
9.	Input Lain(Rp/ Periode Produksi)	Rp. 19.094.-
10.	Nilai Output (Rp/ Periode Produksi)	Rp. 225.000.-
11.	A. Nilai Tambah (Rp/ Periode Produksi)	Rp. 131.790.-
	B. Rasio Nilai Tambah (%)	58,57%
12.	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	Rp. 33.055/kg
	B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	25,08%
13.	A. Keuntungan (Rp/ Periode Produksi)	Rp. 98.734.-
	B. Tingkat Keuntungan (%)	74,92%
III. Imbalan Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin(Rp/ Periode Produksi)	Rp. 150.884.-
	A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	21,91%
	B. Sumbangan Input Lain(%)	12,65%
	C. Keuntungan Pengusaha(%)	65,44%

Sumber : Data Primer Diolah, (2022).

Berdasarkan tabel 3 dapat ditarik kesimpulan bahwasannya dalam satu kali produksi dengan menggunakan 0,80 kg bahan baku ubi ungu mampu menghasilkan 90 Pcs *pie* susu ubi ungu yang dijual dengan harga Rp.2.000/Pcs. Dari data tersebut didapat nilai konversi yaitu sebesar 112,50 kg/produksi. Harga bahan baku yang dimaksud ialah harga bahan utama yang digunakan pada pembuatan *pie* susu ubi ungu yaitu sebesar Rp. 74.116.-setiap produksi. Berdasarkan analisis nilai tambah ubi ungu menjadi olahan *pie* susu ubi ungu diperoleh nilai tambah yang bersifat positif, sebab nilai tambah yang diperoleh besar dari 40% dengan rasio

nilai tambah 58,57%.

KESIMPULAN

Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan ubi ungu menjadi olahan *pie* susu ubi ungu sebesar Rp. 131.790 per kg ubi ungu atau 58,87% dari nilai produksi. Nilai ini termasuk kedalam kategori tinggi. Potensi pengembangan produk sangat besar, oleh karena pelaku usaha diharapkan dapat mempertahankan kualitas produk dan menambah variasi produk yang ditawarkan. Selain itu, perlu peran pemerintah dalam membina dan membantu pengembangan usaha melalui kegiatan pelatihan maupun modal usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayesha, Y., S., & Waluyati, L., R. (2019). Penerapan Metode Hayami Dalam Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Produk Olahan Pada Usaha Keripik Balado 4x7 di Kota Padang. *Journal of Scientech Research and Development*, 2 (2), 99-107
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Limapuluh Kota. (2022). Kabupaten Limapuluh Kota Dalam Angka 2020.
- BPS. (2020). *Kabupaten Limapuluh Kota Dalam Angka*.
- Hasanah, U., Mayshuri, & Djuwari. (2016). *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen*. 18(3), 141–149.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1988). Income and employment generation from agricultural processing and marketing: The case of soybean in Indonesia. *Agricultural Economics*, 1(4), 327–339. [https://doi.org/10.1016/0169-5150\(88\)90037-0](https://doi.org/10.1016/0169-5150(88)90037-0)
- Iriyanti, Y. (2012). Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 119.
- Kumesan, B. Y., Wenas, R. S., & Poluan, J. G. (2021). Analisis Pengaruh Diferensiasi Produk, Persepsi Harga Dan Promosi Terhadap Niat Beli Konsumen Di Restoran Cepat Saji Richeese Factory Bahu Mall Manado. *Jurnal EMBA*, 9(4), 1187–1197.
- Lawalata, M., & Imimpia, R. (2020). Analisis Nilai Tambah Dan Pemasaran Produk Agroindustri Kelapa (Cocos Nucifera L.) Pada Perusahaan Wootay Coconut. *Jurnal Agribisnis Sumatera Utara*, 13(1), 66–80.
- Lenti, M., Beni, S., Sadewo, Y. D., & Usman. (2020). Strategi Diferensiasi Produk Line Untuk Menarik Minat Konsumen. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(2), 9–19.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Ngawi. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78–84. <https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>
- Sari, R. I. K., & Putri, M. A. (2019). Analysis Of Value Added Wood Sweet Processed Products In Payakumbuh City. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1), 9–14.
- Wati, N. D. P., & Yudhistira, B. (2018). Proses Produksi Ubi Ungu. *Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 23(11).
- Widyawati, R. F. (2017). Analisis Keterkaitan Sektor Pertanian dan Pengaruhnya Terhadap Perekonomian Indonesia (Analisis Input Output). *Jurnal Economia*, 13, 14–27.
- Wulandari, E., & Murniawaty, I. (2019). Peningkatan Keunggulan Bersaing Melalui Diferensiasi Produk Dan Diferensiasi Citra Serta Pengaruhnya Terhadap Kinerja Pemasaran Ikm Kopi Di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 13(2), 69–77. <https://doi.org/10.9744/pemasaran.13.2.69>
- Yulianti, T., & Prihtanti, T. M. (2020). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe Di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4(4), 882–892.