



## Analisis Nilai Tambah Pengolahan Beras Merah Menjadi Bubuk Beras Merah (Studi Kasus Industri Rumah Tangga KWT Bungi Jayadi Kabupaten Muna)

Windy Febrianto<sup>1</sup>, Abdul Gafaruddin<sup>2</sup>, La Ode Kasno Arif<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Halu Oleo Kendari, Indonesia

Email: [febriantowindy3@gmail.com](mailto:febriantowindy3@gmail.com)

**Abstrack:** Red rice is one of the most popular staple foods in Southeast Asia. In Indonesia, it is an alternative staple food to white rice, known for its high nutritional value. In addition to containing carbohydrates, fats, proteins, fiber, and minerals, red rice is also rich in anthocyanins, which function as antioxidants. This study aims to analyze the added value and its distribution created from processing red rice into Moreha Wuna red rice powder in the home industry of KWT Bungi Jaya, located in Bungi Village, Kontunaga Subdistrict, Muna Regency. The research was conducted in November 2022. The study area was chosen based on the consideration that KWT Bungi Jaya is the only home industry producing Moreha Wuna red rice powder in Muna Regency. The respondent in this research was the owner of the home industry. The analysis employed the Hayami method for added value analysis. The results showed that the added value obtained from processing red rice into Moreha Wuna red rice powder in the KWT Bungi Jaya home industry was Rp63,212 per kilogram of raw material. Consequently, the monthly added value from this home industry was Rp758,544. The distribution of added value from the red rice processing included the owner's profit of Rp46,562 (73.66%) and labor compensation of Rp16,650 (26.33%).

**Keywords:** Profit, Added Value, Red Rice Processing

**ABSTRAK:** Beras merah merupakan makanan pokok yang paling populer di Asia Tenggara. Di Indonesia beras merah merupakan bahan pangan pokok lain selain beras putih yang bernilai kesehatan tinggi. Selain mengandung karbohidrat, lemak, protein, serat dan mineral, beras merah juga mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan pendistribusian nilai tambah yang tercipta dalam usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna pada industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di Desa Bungi Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna. Penelitian ini dilakukan pada bulan November 2022. Pemilihan daerah penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa industri rumah tangga KWT Bungi Jaya merupakan satu-satunya industri yang memproduksi bubuk beras merah moreha wuna di Kabupaten Muna. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha industri rumah tangga tersebut. Analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah Moreha Wuna pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebesar Rp63.212/Kg bahan baku. Sehingga nilai tambah dalam sebulan yang di peroleh dari usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebesar Rp758.544 dan distribusi nilai tambah yang terciptadari proses pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya yaitu keuntungan pemilik usaha yang diterima sebesar Rp46.562 (73,66%) kemudian imbalan tenaga kerja sebesar Rp16.650 (26,33%).

**Kata Kunci :** Keuntungan, Nilai Tambah, Pengolahan Beras Merah

### 1. PENDAHULUAN

Menurut Rahman (2020), Indonesia adalah salah satu negara agraris terbesar di dunia. Status ini didukung oleh melimpahnya sumber daya alam, terutama di sektor pertanian. Pertanian memiliki peran penting dalam perekonomian nasional, karena sebagian besar penduduk Indonesia bekerja sebagai petani, baik di lahan basah maupun lahan kering. Salah satu sektor pertanian utama di Indonesia adalah pertanian sawah (Pelengkahu et al., 2021).

Pertanian sawah merupakan sektor primer yang sangat berpengaruh terhadap perekonomian nasional (Kumalawati, 2020). Pembangunan ekonomi Indonesia juga berfokus pada pengembangan sektor pertanian dan industri berbasis pertanian (agroindustri). Suwandi

(2022) menjelaskan bahwa agroindustri melibatkan pengolahan hasil pertanian dengan memanfaatkan lahan secara optimal sebagai sumber agrobisnis. Agroindustri juga menjadi bagian penting dalam pembangunan industri berbasis pertanian, di mana bahan bakunya berasal dari hasil pertanian, sehingga dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha agribisnis. Produk pertanian umumnya memiliki sifat mudah rusak dan tidak tahan lama. Namun, melalui kegiatan agroindustri, kualitas produk dapat ditingkatkan, memberikan nilai tambah, khususnya pada produk pangan.

Sulawesi Tenggara merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang menghasilkan bahan pangan beras. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Indonesia (2022), menyatakan bahwa pada tahun 2021 produksi padi Sulawesi Tenggara mencapai 540.292,61 ribu ton dan produksi beras mencapai 308.680,55 ribu ton. Menurut (Safilu 2019), Masyarakat Sulawesi Tenggara khususnya Kabupaten Muna secara umum menghasilkan bahan pangan beras dengan cara menanam padi gogo (padi yang di tanam di lahan kering), lahan kering memiliki struktur tanah yang bebatu dan sumber air terbatas. Penanaman padi gogo di Kabupaten Muna masih menerapkan kebiasaan bercocok tanam padi gogo dengan sistem lahan berpindah yang berarti padi gogo ditanami pada waktu tertentu saja, padi gogo yang di hasilkan terdiri dari tiga jenis yaitu beras merah, beras putih dan beras ketan. Ketiga jenis beras ini, beras merah yang kaya akan manfaat dibandingkan dengan beras lain namun mempunyai daya tahan cukup rendah atau mudah rusak dibandingkan dengan jenis beras lainnya (Yuniarsih, 2019). sehingga diperlukannya produk olahan melalui industri rumah tangga pedesaan untuk meningkatkan kualitas pemanfaatan beras merah.

Industri rumah tangga Kelompok Wanita Tani (KWT) Bungi Jaya di Desa Bungi, Kecamatan Kontunaga, Kabupaten Muna, memproduksi bubuk beras merah dengan merek Moreha Wuna. Usaha ini dimulai pada 2018 dengan menjual beras merah yang diperoleh dari petani di Kecamatan Kontunaga dan Kabawo. Pada 2019, usaha ini mulai mengolah beras merah menjadi bubuk untuk memperpanjang masa simpan dan memenuhi permintaan konsumen, termasuk pasien jantung, yang menyadari manfaat kesehatan bubuk beras merah, seperti kandungan antosianin, fitokimia, protein, dan vitamin (Velanie, 2017).

Proses produksi berlangsung 2-4 kali per bulan, menggunakan sekitar 3 kg beras merah per produksi. Total penggunaan beras merah untuk 4 kali produksi mencapai 12 kg. Permintaan yang fluktuatif menjadi salah satu kendala utama. Penjualan bubuk beras merah memberikan keuntungan jauh lebih besar dibandingkan menjual beras merah biasa. Sebelumnya, 12 kg beras merah hanya menghasilkan keuntungan Rp132.000 per bulan. Namun, setelah diolah menjadi bubuk, keuntungan meningkat hingga Rp2.000.000 sebelum dikurangi biaya input

lain. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan beras merah menjadi bubuk menciptakan nilai tambah yang signifikan (Soejono, 2011).

Tanggapan positif masyarakat terhadap bubuk beras merah menunjukkan potensinya untuk meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk lokal. Terbentuknya produk baru dapat meningkatkan nilai tambah beras merah sebagai bahan baku pembuatan produk olahan bubuk beras merah. Hal inilah yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah beras merah sebagai bahan pembuatan produk bubuk beras merah dan analisis besarnya nilai tambah pada industri rumah tangga KWT Bungi Jaya.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga KWT Bungi Jaya, Desa Bungi, Kecamatan Kontunaga, Kabupaten Muna, pada November 2022. Lokasi penelitian dipilih secara purposive karena KWT Bungi Jaya adalah satu-satunya produsen bubuk beras merah di daerah tersebut. Penelitian ini berbentuk studi kasus dengan objek utama usaha KWT Bungi Jaya, dan respondennya adalah pemilik usaha. Data yang digunakan bersifat kuantitatif, terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara, kuesioner, dan observasi langsung, sementara data sekunder berasal dari literatur, artikel ilmiah, serta dokumen instansi terkait.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Variabel yang diamati meliputi karakteristik usaha, seperti sejarah, proses produksi, biaya, hasil produksi, serta nilai tambah yang mencakup output, input, harga, keuntungan, dan balas jasa tenaga kerja. Konsep operasional meliputi definisi variabel, termasuk bahan baku, jumlah produksi, tenaga kerja, rasio nilai tambah, hingga tingkat keuntungan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk memahami proses produksi dan distribusi nilai tambah. Metode Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah, keuntungan, dan distribusi balas jasa. Format analisis nilai tambah mencakup elemen-elemen seperti produksi, bahan baku, upah tenaga kerja, hingga tingkat keuntungan. Perhitungan menunjukkan bahwa nilai tambah diperoleh dari selisih nilai produk dengan harga bahan baku serta input lainnya. Rasio nilai tambah dihitung sebagai persentase dari nilai produk. Distribusi nilai tambah mencakup balas jasa untuk pemilik usaha dan tenaga kerja, dihitung berdasarkan kontribusi masing-masing terhadap margin.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Proses Pengolahan beras merah mejadi bubuk beras merah**

Proses pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk menghasilkan produk bubuk beras merah yang lebih baik. Adapun tahapan proses pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya meliputi : penyortiran dan pembersihan, pencucian, pengeringan, penyangraian, penggilingan serta pengemasan.

#### **a. Penyortiran dan Pembersihan**

Tahap pertama dalam proses pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah dimana, dalam proses ini beras merah terlebih dahulu di sortir dari beberapa kotoran yang ada pada beras merah seperti sekam padi dan beberapa batu kecil yang ada pada beras merah. Setelah dilakukan penyortiran, beras merah di bersihkan dengan cara dicuci diloyang, hingga beberapa kali agar debu-debu yang menempel pada beras merah tersebut hilang. Proses penyortiran dan pembersihan beras merah dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Penyortiran dan Pembersihan Beras Merah

#### **b. Pengeringan**

Beras merah yang telah dicuci di angkat lalu di letakan di dalam nampan dan di diamkan selama 15 menit. Setelah 15 menit didiamkan beras merah di jemur dibawah sinar matahari selama 2 sampai 3 jam hingga beras merah benar benar kering dan teksturnya pun tidak saling melekat. Proses pengeringan dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pengeringan Beras Merah

### c. Penyangraian

Penyangraian adalah proses dimana beras merah di goreng tanpa menggunakan minyak, beras merah yang telah dikeringkan di angkat dan dipindahkan diatas wajan. Proses penyangraian ini dilakukan secara bertahap dengan menyangrai 1 kilogram per 1 kali sangrai. Menyangrai beras merah membutuhkan bahan bakar berupa kayu, alasan penggunaan kayu bakar agar nyala api dapat dikontrol ketika melakukan penyangraian. Dalam menyangrai beras merah usahan ini membutuhkan waktu kurang lebih 1 sampai 2 jam tergantung dari seberapa banyak beras merah yang akan disangrai. Proses penyangraian dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Proses penyangraian Beras Merah

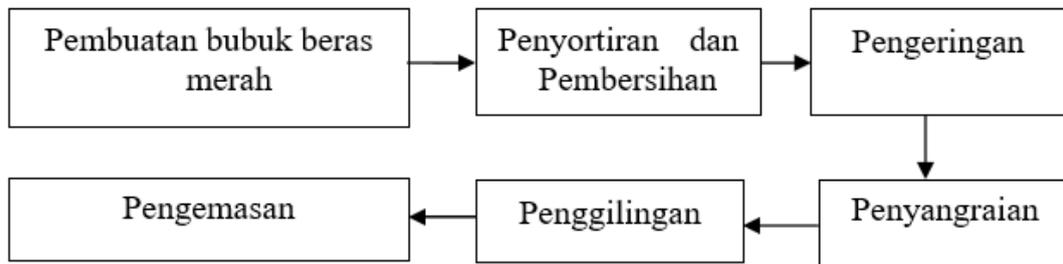
### d. Penggilingan

dikemas, bubuk beras merah ditimbang dengan berat 100g per bungkusnya. Selanjutnya kemasan tersebut diberi label menandakan bubuk beras merah moreha wuna tersebut siap untuk dipasarkan. Proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Proses Pengemasan Bubuk Beras Merah

Adapun tahapan proses pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah yang dilakukan oleh usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Proses tahapan pembuatan bubuk beras merah moreha wunapada industri rumah tangga KWT Bungl Jaya.

### Jumlah dan Upah Tenaga Kerja

Dalam penelitian ini usaha pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah pada industri rumah tangga KWT Bungl Jaya mempunyai tenaga kerja 1 orang, dimana pemilik usaha termasuk sebagai tenaga kerja. Pekerja dalam usaha ini berkerja setiap ada pesanan saja. Dalam satu bulan kegiatan produksi, usaha industri rumah tangga KWT Bungl Jaya melakukan produksi sebanyak 4 kali, di mana kisaran jam kerja selama 8 jam perhari. Hasil penelitian menunjukkan, jumlah kisaran jam kerja dalam satu bulan produksi adalah 32 jam 8 HOK. Jumlah upah tenaga kerja dapat dilihat pada tabel 3 berikut.

**Tabel 3. Jumlah dan upah tenaga kerja dalam satu bulan (November, 2022) pada industri rumah tangga KWT Bungl Jaya di Desa Bungl Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna.**

No. Produksi	Hasil Produksi (Bungkus gkus)	Upah (Rp/Bun)	Jumlah Tenaga Kerja per pekerja (Rp/TK)	Total Upah pekerja	Hari Kerja (HOK)	Upah Rata-Rata (Rp/HOK)
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4 = (2x3)</b>	<b>56= (4x5)</b>	<b>78= (6/7)</b>	
1.	50	1.000	50.000	150.000	150.000	
2.	50	1.000	50.000	150.000	150.000	
3.	50	1.000	50.000	150.000	150.000	
4.	50	1.000	50.000	150.000	150.000	
Jumlah	200	4.000	200.000	4200.000	4200.000	
Rata-rata	50	1.000	50.000	150.000	150.000	

Keterangan : pada angka 1 sampai 8 merupakan nomor kolom

Hasil Tabel 3, menunjukkan bahwa hasil upah kerja dalam usaha pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungl Jaya dihitung

berdasarkan jumlah produksi bubuk beras merah yang dihasilkan yaitu sebesar Rp1.000/bungkus untuk seorang pekerja. Usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya mampu menghasilkan 200 bungkus produk bubukberas merah selama 1 bulan dalam 4 kali masa produksi. Jadi dalam 1 bulan upah tenaga kerja sebesar Rp200.000/pekerja dengan rata-rata Rp50.000 per proses produksi, sehingga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pemilik usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya untuk seorang pekerja selama 1 bulan adalah Rp200.000/bulan, dengan rata-rata Rp50.000/proses produksi, sedangkan upah rata-rata per hari kerja adalah Rp50.000/hk.

### **Sumbangan *Input* lain**

Sumbangan *input* lain adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha selain biaya bahan baku dan tenaga kerja. Adapun sumbangan *input* lain terdiri dari biaya penolong/penunjang, penyusutan alat dan biaya perlengkapan.

### **Biaya Bahan Penolong atau Penunjang**

Bahan penolong atau penunjang adalah bahan-bahan diluar bahan baku utama, yang turut membentuk produk dalam hal ini adalah produk bubuk beras merah. Biaya bahan penolong atau penunjang yang digunakan dalam proses pengolahan beras merah menjadi bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya secara lebih rinci, dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Biaya bahan penolong atau penunjang yang digunakan industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di Desa Bungi Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna selama 1 bulan (November, 2022).**

No.	Bahan Penunjang	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Biaya total (RP)
1.	Gula Pasir	Kg	4	20.000	80.000
2.	Energen Coklat	G	120	72.000	80.000
3.	Susu Bubuk Milo	Kg	4	90.000	360.000
4.	Pembungkus Plastik	Pak	4	25.000	100.000
5.	Label	Lembar	20	12.000	240.000
6.	Kayu bakar	Ikat	4	10.000	40.000
Jumlah					900.000

Tabel 4. Menunjukkan bahwa usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya menggunakan bahan penunjang, yaitu gula pasir, energen coklat, susu bubuk milo, pembungkus plastik dan label. berdasarkan hasil penelitian. Total biaya bahan penunjang yang dikeluarkan dalam satu bulan yaitu gula pasir 4kg dengan harga sebesar Rp80.000, energen coklat 120g dengan harga sebesar Rp80.000. susu bubuk milo 4kg dengan harga Rp360.000.

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BERAS MERAH MENJADI BUBUK BERAS MERAH  
(STUDI KASUS INDUSTRI RUMAH TANGGA KWT BUNGI JAYADI KABUPATEN MUNA)**

Selain itu, dalam proses pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah dalam periode satu bulan, memerlukan pembungkus plastik sebagai kemasan bubuk beras merah sebanyak 4 pak dengan total harga Rp100.000. selanjutnya bubuk beras merah yang dihasilkan di beri label nama produk dan pemilik usaha. Label yang di gunakan sebanyak 20 lembar dengan total harga Rp240.000.

Proses pembuatan bubuk beras merah yang dilakukan oleh industri rumah tangga KWT Bungi Jaya juga memerlukan beberapa ikat kayu bakar sebagai bahan penunjang dalam satu bulan, dengan biaya total 4 ikat kayu bakar sebesar Rp20.000. jadi total biaya bahan penunjang yang dikeluarkan oleh usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya dalam mengolah beras merah menjadi produk bubuk beras merah sebesar Rp900.000.

**Biaya Penyusutan Peralatan**

Perencanaan pengadaan peralatan dari bahan baku yang efektif dan efisien dapat menjadikan kegiatan produksi berjalan lancar serta dapat meningkatkan hasil dan keuntungan bagi usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah. Rincian biaya penggunaan peralatan pada usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah di industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di Desa Bungi Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna dapat dilihat pada Tabel 5 berikut :

**Tabel 5. Jumlah biaya penggunaan peralatan dalam satu bulan (November, 2022) pada industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di desa bungi Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna.**

No.	Jenis	Jumlah	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)	Umur ekonomis	Nilai Sisa	Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Gunting	1	5.000	5.000	1	500	375
2.	Wajan	1	102.000	102.000	2	10.000	3.833
3.	Sendok wajan	1	45.000	45.000	3	2.000	1.194
4.	Mesin penggiling	1	3.500.000	3.500.000	3	1.000.000	69.444
5.	Loyang	1	10.000	10.000	2	1.000	375
6.	Bakul plastik	2	10.000	20.000	2	1.000	375
7.	Sendok sayur	2	7.000	14.000	2	500	270
8.	Timbangan	1	35.000	35.000	3	5.000	833
9.	Tampah plastik	2	15.000	30.000	2	2.000	541
10	Nampan stainless	2	90.000	180.000	3	10.000	2.222
	Jumlah			3.941.000		1.032.000	79.462

Alat (unit) (Tahun)

Tabel 5. Memperlihatkan bahwa total biaya peralatan yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di Desa Bungi adalah Rp 3.941.000, dengan biaya penyusutan peralatan dalam satu bulan adalah sebesar Rp79.462/bulan. Penyusutan peralatan yang digunakan selama proses produksi yang memiliki nilai terbesar adalah mesin penggiling dengan biaya Rp 69.444/bulan dan nilai penyusutan peralatan yang paling rendah adalah sendok sayur dengan biaya sebesar Rp270 per bulan. Besar kecilnya penyusutan tergantung pada harga peralatan yang dipakai dan umur ekonomis peralatan tersebut.

### **Biaya Perlengkapan**

Biaya perlengkapan dalam penelitian ini yaitu beban operasi yang menggambarkan biaya yang ada kaitannya dengan usaha pengolahan beras merah usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya melakukan kegiatan produksi sebanyak 4 hari, dalam satu kali proses produksi pengolahan bubuk beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna menggunakan bahan baku sebanyak 3 kg dengan rata-rata produk beras merah yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi yaitu 50 bungkus atau 5kg per produksi. Namun jumlah tersebut dapat selalu berubah tergantung dari permintaan konsumen.

Proses produksi pengolahan beras merah menjadi produk bubuk berasmerah moreha wuna, jumlah bahan baku yang digunakan oleh industri rumah tangga KWT Bungi jaya selama satu bulan yaitu sebanyak 12 kg, dengan menghasilkan produk yang berupa bubuk beras merah moreha wuna sebanyak 200bungkus atau sekitar 20 kg produk bubuk beras merah dengan rata-rata 5 kg produk bubuk beras merah moreha wuna/proses produksi. Proses produksi tersebut dilakukan dalam 4 kali produksi.

Harga merupakan jumlah nilai yang ditukarkan oleh pedagang atas suatu produk. Dalam usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merahmoreha wuna pada industri rumah tangga KWT Bungi Jaya, harga merupakan faktor utama yang harus diperhatikan karena, harga memegang peranan penting dalam menentukan besar kecilnya keuntungan yang akan diperoleh, hasil penelitian menunjukkan bahwa produk dari usaha industri rumah tangga KWT bungi Jaya yang berupa bubuk beras merah moreha wuna dijual dengan harga sebesar Rp10.000/100gram atau 100.000/1 kg. Sehingga total penerimaan dari 200 bungkus atau 20 kg bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebanyak Rp2.000.000/bulan.

**Nilai Tambah**

Perhitungan nilai tambah bertujuan untuk mengetahui penambahan nilai dari proses pengolahan beras merah merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna. Seluruh komponen analisis diukur dan dinyatakan dalam satuan satu kilogram bahan baku. Hal ini dilakukan, agar diketahui besarnya pertambahan nilai dari 1 kg bahan baku yang dibentuk oleh kegiatan pengolahan. Perhitungan mengenai besarnya nilai tambah pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna, menggunakan metode hayami, *et al.* (1987) dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Hasil analisis nilai tambah pengohan beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna pada industri rumah Tangga KWT Bungi Jaya (November, 2022).**

<b>No</b>	<b>Output, Input dan Harga</b>	<b>Nilai</b>
1.	Hasil produksi bubuk beras merah (kg/bulan)	20
2.	Bahan baku yang di gunakan (kg/bulan)	12
3.	Tenaga kerja (HOK)	4
4.	Faktor konversi = (1/2)	1,6
5.	Koevesien tenaga kerja = (3/2)	0,333
6.	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	100.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	50.000
<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>		<b>Nilai</b>
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	11.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	85.788
10.	Nilai produk = (4 x 6) (Rp)	160.000
11.a.	nilai tambah = (10 – 9 – 8) (Rp)	63.212
	b. rasio nilai tambah = ((11a/10) x 100%)	39,50
12.a.	Imbalan tenaga kerja = (5 x 7) (Rp)	16.650
	b. Bagian tenaga kerja = ((12a/11a) x 100%)	26,33
13.a.	Keuntungan = (11a – 12a) (Rp)	46.562
	b. Tingkat keuntungan = ((13a/11a) x 100%)	73,66

Sumber : Hasil Analisis, 2022

Perhitungan nilai tambah pada Tabel 7. Usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya dalam mengolah beras merah menjadi produk bubuk beras merah mereha wuna menggunakan bahan baku sebanyak 12 kg/bulan, menghasilkan produk bubuk beras mera moreha wuna sebanyak 20 kg/bulan dalam empat kali masa produksi. tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah jumlah ataukisaran hari seorang tenaga kerja dalam mengolah beras merah menjadi produk bubuk beras merah dengan kisaran kerja 4 hari dalam sebulan.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara hasil yang diperoleh (produksi)

dengan banyak bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi pada usaha pengolahan bubuk beras merah menjadi produk bubuk beras merah ini adalah 1,6. Artinya, untuk setiap satu kg bahan baku beras merah yang diolah akan diperoleh 1,6 kg bubuk beras merah.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah. Hasil menunjukkan bahwa koefisien tenaga kerja untuk mengolah beras merah menjadi bubuk beras merah moreha wuna sebesar 0,333 HOK, artinya bahwa untuk mengolah 1 kg bahan baku dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,333 HOK dengan demikian, jika Usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya mengolah 12 kg bahan baku dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 4 HOK.

Harga rata-rata produk bubuk beras merah moreha wuna dalam pemasarannya adalah Rp100.000 per kg, dengan upah rata-rata tenaga kerja yang dikeluarkan usaha industri rumah tangga KWT Bungi jaya dalam mengolah beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna, untuk perharinya adalah sebesar Rp50.000. bahan baku yang diolah oleh industri rumah tangga KWT Bungi Jaya di peroleh dari beberapa kelompok tani yang ada di Kecamatan Kabawo dan Kecamatan Kontunaga, dengan harga rata-rata bahan baku sebesar Rp11.000/Kg.

Sumbangan *input* lain merupakan perbandingan antara total biaya yang dikeluarkan untuk pembelian *input* lain dengan bahan baku yang digunakan. Komponen yang dihitung dalam perhitungan sumbangan *input* lain dalam usaha pemilik beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna meliputi biaya bahan penolong, penyusutan peralatan, penerangan dan transportasi kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja. Total untuk keseluruhan biaya sumbangan *input* adalah sebesar Rp1.029.462 dalam kurun waktu 1 bulan sedangkan, *input* bahan baku yang digunakan adalah sebanyak 12 Kg. Berdasarkan perbandingan nilai tersebut, diperoleh nilai untuk sumbangan *input* lain sebesar Rp87.788 per kg.

Nilai produk merupakan perkalian antara faktor Konversi 1,6 dengan harga produk yakni 100.000. Perkalian tersebut akan menghasilkan nilai produk sebesar Rp160.000/Kg bahan baku. Nilai produk ini dipengaruhi oleh besarnya nilai faktor konversi. Nilai tambah yang diperoleh merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan pemilik. Nilai tambah pemilik beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya sebesar Rp63.212/Kg bahan baku. Sehingga nilai tambah dalam sebulan yang di peroleh dari usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebesar keuntungan sebesar Rp46.562. nilai tersebut dibagi dengan nilai tambah kemudian dikalikan 100 maka akan diperoleh tingkat keuntungan sebesar 73,66%.

Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa nilai tambah dari usaha pemilik

beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna adalah sebesar Rp63.212/Kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 39,50%. Sehingga nilai tambah dalam sebulan yang diperoleh dari usaha pemilik beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna adalah sebesar Rp758.544. Selanjutnya dari hasil tersebut dapat diketahui bahwa dari nilai tambah usaha pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna dapat dinikmati oleh pihak pemilik usaha sebanyak 73,66% dengan bagian tenaga kerja sebanyak 26,33%.

### **Distribusi Nilai Tambah**

Analisis distribusi nilai tambah digunakan untuk mengetahui tingkat balas jasa pemilik dan tenaga kerja pada Usaha industri Rumah Tangga KWT Bungi Jaya, yang diperoleh dari hasil perhitungan pendapatan dan keuntungan pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah moreha wuna.

Hal ini ,enunjukkan tentang bagian balas jasa untuk faktor produksi, dimana gambar dengan warna biru adalah nilai tambah. Dalam wilayah warna biru nilai tambah tersebut terdiri dari bagian keuntungan pemilikusaha/pemilik dan balas jasa tenaga kerja. Hal itu terjadi sebab, nilai tambah itu tercipta dari nilai keuntungan dan upah tenaga kerja. Sementara itu, wilayah yang berwarna hijau merupakan bagian dari sumbangan *input* lain. Sedangkan penggabungan wilayah nilai tambah dan sumbangan *input* lain serta bahan baku merupakan nilai produk.

Gambar 11 memperlihatkan nilai tambah adalah keuntungan pengolahditambah dengan imbalan tenaga kerja. Dalam margin pengolahan, dimana bagianbalas jasa terbesar terdapat pada sumbangan *input* lain perusahaan, yaitu sebesar Rp46.562 kemudian perusahaan, yaitu sebesar Rp46.652. dan bagian terendah adalah imbalan tenaga kerja sebesar Rp16.650. Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis nilai tambah dalam pengolahan gabah menjadi beras pada usaha Industri Rumah Tangga KWT Bungi Jaya, nilai tambah yang tercipta sebesar Rp 63.212/kg bahan baku. Keuntungan pemilik usaha sebesar Rp 46.562/Kg bahan baku dan imbalan tenaga kerja sebesar Rp16.650/Kg bahan baku. Dari hasil dapat dikatakan bahwa penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Saputra (2019), yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Gabah Menjadi Beras Desa Tampabulu Kecamatan Poleang Utara Kabupaten Bombana. Nilai tambah yang tercipta dari pengolahan jambu mete adalah sebesar RpRp 635,4/kg gabah, dengan keuntungan pengolah sebesar Rp495,4 /kg dan imbalan tenagakerja sebesar 140/ Kg

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai tambah diperoleh dari pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah Moreha Wuna pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebesar Rp63.212/Kg bahan baku. Sehingga nilai tambah dalam sebulanyang di peroleh dari usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya adalah sebesar Rp758.544.
2. Distribusi nilai tambah yang tercipta dari proses pengolahan beras merah menjadi produk bubuk beras merah pada usaha industri rumah tangga KWT Bungi Jaya yaitu keuntungan pemilik usaha yang diterima sebesar Rp46.562 (73,66%) kemudian imbalan tenaga kerja sebesar Rp16.650 (26,33%).

#### DAFTAR PUSTAKA

- Afza H. 2016. Peran Konservasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Padi Beras Merah Dalam Pemuliaan Tanaman. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 35 No. 3, Hal. 143–153.
- Anggraeni, F. D., Imam H., Ainul H. 2013. Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal. *Jurnal Administrasi Publik*. Vol. 1 No. 6.
- Arifin. 2016. *Pengantar Agroindustri*. CV. Mujahid Press. Bandung.
- Bagus. 2011. *Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian*. Singhadwala Edisi 44.
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Baroto Teguh.
- Delima, R., Budi S., Joko P. 2016. Kajian Aplikasi Pertanian yang Dikembangkan di Beberapa Negara Asia dan Afrika. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi*. SSN: 1907–5022.
- Dharmono, S. M. A. 2015. *Potensi, Peluang, Dan Tantangan Pengelolaan Lingkungan Lahan Basah Secara Berkelanjutan*. Lambung Mangkurat University Press. DOI: <https://doi.org/10.36555/almana.v1i2.364>
- Feifi, D., Martini S., Astuti R., dan Hidayat S. 2010. Added Value and Performance Analyses of Edamame Soybean Supply Chain: A Case Study. *Journal Operations & Supply Chain Management*. Vol. 3 No. 3, Hal. 148–163.
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama. Surakarta.
- Hayami Y., Kawagoe T., Morooka Y., Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective From a Sunda Village*. CGPRT Centre. Bogor.
- Junaidi, J. 2019. Penerapan Metode ABC Terhadap Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada UD. Mayong Sari Probolinggo. *Capital: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*. Vol. 2 No. 2, Hal. 158.
- Kijewska, A. 2016. Causal Analysis of Determinants Influencing the Economic Value Added (EVA): A Case of Polish Entities. *Journal of Economics and Management*. Vol. 26 No. 4, Hal. 52–70.

- Kumalawati, R., Nasruddin, Karnanto H., Rizky N. A. 2020. Potensi Sektor Pertanian untuk Pengembangan Wilayah di Kabupaten Balangan. *Jurnal Geografika*. Vol. 1 No. 2, Hal. 50–55.
- Muryani, S. 2020. Sistem Informasi Pengolahan Bata Pembelian Bahan Baku. *Jurnal Infortech*. Vol. 2 No. 1. ISSN 2715-8160.
- Palisuri Palipada. 2016. Analisis Produksi dan Agroindustri Pisang Ambon dalam Kaitannya dengan Peningkatan Pendapatan Usahatani di Kabupaten Gowa. *Jurnal Ecosystem*. Vol. 16 No. 1.
- Pelengkahu, S. S., Paulus K., Een N. W. 2021. Analisis Pengaruh Sektor Pertanian Terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah*. Vol. 22 No. 2. DOI: <https://doi.org/10.35794/jpekd.34791.22.2.2021>
- Permana, S., H. 2017. Strategi Peningkatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia. *Aspirasi*. Vol. 8 No. 1.
- Purnama E. H., I. Novita, A. A. 2017. Analisis Nilai Tambah Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca* L.) di Loji, Wilayah Bogor. *Jurnal AgribiSains*. Vol. 3 No. 2