

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN TINGKAT RISIKO USAHA COKELAT TEMPE OLEH-OLEH KHAS KABUPATEN KEDIRI**Azizah Chaula Zukiya¹, Joko Sutrisno², Mei Tri Sundari³**

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta Jl. Ir. Sutami No. 36 A Kentingan Surakarta 57126 Telp/Fax (0271) 637457

Email: azizahchaula@student.uns.ac.id¹, jokosutrisno@staff.uns.ac.id², meitri@staff.uns.ac.id³

Abstract : Indonesia is an agricultural country where most of the population work as farmers. The agricultural sector provides the raw materials used by the industries. Each region has its own local specialties which is used as souvenirs for people who visit the area, such as in Kediri Regency, which makes tempeh chocolates as one of its superior souvenir products. This research aims to determine the added value generated from tempeh chocolate product and also the business risks run by the tempeh chocolate business "NIKKI". The basic method of the research is descriptive analysis, the research location is in NIKKI Tempeh Chocolate Kediri. The data used in this research are primary and secondary data. The data analysis used is the analysis of costs, revenues, profits, efficiency, value added analysis and risk analysis. The results showed that the average profit obtained by NIKKI chocolate tempeh was Rp11,893,555.83 per month. These results are obtained from the reduction between the average total revenue of Rp18,972,000.00 with a total cost of Rp7,078,444.17 per month. The business efficiency of NIKKI chocolate tempeh is 2.68. This means that the NIKKI chocolate tempeh business is efficient. The added value from the processing of NIKKI chocolate tempeh products is Rp186,399.40 per kg with the resulting added value ratio is 72.70%. The NIKKI chocolate tempeh business has a low level of risk with a coefficient of variation (CV) of 0.13 and a lower limit of profit (L) of Rp8,858,875.73. This shows that the business has no chance of losing because the CV value is ≤ 0.5 and the L value is greater than 0.

Keywords : Added Value, Efficiency, NIKKI Chocolate Tempeh, Profit, Risk.

Abstrak : Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Sektor pertanian sebagai penyedia bahan baku yang digunakan oleh industri. Setiap daerah memiliki makanan khas daerah masing-masing yang dijadikan oleh-oleh untuk orang yang berkunjung ke daerah tersebut, seperti di Kabupaten Kediri yang menjadikan produk cokelat tempe sebagai salah satu produk oleh-oleh unggulannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari produk cokelat tempe dan juga risiko usaha yang dijalankan oleh usaha NIKKI cokelat tempe. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitis, lokasi penelitian yaitu NIKKI cokelat tempe Kediri. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, keuntungan, efisiensi, analisis nilai tambah dan analisis risiko. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata keuntungan yang diperoleh NIKKI cokelat tempe adalah sebesar Rp11.893.555,83 per bulan. Hasil tersebut didapat dari pengurangan antara rata-rata penerimaan total sebesar Rp18.972.000,00 dengan biaya total sebesar Rp7.078.444,17 per bulan. Efisiensi usaha pada NIKKI cokelat tempe yaitu 2,68. Hal ini berarti bahwa usaha NIKKI cokelat tempe tergolong efisien. Nilai tambah produk NIKKI cokelat tempe sebesar Rp186.399,40 tiap kg dengan rasio nilai tambah yang dihasilkan adalah 72,70 %. Usaha

NIKKI coklat tempe memiliki tingkat risiko yang rendah dengan nilai koefisien variasi (CV) sebesar 0,13 dan batas bawah keuntungan (L) sebesar Rp8.858.875,73. Hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak terdapat peluang merugi karena nilai $CV \leq 0,5$ dan nilai L lebih besar dari 0.

Kata Kunci : Efisiensi, Keuntungan, NIKKI Cokelat Tempe, Nilai Tambah, Risiko.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian dan sektor industri merupakan dua sektor yang saling berkaitan satu sama lain. Sektor pertanian sebagai penyedia bahan baku yang digunakan oleh industri, sedangkan sektor industri mengolah hasil pertanian untuk menciptakan suatu produk dan memperoleh nilai tambah. Klasifikasi industri menurut skala usaha dibagi menjadi industri rumah tangga, industri kecil, industri sedang, dan industri

besar. Kabupaten Kediri merupakan daerah di Jawa Timur yang memiliki luas wilayah 1.386,05 km dengan 26 kecamatan di dalamnya. Dengan kepadatan penduduk yang ada di Jawa Timur, masyarakatnya tidak hanya bergerak di bidang pertanian tetapi juga memanfaatkan kluster usaha lainnya. Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM yang ada di Kabupaten Kediri cukup berkembang.

Tabel 1. Jumlah UMKM berdasarkan kluster usaha di Kabupaten Kediri tahun 2019

No	Kecamatan	Jumlah UMKM	Kluster Usaha						Jasa	Agri bisnis
			Kuliner	Fashion	Kera jinan	Lainnya	Perda gangan besar / UKM			
1	Semen	401	329	9	15	31	4	3	10	
2	Mojo	394	235	29	50	63	3	1	13	
3	Kras	161	80	2	7	47	11	2	12	
4	Ngadiluwih	237	109	4	13	84	9	7	11	
5	Kandat	179	87	1	9	71	3	1	7	
6	Wates	231	109	9	11	85	6	4	7	
7	Ngancar	137	82	0	2	50	1	0	2	
8	Puncu	113	51	6	3	43	6	1	3	
9	Plosklaten	142	83	0	3	37	14	1	4	
10	Gurah	499	351	11	43	78	4	3	9	
11	Gampengrejo	115	59	3	18	22	9	3	1	
12	Grogol	281	182	8	34	50	4	0	3	
13	Papar	320	212	6	50	35	8	1	8	
14	Purwoasri	157	69	14	20	45	2	1	6	
15	Plemahan	128	71	7	5	39	1	1	4	
16	Kandangan	99	47	5	1	43	1	2	0	
17	Kepung	116	56	1	3	43	2	2	9	
18	Pare	496	231	29	30	156	28	15	7	
19	Tarokan	67	23	0	7	32	3	2	0	
20	Kunjang	93	58	10	7	12	2	0	4	
21	Banyakan	897	531	12	58	280	3	0	13	
22	Ringinrejo	154	81	2	2	59	6	0	4	
23	Kayen Kidul	106	53	2	8	27	9	6	1	
24	Ngasem	329	119	19	19	104	51	14	3	
25	Badas	276	197	15	16	44	2	0	2	
26	Pagu	65	22	0	3	29	8	2	1	
Jumlah		6.193	3.527	204	437	1.609	200	72	144	

Sumber : Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Kediri

Terdapat tujuh klaster usaha pada UMKM yang ada di Kabupaten Kediri dan tersebar di 26 kecamatan yang ada di Kabupaten Kediri. Berdasarkan Tabel 1, data UMKM yang tertinggi berada pada klaster kuliner sejumlah 3.527. Dari jumlah tersebut terdapat berbagai usaha kuliner yang ada di Kediri dan tersebar di seluruh wilayah Kabupaten Kediri. Misal saja seperti usaha cokelat, ada beberapa produsen cokelat yang bersaing untuk mengambil peluang pasar seperti Cokelat Tahu Missela, Omah Cokelat, Cokelat Ibike, NIKKI Cokelat Tempe dan lain-lain. Berbagai pembaharuan dilakukan oleh industri tersebut agar menarik minat konsumen dan juga mengikuti perkembangan zaman. Seperti inovasi pembuatan produk cokelat tempe. Bagi pecinta cokelat, tentu sudah biasa memakan cokelat dengan isian kacang mete di dalamnya, namun di Kediri Jawa Timur terdapat olahan unik yaitu cokelat tempe. Merupakan cemilan berbahan dasar cokelat yang di dalamnya terdapat butiran-butiran tempe sebagai isian. Rasa manis dari cokelat dikombinasikan dengan gurihnya tempe. Usaha yang mengkombinasikan cokelat dengan tempe adalah usaha NIKKI Cokelat Tempe Kediri. Cokelat terbuat dari kakao dan tempe terbuat dari kedelai. Sebaran komoditas kakao di Kabupaten Kediri cukup merata di beberapa kecamatan di Kabupaten Kediri sedangkan komoditas kedelai hanya tersebar di beberapa tempat. Inovasi terhadap produk tempe dengan menjadikannya cemilan cokelat tempe telah menghasilkan nilai tambah bagi produk olahan pangan di bidang pertanian. Harga jual cokelat tempe lebih tinggi daripada harga bahan baku cokelat maupun tempe itu sendiri. Pengolahan tersebut dilakukan dengan bantuan usaha NIKKI Cokelat Tempe yang berperan dalam produksinya. Sehingga, tidak terlepas dari adanya risiko usaha yang mungkin terjadi. Berdasarkan permasalahan dan pemikiran tersebut penelitian ini bertujuan untuk

mengetahui besarnya keuntungan, tingkat efisiensi usaha, nilai tambah yang dihasilkan, dan tingkat risiko usaha NIKKI cokelat tempe.

METODE PENELITIAN

Metode Dasar Penelitian

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitis.

Metode Penentuan Lokasi

Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja. Lokasi yang dijadikan tempat penelitian adalah sebuah usaha cokelat tempe oleh-oleh khas Kediri yang bernama NIKKI Cokelat Tempe, beralamat di Jalan Jenon, Desa Sambirejo, Kecamatan Gampengrejo, Kabupaten Kediri. Usaha ini merupakan satu-satunya usaha yang memproduksi cokelat tempe di Kabupaten Kediri. Produk cokelat tempe dipilih karena merupakan salah satu produk oleh-oleh Kediri dan juga produk tersebut berbeda dari yang lain (unik) sehingga membuat orang penasaran untuk mencobanya. Dengan pertimbangan tersebut, produk yang dihasilkan sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat tanpa ada batasan usia. Skala usaha NIKKI cokelat tempe tergolong usaha mikro dengan jumlah tenaga kerja 5, jumlah rata-rata produksi 2.000 pcs per bulan dan omset per bulannya mencapai 10 juta. NIKKI cokelat tempe melakukan produksi seminggu tiga kali dengan produksi per harinya rata-rata 170 pcs.

Metode Penentuan Responden

Penelitian ini merupakan studi kasus yang penelitiannya sengaja dilakukan di usaha NIKKI Cokelat Tempe Kabupaten Kediri. Informasi yang dibutuhkan berupa informasi internal dari usaha tersebut. Sehingga responden yang digunakan hanya satu yaitu pemilik usaha NIKKI cokelat tempe.

Metode Analisis Data

Analisis Keuntungan Usaha Cokelat Tempe

Rumus: $\pi = TR - TC$ (1)

Keterangan : π = keuntungan; TR = *total revenue*; TC = *total cost*

Penerimaan total dihitung dengan rumus:

$TR = Q \times P$ (2)

Keterangan :TR = Total penerimaan usaha cokelat tempe (Rp); Q = Produk yang terjual dari usaha cokelat tempe (unit); P = Harga produk dari usaha cokelat tempe (Rp)

Rumus biaya total: $TC = FC + VC$ (3)

Keterangan :TC = Total biaya usaha cokelat tempe (Rp); FC = Biaya tetap dari usaha cokelat tempe (Rp); VC = Biaya variabel dari usaha cokelat tempe (Rp)

Analisis Efisiensi Usaha Cokelat Tempe

Analisis efisiensi diuji dengan analisis R/C rasio dengan rumus:

$R/C = TR/TC$ (4)

Keterangan: R/C = rasio penerimaan dengan biaya; TR = penerimaan total; TC = biaya total.

Kriteria pengukuran pada analisis ini adalah :
Jika R/C > 1, maka usaha yang dilakukan menguntungkan (efisien).

Jika R/C = 1, maka usaha yang dilakukan berada pada titik impas (*break even point*).

Jika R/C < 1, maka usaha yang dilakukan tidak menguntungkan (tidak efisien).

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*), maupun menyimpan (*time utility*) (Hayami *et al.*, 1987). Analisis nilai tambah metode Hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapatkan perlakuan.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (Kg/Bulan)	A
2	Input (Kg/Bulan)	B
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja	E = C/B
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	J = D x F
11 a	Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J-H-I
b	Rasio Nilai Tambah (%)	L % = (K/J) x 100%
12 a	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HOK)	M = E x G
b	Bagian Tenaga Kerja (%)	N% = (M/K) x 100%
13 a	Keuntungan (Rp)	O = K-M
b	Tingkat Keuntungan (%)	P% = (O/K) x 100%
Balas Jasa Untuk faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	Q = J-H
a	Keuntungan (%)	R = O/Q x 100%
b	Tenaga Kerja (%)	S = M/Q x 100%
c	Input Lain (%)	T = I/Q x 100%

Sumber: Hayami *et al.*, 1987

Kriteria nilai tambah adalah :

Jika $NT > 0$, berarti nilai tambah positif, artinya produk yang diproduksi menghasilkan nilai tambah.

Jika $NT < 0$, berarti nilai tambah negatif, artinya produk yang diproduksi tidak menghasilkan nilai tambah.

Analisis Risiko Usaha Cokelat Tempe

Analisis risiko usaha menurut Hernanto (1991) dapat dihitung menggunakan koefisien variasi. Ukuran untuk hasil yang diharapkan adalah hasil rata-rata atau *mean*, yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$E = \frac{\sum_{i=1}^n E_i}{n} \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan: E = Keuntungan rata-rata usaha cokelat tempe (Rp) per bulan; E_i = Keuntungan usaha cokelat tempe pada periode bulan ke- i (Rp); n = Jumlah pengamatan (3 bulan)

Ukuran rumus ragam yaitu:

$$V^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{n - 1} \dots \dots \dots (6)$$

Simpangan baku merupakan akar dari ragam

$$V = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (E_i - E)^2}{n - 1}} \dots \dots \dots (7)$$

Keterangan: V^2 = Ragam; V = Simpangan baku (Rp); E = Keuntungan rata-rata usaha cokelat tempe (Rp) per bulan; E_i = Keuntungan usaha cokelat tempe pada periode bulan ke- i (Rp); n = Jumlah pengamatan (3 bulan)

Untuk melihat tingkat risiko yang paling rendah dalam memberikan suatu hasil dapat dipakai ukuran keuntungan koefisien variasi dengan rumus:

$$CV = \frac{V}{E} \dots \dots \dots (8)$$

Keterangan: CV = Koefisien variasi usaha cokelat tempe; V = Simpangan baku (Rp); E = Keuntungan rata-rata usaha cokelat tempe (Rp)

Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal terendah yang mungkin diterima oleh produsen. Apabila nilai $L = 0$ atau > 0 maka produsen tidak mengalami

kerugian. Jika sebaliknya nilai $L < 0$ maka produsen rugi.

$$L = E - 2V \dots \dots \dots (9)$$

Keterangan: L = Batas bawah keuntungan usaha cokelat tempe (Rp); E = Keuntungan rata-rata usaha cokelat tempe (Rp); V = Simpangan baku (Rp)

Apabila nilai $CV > 0,5$ maka usaha cokelat tempe yang dijalankan memiliki risiko yang tinggi sehingga risiko yang ditanggung pemilik usaha semakin besar dengan menanggung kerugian sebesar nilai L yaitu $L < 0$, begitu pula jika nilai $CV \leq 0,5$ maka usaha cokelat tempe yang dijalankan memiliki risiko rendah sehingga usaha akan selalu untung atau impas sebesar nilai L.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Pemilik usaha NIKKI cokelat tempe mendirikan usaha pada saat ia awal berkuliah di STMIK Kediri dengan jurusan Sistem Informasi pada tahun 2016. Pada saat itu beliau tidak ingin merepotkan orang tuanya dan ingin membantu perekonomian keluarganya dengan membiayai uang kuliahnya sendiri. Sehingga, beliau menciptakan inovasi di bidang usaha makanan yang digemari masyarakat umum, terutama anak muda. Inovasi tersebut adalah memanfaatkan makanan sehari-hari yang mudah dicari serta memiliki harga terjangkau seperti tempe dan mengkombinasikannya dengan cemilan yang disukai banyak orang seperti cokelat, sehingga muncul produk baru yaitu cokelat tempe. Produk NIKKI cokelat tempe saat ini telah dikenal sebagai salah satu produk oleh-oleh khas Kabupaten Kediri.

Identitas Pemilik Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Responden pada penelitian ini adalah pemilik usaha NIKKI Cokelat Tempe yang beralamat di Jalan Jenon, Desa Sambirejo, Kec. Gampengrejo, Kab. Kediri. Usaha ini merupakan satu-satunya usaha cokelat tempe di Kediri dan sudah berproduksi 5 tahun.

Tabel 3. Identitas Keluarga Pemilik NIKKI Cokelat Tempe

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur	Pendidikan	Status dalam Keluarga	Keaktifan dalam usaha
1	Nur Rohman	L	27	SD	Suami	Aktif
2	Ervina Sujarwo	P	29	S1	Istri	Aktif
3	Misiyah	P	50	SD	Ibu	Tidak Aktif
4	Sujarwo	L	54	SD	Bapak	Tidak Aktif

Sumber: Analisis data primer

Pada awalnya, usaha NIKKI Cokelat Tempe termasuk usaha milik keluarga. Karena sebelumnya usaha ini didirikan oleh Ervina Sujarwo saat ia belum menikah dan kemudian setelah menikah dibantu oleh suaminya untuk menjalankan usaha tersebut. Jumlah anggota keluarga ada 4 orang yaitu pemilik usaha dan suami serta kedua orangtuanya. Namun kedua orangtuanya tidak ikut aktif dalam kegiatan produksi. Dengan keseriusan dan pola pikir yang kreatif dan inovatif dari pemilik, mampu menciptakan usaha NIKKI cokelat tempe dan bisa bersaing di pasaran.

Bahan Baku Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Bahan baku utama yang digunakan usaha NIKKI cokelat tempe adalah cokelat *compound* dan juga tempe dengan perbandingan 2 : 1. Selain itu terdapat bahan tambahan berupa kopi bubuk, *green tea* bubuk, dan taro bubuk sebagai perasa cokelat dan juga minyak goreng untuk menggoreng tempe.

Peralatan usaha NIKKI Cokelat Tempe

Peralatan yang digunakan untuk memproduksi NIKKI cokelat tempe antara lain yaitu talenan, pisau, wajan, sudip dan serok, kompor gas, baskom, panci, pengaduk, cetakan cokelat, kulkas, sendok besar, dan nampan.

Proses produksi NIKKI Cokelat Tempe

Tahap pertama pemotongan tempe dengan ukuran kecil-kecil menyerupai bentuk dadu. Kemudian tempe digoreng hingga kering. Lalu tempe ditiriskan. Sambil menunggu

tempe tiris dan dingin kemudian cokelat batangan dipanaskan hingga mencair. Sebelumnya cokelat dipotong kecil-kecil terlebih dahulu. Kemudian, cokelat cair yang sudah siap dituang ke dalam cetakan dan diberi taburan tempe di tengahnya. Selanjutnya cokelat dimasukkan mesin pendingin selama 15 menit dan kemudian cokelat dikemas. Proses produksi NIKKI Cokelat Tempe sudah melalui proses standar bahan baku dan telah mendapatkan sertifikasi produksi industri rumah tangga (PIRT) dengan No. 5103506030729-23 oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Kediri Provinsi Jawa Timur.

Pemasaran Produk NIKKI Cokelat Tempe

Sistem pemasaran yang dilakukan yaitu secara *online* dan *offline*. Secara *online* dilakukan penjualan melalui media sosial seperti *Facebook*, *Instagram* dan *Shopee* sehingga penjualan produk dapat tersebar ke seluruh wilayah tidak hanya daerah Kediri saja. Sedangkan sistem pemasaran secara *offline* yaitu melalui distributor yang tersebar di berbagai tempat pusat oleh-oleh yang ada di Kediri Raya dan juga outlet yang dibuka oleh pemilik.

HASIL ANALISIS DATA

Analisis Biaya Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Biaya Tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang dikeluarkan dalam jumlah yang tetap selama proses produksi tanpa dipengaruhi jumlah produk.

Tabel 4. Rata-rata Biaya Tetap per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan Peralatan	28.854,17	100
	Jumlah	28.854,17	100

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha NIKKI Cokelat Tempe setiap bulan adalah sebesar Rp28.854,17. Biaya tetap tersebut didapat dari biaya penyusutan peralatan. Besarnya sama setiap bulan selama periode peralatan tersebut masih digunakan. Biaya penyusutan peralatan didapat dari perhitungan metode garis lurus yaitu:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai awal} - \text{Nilai akhir}}{\text{Umur teknis}}$$

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi NIKKI cokelat tempe tergolong peralatan yang mempunyai umur teknis rendah.

Tabel 10. Penjabaran Biaya Penyusutan Peralatan per Bulan NIKKI Cokelat Tempe.

No	Nama Alat	Jumlah	Nilai Awal (Rp)	Nilai Akhir	Umur Teknis (Bulan)	Penyusutan (Rp)
1	Talenan	1	10.000	0	48	208,33
2	Pisau	1	8.000	0	48	166,67
3	Wajan	1	45.000	0	48	937,50
4	Sutil besi	1	10.000	0	48	208,33
5	Serok	1	12.000	0	48	
	penggorengan					250,00
6	Kompor	1	150.000	0	96	1562,50
7	Baskom	3	13.500	0	6	2.250,00
8	Panci	1	27.000	0	48	562,50
9	Pengaduk	1	7.000	0	48	145,83
10	Cetakan cokelat	6	90.000	0	12	7.500,00
11	Sendok besar	1	11.000	0	48	229,17
12	Nampan plastik	2	14.000	0	6	2.333,33
13	Kulkas	1	1.500.000	0	120	12.500,00
	Jumlah		1.897.500			28.854,17

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang sesuai dengan produk yang dihasilkan. Biaya variabel pada NIKKI cokelat tempe terdiri dari biaya bahan baku, bahan tambahan,

biaya pengemasan, gas elpigi, biaya tenaga kerja, biaya transportasi dan listrik. Biaya variabel sebanding dengan jumlah produksi. Apabila jumlah produksi meningkat maka biaya yang dikeluarkan juga semakin besar, begitu pula sebaliknya.

Tabel 11. Rata-rata Biaya Variabel per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Macam Biaya	Fisik	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan baku				
	-Cokelat	49,33	62.000	3.058.667	43,39
	-Tempe	24,67	15.000	370.000	5,25

2	Bahan Tambahan				
	-Kopi bubuk	0,12	40.000	4.933,33	0,07
	-Green tea bubuk	0,12	40.000	4.933,33	0,07
	-Taro bubuk	0,12	40.000	4.933,33	0,07
	-Minyak goreng	12,33	11.000	135.666,7	1,92
3	Gas elpigi	4,33	18.000	78.000	1,11
4	Tenaga kerja	60	31.666,67	1.900.000	26,95
5	Transportasi	6	8.500	51.000	0,72
6	Listrik	91,67	1.352	123.933,3	1,76
7	Pengemasan				
	-Alumunium Foil	12,33	15.000	185.000	2,62
	-Plastik	1054	35	36.890	0,52
	-Kotak kemasan	2108	400	843.200	11,96
8	Biaya lain-lain				
	-Kardus	102	400	40.800	0,58
	-Koran	61,67	100	6.166,67	0,09
	-Kresek	1027,33	200	205.466,7	2,92
	Jumlah			7.049.590	100

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan NIKKI coklat tempe setiap bulan adalah sebesar Rp7.049.590,00.

Biaya Total

Biaya total merupakan jumlah dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada saat produksi yaitu jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 12. Rata-rata Biaya Total per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	28.854,17	0,41
2	Biaya Variabel	7.049.590,00	99,59
	Jumlah	7.078.444,17	100

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Rata-rata biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp7.078.444,17 per bulan.

Penerimaan Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Penerimaan yaitu hasil perkalian jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk yang dinyatakan dalam rupiah.

Tabel 13. Rata-rata Penerimaan per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Variabel	Nilai
1	Volume (pcs)	2.108
2	Nilai/Unit (Rp)	9.000
	Penerimaan (Rp)	18.972.000

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Penerimaan yang diperoleh tiap bulannya oleh usaha NIKKI coklat tempe adalah Rp18.972.000,00 Jumlah tersebut diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi tiap bulan NIKKI coklat tempe rata-rata sebanyak 2.108 kemasan ukuran 35 gr dengan harga Rp9.000,00. Jumlah ini fluktuatif tiap bulannya, namun mayoritas

tiap bulannya jumlah produksi selalu tetap. Penerimaan akan meningkat apabila terdapat pesanan pada hari-hari perayaan keagamaan, tahun baru atau hari libur sekolah.

Keuntungan Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Keuntungan yaitu selisih antara penerimaan total yang didapat dari hasil penjualan dengan total biaya yang

dikeluarkan dalam proses produksi. Rata-rata keuntungan tiap bulan pada usaha NIKKI

cokelat tempe sebesar Rp11.893.555,83 dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 14. Rata-rata Keuntungan per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)
1	Penerimaan Total	18.972.000,00
2	Biaya Total	7.078.444,17
	Keuntungan	11.893.555,83

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Efisiensi Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Efisiensi yaitu hasil perbandingan antara penerimaan total yang didapat dengan biaya

total yang telah dikeluarkan. Besar efisiensi dari usaha NIKKI cokelat tempe dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 15. Efisiensi Usaha per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)
1	Penerimaan Total	18.972.000,00
2	Biaya Total	7.078.444,17
	Efisiensi	2,68

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Efisiensi usaha pada NIKKI cokelat tempe yaitu sebesar 2,68. Hal ini berarti bahwa usaha NIKKI cokelat tempe tergolong efisien, dimana nilai R/C rasionya lebih besar dari 1.

Analisis Nilai Tambah Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Nilai tambah suatu produk merupakan hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan, terdiri dari biaya bahan baku dan bahan tambahan serta biaya lainnya. Produk memiliki nilai tambah jika manfaat yang dirasakan pelanggan bertambah dan harga produk melebihi harga sebelumnya. Sehingga perusahaan mendapat keuntungan yang lebih dari produk yang dihasilkan (Matzler *et al.*, 2013). Nilai tambah diperoleh karena adanya pengolahan, pada usaha NIKKI cokelat tempe bahan baku cokelat dan tempe diolah menjadi produk jadi

yaitu cokelat tempe dengan bantuan tenaga kerja yang mengolahnya.

Pada perhitungan nilai tambah dengan metode hayami digunakan beberapa variabel yang dianalisis, seperti variabel output, input, dan harga, variabel penerimaan dan keuntungan, kemudian variabel balas jasa untuk vaktor produksi. Salah satu komponen yang cukup penting dalam perhitungan nilai tambah adalah sumbangan input lain, karena berpengaruh langsung pada proses pengolahan bahan baku menjadi produk yang siap dipasarkan. Sumbangan input lain terdiri dari biaya penyusutan alat dan seluruh biaya variabel meliputi biaya bahan tambahan, bahan bakar, transportasi, listrik, kemasan dan biaya lain-lain kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja, kemudian dibagi dengan jumlah kg input bahan baku yang digunakan dalam proses produksi

Tabel 16. Nilai Tambah Usaha per Bulan NIKKI Cokelat Tempe

No	Variabel	Perhitungan	Nilai
Output, Input, dan Harga			
1	Output (Kg/Bulan)	A	73,78
2	Input (Kg/Bulan)	B	74,00
3	Tenaga Kerja (HOK/Bulan)	C	47,50
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,99
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,64
6	Harga Output (Rp/Kg)	F	257.142,86

7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	40.211,64
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	46.333,33
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I	23.645,64
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	256.378,38
11 a	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	186.399,40
b	Rasio Nilai Tambah (%)	$L \% = (K/J) \times 100\%$	72,70
12 a	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HOK)	$M = E \times G$	25.811,53
b	Bagian Tenaga Kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$	13,85
13 a	Keuntungan (Rp)	$O = K - M$	160.587,88
b	Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = (O/K) \times 100\%$	62,64
Balas Jasa Untuk faktor Produksi			
14	Margin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	210.045,05
a	Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$	76,45
b	Tenaga Kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$	12,29
c	Input Lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$	11,26

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Faktor konversi merupakan perbandingan antara jumlah output cokelat tempe dengan input bahan baku. Berdasarkan hasil perhitungan metode hayami faktor konversi yang dihasilkan sebesar 0,99. Koefisien tenaga kerja didapat dari pembagian antara tenaga kerja per HOK dengan input bahan baku per bulan. Hasil menunjukkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,64 HOK/Kg. Sumbangan input lain didapat dari seluruh total biaya sumbangan input lain yang dibagi dengan jumlah input bahan baku, sehingga menghasilkan Rp23.645,64 per kg bahan baku. Nilai output berasal dari perkalian antara faktor konversi dan harga output. Nilai output yang dihasilkan sebesar Rp256.378,38 per kg. Berarti dalam pengolahan satu kg bahan baku cokelat dan tempe menjadi cokelat tempe memiliki nilai Rp256.378,38.

Perhitungan nilai tambah didapat dari pengurangan nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah dari hasil pengolahan produk pada usaha NIKKI cokelat tempe sebesar Rp186.399,40 tiap kg. Hal ini menunjukkan bahwa nilai

tambah bernilai positif, berarti terdapat nilai tambah dari pengolahan produk cokelat dan tempe menjadi cokelat tempe. Nilai tambah sebesar Rp186.399,40 menunjukkan bahwa setiap 1 kg bahan baku mempunyai nilai tambah sebesar Rp186.399,40.

Berdasarkan penelitian dari Asheri dan Rifin (2015) nilai tambah yang telah diperoleh memberikan pengaruh yang besar terhadap keuntungan produsen. Hal ini terlihat bahwa semakin besar nilai tambah yang dihasilkan maka produsen pun akan menerima keuntungan yang lebih besar. Rasio nilai tambah yang dihasilkan sebesar 72,70 % hal ini berarti setiap 100 rupiah nilai output yang dihasilkan pada proses produksi mengandung nilai tambah sebesar 72,70 %.

Analisis Risiko Usaha NIKKI Cokelat Tempe

Risiko adalah variasi dalam hal-hal yang mungkin terjadi secara alami atau kemungkinan terjadinya peristiwa diluar yang diharapkan yang merupakan ancaman terhadap properti dan keuntungan finansial akibat bahaya yang terjadi (Labombang, 2011). Risiko dalam usaha NIKKI cokelat tempe merupakan kemungkinan merugi dari

usaha NIKKI coklat tempe yang dijalankan. Risiko muncul karena adanya ketidakpastian, untuk itu suatu usaha perlu mengetahui seberapa besar resiko yang akan ditanggung oleh sebuah usaha. Untuk mengetahui besarnya resiko dalam usaha NIKKI Cokelat Tempe dilakukan melalui perhitungan

Tabel 17. Analisis Risiko Usaha NIKKI Cokelat Tempe

No	Uraian	Jumlah
1	Keuntungan rata-rata (E)	11.893.555,83
2	Simpangan Baku (V)	1.517.340,05
3	Koefisien Variasi (CV)	0,13
4	Batas Bawah Keuntungan (L)	8.858.875,73

Sumber: Analisis Data Primer (2021)

Besarnya keuntungan rata-rata dari tiga bulan produksi yaitu Rp11.893.555,83 per bulan. Dari perhitungan keuntungan rata-rata tersebut dapat diketahui besarnya simpangan baku yaitu sebesar Rp1.517.340,05. Simpangan baku (*standar deviation*) tersebut merupakan besarnya fluktuasi keuntungan yang diperoleh. Simpangan baku diperoleh dari akar ragam (*variance*). Besarnya simpangan baku menunjukkan ukuran risiko, risiko terjadi karena adanya kesenjangan dari kondisi awal dengan hasil aktual yang didapatkan atau seberapa menyimpang dengan rata-rata keuntungan. Koefisien variasi (CV) didapat dengan membandingkan antara simpangan baku dengan keuntungan rata-rata yang diperoleh. Semakin kecil nilai CV maka semakin kecil risiko yang dihadapi.

Nilai CV pada usaha NIKKI coklat tempe yang dihasilkan sebesar 0,13 artinya menyimpang dari rata-rata sebesar 0,13%. Nilai CV menunjukkan $\leq 0,5$ berarti usaha NIKKI coklat tempe yang dijalankan memiliki risiko rendah sehingga kemungkinan peluang kerugian yang akan dialami NIKKI coklat tempe dalam menjalankan usahanya rendah. Batas bawah keuntungan (L) menunjukkan nilai nominal keuntungan terendah yang mungkin diterima oleh usaha NIKKI coklat tempe. Nilai L lebih besar dari 0 artinya perusahaan tidak akan mengalami kerugian. Nilai batas bawah

koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L). Koefisien variasi yaitu perbandingan antara risiko yang harus ditanggung dengan jumlah keuntungan yang akan diperoleh. Sedangkan batas bawah keuntungan menunjukkan nilai keuntungan terendah yang mungkin diterima.

keuntungan usaha NIKKI coklat tempe sebesar Rp8.858.875,73, hal ini berarti kemungkinan risiko paling rendah atau kerugian yang akan dihadapi di masa yang akan datang oleh usaha NIKKI coklat tempe adalah sebesar Rp8.858.875,73. Namun, berdasarkan perhitungan nilai koefisien variasi (CV) dan batas bawah keuntungan (L) pada usaha NIKKI coklat tempe menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak terdapat peluang merugi.

Berdasarkan penelitian dari Purnamasari *et al.* (2018), nilai fluktuasi keuntungan usaha (simpangan baku) yang lebih kecil daripada keuntungan rata-rata menunjukkan bahwa kategori risiko usaha sangat rendah atau tidak berisiko. Risiko yang rendah tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti pada saat penelitian harga jual selalu sama. Harga jual yang tidak bervariasi inilah yang menjadikan risiko yang dihadapi kecil. Karena salah satu faktor yang memengaruhi risiko adalah harga. Ketika harga cenderung tetap, maka risiko yang mungkin dihadapi oleh usaha akan kecil. Selain itu, skala usaha yang relatif kecil juga berpengaruh pada risiko usaha. Hal ini disebabkan karena modal yang dikeluarkan tidak terlalu besar sehingga risiko kerugian juga kecil.

NIKKI coklat tempe dalam menjalankan usahanya tidak terdapat kendala yang begitu

besar. Kendala yang dihadapi antara lain masalah kenaikan harga bahan baku. Apabila kenaikan harganya cukup tinggi maka pemilik cenderung akan meningkatkan harga jual dari produk cokelat tempe. Namun apabila kenaikan harga bahan bakunya masih dapat diatasi maka harga jual produk juga tetap.

Selain itu terdapat persaingan usaha dengan pemilik usaha lain yang juga memasarkan produk cokelat. Namun persaingan ini tidak begitu signifikan karena NIKKI cokelat tempe merupakan satu-satunya usaha yang memproduksi cokelat tempe. Usaha lain memproduksi cokelat sebagai minuman maupun makanan lain yang tidak dikombinasikan dengan tempe. Kendala yang lainnya berasal dari distributor toko pusat oleh-oleh yang menjual produk cokelat tempe. Terkadang ada sebagian dari toko-toko tersebut yang melakukan pengembalian barang karena *stocknya* tidak habis di toko (telah kadaluarsa). Namun, untuk mengatasi hal tersebut distributor toko pusat oleh-oleh akan membawa barang secukupnya dan akan dikirim ulang jika *stock* ditoko sudah habis, agar barang yang tersedia di toko masih *fresh*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya maka dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu: 1) Rata-rata keuntungan yang diperoleh NIKKI cokelat tempe adalah sebesar Rp11.893.555,83 per bulan. 2) Efisiensi usaha pada NIKKI cokelattempe yaitu 2,68. Hal ini berarti bahwa usaha NIKKI cokelat tempe tergolong efisien, dimana nilai R/C rasionya lebih besar dari 1. 3) Nilai tambah dari hasil pengolahan produk NIKKI cokelat tempe sebesar Rp186.399,40 tiap kg.

4) Usaha NIKKI cokelat tempe memiliki tingkat risiko yang rendah dengan nilai koefisien variasi (CV) sebesar 0,13 dan batas bawah keuntungan (L) sebesar Rp8.858.875,73. Hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak terdapat peluang merugi karena nilai $CV \leq 0,5$ dan nilai L lebih besar dari 0.

DAFTAR PUSTAKA

- Asheri, V. P. dan Rifin, A. 2015. Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (*Chocolate Bar*) di Pipiltin Cocoa, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. *Jurnal Departemen Agribisnis FEM IPB*.
- Hayami, Y., Toshihiko, K., Yoshimori, M., dan M. Asjidin. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspektif From a Sunda Village*. Bogor : The CGPRT Center.
- Hernanto, F. 1991. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Labombang, M. 2011. Manajemen Risiko dalam Proyek Konstruksi. *Jurnal SMARTek*. Vol 9 (1): 39-46.
- Matzler, K., Bailom, F., Friedrich, S., and Kohler, T. 2013. Business model Innovation: Coffee Triumphs For Nespresso. *Journal Of Business Strategy*. Vol 34 (2): 30-37
- Purnamasari, R., Andani, A., dan Purwoko, A. 2018. Analisis Nilai Tambah dan Risiko Usaha Agroindustri Emping Melinjo Skala Rumah Tangga di Desa Meok Kecamatan Enggano Kabupaten Bengkulu Utara. *Prosiding Seminar Nasional Bidang Ilmu-ilmu Pertanian BKS – PTN Bagian Barat Serang*. Fakultas Pertanian UNIB. Bengkulu.