

**ANALISIS NILAI TAMBAH KELAPA JELLY PADA UD. KELAPA JELLY  
DI KECAMATAN MEUREBO KABUPATEN ACEH BARAT**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF COCONUT JELLY AT UD. COCONUT JELLY  
IN MEUREBO DISTRICT WEST ACEH REGENCY***

**Aida Widyati<sup>1\*</sup>, Keumala Fadhiela ND<sup>2</sup>**

<sup>1\*</sup>Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar

Email: [aidawidyati103@gmail.com](mailto:aidawidyati103@gmail.com)

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

(Email: [keumalafadhiela@utu.ac.id](mailto:keumalafadhiela@utu.ac.id))

\*Penulis korespondensi: [keumalafadhiela@utu.ac.id](mailto:keumalafadhiela@utu.ac.id)

**ABSTRACT**

*This study aims to determine how much added value of each production scale of coconut processing business into cocconut jelly at UD. Coconut Jelly in Meurebo District West Aceh Regency. The data collection techniques used were observation and direct interviews with the help of questionnaires, while the data analysis methods were carried out using the value added analysis method of Hayami (1987), costs, profits, revenues, R/C ratio and BEP. The data from this study were then analyzed descriptively quantitatively. Based on the results of research conducted at UD. Coconut Jelly, it can be seen that processing coconuts into coconut jelly causes added value, namely the price is relatively high and stable compared to when the coconuts were still unprocessed. The added value obtained from the business of processing coconut into coconut jelly of coconut jelly shell is Rp. 6,461.43,- with a value added ratio of 53.84% , a profit of Rp. 1,961,- with a profit rate of 30.35%, and for coconut jelly cups, the added value of Rp. 5,115.43,- with a value added ratio of 48.07%, a profit of Rp. 615.43,- with a profit rate of 12.03%. This from the two scales of coconut jelly products, the added value of coconut jelly in the coconut jelly shells is higher than the added value in the coconut jelly cups, both in terms of added value and also in term of the percentage of profit.*

**Keywords:** Profit, Added Value, Hayami

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dari masing-masing skala produksi usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat. Adapun yang teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan menggunakan teknik observasi dan wawancara langsung dengan menggunakan bantuan kuisioner sedangkan metode analisis data dilakukan dengan menggunakan metode analisis nilai tambah hayami (1987), biaya, keuntungan, penerimaan, R/C ratio dan BEP. Data hasil penelitian ini kemudian di analisis secara deskriptif kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UD. Kelapa Jelly maka dapat diperoleh hasil bahwa mengolah buah kelapa menjadi kelapa jelly menyebabkan adanya nilai tambah yaitu harganya relatif tinggi dan stabil dibanding saat buah kelapa masih belum diolah. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly untuk kelapa jelly batok yaitu sebesar Rp. 6.461,43,- dengan rasio nilai tambah sebesar 53,84%, keuntungan sebesar Rp. 1.961,- dengan tingkat keuntungan sebesar 30,35%, dan untuk kelapa jelly cup memperoleh nilai tambah sebesar Rp.

5.115,43,- dengan rasio nilai tambah sebesar 48,07%, keuntungan sebesar Rp. 615,43,- dengan tingkat keuntungan sebesar 12,03%. Dengan demikian dari kedua skala produk kelapa jelly nilai tambah kelapa jelly batok lebih tinggi dibandingkan dengan nilai tambah pada produk kelapa jelly cup, baik itu dari segi nilai tambah dan juga dari segi presentase keuntungan.

**Kata Kunci:** Keuntungan, Nilai Tambah, Hayami

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada *agroindustry* misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran *agroindustry* sangat diperlukan.

Indonesia memiliki perkebunan kelapa dalam (*Cocos nucifera*) terluas di dunia, dengan luas areal mencapai 3,5 juta hektar (ha) dan produksi mencapai 18,3 juta ton buah kelapa, yang berarti sekitar 30% dari total produksi dunia.

Potensi kelapa banyak yang belum dimanfaatkan karena berbagai kendala terutama teknologi, permodalan dan daya serap pasar yang belum merata. Selain sebagai salah satu sumber minyak nabati, tanaman kelapa juga sebagai pendapatan bagi keluarga petani, sebagai sumber devisa negara, penyediaan lapangan kerja, pemicu dan pemacu pertumbuhan sentra-sentra ekonomi baru, serta sebagai pendorong tumbuh berkembangnya industri hilir berbasis minyak kelapa dan produk ikutannya di Indonesia (Rahman, 2011).

Buah kelapa adalah bagian yang paling bernilai ekonomis, karena buah kelapa dapat menambah produk kelapa menjadi berbagai macam produk olahan seperti minyak kelapa, gula kelapa, dan bahkan bisa menjadi salah satu minuman paling kekinian yaitu seperti kelapa jelly. Kelapa jelly merupakan salah satu jenis minuman yang terbuat dari olahan kelapa muda dengan penambahan jelly dan bahan tambahan lain di dalamnya. Cara pembuatannya tidak begitu sulit yaitu pertama buah kelapa muda di buang kulitnya hingga tinggal batoknya saja, kemudian daging kelapa diserut dan dimasukkan kembali ke dalam batok. Barulah kemudian dimasukkan jelly ke dalam batok dan didinginkan, (kompas.com).

Produksi tanaman kelapa menurut kecamatan di Aceh Barat (ton) tahun 2020 adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Produksi Tanaman Kelapa Menurut Kecamatan Yang Ada Di Kabupaten Aceh Barat (Ton) Tahun 2020

No	Kecamatan	Kelapa (Ton)
1	Johan Pahlawan	63.1
2	Samatiga	283.25
3	Bubon	99.6
4	Arongan Lambalek	578
5	Woyla	56.5
6	Woyla Barat	37.5
7	Woyla Timur	27.5
8	Kawai XIV	176.75
<b>9</b>	<b>Meurebo</b>	<b>200.5</b>

10	Pante Ceureumen	138
11	Panton Reu	31
12	Sungai Mas	34.9
	<b>Aceh Barat</b>	<b>1726.6</b>

Sumber: BPS Aceh Barat 2020

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil produksi kelapa di Kecamatan Samatiga adalah kecamatan dengan produksi kelapa terbanyak dibandingkan dengan Kecamatan yang lain yaitu sebesar 283.25 Ton. Selain di Kecamatan Samatiga produksi kelapa di Kecamatan Meurebo menduduki kecamatan kedua terbanyak produksi kelapa yaitu sebesar 200.5 Ton dan di Kecamatan Kawai XIV sebesar 176.75 Ton.

Kecamatan Meurebo merupakan salah satu Kecamatan yang terdapat di wilayah Kabupaten Aceh Barat. Kecamatan ini memiliki kondisi geografis berupa daratan sampai bergelombang (landai), dan bahkan ada yang berbukit (pergunungan). Kecamatan Meurebo sangat berpotensi baik dalam pertanian, peternakan, perikanan, dan juga sekarang terkenal dengan pertambangan. Selain itu, Kecamatan Meurebo juga telah lama dikenal sebagai penghasil atau pengrajin makanan/minuman olahan. Kabupaten Aceh Barat Kecamatan Meurebo pada tahun 2020 termasuk urutan ke dua yang paling banyak memproduksi kelapa.

Di Kecamatan Meurebo terdapat salah satu industri yang memproduksi kelapa menjadi kelapa jelly. Sedangkan di Kecamatan Samatiga belum ada yang memproduksi kelapa jelly melainkan hasil kelapanya dijual utuh kepada konsumen.

Hasil produksi kelapa yang ada di Kecamatan Meurebo biasa dijual oleh petani dengan harga Rp. 2000-3000 perbuahnya, padahal jika di olah kelapa bisa memberikan nilai jual yang lebih tinggi lagi, seperti halnya yang di lakukan pada usaha milik Pak Agus. UD. Kelapa Jelly Pak Agus adalah salahsatu industri yang saat ini sedang berkembang di Kecamatan Meurebo khususnya di Gampong Peunaga Rayeuk. UD. Kelapa Jelly milik Pak Agus berproduksi setiap hari. Peningkatan nilai tambah yang dilakukan meliputi pengembangan produk. Sampai saat ini UD. Kelapa Jelly milik Pak Agus mampu memproduksi kelapa jellinya 9000 perbulan nya atau bahkan lebih.

Upaya UD. Kelapa Jelly telah mengarah pada pengembangan produk yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah. Istilah nilai tambah itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan produk menjadi lebih baik. UD. Kelapa Jelly milik Pak Agus sudah menggunakan tenaga kerja dimana yang mengusahakannya adalah pemuda setempat, dengan menggunakan alat yang sederhana. Dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Menurut sumber yang didapat, usaha kelapa jelly yang di produksi oleh Pak Agus terdapat dua kemasan produk, yaitu ada yang dalam kemasan batok yang dijual dengan harga Rp. 12.000/batok dan ada yang dalam kemasan cup yang dijual dengan harga Rp. 8.000/cup. Selain itu usaha yang di kelola oleh Pak Agus ini tidak hanya di pasarkan di tempat usahanya saja, tetapi sudah di pasarkan hampir ke seluruh cafe-cafe yang ada di Aceh Barat, Nagan Raya, Aceh Barat Daya, Sigli, Aceh Jaya, Aceh Selatan bahkan keluar Aceh seperti Medan.

Pengolahan Kelapa menjadi kelapa jelly adalah usaha yang potensial untuk dikembangkan di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat karena mengingat produksi Kelapa yang cukup besar setiap tahunnya. Dengan adanya pengolahan kelapa diharapkan dapat memberikan pendapatan yang lebih besar dan menciptakan nilai tambah bagi para petani.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang “**Analisis Nilai Tambah Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat**”.

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan bahwa berapa besarkah nilai tambah dari usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat? Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui berapa besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UD. Kelapa Jelly di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat. Penentuan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa tempat tersebut merupakan tempat produksi pertama kelapa jelly yang ada di Aceh Barat. Selain itu, UD. Kelapa Jelly ini juga merupakan usaha dengan jumlah produksi terbanyak dibandingkan usaha kelapa jelly lain yang ada di Aceh Barat.

Penelitian ini dimulai dari tahap pengumpulan data primer dan sekunder, pengolahan data serta analisis data dilakukan selama 3 bulan yang dimulai pada Desember 2021 sampai dengan Februari 2022.

### Jenis dan Sumber Data

Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh dari pengamatan langsung dilapangan dan wawancara dengan pihak terkait, dengan menggunakan bantuan daftar pertanyaan (*quesioner*) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu (Sugiyono, 2012). Data primer terdiri dari data bahan baku (kelapa jelly), biaya-biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan kelapa jelly, jumlah tenaga kerja, tempat pemasaran serta keuntungan dalam pembuatan kelapa jelly pada UD. Kelapa Jelly di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat.

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung dari sumbernya. Adapun sumber data-data tersebut berasal dari studi pustaka dari perpustakaan, lembaga-lembaga pemerintahan dan institusi seperti Badan Pusat Statistika, dan informasi yang diperoleh melalui internet (Sugiyono, 2012).

### Metode Pengumpulan Data

#### 1. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini ialah:

##### 1) Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dimana peneliti mencatat informasi sebagaimana yang mereka saksikan selama penelitian (Gulo, 2002).

##### 2) Wawancara mendalam

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam (Sugiyono, 2007).

##### 3) Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini berupa dokumen yang diperoleh dengan melihat, mencatat, merekam dan mengabadikan gambar, serta pengumpulan literatur-literatur terkait.

#### 4) Studi literatur

Studi literatur dilakukan untuk menganalisis obyek secara teoritis terhadap masalah-masalah yang berhubungan dengan penulisan, meliputi studi pustaka dari berbagai jurnal ilmiah dan skripsi, artikel yang relevan, buku dan sumber-sumber lain yang mendukung data sekunder.

### Teknik Penentuan Sampel

Menurut Sugiyono (2015) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Teknik sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik *Purposive sampling* merupakan teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Ditujukan kepada pemilik UD. Kelapa Jelly yaitu Bapak Agus.

### Metode Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan mengorganisasikan data, menjabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan yang dapat diceritakan kepada orang lain (Sugiyono, 2015).

Hasil data yang diperoleh, selanjutnya akan diolah dan dianalisis lebih mendalam dalam bentuk tabel dan uraian dan dijelaskan secara deskriptif, hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui analisis nilai tambah kelapa jelly pada UD. Kelapa Jelly di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat.

### Analisis Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada UD. Kelapa Jelly dalam penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami pada Tabel 2.

Tabel 2. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Output, input dan harga</b>	
1. Output (buah/produksi)	(1)
2. Raw terial iput ( buah/ produksi)	(2)
3. Input tenaga kerja ( hari)	(3)
4. Faktor konversi	(4) = (1) (2)
5. Koefisien tenaga kerja/hari	(5) = (3) (2)
6. Harga output (Rp/buah)	(6)
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/hari)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga bahan baku (Rp/buah)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/buah)	(9)
10. Nilai output (Rp/buah)	(10) = (4) x (6)
11. a. nilai tambah (Rp/buah)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100%
12. a. pendapatan TKL (Rp/buah)	(12a) = (5) x (7)
b. pangsa tenaga kerja (%)	(12b) = (12a) / (11a) x 100%
13. a. keuntungan (Rp/buah)	(13a) = (11a) - (12a)
b. tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (11a) x 100%

Sumber: Hayami Y (1987).

## Analisis Biaya dan Pendapatan

### a. Biaya

Untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan:

TC = Total biaya (Rp)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

TFC = Total biaya tetap (Rp)

(Soekartawi, 1995).

### b. Penerimaan

Penerimaan usaha tani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Pernyataan ini dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TR = Y \times P$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (Rp)

Y = Produksi yang diperoleh dalam usaha tani (Rp)

P = Harga (Rp)

(Soekartawi, 1995).

### c. Pendapatan / Keuntungan

Keuntungan dihitung melalui pengurangan antara pendapatan total dengan total biaya. Untuk melihat besarnya keuntungan usaha menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = Pendapatan (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

### d. *Evenue Cost Ratio (R/C)*

R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Adapun R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

(Noor, 2007).

Kriteria penilaian R/C ratio:

R/C < 1 = usaha pengolahan mengalami kerugian

R/C > 1 = usaha pengolahan memperoleh keuntungan

R/C = 1 = usaha pengolahan mencapai titik impas

**e. Break Event Point**

*Break event point* adalah saat dimana penghasilan *total cost* sama dengan pembiayaan total, jadi saat BEP suatu usaha tidak mendapat keuntungan dan tidak mendapat kerugian, apabila pembiayaan total melebihi pendapatan total, suatu usaha mengalami kerugian, sebaliknya apabila penghasilan total melebihi biaya total, berat suatu usaha mendapatkan keuntungan adapun rumus dibawah ini:

$$\text{BEP (Q)} = \frac{TC}{P}$$

Keterangan:

BEP (Q) = Titik impas dalam unit produksi

TC = Total biaya (Rp)

P = Harga jual per buah (Rp)

(Noor, 2007)

Perhitungan BEP atas dasar unit rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus:

$$\text{BEP (P)} = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan:

BEP (P) = Titik impas (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

Q = Produksi (buah)

P = Harga jual per buah (Rp)

(Noor, 2007).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Tempat Penelitian

UD. Kelapa Jelly merupakan salah satu usaha pengolahan kelapa jelly yang ada di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat. UD. Kelapa Jelly ini ialah usaha kelapa jelly pertama yang ada Di Aceh Barat. Usaha ini didirikan pada akhir tahun 2018 oleh seorang petani kelapa yaitu Bapak Agus Hardian yang sudah berusia 38 tahun, usaha yang dilakukan adalah pengolahan kelapa mentah menjadi kelapa jelly. Pada awalnya Pak Agus adalah seorang petani kelapa yang menjual produksi kelapanya ke pedagang pengumpul dengan harga yang cukup murah. Kemudian pak Agus berusaha untuk merubah nasibnya dan berfikir bagaimana kelapa-kelapa yang dijualnya bisa laku dengan harga yang jauh lebih dari harga sebelumnya. Dengan hanya bermodalkan youtube Pak Agus berusaha belajar membuat kelapa jelly secara otodidak.

Pengolahan kelapa tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari produksi kelapa milik Pak Agus. Peralatan yang digunakan dalam mengolah kelapa jelly cukup sederhana dan belum menggunakan peralatan yang canggih, walaupun demikian produksi kelapa jelly usaha pak Agus ini cukup di minati di pasaran sekitar dan sampai hampir semua Barat Selatan Aceh bahkan keluar Aceh seperti Medan.

### Kegiatan Produksi

Tahapan dalam proses produksi bahan baku kelapa menjadi kelapa jelly yaitu pengadaan bahan baku, pengupasan, pencucian, penambahan jelly dan bahan lainnya, pengemasan, pendinginan, dan pemasaran.

Berikut uraian kegiatan yang dilakukan dalam proses produksi kelapa jelly adalah sebagai berikut:

1. Pengadaan bahan baku  
Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kelapa yang bagus. kelapa yang dipilih adalah kelapa yang masih muda, dimana kelapa muda ini memiliki rasa yang manis dan segar serta memiliki daging kelapa yang lembut saat dinikmati.
2. Proses produksi
  - a) Pengupasan  
Buah kelapa muda yang telah dipilih kemudian di buang kulitnya hingga tinggal batoknya saja dengan menggunakan pisau/parang tajam dan bersih. Kulit kelapa dikupas tanpa terputus supaya tekstur kelapa terlihat halus.
  - b) Pencucian  
Setelah melalui proses pengupasan kemudian kelapa di rendam dengan air untuk menghilangkan getah pada serabut. Proses ini dilakukan dengan tujuan agar kulit kelapa tidak berubah menjadi kecoklatan.
  - c) Penambahan jelly dan bahan lainnya  
Pada tahap ini, air kelapa di keluarkan dari batoknya, kemudian dimasak dengan jelly hingga matang. Setelah matang saring dengan kain bersih untuk memisahkan busa dan kotoran. Tuang jelly kedalam kelapa setelah suhunya hangat.
  - d) Pengemasan  
Jika jelly di dalam kelapa sudah membeku dan tidak panas, kemudian di bungkus dengan menggunakan plastik bening agar terhindar dari bakteri.
  - e) Pendinginan  
Tahap terakhir dari proses pembuatan kelapa jelly ialah pendinginan. Kelapa yang sudah di beri plastik dan label kemudian di masukkan kedalam alat pendingin agar kelapanya tetap segar saat di minum dan tahan lama.

### Analisis Biaya

Dalam pembuatan kelapa jelly terdapat biaya-biaya yang harus dikeluarkan seperti biaya tetap dan biaya tidak tetap.

#### 1. Biaya tetap

Biaya tetap yaitu biaya yang digunakan untuk peralatan yang digunakan dalam usaha dan perhitungan yang dilakukan dalam menghitungnya adalah penyusutannya. Dalam hal ini biaya tetap yang digunakan adalah biaya peralatan seperti, pisau, parang, dandang besar, keranjang, tabung gas, kulkas, centong, ember besar selanjutnya biaya listrik yang rutin setiap minggunya. Biaya penyusutan pada kelapa jelly untuk varian kemasan batok adalah sebesar Rp. 26.181,55,-, dan untuk kemasan cup sebesar Rp. 20.250,99,- yang dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Biaya Penyusutan Alat Satu Kali Proses Produksi Kelapa Jelly pada UD. Kelapa Jelly untuk Kelapa Jelly Batok

No	Uraian	Biaya Penyusutan/Produksi (Rp)
1	Peralatan	
	Parang	833,33
	Pisau	555,56
	Kompore gas	277,78
	Centong	277,78
	Kulkas 1	1.777,78
	Kulkas 2	888,89



	Kulkas 3	2.666,67
	Keranjang	277,78
	Ember besar	138,89
	Dandang besar	416,67
	Serokan	55,56
	Viber	3.555,56
	Tabung Gas	173,61
2	Biaya Listrik	14.285,71
	<b>Total Biaya Penyusutan</b>	<b>26.181,55</b>
	<b>Total Biaya Penyusutan/Buah</b>	<b>261,82</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2022) (Lihat lampiran 2 hal.54)

Tabel 3. Biaya Penyusutan Alat Satu Kali Proses Produksi Kelapa Jelly pada UD. Kelapa Jelly untuk Kelapa Jelly Cup

No	Uraian	Biaya Penyusutan/Produksi (Rp)
1	Peralatan	
	Parang	833,33
	Pisau	555,56
	Kompor gas	277,78
	Centong	277,78
	Kulkas 1	1.777,78
	Keranjang	277,78
	Ember besar	138,89
	Dandang besar	416,67
	Serokan	55,56
	mesin press	1.180,56
	Tabung Gas	173,61
2	Biaya Listrik	14.285,71
	<b>Total Biaya Penyusutan</b>	<b>20.250,99</b>
	<b>Total Biaya Penyusutan/Buah</b>	<b>202,51</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2022) (Lihat lampiran 3 hal.55)

## 2. Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap menurut Wijaksono (2006) didefinisikan sebagai biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Untuk biaya tidak tetap dalam usaha ini adalah biaya yang sekali digunakan untuk pembuatan produk, artinya tidak bertahan lama. Biaya tersebut terdiri dari biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, dimana biaya tidak tetap pada usaha kelapa jelly untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp. 703.857,14,- dan untuk kelapa jelly cup sebesar Rp. 702.457.14,- yang dapat di lihat pada tabel berikut.

Tabel 4: Biaya Tidak Tetap Satu Kali Proses Produksi Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly Untuk Kelapa Jelly Batok

No	Uraian	Total Biaya (Rp)
<b>Biaya Tidak Tetap</b>		
1	Kelapa	250.000
2	Tenaga Kerja	150.000
<b>Total Biaya Tidak Tetap</b>		<b>400.000</b>
<b>Biaya Input Lainnya</b>		
3	Nata De Coco	8.000
4	Kolang Kaling	10.000
5	Gula	28.000
6	Jelly	100.000
7	Sendok	20.000
8	Plastik	15.000
9	Gas 12 Kg	22.857,14
10	Transportasi	100.000
<b>Total Biaya Input Lainnya</b>		<b>303.857,14</b>
<b>Total Biaya Input Lainnya/Bahan Baku</b>		<b>3.038,57</b>
<b>Total Biaya</b>		<b>703.857,14</b>

Produksi :

Kelapa jelly batok

**Total produksi****1.200.000****Biaya produksi/buah****3.038,57***Sumber: Data Primer Diolah (2022) (Lihat lampiran 4 hal.56)*

Tabel 5: Biaya Tidak Tetap Satu Kali Proses Produksi Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly Untuk Kelapa Jelly Cup

No	Uraian	Total Biaya (Rp)
<b>Biaya Tidak Tetap</b>		
1	Kelapa	250.000
2	Tenaga Kerja	150.000
<b>Total Biaya Tidak Tetap</b>		<b>400.000</b>
<b>Biaya Input Lainnya</b>		
3	Nata De Coco	8.000
4	Kolang Kaling	10.000
5	Gula	28.000
6	Jelly	150.000
7	Sendok	20.000
8	Plastic	15.000
9	Gas 12 Kg	22.857,14
10	Cup	60.000
<b>Total Biaya Input Lainnya</b>		<b>302.457,14.</b>
<b>Total Biaya Input Lainnya/Bahan Baku</b>		<b>3.024,57</b>
<b>Total Biaya</b>		<b>702.457,14</b>

Produksi :	
Kelapa jelly batok	
<b>Total produksi</b>	<b>1.064.000</b>
<b>Biaya produksi/buah</b>	<b>2.274,11</b>

Sumber: Data Primer Diolah (2022) (Lihat lampiran 5 hal.57)

### Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga. Penerimaan merupakan hasil dari perkalian antara jumlah produksi kelapa jelly yang dihasilkan dengan harga jual dalam satuan rupiah dalam satu kali proses produksi. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan total (TR) dengan biaya total (TC). Besarnya penerimaan dan keuntungan untuk tiap kali proses produksi kelapa jelly dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 6: Penerimaan dan Keuntungan Per Satu Kali Proses Produksi Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly Di Kecamatan Meurebo Kabupaten Aceh Barat untuk Kelapa Jelly Batok

Uraian	Nilai (RP)	
	Kelapa Jelly Batok	Kelapa Jelly Cup
Penerimaan	1.200.000	1.064.000
Total Biaya	730.038,69	722.708,13
<b>Keuntungan</b>	<b>469.961,31</b>	<b>341.291,87</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa penerimaan usaha pengolahan kelapa dalam satu kali produksi dari 100 buah bahan baku dapat menghasilkan 100 buah kelapa jelly batok dan 133 buah untuk kelapa jelly cup, dengan harga yaitu Rp.12.000/batok untuk kelapa jelly batok dan Rp. 8000/cup untuk kelapa jelly cup, dengan penerimaan persatu kali proses produksi sebesar Rp.1.200.000 untuk kelapa jelly batok dan Rp. 1.064.000, serta keuntungan Rp. 469.961,31 untuk kelapa jelly batok dan Rp. 341.291,87,- yang didapat dari pengurangan antara penerimaan dengan total biaya.

### Revenue Cost Ratio (R/C)

Analisis R/C ratio adalah membandingkan antara penerimaan yang diperoleh pengusaha dengan biaya total yang harus dikeluarkan selama proses produksi. Dengan analisis R/C ratio akan memberikan informasi apakah suatu usaha yang dilakukan dapat memberikan keuntungan atau tidak (rugi). Kriteria yang digunakan dalam analisis ini adalah apabila  $R/C > 1$  maka usaha tersebut dikatakan untung dan layak untuk dijalankan. karena besarnya pendapatan lebih besar daripada biaya pengeluaran, dan sebaliknya. Perhitungan Analisis R/C Rasio dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$R/C \text{ Rasio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Biaya total}}$$

Analisis R/C rasio pada UD. Rumah Produksi Kelapa Jelly dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8: Nilai RC Ratio Pengolahan Kelapa Jelly Pada UD. Kelapa Jelly

Uraian	Penerimaan (TR) (Rp)	Biaya Total (Tc) (Rp)	R/C Ratio (%)
Kelapa Jelly Batok	1.200.000	730.038,69	1,64
Kelapa Jelly Cup	1.064.000	722.708,13	1,47

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan perhitungan 8 dari pembagian antara total hasil penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada masing-masing produk, maka nilai R/C rasio tertinggi di peroleh pada produk kelapa jelly batok yaitu sebesar 1,64%, kemudian di ikuti oleh produk kelapa jelly cup yaitu 1,47%. Artinya untuk setiap biaya yang dikeluarkan oleh Bapak Agus sebesar Rp. 1.00 untuk produk kelapa jelly batok maka Bapak Agus akan memperoleh penerimaan sebesar Rp. 164. Karena pada kedua produk nilai R/C rasionya >1 maka usaha yang dijalankan oleh Bapak Agus tersebut menguntungkan/layak dijalankan.

#### Analisis Break Event Point ( Titik Impas)

Menurut Noor (2007) titik impas atau BEP (*Break Event Point*) adalah titik pulang pokok, atau tingkat operasi/produksi dimana perusahaan tidak mengalami kerugian, namun juga tidak laba.

Tabel 9: Nilai BEP Pengolahan Kelapa Jelly Satu Kali Proses Produksi Pada UD. Kelapa Jelly

Jenis Biaya	Nilai	
	Kelapa Jelly Batok	Kelapa Jelly cup
Biaya Tetap (Rp)	26.181,55	20.250,99
Biaya Tidak Tetap (Rp)	703.857,14	702.457,14
Volume Produksi (buah)	100	133
Harga Jual (Rp/buah)	12.000	8.000
Penerimaan (Rp)	1.200.000	1.064.000
BEP Produksi (buah)	60,83	60,83
BEP harga (Rp)	7.300,387	5.433,896

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Dari perhitungan diatas dapat diketahui bahwa BEP produksi untuk kelapa jelly batok adalah sebesar 60,83 dan BEP harga adalah sebesar Rp. 7.300,387/buah dan untuk produksi kelapa jelly cup BEP produksinya adalah sebesar 90,33 dan BEP harga adalah sebesar Rp.5.433,896/buah.

#### Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam proses produksi. Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Analisis nilai tambah dalam penelitian ini dihitung menggunakan pendekatan struktur produksi yang dikembangkan oleh Hayami (1987).

Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang terdapat pada kelapa yang diolah menjadi kelapa jelly. Besarnya analisis nilai tambah untuk satu kali proses produksi pada UD. Kelapa Jelly dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 11: Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Pada UD. Kelapa Jelly Dalam Satu Kali Proses Produksi Untuk Kelapa Jelly Batok

Variabel	Nilai
<b>I. Output, input dan harga</b>	
1. Output (buah)	100
2. Raw terial input (buah)	100
3. Input tenaga kerja (hari)	3
4. Faktor konversi	1
5. Koefisien tenaga kerja/hari	0,03
6. Harga output (Rp/buah)	12.000
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/hari)	150.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga bahan baku (Rp/buah)	2.500
9. Sumbangan input lain (Rp/buah)	3.038,57
10. Nilai output (Rp/buah)	12.000
11. a. Nilai tambah (Rp/buah)	6.461,43
b. Rasio nilai tambah (%)	53,84
12. a. Pendapatan TKL (Rp/buah)	4.500
b. Pangsa tenaga kerja (%)	69,64
13. a. Keuntungan (Rp/buah)	1.961,43
b. Tingkat keuntungan (%)	30,35

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 12: Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami Pada UD. Kelapa Jelly Dalam Satu Kali Proses Produksi Untuk Kelapa Jelly Cup

Variabel	Nilai
<b>I. Output, input dan harga</b>	
1. Output (buah)	133
2. Raw terial input (buah)	100
3. Input tenaga kerja (hari)	3
4. Faktor konversi	1,33
5. Koefisien tenaga kerja/hari	0,03
6. Harga output (Rp/buah)	8.000
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/hari)	150.000
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga bahan baku (Rp/buah)	2.500
9. Sumbangan input lain (Rp/buah)	3.024,57
10. Nilai output (Rp/buah)	10.640
11. a. Nilai tambah (Rp/buah)	5.115,43
b. Rasio nilai tambah (%)	48,07
12. a. Pendapatan TKL (Rp/buah)	4.500
b. Pangsa tenaga kerja (%)	87,96
13. a. Keuntungan (Rp/buah)	615,43
b. Tingkat keuntungan (%)	12,03

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil produksi/output dalam satu kali produksi adalah sebesar 100 buah kelapa jelly batok perproduksi

dengan penggunaan bahan baku 100 buah kelapa dan 133 buah kelapa jelly cup perproduksi dengan penggunaan bahan baku 100 buah kelapa.

Bahan pendukung lainnya yang dipergunakan dalam pengolahan kelapa jelly antara lain, biaya tetap dan biaya tidak tetap dengan total biaya untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp.730.038,69,- dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar Rp.722.708,13,-.

Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly yang berjumlah 3 orang. Penggunaan tenaga kerja pada proses produksi kelapa jelly meliputi kegiatan pemilihan bahan baku, pengupasan, pencucian, penambahan jelly dan bahan lainnya, pengemasan, pendinginan, dan pemasaran, dengan upah sebesar Rp. 50.000,00/hari.

Faktor konversi merupakan bagi hasil antara produksi/output dengan jumlah bahan baku yang digunakan, besarnya konversi pada perhitungan diatas untuk kelapa jelly batok adalah sebesar 1 yang berarti dalam 100 buah bahan baku dapat menghasilkan 100 buah kelapa jelly batok dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar 1,33 yang berarti dalam 100 buah bahan baku dapat menghasilkan 133 buah kelapa jelly cup.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, besarnya nilai koefisien tenaga kerja untuk kelapa jelly batok adalah sebesar 0,03 dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar 0,03.

Harga output merupakan harga jual suatu produk, pada UD. Kelapa Jelly harga output untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp. 12.000/buah,- dan untuk kelapa jelly cup harga outputnya adalah sebesar Rp.8.000/cup. Harga bahan baku input adalah sebesar Rp. 2.500,-.

Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per bahan baku untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp.3.038,57,- dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar Rp. 3024,57,-, yang didapatkan dari total sumbangan input lainnya dibagi dengan jumlah bahan baku.

Nilai output diperoleh dari perkalian antara faktor konversi dengan harga output rata-rata. Besarnya nilai output yang dihasilkan untuk 100 kelapa jelly batok sebesar Rp. 12.000,- dan untuk 133 kelapa jelly cup adalah sebesar Rp.10.640,-.

Hasil dari nilai output tersebut dikurangi dengan biaya sumbangan input lain dan biaya dari harga bahan baku maka akan diperoleh nilai tambah. Besarnya nilai tambah yang diperoleh untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp.6.461,43,- dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar Rp.5.115,43,-.

Perolehan rasio nilai tambah berasal dari hasil pembagian antara nilai tambah dengan nilai output sehingga rasio nilai tambah pada kelapa jelly diperoleh sebesar 53,84% dan pada kelapa jelly cup diperoleh sebesar 48,07%.

Pendapatan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, dari perhitungan diatas pendapatan tenaga kerja diberikan dari setiap bahan baku yang diolah menjadi kelapa jelly, maka pendapatan tenaga kerja langsung untuk kelapa jelly batok adalah sebesar Rp. 4.500,- dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar Rp. 4.500, dengan demikian bagian tenaga kerja dalam pengolahan kelapa jelly untuk kelapa jelly batok adalah sebesar 69,64% dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar 87,96%.

Selanjutnya pada pengolahan produksi kelapa jelly yang dijalankan UD. Kelapa Jelly menunjukkan keuntungan usaha yang diperoleh untuk kelapa jelly batok sebesar Rp. 1.961,43/buah,- dengan tingkat keuntungan 30,35% dan untuk kelapa jelly cup adalah sebesar Rp. 615,43/buah,- dengan tingkat keuntungan 12,03%.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas maka di dapatkan bahwa nilai tambah yang diperoleh pada produk kelapa jelly batok sebesar Rp. 6.461,43,-, rasio nilai tambahnya sebesar 53,84%, dengan keuntungan sebesar Rp. 1.961,43/buah,-, tingkat keuntungan sebesar 30,35% dan pada

produk kelapa jelly cup sebesar Rp. 5.115,43,-, rasio nilai tambahnya sebesar 48,07%, dengan keuntungan sebesar Rp. 615,43/buah,- tingkat keuntungan sebesar 12,03%. Hal ini dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13: Perbandingan Nilai Tambah Metode Hayami Pada UD. Kelapa Jelly

No	Uraian	Produksi Kelapa Jelly (Buah)	
		Kelapa Jelly Batok	Kelapa Jelly Cup
1	Nilai tambah (Rp/buah)	6.461,43	5.115,43
2	Rasio nilai tambah (%)	53,84	48,07
3	Keuntungan (Rp/buah)	1.961	615,43
4	Tingkat keuntungan (%)	30,35	12,03

Sumber : Data Primer Diolah (2022)

Dari kedua skala produksi kelapa jelly diatas maka dapat diketahui bahwa nilai tambah kelapa jelly pada produk kelapa jelly batok lebih tinggi dibandingkan dengan nilai tambah kelapa jelly pada produk kelapa jelly cup, baik dari segi nilai tambah dan juga dari segi presentase keuntungan.

Sesuai dengan teori Reyne dalam Hubeis, rasio nilai tambah dikatakan rendah apabila berada pada nilai <15%, sedang pada nilai 15%-40%, dan dikatakan tinggi apabila berada pada nilai >40%. Maka usaha yang dijalankan oleh Pak Agus dikategorikan tinggi karna berada pada nilai >40% yaitu 53,84% untuk kelapa jelly batok dan 48,07% untuk kelapajelly cup.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan kelapa menjadi kelapa jelly pada produk kelapa jelly batok memperoleh nilai tambah yaitu sebesar Rp. 6.461,43,- dengan rasio nilai tambah sebesar 53,84%, keuntungan sebesar Rp. 1.961,43,- dengan tingkat keuntungan sebesar 30,35% dan pada produk kelapa jelly cup memperoleh nilai tambah sebesar Rp. 5.151,43,- dengan rasio nilai tambah sebesar 48,35%, keuntungan sebesar Rp 615,43,- dengan tingkat keuntungan sebesar 12,03%.

Dengan demikian dari kedua produk kelapa jelly nilai tambah kelapa jelly pada produk kelapa jelly batok lebih tinggi dibandingkan dengan nilai tambah pada produk kelapa jelly cup, baik itu dari segi nilai tambah maupun dari segi presentase keuntungan

### Saran

1. Bagi pemilik usaha, sebaiknya pada UD. Kelapa Jelly untuk kedepannya dapat mempertahankan untuk memproduksi produk kelapa jelly batok lebih banyak dibandingkan dengan produk kelapa jelly cup, karna jika dilihat dari segi nilai tambah dan tingkat keuntungannya lebih tinggi dibandingkan dengan produk kelapa jelly cup.
2. Bagi peneliti selanjutnya di harapkan agar dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai bagaimana strategi pemasaran dari produk kelapa jelly
3. Bagi pemerintah, agar lebih memperhatikan kembali dan mendorong UMKM yang ada di Aceh khususnya Aceh Barat.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistika Kabupaten Aceh Barat. 2020. *Kabupaten Aceh Barat dalam Angka 2020*. Badan Pusat Statistika Kabupaten Aceh Barat.
- Gulo, W. 2002. *Metode Penelitian*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Hayami, Y. et al 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A perspective From a sunda Village*. Bogor: Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Centre (GGPRTC).
- Noor, Hendri Faisal. 2007. *Ekonomi manajerial*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Rahman. 2011. *Dampak Program Pengembangan Dan Penolahan Kelapa Terpadu Terhadap Produktivitas Dan Efisiensi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Di Kecamatan Jati Negara Kabupaten Tegal*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Soekartawi 1999. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Pendapatan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta
- Sukardi. 2007. *Akuntansi Manajemen*. Semarang: UNNES Press.
- Wati, Lilik I. 2018. *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Kopra Sebagai Produk Olahan Kelapa Di Desa Bila Kecamatan Amali Kabupaten Bone*. [Skripsi]. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makasar.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akutansi Biaya*. Yogyakarta: Candi Gebang Permai Blok R/6.