

Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Di Desa Bangelan Kabupaten Malang

VALUE ADDED ANALYSIS OF MILK PROCESSED PRODUCTS IN WONOSARI DISTRICT, MALANG REGENCY

Rio Ardiansyah^{1*}, Hari Dwi Utami², Bambang Ali Nugroho²

¹Mahasiswa Pascasarjana, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

²Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

*Penulis korespondensi: hrdwutami4@ub.ac.id

ABSTRACT

This study aims to: (1) Analyze the added value processed products of goat milk in the dairy village of Bangelan: (2) Determine the income from dairy products: (3) determine the profit per processed dairy goat product. The study was conducted in January to March 2020 in the Bangelan Village of Malang Regency. The sampling method in this study is purposive sampling, which is where sampling is based on criteria established by the author. Respondents in this study were breeders, dairy house processors, and consumers. Respondents in this study were breeders, dairy house processors, and consumers. This study uses a value added analysis technique, namely the existence of an input treatment to a production process. The results showed that the profit from yogurt products was 1,175,208.35 IDR/ month and for 9,973.40 IDR /product of yoghurt. While the benefits of milk candy products/ month was 874,250.03 IDR and 5,828.33 /product of milk candy. Added value generated by yoghurt products 9,793,54 IDR and milk candy products, that is 6,369.48 IDR /product. The added value generated is quite promising for the future development of the dairy house, with products innovation will certainly add more value to the products.

Keywords: *Milk of Goat, Revenue, Profit, Added Value*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis nilai tambah produk olahan susu kambing di Rumah susu Desa Bangelan: (2) Mengetahui pendapatan dari produk olahan susu: (3) mengetahui keuntungan per produk olahan susu kambing. Penelitian dilaksanakan pada bulan januari sampai bulan maret 2020 di Desa Bangelan Kabupaten Malang. Metode pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, yaitu dimana pengambilan sampel didasarkan pada kriteria-kriteria yang ditetapkan oleh penulis. Responden pada penelitian ini adalah peternak, pengolah rumah susu, dan konsumen. Responden pada penelitian ini adalah peternak, pengolah rumah susu, dan konsumen. Penelitian ini menggunakan teknik *value added analysis*, yaitu adanya perlakuan suatu input terhadap suatu proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan dari produk yoghurt adalah Rp. 1.175.208,35 per bulan dan Rp. 9.793,40 untuk per produk yoghurt. Sedangkan keuntungan yang diperoleh produk permen susu per bulannya adalah Rp. 874.250,03 dan Rp. 5.828,33 per produk permen susu. Nilai tambah yang dihasilkan oleh produk yoghurt Rp. 9.793,54 dan produk permen susu yaitu Rp. 6.369,48 per produknya. Nilai tambah yang dihasilkan cukup menjanjikan untuk

perkembangan rumah susu kedepannya, dengan inovasi produk tentunya akan lebih menambah nilai suatu produk tersebut.

Kata Kunci: susu kambing, pendapatan, keuntungan, nilai tambah

PENDAHULUAN

Agribisnis peternakan merupakan proses dimana menghasilkan suatu produk dari subsistem hulu sampai dengan hilir sebagai salah satu tujuannya. Sub sektor peternakan masuk didalam pertanian yang penting didalam pemenuhan pangan dan gizi masyarakat terutama protein hewani yang permintaannya terus meningkat. Peningkatan terlihat pada pertumbuhan konsumsi telur dan susu nasional pada tahun 2019. Peningkatan konsumsi telur yang sebelumnya pada tahun 2018 adalah 1,48 juta ton menjadi 1,52 juta ton pada tahun 2019. Konsumsi susu di Indonesia merupakan konsumsi susu terendah di Asia Tenggara dengan 16,9 kg/kapita/tahun dibandingkan dengan 2 tahun yang lalu pada tahun 2017 tidak jauh beda hanya mencapai 16,05 kg/kapita/tahun (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2017). Ternak kambing merupakan ternak dengan populasi tertinggi diantara kelompok ruminansia, pada tahun 2019 jumlahnya sekitar 18.975.955 ekor. Usaha kambing perah merupakan salah satu jenis usaha pada subsektor peternakan yang mulai mendapat perhatian dan dikembangkan mengingat potensinya yang besar didalam pemenuhan permintaan susu yang semakin meningkat setiap tahunnya. Susu kambing merupakan hasil produk utama dari kambing perah yang bisa menjadi sumber pendapatan baru dan cukup menjanjikan mengingat akan harganya lebih mahal bila dibandingkan dengan susu sapi. Susu kambing dapat dikatakan lebih unggul dibandingkan dengan susu sapi, kandungan pada susu kambing khususnya kandungan protein tetinggi diantara susu sapi maupun air susu ibu (ASI). Susu kambing juga mudah dicerna dan tidak menimbulkan gangguan pencernaan bagi mereka yang alergi mengkonsumsi susu sapi. Susu kambing terbaik didalam manfaat kandungannya adalah susu segar, tetapi Sebagian besar masyarakat tidak menyukai karena susu kambing memiliki senyawa 4-etilactanal yang merupakan penyebab bau prengus pada susu kambing. Ketidaktahuan masyarakat terkait dengan informasi gizi pada susu kambing menjadi salah satu hambatan dalam peningkatan konsumsi susu kambing di Indonesia. Susu kambing dalam bentuk segar memiliki sifat mudah rusak yang disebabkan oleh lingkungan, baik oleh temperatur, bakteri maupun udara disekitarnya yang menyebabkan kerugian. Solusi terbaik didalam pengawetan dan membuat susu bertahan lama untuk dikonsumsi adalah dengan pengolahan dan pengemasan sehingga menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga susu tersebut menjadi tinggi. Nilai tambah menyatakan besarnya manfaat serta keuntungan yang diperoleh setelah proses pengolahan. Rumah susu merupakan tempat pengolahan susu menjadi produk olahan dari susu kambing peranakan etawah perah dan sudah berdiri dari tahun 2013. Seiring bertambahnya jumlah produksi susu kambing di peternakan rakyat Desa Bangelan, Rumah susu tidak susah dalam mendapatkan susu murni dan kualitas yang baik dari peternak langsung. Susu yang dijual oleh Rumah Susu merupakan produk olahan, yaitu produk yoghurt, kefir, dan permen. Seiring dengan rendahnya permintaan pasar, produk yang masih berlanjut hingga sekarang adalah produk yoghurt dan permen. Permintaan produk olahan susu di Rumah Susu banyak dari luar daerah, sehingga penjualan susu di lingkup daerah tidak terlalu banyak. Keuntungannya adalah produk olahan susu dapat disimpan dengan jangka waktu yang lama. Sebagai usaha kecil yang dimiliki oleh Kelompok Karya Mulya, usaha ini sangat potensial untuk dikembangkan sehingga mampu bersaing dengan produk yang terlebih dahulu ada.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Tempat Pengolahan Susu di Desa Bangelan Kabupaten Malang. Pelaksanaan penelitian dan pengolahan data dilakukan pada bulan Januari sampai Maret 2020. Metode pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*, yaitu dimana pengambilan sampel didasarkan pada kriteria-kriteria yang ditetapkan oleh penulis. Responden pada penelitian ini adalah peternak, pengolah rumah susu, dan konsumen. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didalam penelitian ini diperoleh secara langsung melalui objek penelitian yang diamati. Sedangkan data sekunder adalah data yang didapati dari kantor Desa/Kecamatan setempat. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu; (1) Metode *interview* (wawancara), Soekartawi (2003) menjelaskan bahwa pengertian dari *interview* atau wawancara adalah kegiatan mencari bahan (keterangan, pendapat) melalui tanya jawab lisan dengan siapa yang diperlukan. (2) Observasi, yaitu melakukan pengamatan langsung terhadap objek yang terkait dengan penelitian seperti pada sarana maupun prasarana. Metode pengolahan data dan analisis data yang digunakan didalam penelitian ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Analisis data kualitatif menggambarkan secara deskriptif mengenai nilai tambah, aliran produk serta gambaran umum penelitian. Analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis nilai tambah, analisis pendapatan dan keuntungan dari produk olahan susu. Teknik analisis data yang digunakan adalah *value added analysis*, menurut Marimin dan Nurul (2010) nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Nilai tambah dihitung menggunakan metode analisis biaya dan pendapatan. Menurut Soekartawi (2006), penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Rumus total penerimaan dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR_i = Y_i \cdot P_{y_i}$$

Dimana : TR = Total Penerimaan

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha tani

P_y = Harga Y

Adapun pendapatan usahatani merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya.

Dapat dirumuskan:

$$Pd = TR - TC$$

Dimana: Pd = Pendapatan Usaha

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

Rumus analisis nilai tambah menurut Malini dan Selly (2014):

$$NT = NO - NI$$

Dimana: NT = Nilai tambah produk (Rp/kg)

NO = Nilai output produk (Rp/kg)

NI = Nilai input produk (Rp/kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah disetiap hasil dari produk. Perhitungan nilai tambah dilihat berdasarkan komponen-komponen pembentuk dari biaya tetap, biaya tidak tetap, dan harga jual dari suatu produk. Nilai input adalah biaya-biaya yang dikeluarkan hingga produk siap dipasarkan, sedangkan nilai output

adalah total penerimaan dari penjualan produk. Berdasarkan pengolahan produk susu di Rumah susu menghasilkan 2 produk yang bertahan produksinya hingga sekarang, yaitu produk yoghurt dan permen susu.

Nilai Tambah Produk Yoghurt

Tabel 1. Biaya Operasional Produk Yoghurt

Biaya Tetap				
Peralatan	Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya penyusutan (Rp/bulan)	Biaya penyusutan (Rp/Botol/200 ml)
Panci	40.000	24	1.666,66	13,88
Kompor	170.000	24	7.083,33	59,02
Gelas	65.000	24	2.708,33	22,56
Sendok	40.000	12	3.333,33	27,77
Total biaya tetap			14.791,65	123,23
Biaya Variabel				
Komponen biaya bahan baku	Kebutuhan	Jumlah harga (Rp/bulan)	Jumlah (Rp/botol/200ml)	
Susu kambing	1 Liter	510.000	4.250	
Starter	10 Sachet	100.000	833,33	
Upah tenaga kerja		90.000	750,00	
Gas		30.000	250,00	
Total biaya variabel		730.000	6.083,33	
Total biaya operasional (total biaya tetap + total biaya variabel)		744.791,65	6.206,59	

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Tabel 1 menunjukkan bahwa penyusutan biaya atau total biaya tetap dari produk yoghurt Rp. 14.791,65 per bulan dan Rp. 123,23 per botol atau 200 ml yoghurt. Biaya penyusutan terbesar terdapat pada komponen kompor yaitu 7.083,33 per bulan dan Rp. 59,02 per botol yoghurt. Penyusutan untuk biaya variabel dari yoghurt adalah Rp. 730.000 per bulan dan Rp. 6.083,33 per botol atau 200 ml yoghurt. Komponen bahan baku tertinggi dari variabel operasional adalah susu kambing dengan harga Rp. 510.000 per bulan dan 4.250 per botol yoghurt. Total biaya operasional dari produk yoghurt adalah Rp. 744.791,65 per bulan dan 6.206,59 per botol yoghurt.

Tabel 2. Penerimaan dan Keuntungan Produk Yoghurt

Jumlah produk terjual (botol/hari)	Harga (Rp/botol)	Jumlah harga (Rp/bulan)	Jumlah harga (Rp/botol/200 ml)
4	16.000	1.920.000	16.000
Total Penerimaan		1.920.000	16.000
Keuntungan (Total Penerimaan – Total Biaya Operasional)		1.175.208,35	9.793,40

Sumber : Data Primer Diolah, 2020

Tabel 2 menunjukkan total penerimaan pengolahan produk yoghurt sebesar Rp. 1.920.000 per bulan dan Rp. 16.000 per botol dengan ukuran 200 ml. dapat dilihat keuntungan dari produk yoghurt per bulan sebesar 1.175.208,35 dan Rp. 9.793,40 untuk satu botol yoghurt 200 ml. hasil ini didapati dari total penerimaan Rp. 1.920.000 per bulan dan Rp. 16.000 per botol dikurangi total biaya operasional sebesar Rp. 744.791,65 per bulan dan Rp. 6.206,59 per botol yoghurt dengan ukuran 200 ml. Berdasarkan biaya operasional, penerimaan dan keuntungan, maka didapati bahwa nilai tambah dari produk yoghurt yaitu Rp. 9.793,54 per botol yogurt 200 ml (Tabel 3). Produk yoghurt masih sangat berpeluang untuk dikembangkan bila melihat nilai tambah yang didapati dan persentase yang signifikan.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah Produk Yogurt

Komponen nilai tambah	Nilai (Rp/botol)	%
Biaya Variabel	6.083,33	98,02
Biaya Tetap	123,23	1,98
Nilai Input	6.206,46	100,00
Nilai Output	16.000	257,79
Nilai Tambah	9.793,54	157,79

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Nilai Tambah Produk Permen Susu

Tabel 4. Biaya Operasional Produk Permen Susu

Biaya Tetap				
Komponen	Harga (Rp)	Umur ekonomis (bulan)	Biaya penyusutan (Rp/bulan)	Biaya penyusutan (Rp/Pack)
Kompas	170.000	24	7.083,33	47,22
Cetakan	200.000	12	16.666,66	111,11
Nampan	200.000	12	16.666,66	111,11
Tirisan	160.000	12	13.333,33	88,88
Sodet	40.000	3	13.333,33	88,88
Penggorengan susu	250.000	12	20.833,33	138,88
<i>stopwatch</i>	20.000	12	1.666,66	11,11
Total biaya tetap			68.749,97	597,19
Biaya Variabel				
Komponen biaya bahan baku	kebutuhan	Jumlah harga (Rp/bulan)	Jumlah (Rp/pack)	
Susu kambing	0,2 liter	102.000	680,00	
Glukosa	0,5 kg	300.000	2.000,00	
Garam	250 gram	6.000	40,00	
Gula	0,1 kg	27.000	180,00	
Plastik	1 pack	50.000	333,33	
Aluminium foil	5 buah	24.000	160,00	
Gas	1 tabung	30.000	200,00	
Upah tenaga kerja		18.000	120,00	
Total biaya variabel		557.000	3.033,33	
Total biaya operasional (total biaya tetap dan total biaya variabel)		625.749,97	4.171,66	

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya tetap untuk penyusutan per bulan dari produk permen susu yaitu Rp. 68.749,97 dan penyusutan per pack Rp. 597,19. Komponen dengan harga tertinggi yaitu penggorengan susu Rp. 20.833,33, dan komponen biaya tetap yang terendah adalah *stopwatch* dengan harga 1.666,66 biaya penyusutan per bulan dan Rp. 11,11 penyusutan per pack. Biaya variabel dengan komponen harga tertinggi ditunjukkan pada harga glukosa yaitu Rp. 300.000 jumlah harga per bulan dan Rp. 2000,00 per pack nya. Komponen terendah dari variabel operasional yaitu garam dengan harga Rp. 6.000 jumlah harga per bulan dan Rp. 40,00 per pack nya.

Tabel 5. Penerimaan dan Keuntungan Produk Permen Susu

Jumlah produk terjual (Pack/hari)	Harga (Rp/pack)	Jumlah harga (Rp/bulan)	Jumlah harga (Rp/pack)
5	10.000	1.500.000	10.000
Total penerimaan		1.500.000	10.000
Keuntungan (total penerimaan – total biaya operasional)		874.250,03	5.828,33

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

Tabel 5 menunjukkan bahwa total penerimaan dari produk terjual selama sebulan yaitu Rp. 1.500.000 dengan harga per packnya adalah Rp. 10.000. Keuntungan yang diterima dari penjualan produk permen susu dengan total keuntungan Rp. 874.250,03 per bulannya dan keuntungan per pack nya Rp. 5.828,33. Berdasarkan perhitungan nilai tambah yang didapat pada Tabel 6 bahwa nilai output lebih tinggi dibandingkan input, data tersebut dapat menunjukkan bahwa ada hasil nilai tambah dari produk. Nilai tambah didapat Rp. 6.369,48 per pack dengan persentase 275,44. Potensi dari produk permen susu sangat menjanjikan untuk terus dikembangkan oleh pengelola Rumah Susu di Desa Bangelan.

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah Produk Permen Susu

Komponen nilai tambah	Nilai (Rp/pack)	%
Biaya Variabel	3.033,33	83,54
Biaya Tetap	597,19	16,46
Nilai Input	3.630,52	100
Nilai Output	10.000	275,44
Nilai Tambah	6.369,48	175,55

Sumber: Data Primer Diolah, 2020

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua produk olahan susu yang diproduksi oleh Rumah Susu memiliki nilai tambah dan keuntungan yang berbeda-beda. Produk yang memiliki nilai tambah dan keuntungan tertinggi yaitu produk yoghurt, sedangkan produk permen susu memiliki nilai tambah dan keuntungan dibawah produk yoghurt.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, upaya didalam pengembangan Rumah Susu dapat memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Adanya perluasan pemasaran, pemasaran di era revolusi industri 4.0 memanfaatkan media sosial, web, maupun *E-commerce*. Pengembangan terhadap perluasan pemasaran membantu meningkatkan penjualan produk sehingga dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi.
2. Inovasi produk, aspek penting didalam persaingan pasar untuk produk olahan susu. Hal ini harus diperhatikan mengingat potensi pasar yang semakin lama akan semakin berkembang dan membutuhkan sesuatu hal yang dianggap baru.
3. Peningkatan sumber daya manusia, pengelola produk susu dapat banyak belajar untuk berinovasi didalam menghasilkan produk yang berkualitas sehingga ada jaminan kedepannya mendapatkan produk pangan SNI.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, K. 2014. Analisis Rantai Nilai Kambing di UD. Harokah Barokah Bogor. (Skripsi Sarjana Agribisnis Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta).
- Badan Ketahanan Pangan. 2019. Kebijakan dan Program Pembangunan Ketahanan Pangan Tahun 2020. Pertemuan Musyawarah Perencanaan Pembangunan Pertanian (Musrenbangtan). Kementrian Pertanian, Bogor.
- Dilana, I.A. (2013). Pemasaran dan nilai tambah biji kakao di Kabupaten Madiun Jawa Timur. (Tesis Magister Sains, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor).
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2017). Sub Sektor Peternakan http://www.pertanian.go.id/ap_pages/mod/datanak diakses pada tanggal 18 Maret 2018.
- Hasyim, A. I. 2012. Tataniaga Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Hunger, J. David dan Wheelen, Thomas L. 2003. Manajemen Strategis. Andi. Yogyakarta.
- Marimin., dan Nurul. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan Dalam Manajemen Rantai Pasok. IPB Pers, Bogor.
- Sodiq, A., Abidin, Z. 2008. Meningkatkan Produksi Susu Kambing Peranakan Etawa. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soekardono. 2009. Ekonomi Agribisnis Peternakan, Teori dan Aplikasinya. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Soekartawi. 2003. Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cob-Douglas. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usaha Tani. Universitas Indonesia Pers, Jakarta.

