

**Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Kopi
Rumput Laut UKM Sasak Maiq di Lombok Nusa
Tenggara Barat**

Lili. Q. N.¹⁾, M. N. Sudjoni²⁾, T. S. M. Rianti.³⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang
email: qoriannisa4@gmail.com

²⁾ Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam
Malang Jl. MT. Haryono 193 Malang 65144 Telp./Fax. 0341-560901

Abstract

This research on income Analysis and Added Value of Seaweed Coffee of UKM Sasak Maiq which is sold to retailers aims to analyze the income, profit, and added value of seaweed coffee. The method of determining the area is done intentionally at UKM Sasak Maiq in Senteluk Village Batu Layar District West Lombok and for the sampling method using the Key Informant method. The results showed that the income from seaweed coffee products sold to retailers earned an income of Rp 18.400.000/month and a profit of Rp 15.241.472/month. The added value of seaweed coffee products sold to retailers is Rp 15.559.472/kg. With the presence of seaweed coffee products, it can have a higher value than raw materials, which is Rp. 160 000/kg, this shows that selling seaweed coffee products is profitable than selling raw products. From these results, it can be concluded that the seaweed coffee product of UKM Sasaak Maiq is feasible to be developed.

Keyword: Seaweed coffee, income and added value, UKM (Small and Medium Enterprises).

Abstract

Penelitian Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Kopi Rumput Laut UKM Sasak Maiq Yang Dijual Ke Pengecer ini bertujuan untuk menganalisa pendapatan, keuntungan, dan nilai tambah kopi rumput laut. Metode penentuan daerah dilakukan secara sengaja yaitu di UKM Sasak Maiq di Desa Senteluk Kecamatan Batu Layar Kabupaten Lombok Barat dan untuk metode pengambilan sampel menggunakan metode Informan Kunci (*Key Informan*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan dari produk kopi rumput laut yang dijual ke pengecer memperoleh pendapatan sebesar Rp 18.400.000/bulan dan memperoleh keuntungan sebesar Rp 15.241.472/bulan. Hasil nilai tambah dari produk kopi rumput laut yang dijual ke pengecer sebesar Rp 15.559.472/kg. Dengan adanya produk kopi rumput laut, dapat memiliki nilai yang lebih tinggi dari bahan baku yaitu sebesar Rp 160.000/kg, hal ini menunjukkan bahwa penjualan produk kopi rumput laut menguntungkan daripada menjual produk mentah. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa produk kopi rumput laut UKM Sasaak Maiq layak untuk dikembangkan.

Keyword: Kopi Rumput Laut, Pendapatan, Nilai Tambah, UKM (Usaha Kecil dan Menengah)

PENDAHULUAN

Pulau Lombok merupakan salah satu pulau yang terletak antara $115^{\circ}46' - 119^{\circ}5'$ bujur timur dan $8^{\circ} - 9^{\circ}5'$ lintang selatan. Secara geografis wilayah kepulauan yang berbatasan sebelah utara dengan laut Jawa, di sebelah timur Selat Sape, sebelah selatan dengan Samudra Indonesia, dan juga di sebelah barat dengan Selat Lombok yang berdampingan dengan pulau Bali disisi barat dan pulau Sumbawa pada sisi timur, Pulau yang dikelilingi oleh pantai dari ujung barat sampai ujung timur. Secara iklim pulau Lombok beriklim tropis yaitu dua musim, musim hujan dan musim kemarau, sehingga musim ini cukup berpengaruh terhadap sistem pertanian masyarakat pulau Lombok. Pulau Lombok memiliki banyak komoditas tanaman salah satunya adalah tanaman kopi dan rumput laut (Lukkman, 2008).

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan berperan penting sebagai devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan sebagai sumber penghasilan bagi tidak kurang dari setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Kopi merupakan kebutuhan yang memiliki khasiat bagi kesehatan yaitu, dapat mengurangi resiko terkena diabetes, mengurangi sakit kepala, sebagai pembangkit stamina dan melegakan nafas (Budiman, 2015).

Rumput laut merupakan salah satu komoditas sektor perikanan dan kelautan yang mempunyai nilai ekonomis yang sangat tinggi. Rumput laut sudah lama dikenal di Indonesia sebagai bahan makanan tambahan, sayuran, dan obat tradisional. Rumput laut yang menghasilkan senyawa koloid yang disebut fikokoloid, yaitu agar, align, dan karaginan. Jenis rumput laut banyak dimanfaatkan karena mempunyai kandungan yang lengkap seperti karbohidrat yang tinggi, protein, mineral, sterol, asam amino, omega-3 dan omega-6, anti-oksidan, hormon pertumbuhan, zat besi, fosfor, kalsium dan vitamin C (Anggadireja, 2006).

Kopi rumput laut merupakan inovasi terbaru dari kopi asli khas Lombok. Kopi khas dengan rasa yang unik antara perpaduan kopi dan rumput laut yang kaya akan serat sehingga baik untuk dikonsumsi. Kopi rumput laut ini akan memadat atau menjadi gel ketika dingin, sehingga lebih nikmat dikonsumsi saat masih pasas atau hangat. Kopi rumput laut ini memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh yaitu, meningkatkan stamina, mencegah kanker, menjaga kesehatan mulut, mencegah parkison, menurunkan berat badan dan meningkatkan mood (Sarah, 2020).

Usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan salah satu bidang yang memberikan kontribusi yang signifikan untuk memacu pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Hal ini dikarenakan daya serap usaha kecil dan menengah (UKM) terhadap tenaga kerja yang sangat besar dan dekat dengan rakyat kecil (Kuncoro, 2008). Statistik pekerja di Indonesia menunjukkan bahwa 99,5% tenaga kerja Indonesia bekerja dibidang usaha kecil dan menengah (UKM). UKM Sasak Maiq merupakan UKM yang memproduksi produk berbasis rumput laut salah satunya adalah produk kopi rumput laut. Sejak berdirinya UKM Sasak Maiq selalu menghasilkan pendapatan yang besar sehingga bisa menghasilkan keuntungan yang besar juga. Pendapatan yang diperoleh UKM Sasak Maiq sebesar 100 – 125 juta perbulannya. Akan tetapi UKM Sasak Maiq mengalami penurunan pendapatan yang sangat drastis setelah terjadinya gempa pada tahun 2018 di Lombok dan setelah adanya pandemi covid-19 hingga 80% atau sebesar 20 – 25 juta perbulannya. Sehingga gempa dan covid-19 sangat berpengaruh terhadap pendapatan UKM Sasak Maiq.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di UKM Sasak Maiq di Desa Senteluk Kecamatan Batu Layar Kabupaten Lombok Barat. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pulau Lombok merupakan centra produksi rumput laut. Salah satu bentuk olahan yang unik dari rumput laut adalah kopi rumput laut yang diproduksi di UKM Sasak Maiq yang merupakan satu-satunya UKM yang mengolah rumput laut menjadi berbagai produk salah satunya yaitu kopi rumput laut yang bisa mensejahterakan pendapatan petani di daerah pesisir. Sedangkan waktu penelitian pada bulan Maret - Juni 2021 waktu tersebut digunakan untuk memperoleh informasi dan data dari UKM Sasak Maiq.

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis pendapatan. Pendapatan ialah hasil pengurangan antara penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan dalam memproduksi kopi rumput laut. Analisis pendapatan ini digunakan untuk menghitung pendapatan dari produk kopi rumput laut. Analisis pendapatan yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui berapa keuntungan yang didapatkan dari produk kopi rumput laut.

Menurut Suratiah (2009), cara yang digunakan menghitung pendapatan adalah sebagai berikut:

$$Y = TR - TC$$

Dimana:

$$TR = P \cdot Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

Y = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

P = Harga Produk (Rp)

Q = Jumlah Produksi (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

TVC = Total Biaya Variabel (Rp).

Kegiatan pengolahan pada produk kopi rumput laut akan menghasilkan nilai tambah pada komoditas rumput laut dan kopi yang kemudian diolah menjadi produk kopi rumput laut. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi rumput laut dapat dihitung menggunakan metode analisis nilai tambah Hayami. Dalam format analisis nilai tambah sebagai berikut:

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah

No.	Variabel	Notasi
Output, Input, Harga		
1.	Hasil produksi (Kg/bulan)	A
2.	Bahan baku (Kg/bulan)	B
3.	Tenaga kerja (HOK)	C
4.	Faktor konversi	$D=A/B$
5.	Koefisien TK	$E=C/B$
6.	Harga produk (Rp/Kg)	F
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
7.	Upah rata-rata TK(RP/HOK)	G
8.	Harga bahan baku (Rp/Kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg bahan baku)	I
10.	Nilai output (Rp/Kg)	$J=D \times F$
11. a.	Nilai tambah (Rp/Kg)	$K=J-I-H$
b.	Rasio Nilai Tambah	$L\%=(K/J) \times 100\%$
12. a.	Imbalan TK (Rp/Kg)	$M=E \times G$
b.	Bagian TK (%)	$N\%=(M/K) \times 100\%$
13. a.	Keuntungan (Rp/Kg)	$O=K-M$
b.	Tingkat keuntungan (%)	$P\%=(O/K) \times 100\%$
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14.	Margin keuntungan (Rp/Kg)	$Q=J-H$
a.	Keuntungan (%)	$R=O/Q \times 100\%$
b.	Tenaga kerja (%)	$S=M/Q \times 100\%$
c.	Pendapatan (%)	$T=I/Q \times 100\%$

sumber: Hayami (1987) dalam Anggraeni (2019)

Keterangan:

- A = Output adalah jumlah hasil dari pengolahan kopi rumput laut.
B = Input jumlah bahan baku utama yang digunakan.
C = Tenaga kerja untuk memproduksi kopi rumput laut dihitung dalam bentuk HOK
D = Faktor konversi adalah pembagian dari output dengan input dalam satu kali proses produksi.
E = Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan input.
F = Harga output adalah harga kopi rumput laut yang telah diproduksi.
G = Upah tenaga kerja langsung adalah seluruh biaya untuk tenaga kerja dibagi jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali produksi dalam satuan rupiah.
H = Nilai tambah (Rp) adalah selisih output kopi rumput laut dengan bahan baku utama biji kopi dan rumput laut serta sumbangan input lain.
I = Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk berupa kopi rumput laut.
J = Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku yaitu biji kopi dan rumput laut.
K = Pangsa tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
L = Keuntungan adalah hasil yang didapatkan dari nilai tambah dikurangi dengan harga bahan baku yang dikeluarkan.
M = Tingkat keuntungan adalah perbandingan biaya berupa modal yang harus dikeluarkan untuk menghasilkan produk dengan satuan rupiah.
N = Marjin menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
O = Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin.
P = Persentase sumbangan input lain terhadap marjin.
Q = Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi

Proses produksi rumput laut menjadi kopi rumput laut membutuhkan waktu $\pm$ 3-4 jam untuk satu kali proses produksinya. Frekuensi produksi perminggu adalah 2 kali dan perbulannya adalah 8 kali produksi.

Tahapan proses produksi kopi rumput laut dapat diuraikan sebagai berikut:

- Menyiapkan bahan baku rumput laut kering yang sudah diblender sehingga menjadi bubuk rumput laut dan bahan penolong seperti kopi bubuk, gula dan creamer dengan rasio bubuk kopi, gula dan creamer yaitu 1:1,5:2.
- Setelah semua bahan tercampur, ayak campuran untuk mendapatkan hasil yang halus dan bersih.
- Kopi rumput laut yang sudah di ayak kemudian siap dikemas dan dipacking serta dipasarkan ke konsumen.

Biaya Produksi Kopi Rumput Laut

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang harus dikeluarkan dalam usaha pengolahan produk olahan kopi rumput laut. Biaya produksi terdiri atas biaya tidak tetap (variabel) dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang nilainya berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas produk yang dihasilkan. Sedangkan biaya tetap adalah biaya yang tidak berdasarkan jumlah produksi yang dihasilkan bahkan bila untuk sementara waktu produksi dihentikan. Biaya ini tetap harus dibayar dengan jumlah yang sama. Total biaya produksi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Total Biaya Produksi Produk Kopi Rumput Laut di UKM Sasak Maiq Tahun 2021.

No.	Uraian	Nilai (Rp/Bulan)
		Kopi Rumput Laut
1.	Biaya Variabel	
	a. Biaya Bahan Baku (Rp)	160.000
	b. Biaya Bahan Penolong (Rp)	2.664.000
	c. Biaya Tenaga Kerja (Rp)	320.000
	d. Biaya Air (Rp)	2.000
	e. Biaya Listrik (Rp)	4.000
	Total Biaya Variabel	3.150.000
2.	Biaya Tetap	
	g. Biaya Penyusutan Alat (Rp)	8.528
	Total Biaya Tetap	8.528
	Total Biaya Produksi	3.158.528

Sumber: Data primer diolah, 2021

Biaya Bahan Baku

Berdasarkan Tabel 2 biaya bahan baku untuk produk kopi rumput laut dengan biaya sebesar Rp 160.000/bulan.

Biaya Bahan Penolong

Berdasarkan Tabel 2 jumlah biaya bahan penolong untuk produk kopi rumput laut memiliki total biaya sebesar Rp 2.664.000/bulan. Besarnya biaya pembelian bahan penolong tergantung dari jenis produk yang diproduksi oleh pengusaha karena masing-masing produk memiliki bahan penolong yang berbeda-beda baik itu jenis bahan penolong ataupun jumlah bahan penolong yang digunakan.

Biaya Tenaga Kerja

Berdasarkan Tabel 2 biaya tenaga kerja untuk produk kopi rumput laut memiliki total biaya tenaga kerja sebesar Rp 320.000/bulan. Besarnya biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pengusaha dipengaruhi oleh total upah yang diberikan dan banyaknya tenaga kerja yang digunakan. Semakin banyak tenaga kerja maka semakin banyak pula biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dan begitu juga sebaliknya.

Biaya Air

Berdasarkan Tabel 2 biaya air yang dikeluarkan untuk produk kopi rumput laut ini memiliki total biaya sebesar Rp 2.000/bulan. Kopi rumput laut tidak terlalu banyak menghabiskan air karena dalam proses pembuatannya produk ini tidak mengandung air dan air hanya diperlukan saat pencucian alat-alat produksi.

Biaya Listrik

Berdasarkan Tabel 2 biaya listrik yang dikeluarkan untuk produk kopi rumput laut yaitu sebesar Rp 4.000/bulan. Pada dasarnya pengolahan kopi rumput laut tidak menggunakan terlalu banyak listrik, karena teknik pengolahan kopi rumput laut menggunakan listrik hanya saat proses pembuatan biji kopi menjadi bubuk kopi saja.

Biaya Penyusutan Alat

Biaya penyusutan peralatan yang dimaksud dalam Tabel 2 adalah rata-rata biaya penyusutan alat yang digunakan untuk melakukan proses produksi. Besarnya biaya penyusutan peralatan ini bervariasi disetiap produk tergantung jumlah alat, harga beli alat, nilai sisa alat, dan umur pakai dari alat tersebut. Nilai penyusutan alat dihitung dengan cara total harga beli alat (Rp)

dikurangi nilai sisa alat (Rp) kemudian dibagi dengan umur pakai alat (Rp/bulan). Kemudian dikonversi lagi menjadi satuan proses produksi dan satuan per kilogram. Biaya rata-rata penyusutan peralatan pada usaha produk olahan kopi rumput laut yaitu Rp 8.528/bulan.

Tabel 3. Analisis Penerimaan dan Keuntungan Produk Kopi Rumput Laut UKM Sasak Maiq yang Dijual Ke Pengecer Tahun 2021

No.	Uraian	Nilai (Rp/Bulan)
		Kopi Rumput Laut
1.	Jumlah Produksi (Kg)	110,40
2.	Harga Output (Rp/Kg)	166.667
3.	Penerimaan (Rp)	18.400.000
4.	Total Biaya Produksi (Rp)	3.158.528
5.	Keuntungan (Rp)	15.241.472

Sumber: Data primer diolah, 2021

Jumlah Produksi dan Harga

Berdasarkan Tabel 3 Jumlah Produksi adalah semua hasil yang diperoleh dari kegiatan yang bertujuan untuk menciptakan dan menambahkan keragaman makanan atau barang dan jasa. Jumlah produksi adalah output dalam satuan unit yang dihasilkan saat proses produksi. Sedangkan nilai produksi merupakan pendapatan kotor yang diperoleh dari hasil perkalian jumlah produksi dan harga jual. Berdasarkan Tabel didapatkan data jumlah produksi kopi rumput laut sebanyak 110,40 kg/bulan dengan harga Rp 166.667/kg.

Penerimaan

Berdasarkan Tabel 3 Penerimaan berasal dari hasil penjualan produk baik berupa barang atau jasa usaha. Penerimaan (pendapatan kotor) adalah jumlah semua produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga yang berlaku di pasaran. Berdasarkan Tabel penerimaan untuk kopi rumput laut sebesar Rp 18.400.000/bulan.

Keuntungan

Berdasarkan Tabel 3 produk kopi rumput laut dengan penerimaan Rp 18.400.000/bulan dan memperoleh keuntungan sebesar Rp 15.241.472/bulan. Keuntungan ini berasal dari jumlah penerimaan dikurang total biaya produksi per bulan.

Analisis Nilai Tambah Produk Kopi Rumput Laut UKM Sasak Maiq yang Dijual Ke Pengecer

Nilai tambah produk olahan kopi rumput laut adalah pertambahan nilai yang diberikan dalam per kilogram rumput laut setelah menjadi produk olahan. Menurut Lingga (2002), nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan dalam suatu proses produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai suatu produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan menurut Hayami (1987), definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen. Metode yang digunakan untuk menghitung nilai tambah yaitu dengan menggunakan Metode Hayami. Untuk perhitungan analisis nilai tambah produk olahan kopi rumput laut untuk UKM Sasak Maiq yang menjaul ke pengecer disajikan dalam Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Produk Kopi Rumput Laut UKM Sasak Maik yang Dijual Ke Pengecer Tahun 2021

No.	Variabel	Kopi Rumput Laut
1.	Output, Input dan Harga	
a.	Hasil Produksi (Kg)	110.4
b.	Bahan Baku (Kg)	8,00
c.	Tenaga Kerja (HKO)	9.14
d.	Faktor Konversi	110.4
e.	Koefisien Tenaga Kerja (HKO)	9.14
f.	Harga Produk (Rp/Kg)	166,667
g.	Upah Rata - rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	35,000
2.	Penerimaan dan Keuntungan	
h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	160,000
i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	2,680,528
j.	Nilai Produksi (Rp/Kg)	18.400.000
k.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	15.559.472
l.	Rasio Nilai Tambah (%)	84,56
m.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HKO)	320.000
n.	Bagian Tenaga Kerja (%)	2,05
o.	Keuntungan (Rp/Kg)	15.241.472
p.	Tingkat Keuntungan (%)	97.9
3.	Balas Jasa Pemilik Faktor - faktor Produksi	
q.	Margin Keuntungan (Rp/Kg)	18.240.000
r.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	1.75
s.	Sumbangan Input Lain (%)	14.70
t.	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	83.55

Sumber: Data primer diolah, (UKM Sasak Maik) 2021

Nilai Produksi

Nilai produksi merupakan hasil kali antara faktor konversi (perbandingan antara hasil produksi dengan bahan baku yang digunakan per proses produksi) dengan harga produk (output). Berdasarkan Tabel 4 nilai produksi produk olahan kopi rumput laut di UKM Sasak Maik tahun 2021 yaitu sebesar Rp18.400.000. Nilai produksi ini diperoleh dari hasil kali harga produk (output) yaitu sebesar Rp 166.667/kg untuk kopi rumput laut dengan faktor konversi sebesar 110.4. Faktor konversi tersebut berarti kemampuan rumput laut menghasilkan produk tersebut. Faktor konversi kopi rumput laut sebesar 110.4 artinya dalam 8 kg bahan baku rumput laut akan menghasilkan 110.4 kg kopi rumput laut atau setiap penambahan 8 kg bahan baku akan meningkatkan output sebesar 110.4 kg. Nilai produksi dan nilai tambah berbanding lurus, jadi nilai produksi akan mempengaruhi nilai tambah yang diperoleh. Semakin besar nilai produksi maka nilai tambah dari pengolahan rumput laut menjadi aneka produk akan semakin besar dan begitupun sebaliknya.

Keuntungan

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan untuk menghasilkan produk baru harus menghasilkan keuntungan. Pengolahan rumput laut menjadi stik rumput laut, rengginang rumput laut, dan kopi rumput laut merupakan salah satu kegiatan atau usaha yang menghasilkan keuntungan. Keuntungan yang diperoleh tersebut yang menjadi sumber pendapatan untuk setiap pengusaha yang menjalankan usaha ini. Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 4 besarnya keuntungan pada usaha pengolahan berbasis rumput laut ini diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Keuntungan untuk kopi rumput laut sebesar Rp 15.241.472/kg bahan baku (97,9%), artinya bahwa setiap satu kilogram bahan baku yang

digunakan untuk memproduksi kopi rumput laut akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 15.241.472/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 97,94% dari nilai produksi.

Nilai Tambah

Nilai tambah diperoleh dari selisih antara nilai produksi (output) dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku. Berdasarkan Tabel 4 nilai tambah dari proses pengolahan rumput laut menjadi kopi rumput laut Rp 15.559.472/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 84,56%, yang artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku rumput laut yang digunakan untuk memproduksi kopi rumput laut akan menciptakan nilai tambah sebesar Rp 15.559.472/kg atau tingkat keuntungan sebesar 97,9%. Indikator nilai tambah agroindustri dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu jika ratio nilai tambah <15% nilai tambah agroindustri yang diberikan kategori rendah, jika ratio nilai tambah antara 15% - 40% nilai tambah agroindustri kategori sedang, dan jika nilai tambah >40% berarti nilai tambah agroindustri kategori tinggi. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan kopi rumput laut adalah 84,56%, Baihaqi (2020) dalam Rianti (2021). Jika melihat dari klasifikasi sebelumnya nilai tambah yang dihasilkan dari kopi rumput laut masuk pada kategori tinggi.

Imbalan Tenaga Kerja

Berdasarkan Tabel 4 tenaga kerja yang digunakan untuk produksi produk olahan kopi rumput laut adalah sebesar 110,4 HKO untuk kopi rumput laut. Imbalan tenaga kerja untuk kopi rumput laut sebesar Rp 40.000/kg dengan persentase sebesar 2,05%, artinya setiap imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah maka bagian tenaga kerja atau pangsa tenaga kerja sebesar 2,05%. Imbalan tenaga kerja ini didapatkan dari koefisien tenaga kerja pada hasil analisis ini yaitu 1.14 HKO untuk kopi rumput laut kemudian dikalikan dengan upah rata-rata tenaga kerja. Upah tenaga kerja langsung sebesar Rp 40.833/HKO sebesar Rp 35.000/HKO. Upah tenaga kerja langsung kemudian dikonversikan dengan koefisien tenaga kerja sehingga diperoleh imbalan tenaga kerja langsung untuk setiap satu kilogram bahan baku yang diperoleh dari nilai tambah.

Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi

Margin keuntungan merupakan selisih antara nilai produksi dengan harga bahan baku per kilogram. Hasil analisis nilai tambah metode hayami pada Tabel 4 memperlihatkan besarnya margin keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan berbasis rumput laut. Margin keuntungan ini kemudian didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan kegiatan produksi.

Margin keuntungan untuk kopi rumput laut sebesar Rp 18.240.000/kg. Dari margin keuntungan ini diketahui bahwa balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja sebesar 1,75%, artinya setiap Rp 100,- keuntungan yang diperoleh dari pengolahan rumput laut membutuhkan pengeluaran sebesar 1,75% untuk diberikan kepada tenaga kerja. Balas jasa untuk sumbangan input lain pada pengolahan kopi rumput laut sebesar 14,70%, artinya setiap Rp 100,- keuntungan yang diperoleh membutuhkan pengeluaran sebesar Rp 14,70% sebagai biaya untuk input lain seperti biaya bahan penolong dan biaya penyusutan alat. Balas jasa yang diperoleh pemilik perusahaan untuk kopi rumput laut sebesar 83,55%, artinya setiap Rp 100,- keuntungan yang diperoleh, maka sebesar 83,55% akan disimpan oleh pemilik perusahaan sebagai keuntungan bersih.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

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

1. Dalam satu kali produksi UKM Sasak Maiq menghasilkan sekitar 92 bungkus dan dalam satu bulan UKM Sasak Maiq melakukan produksi kopi rumput laut sebanyak kurang lebih 8 kali dengan jumlah 736 bungkus per bulan. Produk kopi rumput laut yang dijual

ke pengecer dengan memperoleh penerimaan sebesar Rp 18.400.000/bulan dan memperoleh keuntungan sebesar Rp 15.241.472/bulan.

2. Nilai tambah yang diperoleh dari penjualan yang dilakukan UKM Sasak Maiq yang dijual ke pengecer untuk produk kopi rumput laut sebesar Rp 15.559.472/kg per bulan. Dengan adanya produk kopi rumput laut, dapat memiliki nilai yang lebih tinggi dari bahan baku yaitu sebesar Rp 160.000/kg, hal ini menunjukkan bahwa penjualan produk kopi rumput laut menguntungkan daripada menjual produk mentah. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa produk kopi rumput laut UKM Sasaak Maiq layak untuk dikembangkan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di UKM Sasak Maiq Desa Senteluk Kecamatan Batu Layar Kabupaten Lombok Barat, maka diajukan saran sebagai berikut:

1. Bagi pengusaha agar tetap mengusahakan produk olahan berbasis rumput laut serta menambah inovasi produk dari jenis produk, dan kemasan yang lebih menonjolkan nama perusahaan daripada nama produk karena pada kenyataannya dipasaran yang dijual adalah nama perusahaan.
2. Memperbagus kemasan produk agar kemasan tidak mudah rusak ketika produk akan ditumpuk. Kemasan tidak menggunakan kertas yang mudah rusak saat ditumpuk atau ditindih dan agar tidak mudah basah jika terkena air, alangkah lebih bagusnya menggunakan kemasan berbahan aluminium foil.
3. Meningkatkan inovasi produk terutama pada rasa produk kopi rumput laut seperti menambahkan varian rasa seperti rasa cokelat, rasa vanilla atau rasa – rasa lainnya yang cocok dengan kopi tersebut untuk meningkatkan nilai tambah produk kopi rumput laut tersebut.
4. Melakukan pemasaran secara luas dengan pemasaran secara online menggunakan aplikasi yang sudah modern seperti shopee, lazada, tokopedia, dll.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadireja, T.J.A. Zatznika, H. Purwoto, S. Istini. 2006. Rumput Laut Seri Agribisnis Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggraeni, T.S. 2017. *Analisis Keragaan Agroindustri Tempe, Manfaat Ekonomi Koperasi, dan Tingkat Partisipasinya sebagai Anggota Primkopti (Primer Koperasi Produsen Tahu Tempe Indonesia) Kabupaten Pesawaran*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung. Bandar Lampung.
- Baihaqi, A., Hamid, A. H., Susanti, E., Paga, P. E., Wardhana, M. Y., & Marsudi, E. (2020). Analysis of value added agro industry arabica export coffee processing in Aceh Tengah case study at Oro Coffee Gayo. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 425(1), 0–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/425/1/012076>
- Budiman, Haryanto. 2015. Prospek Tinggi Bertanam Kopi Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi: Yogyakarta.
- Hayami, Y. et al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Lingga, P. 2002. Petunjuk Penggunaan Pupuk. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lukman., 2008, Tata Budaya Adat Sasak di Lombok.
- Rahardjo, P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta: Penerbar Swadaya.
- Rianti, T. S. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang. Media Agribisnis, 5(1), 60-66.
- Sarah, E. Supartiningsih, S. Efendy., 2020. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Produk Olahan Berbasis Tumpuk Laut. Vol.30 No.1 April 2020.
- Suratijah, K. 2009. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.