

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka

2.1.1 Komoditi Nanas

Nanas adalah tanaman buah-buahan tahunan yang memiliki bentuk seperti semak dengan nama ilmiah *Ananas Comosus (L) Merr.s.* Nanas berasal dari Amerika Selatan, tepatnya Brasilia, dan didomestikasi disana sebelum memasuki Columbus. Pada abad ke-16, orang Spanyol membawa nanas ke Filipina dan Semenanjung Malaysia. Nanas masuk ke Indonesia pada abad ke-15 (Lubis, 2020). Buah nanas berkerucut berwarna kuning hingga jingga, memiliki rasa manis bercampur asam, serta memiliki kulit dan duri yang kasar. Kulit nanas memiliki bagian-bagian sisik yang melingkar ke atas dan membentuk ujung runcing, pendek dan berwarna hijau keabu-abuan. Daging buah nanas sangatlah lembut dan manis karena mengandung gula. Biasanya panjang nanas sekitar 20 cm – 30 cm dengan lebar 10 cm -15 cm (Ardiansyah, 2010). Nanas dapat dikonsumsi dalam keadaan buah masih segar dan dapat dilakukan pengolahan menjadi aneka produk misalnya jus, selai, sirup, dan keripik serta olahan nanas lainnya.

Buah nanas mengandung sumber zat pengatur seperti vitamin dan mineral guna membantu dalam kelancaran metabolisme, yang sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Fungsi vitamin dan mineral adalah untuk menjaga keseimbangan proses metabolisme tubuh agar dapat berfungsi secara normal. Menurut Departemen Kesehatan RI (1981) dalam Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura (2002), buah nanas mengandung nilai gizi yang cukup tinggi, yaitu nilai gizi 100 gram nanas segar. Bahan tersebut mengandung kalori (52,00 kal), protein (0,40 g), lemak (0,20 g), karbohidrat (16,00 g), fosfor (11,00 mg), zat besi (0,30 mg), vitamin A (130,00 mg), vitamin B1 (0,80 mg), vitamin C (24,00 mg) air (85,30 g). Nanas juga mengandung enzim bromelain, dekstrosa, levulosa, manit, sukrosa, asam organik, ergosterol peroksida, asam nanas, asam sitrat, dan gula. Nilai gizi yang terkandung dalam nanas ditunjukkan pada Tabel 3 di bawah ini:

Tabel 3: Kandungan Gizi Buah Nanas Segar Tiap 100 Gram Bahan.

Kandungan Gizi (Nutrisi)	Jumlah
Kalori (kal)	52,00
Protein (g)	0,40
Lemak (g)	0,20
Karbohidrat (g)	16,00
Fosfor (mg)	11,00
Zat besi (mg)	0,30
Vitamin A (mg)	130,00
Vitamin B1 (mg)	0,80
Vitamin C (mg)	24,00
Air (mg)	130,00
Bagian yang dapat dimakan	53%

Sumber: Direktorat Gizi Depkes RI, 1998

2.1.2 Diversifikasi

Diversifikasi adalah upaya penganekaragaman yang dilakukan untuk memperluas jangkauan produk dalam strategi perusahaan agar pasar semakin meningkat dikarenakan memproduksi barang-barang yang dibutuhkan oleh konsumen sehingga menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi. Dengan berkembangnya produk dalam dunia bisnis, maka akan muncul peluang untuk merubah produk menjadi lebih baik guna meningkatkan penjualan. Menurut Fandy Tjiptono (2015), diversifikasi merupakan segala upaya yang dilakukan baik dengan mencari maupun mengembangkan produk baru, pasar baru ataupun keduanya yang bertujuan mencapai pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas. Semakin beragam produk yang ditawarkan kepada konsumen maka semakin besar konsumen, maka konsumen yang tertarik semakin banyak untuk membeli produk yang ditawarkan oleh perusahaan.

2.1.3 Koktail Nanas

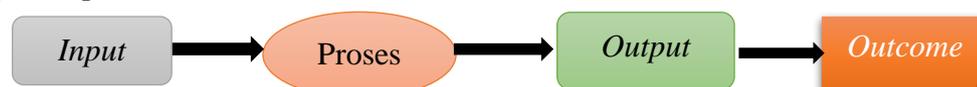
Koktail nanas merupakan salah satu minuman yang terbuat dari potongan buah nanas yang dicampur dalam sari buah nanas. Koktail nanas adalah salah satu alternatif minuman segar yang bergizi. Transformasi ini menguntungkan bagi masyarakat dengan menggunakan teknologi pengolahan yang mudah diterapkan dan sesuai kondisi masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah dan profitabilitas.

2.1.4 Manisan Nanas

Manisan nanas merupakan salah satu makanan olahan yang terbuat dari bahan baku nanas yang direndam dalam larutan gula kemudian dikeringkan baik dijemur di bawah sinar matahari maupun di oven (Tim Primarasa, 2018). Manisan nanas ini merupakan manisan nanas kering. Manisan nanas kering merupakan suatu produk yang dihasilkan dari proses pengawetan dengan cara dehidrasi sebagian secara osmosis dalam larutan gula, kemudian dikeringkan dengan energi panas yang bertujuan untuk menurunkan kadar air di dalamnya. Daya awet manisan nanas kering bertahan lebih lama daripada manisan nanas basah. Kedua hal tersebut dikarenakan manisan kering memiliki kadar air yang rendah dan kadar gula yang tinggi, sedangkan manisan basah memiliki kandungan air yang cukup tinggi dan kadar gula yang rendah (Fahroji dkk., 2021)

2.1.5 Produksi

Produksi merupakan suatu kegiatan menciptakan barang dengan mengubah *input* menjadi *output*/hasil guna meningkatkan keuntungan. Produksi dapat dilakukan dengan mengubah bentuk (*form utility*), memindahkan tempat (*place utility*) atau dengan cara menyimpan (*store utility*). Berikut ini skema proses produksi:



Gambar 2. Skema Proses Produksi

Dari diagram proses produksi di atas, dapat dikatakan bahwa produksi adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh produsen yang menggunakan faktor-faktor produksi untuk menghasilkan suatu *output* tertentu. Dalam hal ini, produsen harus menanggung biaya untuk pembelian faktor produksi agar mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Menurut Noor (2007), faktor produksi (faktor *input*) adalah segala sesuatu yang diperlukan dalam proses produksi, meliputi bahan baku, bahan penolong, teknologi dan peralatan produksi. Faktor produksi tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah suatu produk. Faktor produksi bahan baku merupakan bahan yang digunakan secara keseluruhan pada

produk yang diolah, dapat diperoleh secara pembelian lokal, impor atau dari pengolahan sendiri (Mulyadi, 2016). Bahan penolong adalah bahan yang digunakan pada proses produksi yang relatif kecil atau bahan yang menjadi bagian produksi, misalnya dalam perusahaan yang termasuk bahan penolong yaitu: gula pasir, pewarna makanan, dan lain-lain.

Fungsi produksi dapat dinyatakan dalam bentuk hubungan matematis antara faktor-faktor (*input*) produksi dengan keluaran (*output*) produksi. Menurut Ansar (2017), faktor produksi adalah semua faktor yang menentukan berjalannya kegiatan produksi untuk menghasilkan suatu *output* yang dapat diproduksi sesuai dengan perencanaan yang memerlukan sejumlah biaya dalam kegiatan proses produksi. Adapun faktor produksi meliputi sumber daya manusia, sumber daya alam, modal, dan faktor produksi kewirausahaan. Dengan demikian, semakin banyak faktor produksi yang tersedia dalam kualitas dan kuantitas, semakin tinggi *output* yang dihasilkan.

2.1.6 Biaya Produksi

Menurut Rosyidi (2001), biaya produksi adalah biaya yang harus dikeluarkan dalam usaha untuk menghasilkan suatu *output*. Total biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendapatkan *input* dan bahan baku guna membuat barang yang diproduksi. Biaya adalah nilai *input* yang digunakan untuk menghasilkan *output*. Nilai *input* berupa tenaga kerja, bahan baku, modal, dan *input* lainnya. Biaya atau sumber daya produksi bagi sebuah perusahaan adalah sama dengan sumber produksi alternatif tersebut dalam kasus penggunaan terbaik.

2.1.7 Nilai Tambah

Nilai tambah menurut Wurgler dalam Billah & Mulyani (2019), diartikan bahwa sebagai nilai pengiriman barang-barang memproduksi (keluaran) kurang ongkos barang-barang intermediate/antara dan memerlukan jasa (tetapi belum termasuk bekerja keras), dengan penyesuaian. Nilai tambah sebagai selisih antara nilai *output* produksi yang dihasilkan perusahaan dengan *input* (biaya antara) yang dikeluarkan. Konsep nilai tambah ini sangat tergantung dengan permintaan yang ada sehingga seringkali berubah-ubah sesuai dengan nilai-nilai dalam suatu produk

yang diinginkan oleh konsumen, pendapatan dan lingkungan, hal tersebut merupakan salah satu faktor yang dapat merubah preferensi konsumen terhadap suatu produk, seperti halnya yang ada di sektor pertanian (Badan Pusat Statistik, 2023)

Nilai tambah produk (*value added*) merupakan nilai tambah barang karena mengalami proses pengolahan, transportasi atau pengawetan selama proses produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat diartikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan nilai bahan *input* lainnya. Adapun margin merupakan selisih antara nilai suatu produk dengan harga bahan bakunya, termasuk komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, *input* lain, dan jasa usaha pengolahan (Hayami dkk., 1987). Dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa perubahan nilai pada bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Dengan demikian, berdasarkan nilai tambah yang diperoleh, margin dapat dihitung dan selanjutnya imbalan bagi faktor produksi dapat diketahui.

Menurut Palohon dkk., (2019), peluang penciptaan nilai tambah dalam industri pertanian dengan meningkatkan pada semua tahap operasional dari pasokan bahan baku hingga pemasaran dan lembaga pendukungnya. Tahapan operasional tersebut mencakup penyediaan bahan baku berkualitas tinggi, pengolahan basah, dan perluasan pasar untuk hasil produksi. nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum diproses dan setelah diproses per unit. Nilai tambah menunjukkan kompensasi modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur cakupan layanan pemilik faktor produksi. Pada dasarnya nilai tambah adalah nilai produksi bahan baku dan bahan penolong dalam proses produksi.

Produk pertanian yang melewati proses pengolahan dapat memberikan nilai tambah lebih besar daripada produk pertanian itu sendiri. Semakin tinggi nilai tambah produk pertanian, maka produk pertanian akan lebih berperan dalam mendorong pertumbuhan ekonomi yang berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat, sehingga pada akhirnya mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun dalam situasi saat ini, banyak produk pertanian

dalam jumlah yang signifikan diekspor tanpa diolah lebih lanjut di dalam negeri, sehingga keuntungan dari nilai tambah produk pertanian tersebut hanya dinikmati oleh pihak asing.

2.2 Penelitian Terdahulu

Tabel 4. Penelitian Terdahulu

No.	Peneliti	Alat Analisis	Judul dan Hasil Penelitian
1.	Ammie Apriliani, Maria Bano, Leta.R.Levis	Analisis data yang digunakan yaitu analisis titik impas (<i>Break Even Point: BEP</i>), analisis R/C rasio, analisis nilai tambah (metode Hayami)	Judul: Analisis Nilai Tambah Diversifikasi Olahan Jagung (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga di Kota Kupang) Hasil Penelitian: hasil analisis R/C rasio sebesar 1,60 emping jagung, 1,48 marning jagung, 1,50 jagung rasa udang. BEP pada ketiga olahan jagung yaitu BEP produksi 262 kg emping jagung, 322 kg marning jagung, 800 kg jagung rasa udang, sedangkan BEP harga yaitu sebesar Rp 23.170/kg emping jagung, Rp 18.809/kg marning jagung, Rp 17.330/kg jagung rasa udang. Besar nilai tambah dari nilai <i>output</i> untuk setiap Rp 100 dari masing-masing produk sebesar Rp 53 emping jagung, Rp 45 marning jagung, dan Rp 39 jagung rasa udang.
2.	Agriananta Fahmi Hidayat, Surya Abdul Muttalib	Analisis nilai tambah (metode Hayami)	Judul: Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Tempe di Kecamatan Sukumulia, Kabupaten Lombok Timur. Hasil penelitian: usaha pengolahan kedelai menjadi tempe yang dilakukan dalam satu kali proses produksi. Dalam satu kali proses produksi tempe menggunakan 10 kilogram kedelai. Nilai tambah ini, diperoleh dari perkalian antara jumlah kedelai yang digunakan dalam satu kali proses produksi diperoleh nilai tambah yaitu Rp11.533 per kilogram dengan produksi tempe 16 kilogram dalam satu kali proses produksi. Rasio nilai tambah adalah 54% diatas 50% termasuk dalam kategori baik, namun diperlukan efisiensi proses produksi untuk menaikkan nilai tambah produk
3.	Siti Nurdasanti, Dini Rochidiani, Budi Setia	Analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, analisis nilai tambah (metode Hayami), analisis titik impas	Judul: Analisis Nilai Tambah dan Ttitik Impas Agroindustri Gula Aren Skala Rumah Tangga (Studi Kasus di Desa Karangkamiri Kecamatan Langkaplancar Kabupaten Pangandaran). Hasil Penelitian: menunjukkan bahwa besar biaya total Rp 4.254 dengan penerimaan Rp 58.219 dari hasil perkalian produksi 4,3 kg dengan harga jual Rp 13.500/kg. Pendapatan yang diperoleh pengrajin dalam satu kali produksi Rp 53.695. Nilai tambah yang diperoleh pengrajin dalam satu kali proses

			produksi Rp 1.708 dengan rasio nilai tambah sebesar 0,37%. Titik impas penerimaan yang diperoleh pengrajin dalam satu kali proses produksi Rp 3.310, titik impas volume 0,25 kilogram dan titik impas harga produksi Rp 17.016/kg.
4.	Fitri Lestari, Maryadi, Dessy Adriani	Analisis nilai tambah (metode Hayami), analisis SWOT	Judul: Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta Berbasis Industri Rumah Tangga (Kecamatan Pagalaran Utara, Kota Pagalaran). Hasil penelitian: Hasil dari penelitian ini diperoleh perhitungan pendapatan rata-rata dalam pengolahan bubuk kopi robusta asli sebesar Rp54.442.663,00 per bulan sedangkan pendapatan rata-rata dari pengolahan bubuk kopi robusta luwak sebesar R25.047.175, 93 per bulan. Adapun nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi robusta asli dan kopi robusta luwak sebesar 20,92 persen dan 44, 83 persen.
5.	Shintia Ayu Istiani, Soetriono	Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif, analisis nilai tambah metode Hayami dan <i>coefficient variation</i> .	Judul: Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Susu Pada Usaha Rumah Susu: Pendekatan Metode Hayami. Hasil penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari 3 macam produk yaitu susu pasteurisasi, susu segar dan <i>ice cream</i> . Susu pasteurisasi memiliki nilai tambah positif sebesar Rp.3358, 42/liter produk. Susu segar memiliki nilai tambah sebesar Rp.606,53/liter produk dan produk <i>ice cream</i> memiliki nilai tambah positif sebesar Rp.28.322,38/liter produk.

Terdapat persamaan dan perbedaan dari penelitian terdahulu yang terdapat pada Tabel 4 dengan penelitian penulis. Persamaan penelitian penulis dengan penelitian di atas yaitu untuk menganalisis nilai tambah dengan metode Hayami dan analisis deskriptif. Metode analisis yang digunakan metode kuantitatif dan metode kualitatif. Komoditas yang diteliti yaitu nanas. Sedangkan perbedaan dengan penelitian di atas yaitu tujuan untuk diversifikasi pengolahan nanas menjadi koktail dan manisan. Responden yang digunakan yaitu agroindustri nanas yang mengolah nanas menjadi beragam olahan dan tempat penelitian.

2.3 Pendekatan Masalah

Sektor pertanian merupakan sektor penting yang perlu dikembangkan agar perekonomian di Indonesia dapat berkembang Hal ini perlu dilakukan pada semua subsektor pertanian salah satunya subsektor hortikultura. Keanekaragaman

hortikultura yang tumbuh dan diproduksi secara melimpah menyebabkan peningkatan permintaan pasar. Tanaman hortikultura, seperti buah-buahan, merupakan subsektor unggulan karena banyak petani yang melakukan budidaya tanaman buah-buahan. Salah satunya pembudidaya yang masih berlangsung terdapat di Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga dengan melakukan usahatani nanas dan menjadikan potensi nanas di Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga sangat besar. Produksi nanas dan agroindustri sangat berkaitan untuk keberlangsungan usaha yang dijalankan.

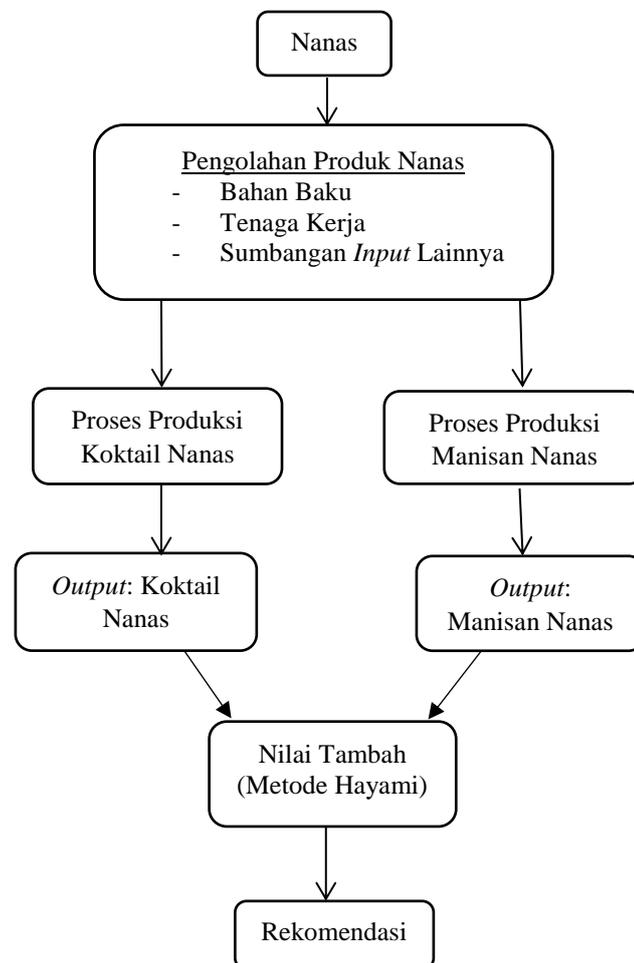
Sifat nanas yang mudah rusak, namun konsumen menginginkan produk tersebut tahan lama, sehingga diperlukan pengolahan agar nanas tersebut menjadi tahan lama. Agroindustri merupakan salah satu kegiatan yang berpotensi untuk meningkatkan kesejahteraannya di sektor pertanian dan memberikan nilai tambah. Dengan demikian, agroindustri berarti mengolah hasil-hasil pertanian. Pemanfaatan potensi hasil produksi hortikultura khususnya kelompok tanaman buah-buahan salah satunya buah nanas di Kecamatan Karangreja tersebut berlimpah, namun usaha diferensiasi nanas menjadi produk turunan nanas masih kurang diminati masyarakat. Sehingga dapat dijadikan kesempatan bagi masyarakat sekitar dalam agroindustri tersebut.

CV Siwarak Sejahtera Sentosa Food di Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga termasuk salah satu pelaku usaha agroindustri komoditas nanas. Dalam proses produksi dibutuhkan faktor produksi yang meliputi bahan baku, bahan pendukung, tenaga kerja, serta alat. Penggunaan *input* tersebut membutuhkan biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen diantaranya biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja. Proses pengolahan dapat menimbulkan nilai tambah dari jumlah produksi yang dihasilkan menyebabkan kenaikan pendapatan.

Pada agroindustri ini, bahan baku primer yaitu nanas didiversifikasi menjadi berbagai olahan nanas di antaranya koktail dan manisan. Konsumen yang membayar *output* lebih tinggi daripada bahan baku yang digunakan pada proses produksi akan menarik bagi agroindustri khususnya pengelola usaha tersebut. Hal ini menyebabkan harga *output* yang lebih tinggi dapat ditransmisikan kepada

produsen, sehingga harga yang diterima juga lebih besar oleh pengelola nanas di CV Siwarak Sejahtera Sentosa Food.

Analisis nilai tambah yang digunakan adalah menggunakan metode Hayami yang diperoleh dengan cara pengurangan dari nilai *output* dengan biaya bahan baku dan biaya sumbangan *input* lain. Hasil dari perhitungan ini dapat digunakan perusahaan untuk mengetahui seberapa besar laba yang diperoleh perusahaan. Analisis nilai tambah dapat digunakan sebagai kesempatan kerja masyarakat sekitar, karena nilai tambah CV Siwarak Sejahtera Sentosa Food mampu menghasilkan nilai tambah dari pengolahan nanas menjadi koktail dan manisan



Gambar 3. Pendekatan Masalah