

Analisis Profitabilitas dan Nilai Tambah Parijoto (*Medinilla speciosa*) pada Rumah Sirop Parijoto Alammu di Kecamatan Dawe Kabupaten

Amrina Rosada^{1*}, Darsono², Mei Tri Sundar³

^{1,2,3}Universitas Sebelas Maret

*Email: amrina28@student.uns.ac.id

Abstrak

Parijoto (*Medinilla speciosa*) merupakan salah satu hasil pertanian khas dari Kabupaten Kudus. Pengolahan buah parijoto menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada buah mentahnya. Hasil pertanian yang diolah juga dapat meningkatkan umur simpan produk dan harga jual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis biaya, profitabilitas, dan nilai tambah pengolahan parijoto pada Rumah Sirop Parijoto Alammu. Metode dasar penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitis. Penelitian ini menggunakan data primer yang didapatkan dari hasil wawancara kepada pemilik Rumah Sirop Parijoto Alammu. Biaya total yang dibutuhkan adalah sebesar Rp45.049.149, penerimaan Rp60.868.000 sehingga keuntungan yang diperoleh adalah Rp15.818.851 per bulan. Nilai efisiensi sebesar 1,35 yang berarti bahwa setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan untuk produksi dapat memberikan penerimaan sebesar Rp1,35 dari biaya yang dikeluarkan. Nilai profitabilitas sebesar 35,11% berarti bahwa setiap Rp100 biaya yang dikeluarkan atau diinvestasikan untuk produksi sirop parijoto dapat memperoleh keuntungan sebanyak Rp35,11. Setiap 1 kg buah parijoto yang diolah menjadi 1 kg sirop parijoto mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp64,833/kg. Rasio nilai tambah sebesar 42% berarti bahwa 42% nilai produk adalah hasil proses penambahan nilai pada pengolahan sirop parijoto Alammu. Hal ini menunjukkan bahwa usaha produksi sirop parijoto yang dilakukan layak untuk dilanjutkan.

Kata kunci: Analisis profitabilitas, Nilai tambah, Parijoto

Abstract

Parijoto is one of the typical agricultural products from Kudus Regency. Processing parijoto fruit produces greater profits than raw fruit. Processed agricultural products can also increase product shelf life and selling prices. This research aims to determine the costs, profitability and value added of parijoto processing at Rumah Sirop Parijoto Alammu. This research uses primary data obtained from interviews with the owner of Rumah Sirop Parijoto Alammu. The total costs required are IDR 45,049,149, revenue is IDR 60,868,000 so the profit obtained is IDR 15,818,851 per month. The efficiency value is 1.35, which means that for every IDR 1.00 of costs incurred for production can receive IDR 1.35 of the costs incurred. A profitability value of 35.11% means that for every IDR 100 spent or invested in parijoto syrup production, can get a profit of IDR 35.11. Every 1 kg of parijoto fruit that is processed into 1 kg of parijoto syrup can provide added value of IDR 64,833/kg. A value added ratio of 42% means that 42% of the product value is the result of the value addition process in the processing of Alammu parijoto syrup. This shows that the Parijoto syrup production business is worth continuing.

Keywords: Parijoto, Profitability analysis, Value added

PENDAHULUAN

Keanekaragaman hasil pertanian ini mendorong pembangunan industri pertanian atau agroindustri. Menurut Syafruddin dan Darwis (2021), agroindustri merupakan kegiatan memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan industri. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas hasil pertanian adalah dengan mengolah hasil komoditas pertanian sehingga dapat meningkatkan nilai tambah, akan dapat membuka lapangan kerja, dan meningkatkan keterampilan serta pendapatan masyarakat. Berbagai wilayah di Indonesia memiliki potensi khas masing-masing yang berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat atau sebagai bahan baku industri.

Salah satu potensi khas dari Kabupaten Kudus adalah buah parijoto dengan nama latin *Medinilla speciosa* yang dapat ditemukan di Gunung Muria. Menurut Wachidah (2013), buah parijoto mengandung tannin, saponin, flavonoid, dan glikosida yang membuat buah ini dianggap obat tradisional sebagai antioksidan, antiradang, sariawan, dan antibakteri. Buah ini dipercaya oleh masyarakat memiliki khasiat sebagai obat untuk meningkatkan kesuburan wanita, serta meningkatkan kesehatan ibu hamil dan janinnya. Parijoto dapat dinikmati secara langsung, namun belakangan ini masyarakat berinovasi untuk mengolah parijoto ini menjadi sirop yang memiliki rasa manis. Terdapat enam usaha pengolahan buah parijoto menjadi sirop yang ada di Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus. Rumah Sirop Parijoto Alammu merupakan produsen pertama dan dapat memproduksi sirop paling banyak dibanding produsen lainnya.

Tabel 1. Daftar Produsen Sirop Parijoto dan Rata Rata Jumlah Produksi Per Bulan

Daftar Produsen Sirop Parijoto	Rata-Rata Jumlah Produksi (ℓ/bulan)
Alammu	400
The Sinom's	200
Zalda Muria	170
JTM (Jotho Muria)	120
Meethos Parijoto	100
Munjiyat	100

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Alammu memproduksi berbagai olahan parijoto seperti sirop, teh, keripik, dan permen. Sirop parijoto merupakan produk unggulan dari Alammu dan merupakan produk dengan kuantitas produksi yang lebih tinggi dibanding dengan produk lainnya. Produksi sirop dapat mencapai 400 liter setiap bulan. Sirop parijoto ini merupakan produk yang paling diminati oleh masyarakat dan diangkat menjadi produk unggulan karena

kontribusinya yang besar terhadap pendapatan dan citra merek perusahaan. Pengolahan parijoto memberikan keuntungan secara ekonomi, sehingga dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan masyarakat. Desa Colo juga menjadi pusat budidaya tanaman parijoto, sehingga upaya untuk memproduksi sirop parijoto dapat membantu petani dalam menambah pendapatan mereka. Pengolahan buah parijoto menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada buah mentahnya. Menurut Tama *et al.*, (2019) hasil pertanian yang diolah juga dapat meningkatkan umur simpan produk dan harga jual. Adanya proses produksi menjadi sirop membuat buah parijoto menjadi lebih bernilai ekonomis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besar biaya, penerimaan, keuntungan, dan efisiensi dari usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu, serta mengetahui profitabilitas dan nilai tambah pengolahan parijoto pada Rumah Sirop Parijoto Alammu di Kecamatan Dawe Kabupaten Kudus.

METODE

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian adalah metode penelitian deskriptif analitis. Menurut Rukajat (2018), metode penelitian deskriptif melakukan penelitian yang berusaha untuk menggambarkan suatu fenomena yang terjadi secara nyata, aktual, realistik, dan pada saat ini, karena penelitian ini membuat suatu deskripsi dan gambaran mengenai fakta serta sifat antar fenomena yang diselidiki. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara *purposive* dengan mempertimbangkan alasan yang melatarbelakangi lokasi tersebut. Kawasan Gunung Muria merupakan salah satu dari sedikit kawasan yang tumbuh buah parijoto. Parijoto ini banyak dibudidayakan dan diolah oleh masyarakat sekitar. Lokasi penelitian berada di Rumah Sirop Parijoto Alammu yang merupakan produsen pengolah parijoto pertama dan terbesar yang berada di Kabupaten Kudus. Perusahaan ini merupakan pelopor hadirnya sirop parijoto dan tetap konsisten untuk memproduksi serta memasarkan sirop parijoto ke seluruh daerah.

Metode Analisis Data

Analisis Biaya

Analisis biaya menggunakan biaya total yang merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan dari usaha pembuatan sirup parijoto. Biaya tetap terjadi secara berkala dan besarnya selalu tetap atau konstan, berapapun besarnya volume bisnis atau proses bisnis yang terjadi pada periode tersebut. Biaya variabel adalah biaya yang bervariasi tergantung pada kuantitas produksi. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC : Total biaya dari usaha sirup parijoto (Rp/bln)

TFC : Total biaya tetap dari sirup parijoto (Rp/bln)

TVC : Total biaya variabel dari usaha sirup parijoto (Rp/bln)

Analisis Penerimaan

Jumlah produksi suatu bisnis dikalikan dengan harga jual di pasar disebut penerimaan. Penerimaan merupakan seluruh pendapatan yang diterima, tanpa memperhatikan sumbernya (Halil & Rahmawati, 2019). Besar penerimaan tidak selalu sama selama periode waktu atau jangka waktu tertentu.. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR : Total penerimaan usaha sirup parijoto (Rp/bln)

Q : Jumlah produk sirup parijoto yang terjual (ℓ /bln)

P : Harga produk sirup parijoto (Rp/bln)

Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan hasil dari usaha yang berbentuk uang dan merupakan selisih dari penerimaan dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi sebuah barang dalam suatu periode tertentu. Keuntungan biasanya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dilakukan. Rumus keuntungan secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π : Keuntungan usaha sirup parijoto (Rp/bln)

TR : Total penerimaan usaha sirup parijoto (Rp/bln)

TC : Total biaya dalam produksi sirup parijoto (Rp/bln)

Analisis Efisiensi Usaha

Perhitungan efisiensi usaha dapat dicari melalui *R/C Ratio* dengan menggunakan perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Menurut Septiadi (2023), nilai *R/C Ratio* dapat menentukan efisiensi suatu perusahaan. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Efisiensi usaha parijoto} = \frac{\text{Total penerimaan usaha sirup parijoto}}{\text{Biaya total dalam pengolahan sirup parijoto}}$$

Dengan kriteria:

R/C ratio > 1, berarti usaha sirup parijoto yang dijalankan efisien

R/C ratio = 1, berarti usaha sirup parijoto yang dijalankan belum efisien atau usaha mencapai titik impas

R/C ratio < 1, berarti usaha sirup parijoto yang dijalankan tidak efisien.

Analisis Profitabilitas

Profitabilitas merupakan tingkat kemampuan sebuah usaha untuk menghasilkan keuntungan dari serangkaian proses produksi yang telah dilakukan. Keuntungan dapat menjadi standar atau ukuran dari tingkat keberhasilan sebuah usaha dalam waktu operasional tertentu. Nilai profitabilitas dapat dinyatakan dalam ukuran persen (%). Perhitungan nilai profitabilitas secara sistematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Profitabilitas} : \frac{\pi}{TC} \times 100\%$$

Keterangan:

π : Keuntungan dari usaha pengolahan sirup parijoto

TC : Biaya total yang dikeluarkan dari usaha pengolahan sirup parijoto.

Analisis Nilai Tambah

Pemanfaatan kapasitas produksi, bahan baku yang digunakan, tenaga kerja, upah tenaga kerja, harga produksi, harga bahan baku dan nilai input lainnya dikenal dengan istilah nilai tambah (Sundari *et al.*, 2017). Besar penambahan nilai ini akan bergantung pada teknologi yang digunakan selama proses produksi dan pengolahan selanjutnya terhadap produk yang dihasilkan. Perhitungan nilai tambah dapat diketahui dari perhitungan menggunakan metode hayami.

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1.	Output (kg/bulan)	A
2.	Bahan Baku (kg/bulan)	B
3.	Tenaga Kerja (HKO/bulan)	C
4.	Faktor konversi	D = A/B
5.	Koefisien tenaga kerja (HKO/bulan)	E = C/B
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HKO)	G
Pendapatan dan Nilai Tambah		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai output (Rp/ kg)	J = DxF
11.	Nilai Tambah (Rp/ kg)	K = J-I-H
	Rasio Nilai Tambah (%)	L% = (K/J) x 100%

No	Variabel	Nilai
12.	Imbalan tenaga kerja (Rp/ kg)	$M = E \times G$
	Bagian tenaga kerja (%)	$N\% = (M/K) \times 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/ kg)	$O = K - M$
	Tingkat keuntungan (%)	$P\% = (O/K) \times 100\%$

Sumber: Hayami, 1987.

Keterangan:

- A *Output*/total produksi yang dihasilkan oleh industri (kg/bln)
- B. *Input*/bahan baku yang digunakan untuk produksi (kg/bln)
- C. Tenaga kerja yang digunakan untuk produksi (HKO/bln)
- F. Harga *output* yang berlaku pada satu periode analisis (Rp/bln)
- G. Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja (Rp/ HKO)
- H. Harga *input* bahan baku utama pada saat periode analisis (Rp/kg)
- I. Sumbangan/biaya *input* lainnya, yakni biaya total selain biaya bahan baku (Rp/kg)

Rasio nilai tambah merupakan persentase dari nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan input menjadi output. Rasio nilai tambah diperoleh dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output dikali dengan 100%. Menurut Hubeis dalam Faliha *et al.* (2022) kriteria dari nilai tambah adalah sebagai berikut:

- a. Apabila nilai tambah < 15%, berarti pengembangan industri yang diusahakan memberikan nilai tambah yang rendah.
- b. Apabila nilai tambah 15-40%, berarti pengembangan industri yang diusahakan memberikan nilai tambah yang sedang.
- c. Apabila nilai tambah > 40% berarti pengembangan industri yang diusahakan memberikan nilai tambah yang tinggi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Colo merupakan salah satu desa penghasil buah pari-joto yang ada di Kabupaten Kudus. Kecamatan Dawe terletak di lereng sebelah timur Gunung Muria dan berjarak ± 18 km ke arah utara dari Kota Kudus. Jumlah desa di Kecamatan Dawe sejumlah 18 desa. Desa ini berada di lereng Pegunungan Muria dan terletak pada ketinggian 700 mdpl. Wilayah Desa Colo sebagian besar merupakan tanah subur yang digunakan untuk perkebunan dan pekarangan dengan permukaan yang miring. Desa ini dikelilingi oleh perbukitan seperti bukit puteran dan bukit sepuser yang merupakan bagian dari kawasan pegunungan muria. Akses untuk Desa Colo relatif mudah, dapat dilalui oleh angkutan pedesaan, bis pariwisata, mobil pribadi, dan kendaraan roda dua.

Profil Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu

Rumah Sirop Parijoto Alammu merupakan merupakan industri rumahan yang mengolah buah parijoto menjadi sebuah produk baru, yaitu sirop parijoto. Melipahnya hasil pertanian buah ini menjadi awal mula Mas Triyan selaku pemilik mencari cara untuk membuatnya memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan menjadi produk unggulan di Kabupaten Kudus. Alammu beralamat di Jalan Raya Colo-Kudus KM.01 Colo 01/01 Dawe, Kudus. Alammu resmi berdiri pada tanggal 15 Juli 2017 sebagai usaha mikro dengan badan hukum *Commanditaire Vennootschap* (CV) dengan nama CV Seleksi Alam Muria dan nomor izin usaha 9120005892557 serta sertifikasi halal yang diterbitkan oleh Majelis Ulama Indonesia Jawa Tengah dengan nomor 1512003940819 pada tanggal 9 Agustus 2019. Informasi terkait Alammu dapat di akses pada website www.alammu.id.

Kegiatan Produksi Sirop Parijoto

Proses produksi pada Rumah Sirop Parijoto Alammu menggunakan tenaga kerja manusia mulai dari persiapan bahan baku sampai pengemasan produk. Penggunaan tenaga kerja manusia ini juga tidak terlepas dari bantuan teknologi modern seperti mesin *mixer* dan blender. Proses produksi sirop dilakukan selama dua kali dalam seminggu. Proses pengolahan sirop parijoto di Rumah Sirop Parijoto Alammu dimulai dari proses persiapan bahan baku, yaitu buah parijoto. Proses persiapan bahan baku ini terdiri dari tahapan membersihkan, menyortir, memisahkan, dan menimbang buah parijoto. Buah parijoto segar dari kebun dipisahkan dari batangnya. Buah parijoto yang layak untuk diproduksi akan dicuci kembali dengan air mengalir. Buah parijoto yang sudah bersih dimasukkan ke dalam mesin giling khusus selama kurang lebih selama satu jam dan bertujuan untuk mendapatkan sari buah parijoto. Sari buah parijoto masuk dalam proses perebusan dengan air dan gula pasir. Perbandingan antara parijoto, gula, dan air adalah 1:1:1. Satu kilogram buah parijoto dimasak dengan satu liter air dan satu kg gula pasir. Campuran tersebut kemudian dimasak pada mesin pengaduk selama 2 jam sampai sirop matang sempurna. Setelah dilakukan proses perebusan, sirop yang masih panas kemudian dibiarkan hingga dingin. Sirop yang sudah dingin kemudian dikemas ke dalam botol kemasan. Botol sirop parijoto terdiri dalam empat ukuran yang berbeda, antara lain ukuran 250 ml, 350 ml, 500 ml, dan 630 ml. Bagian tutup kemasan kemudian dirapatkan dan diberi plastik untuk menjaga agar produk tetap steril.

Analisis Biaya, Pendapatan, dan Keuntungan Usaha Sirop Parijoto

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha yang tidak dipengaruhi oleh banyaknya jumlah produksi. Biaya tetap memiliki jumlah yang selalu sama dalam setiap proses produksi, tidak bergantung pada tinggi atau rendahnya produksi yang dilakukan. Berikut merupakan biaya tetap yang digunakan pada produksi Sirop Parijoto Alammu di Bulan Desember 2023.

Tabel 3. Biaya Tetap Pada Produksi Sirop Parijoto di Rumah Sirop Parijoto Alammu Bulan Desember 2023

No.	Jenis Biaya Tetap	Jumlah Biaya (Rp/bln)	Persentase (%)
1.	Bunga modal investasi	315.871	35
2.	Penyusutan alat	296.028	33
3.	Internet	200.000	22
4.	Air dan Listrik	100.000	11
5.	Biaya pajak bumi bangunan	2.250	0,2
Jumlah		914.149	100%

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya tetap antara lain biaya bunga modal investasi, penyusutan alat, internet, air dan listrik, serta biaya PBB. Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Alammu adalah sebesar Rp 914.149 per bulan. Tanpa menghitung berapa banyak produksi yang dilakukan, biaya ini akan selalu dikeluarkan baik saat tidak berproduksi maupun sebaliknya saat produksi dilakukan dalam kapasitas maksimal (Sherly, 2021).

Biaya variabel merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang besarnya dipengaruhi oleh jumlah atau kuantitas produk olahan dalam proses produksi. Biaya variabel akan meningkat seiring dengan kuantitas produksi. Berikut merupakan biaya variabel dari Rumah Sirop Parijoto Alammu pada Bulan Desember 2023.

Tabel 4. Biaya variabel produksi dari Rumah Sirop Parijoto Alammu di Kabupaten Kudus Bulan Desember 2023

No.	Macam Biaya	Fisik	Harga Satuan	Jumlah (Rp/bln)	Persentase (%)
1.	Buah Parijoto (kg)	450	70.000	31.500.000	71,4
2.	Gula Pasir (kg)	450	18.000	8.100.000	18,44
3.	Gas Elpiji 3 kg (tabung)	9	22.000	198.000	0,4
4.	Kemasan (pcs)	1.160	2.210	2.460.000	5,6
5.	Bensin (liter)	5	10.000	50.000	0,1
6.	Tenaga kerja (JKO)				
	Produksi	216	7.000	1.512.000	
	Pemasaran	27	7.000	189.000	
	Keuangan	18	7.000	126.000	
	Total TK	261		1.827.000	4,1
	Jumlah			44.135.000	100%

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Biaya variabel yang dikeluarkan untuk produksi sirop parijoto setiap bulannya adalah sebesar Rp44.135.000 per bulan. Banyaknya produksi sirop yang dihasilkan mempengaruhi banyaknya biaya variabel yang dikeluarkan. Pengeluaran terhadap pembelian bahan baku merupakan proporsi dalam biaya variabel yang paling besar.

Biaya Total

Biaya total merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan proses produksi sirop parijoto. Biaya total merupakan hasil jumlah dari seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Biaya total yang digunakan dalam produksi sirop parijoto dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Biaya Total pada Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu Bulan Desember 2023

No.	Biaya	Jumlah (Rp/bln)	Persentase (%)
1.	Biaya Tetap	914.149	2
2.	Biaya Variabel	44.135.000	98
	Jumlah	45.049.149	100%

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Biaya total yang dikeluarkan untuk memproduksi sirop parijoto dalam satu bulan adalah sebesar Rp45.0449.149. Biaya variabel merupakan biaya dengan persentase lebih besar yaitu sebesar Rp44.135.000 atau sebesar 98%, sisanya merupakan biaya tetap sebanyak 2% atau sebesar Rp914.149. Alokasi biaya variabel lebih banyak dibanding biaya tetap. Besarnya biaya variabel dipengaruhi oleh besarnya kuantitas produksi.

Analisis Penerimaan

Penerimaan didapat dengan perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga produk sirop parijoto. Penerimaan pada usaha ini dibedakan menjadi dua jenis, yakni penerimaan penjualan dari distributor dan penerimaan berdasarkan penjualan langsung. Harga yang dipatok untuk distributor dan konsumen berbeda, distributor akan mendapatkan harga sirop yang lebih murah dibanding dengan konsumen biasa. Penjualan sirop lebih banyak disetorkan kepada distributor untuk kemudian dijual kembali.

Tabel 6. Penerimaan Distributor Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu pada Bulan Desember 2023

No.	Kemasan (ml)	Kuantitas (pcs)	Harga/Unit (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Ukuran 250	260	30.000	7.800.000
2.	Ukuran 350	278	41.000	11.398.000
3.	Ukuran 500	255	58.000	14.790.000
4.	Ukuran 630	75	85.000	6.375.000
Jumlah				40.363.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Sirop yang dijual kepada distributor memiliki harga yang lebih murah apabila dibandingkan dengan harga konsumen. Hal ini dilakukan perusahaan agar distributor mendapatkan untung lebih banyak dan membuat distributor menjadi lebih semangat untuk menjual produk sirop parijoto Alammu. Adanya distributor membantu perusahaan untuk meningkatkan volume penjualan.

Tabel 7. Penerimaan dari Konsumen pada Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu Pada Bulan Desember 2023

No.	Kemasan (ml)	Kuantitas (pcs)	Harga/Unit (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Ukuran 250	90	45.000	4.050.000
2.	Ukuran 350	92	65.000	5.980.000
3.	Ukuran 500	85	85.000	7.225.000
4.	Ukuran 630	25	130.000	3.250.000
Jumlah				20.505.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Harga yang tertulis pada Tabel 6 merupakan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan kepada konsumen. Harga yang ditetapkan berbeda dengan harga untuk distributor. Total penerimaan yang didapatkan dari penjualan kepada konsumen langsung ini adalah sebesar Rp20.505.000.

Tabel 8. Total Penerimaan pada Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu Pada Bulan Desember 2023

No.	Kemasan	Penerimaan (Rp)
1.	Penerimaan dari distributor	40.363.000
2.	Penerimaan dari penjualan langsung	20.505.000
	Jumlah	60.868.000

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Rata-rata besar penerimaan total yang diterima oleh Rumah Sirop Parijoto Alammu setiap bulannya adalah sebesar Rp60.868.000. Besarnya penerimaan ditentukan oleh dua faktor, yaitu jumlah sirop yang dihasilkan dan harga dari sirop parijoto yang ditetapkan. Semakin tinggi harga produk maka penerimaan yang didapatkan juga akan semakin besar.

Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara proses penerimaan yang diperoleh dengan biaya dalam memproduksi sirop parijoto. Keuntungan merupakan besarnya nilai lebih yang didapatkan dari hasil penjualan produk. Keuntungan merupakan besarnya nilai lebih yang didapatkan dari hasil penjualan produk.

Tabel 9. Keuntungan Usaha Rumah Sirop Parijoto pada Bulan Desember 2023

No.	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)
1.	Penerimaan Total	60.868.000
2.	Biaya Total	45.049.149
	Keuntungan	15.818.851

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Besarnya keuntungan adalah Rp15.818.851. Margin keuntungan ini bernilai 25% dari total penjualan, menunjukkan keberhasilan finansial yang signifikan bagi golongan usaha kecil. Berikut merupakan data keuntungan yang didapatkan oleh Alammu pada periode selama bulan. Keuntungan ini memungkinkan Alammu untuk membeli bahan baku atau persediaan dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi permintaan, yang membantu menjaga kontinuitas produksi dan penjualan.

Analisis Efisiensi

Efisiensi merupakan upaya penggunaan input dengan seminimal mungkin yang bertujuan untuk mendapatkan output maksimal. Efisiensi atau R/C Ratio ini didapat dari perbandingan antara penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Menurut Karjono (2019), usaha dapat dikatakan efisien apabila nilai efisiensi lebih dari 1, apabila nilai efisiensi nol, usaha tersebut berada pada titik impas, dan apabila

nilai efisiensi kurang dari 1, maka usaha tersebut tidak layak untuk dijalankan karena kebutuhan input lebih besar dibandingkan output yang dihasilkan.

Tabel 10. Efisiensi Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu Selama Satu Bulan Periode Desember 2023

No.	Macam Biaya	Nilai (Rp)
1.	Penerimaan Total	60.868.000
2.	Biaya Total	45.049.149
	Efisiensi	1,35

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui nilai efisiensi sebesar 1,35. Nilai sebesar 1,35 berarti bahwa setiap Rp100 biaya total yang dikeluarkan dapat menghasilkan penerimaan sebesar Rp135. Artinya, penerimaan yang diterima oleh Alammu lebih besar jika dibandingkan dengan pengeluaran produksi. Hal ini berarti bahwa usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu sudah efisien dan layak untuk dilanjutkan ($1,35 > 1$).

Analisis Profitabilitas

Profitabilitas merupakan keuntungan bersih yang diperoleh dari penjualan produk sirop parijoto. Profitabilitas menunjukkan tingkat persentase keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha tersebut. Profitabilitas ini dapat diketahui dari perhitungan dengan membandingkan antara keuntungan dengan biaya total produksi dikali dengan 100%.

Tabel 11. Profitabilitas Selama Satu Bulan pada Rumah Sirop Parijoto Alammu Periode Desember 2023

No.	Macam Biaya	Rata-rata (Rp)
1.	Keuntungan	15.818.851
2.	Biaya Total	45.049.149
	Profitabilitas	35,11%

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Nilai profitabilitas dari produksi Sirop Parijoto Alammu adalah sebesar 35,11%. Hal ini berarti bahwa setiap Rp100 biaya yang dikeluarkan atau diinvestasikan untuk produksi sirop parijoto dapat memperoleh keuntungan sebanyak Rp35,11. Usaha sirop menghasilkan keuntungan sebesar 35% dari total biaya produksi yang dikeluarkan. Artinya, usaha yang dijalankan selama ini menguntungkan. Menurut Sanjaya (2018), profitabilitas didefinisikan sebagai ukuran kemampuan bisnis secara keseluruhan dalam menghasilkan keuntungan dengan sejumlah biaya yang tersedia dalam usaha tersebut. Apabila nilai profitabilitas tinggi, maka semakin baik keadaan usaha tersebut. Tingginya nilai profitabilitas menunjukkan bahwa usaha tersebut berjalan dengan efisien.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan untuk melihat seberapa besar balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja secara langsung sehingga dapat dilihat hasil yang diperoleh dari perhitungan. Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui peningkatan nilai tambah dari buah parijoto mentah menjadi produk minuman sirop parijoto.

Tabel 12. Nilai Tambah pada Usaha Rumah Sirop Parijoto Alammu Periode Desember 2023

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1.	Sirop Parijoto (kg/bulan) (A)	600
2.	Parijoto (kg/bulan) (B)	450
3.	Tenaga Kerja (JKO/bulan) (C)	261
4.	Faktor konversi ($D = A/B$)	1,3
5.	Koefisien tenaga kerja (JKO/kg)($E = C/B$)	0,58
6.	Harga sirop parijoto (Rp/kg) (F)	115.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/JKO) (G)	7.000
Pendapatan dan Nilai Tambah		
8.	Harga parijoto (Rp/kg) (H)	70.000
9.	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg) (I)	18.500
10.	Nilai sirop parijoto (Rp/kg) ($J = D \times F$)	153.333
11.	Nilai Tambah (Rp/kg) ($K = J - I - H$)	64.833
	Rasio Nilai Tambah (%) ($(K/J) \times 100\%$)	42%
12.	Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) ($M = E \times G$)	4060
	Bagian tenaga kerja (%) ($N \% = (M/K) \times 100\%$)	6%
13.	Keuntungan (Rp/kg) ($O = K - M$)	60.733
	Tingkat keuntungan (%) ($P\% = (O/K) \times 100\%$)	94%

Sumber: Analisis Data Primer, 2023

Hasil produksi sirop parijoto dalam satu bulan adalah sebanyak 600 kg sirop atau setara dengan 450 liter sirop dengan bahan baku utama yang digunakan adalah 450 kg buah parijoto. Nilai konversi sebesar 1,3 menyatakan bahwa setiap 1 kg buah parijoto dapat diolah menjadi 1 kg sirop parijoto dengan harga Rp115.000 per kg. Produksi sirop parijoto dilakukan selama sembilan kali dalam satu bulan. Produksi sirop parijoto menyerap 6 tenaga kerja dengan total sebanyak 261 jam kerja per bulan. Tenaga kerja dibagi menjadi tiga bagian. Proses produksi membutuhkan 216 JKO setiap bulan dengan alokasi biaya

sebesar Rp7000/JKO. Proses pemasaran membutuhkan 27 JKO per bulan, dan bagian keuangan membutuhkan 18 JKO per bulan. Koefisien tenaga kerja menentukan rasio antara banyaknya tenaga kerja yang terlibat dalam satuan JKO atau Jam Kerja Orang. Didapatkan hasil koefisien tenaga kerja sebesar 0,58 JKO per kg. Artinya, curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah 1 kg buah parijoto menjadi sirop adalah selama 0,58 jam. Curahan waktu 0,58 jam ini dapat mengubah 1 kg buah parijoto menjadi 1 kg sirop parijoto.

Bahan baku yang digunakan dalam produksi sirop adalah buah parijoto dengan harga Rp70.000/kg. Bahan penunjang berupa air gula dengan harga Rp18.500/kg. Nilai output produk sirop parijoto adalah Rp153.333 yang didapat dari perkalian antara faktor konversi sebesar 1,3 dengan harga sirop per kg Rp115.000. Nilai tambah produksi sirop parijoto ini didapatkan dari selisih antara nilai produk, bahan baku, dan sumbangan input lain. Perhitungan nilai tambahnya adalah sebesar Rp64.833. Artinya, setiap 1 kg buah parijoto yang diproduksi menjadi sirop parijoto dapat memberikan nilai tambah sebesar Rp64.833/kg. Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah dari sirop parijoto didapatkan dari perhitungan antara besarnya nilai tambah dibagi dengan nilai output, yakni sebesar 42%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 42% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai pada pengolahan sirop parijoto Alammu. Besar kecilnya nilai tambah yang dihasilkan tergantung pada berapa banyak output yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Kembauw, 2017).

Imbalan tenaga kerja merupakan upah yang terima oleh tenaga kerja dari perolehan nilai tambah. Nilai imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil hitung perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Upah tenaga kerja yang diberikan adalah sebesar Rp7.000/jam dengan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,58 sehingga imbalan tenaga kerja yang didapatkan adalah sebesar Rp4.060. Setiap 1 kg buah parijoto yang diolah mejadi sirop parijoto dapat memberikan imbalan kepada tenaga kerja sebesar Rp4.060 dengan bagian tenaga kerja sebesar 6%.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja atau dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima oleh usaha produksi sirop parijoto. Keuntungan yang diperoleh dari hasil produksi sirop parijoto adalah sebesar Rp60,773/kg. Hal ini berarti bahwa setiap 1 kg bahan baku buah parijoto dengan adanya nilai tambah yang diperoleh akibat pengolahan menjadi sirop parijoto menghasilkan keuntungan sebesar Rp60,773/kg dengan bagian keuntungan sebesar 94% dari nilai tambah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Biaya total yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan sirup parijoto adalah sebesar Rp45.040.138 per bulan. Penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp60.868.000 sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp15.827.862 per bulan. Nilai efisiensi yang didapat adalah sebesar 1,35. Menunjukkan bahwa setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan untuk produksi dapat memberikan penerimaan sebesar Rp1,35 dari biaya yang dikeluarkan. Nilai profitabilitas sebesar 35,11 yang berarti bahwa setiap Rp100 biaya yang dikeluarkan atau diinvestasikan untuk produksif sirup parijoto dapat memperoleh keuntungan sebanyak Rp35,11. Produk sirup parijoto Alammu memberikan nilai tambah untuk buah parijoto sebesar Rp50.500/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 42%. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg buah parijoto yang diolah menjadi 1 kg sirup parijoto mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp64.833/kg. Rasio nilai tambah sebesar 42% berarti bahwa 42% nilai produk adalah hasil proses penambahan nilai pada pengolahan sirup parijoto Alammu. Hal ini menunjukkan bahwa usaha produksi sirup parijoto layak untuk dilanjutkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alzoubi, H. M., Abdo, M., Al-Gasaymeh, A., & Alzoubi, A. A. (2019). An empirical study of e-Service quality and its impact on achieving a value added. *Journal of Business and Retail Management Research*, 13(4).
- Faliha, S. H., Purwandari, I., Kurniawati, F., & Kifli, F. W. (2022). Analisis nilai tambah dan efisiensi agroindustri gula aren di Desa Gonoharjo Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal Jawa Tengah. *AGRIFITIA: Journal of Agribusiness Plantation*, 2(1), 42–50. <https://doi.org/10.55180/aft.v2i1.198>
- Halil, A., & Rahmawati, R. (2020). Analisis pendapatan dan efesiensi usaha pembibitan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) di Kabupaten Takalar. *Journal TABARO Agriculture Science*, 3(2), 373-379.
- Hasbullah, U. H. A., Pertiwi, R. B., Hidayah, I. N., & Andrianty, D. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Parijoto Pada Berbagai Ph Pengolahan Pangan. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(2), 170. <https://doi.org/10.32585/ags.v4i2.745>
- Karjono. (2019). Analisis titik impas untuk menciptakan efisiensi produksi usahatani melon di Kecamatan Praya Timur Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Agrotek Ummat* 6. 2: 57-62.
- Kembauw, E. Sinay, L. J., Sahusilawane, A. M. (2017). *Pembangunan Ekonomi Maluku*. Yogyakarta: Dee Publisher.

- Rukajat, A. (2018). Pendekatan Penelitian Kuantitatif. Yogyakarta: Deepublish.
- Sanjaya, S., & Rizky, M. F. (2018). Analisis profitabilitas dalam menilai kinerja keuangan pada PT. Taspen (Persero) Medan. *KITABAH: Jurnal Akuntansi dan Keuangan Syariah*, 2: 1-13.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Ikan patin di Tasikmalaya. *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45–54.
- Septiadi, D., & FR, A. F. U. (2023). Analisis efisiensi ekonomi usahatani tembakau rakyat di Kabupaten Lombok Timur. *AgriFo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 8(1), 36-43.
- Syafruddin, R. F., Darwis, K. (2021). *Ekonomi Agroindustri*. Pekalongan: Penerbit NEM
- Sherly, A., Widia, N., & Putri, A. M. (2021). Analisis biaya tetap (studi kasus pada toko pinocchio di duri). *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 283-290.
- Tama, I.P., Rahmi, Y., Agustina, E., Wifqi, A., dan Ihwan, H. (2019). *Model Supply Chain Agroindustri di Indonesia: Studi Kasus Produk Singkong*. Malang: UB Press.
- Wachidah, L. N. (2013). Uji aktivitas antioksidan serta penentuan kandungan fenolat dan flavonoid total dari buah parijoto (*Medinilla speciosa* Blume). Jakarta: UINPress.
- Yuni, S., Sartika, D., & Fionasari, D. (2019). ANALISIS PERILAKU BIAYA TERHADAP BIAYA TETAP. *Research In Accounting Journal*, 1(2), 247–253. <http://journal.yrpioku.com/index.php/raj%7C>