

## ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH SAWO DI DESA PENDEBAH KECAMATAN KAMAL KABUPATEN BANGKALAN

**Taufik R.D.A Nugroho , Mardiyah Hayati, Dian Eswin Wijayanti**

Program Studi Agribisnis Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

Email : taufikrizal@trunojoyo.ac.id

### **Abstract**

Sawo is one of the leading commodities in Pendebah Village, Kamal District, Bangkalan Regency. However, the marketing of sawo is still constrained by relatively low prices when the harvest season arrives, which has an impact on farmers' income. This can be solved one of them by creating added value from the sawo to increase farmers' income. The objectives of this study were (1) to analyze the income of sawo processing business and (2) to analyze the added value of processed sawo into processed food products. This research was conducted purposively in Pendebah Village, Kamal District, Bangkalan Regency. The results showed that the monthly net income was Rp 2,393,500, the business managed costs effectively and generated more revenue than operating costs, the Revenue Cost Ratio (RCR) result was 1.19. This indicates the efficiency of production and sales cost management. However, it should be noted that too high a ratio may indicate excessive cost savings, which may lead to poor quality products or services. In addition, the analysis results show that the processing of sawo brownies has high added value with three indicators of added value, with a profit of 87.8%. This shows that the processing of mustard brownies is very financially profitable because it not only saves resources but is also effective.

**Keywords:** *Income Analysis, Value-added, Mustard brownies*

### **Abstrak**

Sawo merupakan salah satu komoditas unggulan di Desa Pendebah, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. Tetapi, pemasaran sawo masih terkendala harga yang relatif rendah ketika musim panen tiba sehingga berdampak terhadap pendapatan petani. Hal ini bisa dicarikan solusi salah satunya dengan menciptakan nilai tambah dari sawo tersebut untuk dapat meningkatkan pendapatan petani. Tujuan penelitian ini yaitu (1) menganalisis pendapatan usaha pengolahan sawo dan (2) menganalisis nilai tambah olahan sawo menjadi produk olahan pangan. Penelitian ini dilakukan secara sengaja di Desa Pendebah, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pendapatan bersih bulanan adalah Rp 2.393.500, usaha ini mengelola biaya dengan efektif dan menghasilkan pendapatan lebih besar daripada biaya operasional, hasil Revenue Cost Ratio (RCR) sebesar 1,19. Ini menunjukkan efisiensi manajemen biaya produksi dan penjualan. Namun, perlu diperhatikan bahwa rasio yang terlalu tinggi dapat menunjukkan penghematan biaya yang berlebihan, yang dapat menyebabkan produk atau layanan tidak berkualitas. Selain itu, hasil analisis menunjukkan bahwa proses pengolahan brownies sawo memiliki nilai tambah tinggi dengan tiga indikator nilai tambah, dengan keuntungan sebesar 87,8%. Ini menunjukkan bahwa pengolahan brownies sawo sangat menguntungkan secara finansial karena tidak hanya menghemat sumber daya tetapi juga efektif.

**Kata Kunci:** Analisis Pendapatan, Nilai tambah, Brownis sawo

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian memiliki peranan penting dalam pembangunan ekonomi negara baik jangka panjang dan jangka pendek. Selain itu, sektor pertanian juga dikatakan sebagai sektor andalan pembangunan ekonomi negara. Jika pertumbuhan pembangunan tersebut makin meningkat positif, maka sektor pertanian berperan besar untuk menjaga tingkat pertumbuhan dan perkembangan ekonomi nasional. Subsektor perkebunan merupakan salah satu sektor pertanian yang memiliki potensi cukup besar untuk terus dikembangkan.

Salah satu komoditas subsektor perkebunan adalah tanaman sawo. Desa Pendebah merupakan salah satu daerah sentra buah sawo yang terletak di Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan, Jawa Timur. Sehingga buah sawo menjadi salah satu komoditas unggul di daerah tersebut. Produksi sawo di Kabupaten Bangkalan menunjukkan tren peningkatan yang signifikan dalam periode empat tahun terakhir. Pada tahun 2020, produksi sawo tercatat sebanyak 4.250 kwintal. Angka ini meningkat secara substansial pada tahun 2021 menjadi 6.970 kwintal, yang merupakan kenaikan sebesar 64,0% dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Pada tahun 2022, produksi sawo kembali mengalami peningkatan, mencapai 8.129 kwintal, atau meningkat sebesar 16,6% dari

tahun 2021. Tren positif ini terus berlanjut hingga tahun 2023, di mana produksi sawo melonjak tajam menjadi 12.452 kwintal. Ini menunjukkan peningkatan sebesar 53,2% dibandingkan dengan produksi pada tahun 2022. Secara keseluruhan, selama periode 2020 hingga 2023, produksi sawo di Kabupaten Bangkalan meningkat hampir tiga kali lipat, dari 4.250 kwintal menjadi 12.452 kwintal. Peningkatan yang konsisten setiap tahunnya mencerminkan adanya perbaikan dalam teknik budidaya, pengelolaan pertanian, dan mungkin dukungan dari pihak terkait dalam upaya meningkatkan produksi sawo di daerah tersebut (BPS Bangkalan, 2024).

Usahatani sawo masih didominasi oleh produksi *on-farm* sehingga menyebabkan minat generasi muda di Desa Pendebah relatif rendah untuk bekerja dan membuka usaha di bidang pengolahan hasil pertanian. Dalam rangka menciptakan nilai tambah, maka produk hasil pertanian perlu diolah lebih lanjut menjadi suatu produk. Buah sawo dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk seperti manisan, dodol, bolu, brownies, puding, selai dan sebagainya (Fitriyati et al., 2022).

Melihat masih adanya prospek untuk lebih dikembangkan, sehingga memerlukan upaya dalam meningkatkan pendapatan petani. Hal tersebut perlu dilakukan demi peningkatan nilai tambah produk sawo, peningkatan pendapatan dan terciptanya

lapangan kerja. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah : (1) menganalisis pendapatan usaha pengolahan sawo dan (2) menganalisis nilai tambah olahan sawo menjadi produk olahan pangan.

### METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan secara sengaja di Desa Pendebah, Kecamatan Kamal, Kabupaten Bangkalan. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah primer untuk menghitung pendapatan dan nilai tambah serta data sekunder yang diperoleh dari literatur. Analisis pendapatan usaha pengolahan sawo digunakan untuk mengetahui berapa besar pendapatan usaha pengolahan sawo.

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\Pi$  = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Total biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya (Rp)

FC = Biaya Tetap (Rp)

VC = Biaya Variabel (Rp)

Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \cdot P$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Jumlah Produk (Kg)

P = Harga Produk (Rp)

Metode hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai per kilogram bahan baku setelah mendapatkan perlakuan (Aji et al., 2018). Besarnya nilai tambah merupakan selisih dari harga output dengan sumbangan input lainnya dan harga bahan baku.

**Tabel 1. Analisis Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai	Satuan
1	Output	A	ton/th
2	Bahan Baku	B	ton/th
3	Tenaga Kerja	C	HOK/th
4	Faktor Konversi	$D=A/B$	ton/th
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$E=C/B$	HOK/th
6	Harga Output	F	Rp/ton
7	Upah Rata-rata tenaga kerja	G	Rp/HOK
8	Harga bahan baku	H	Rp/hton
9	sumbangan input lain	I	Rp/th
10	nilai output	$J=D \times F$	Rp/th
11	nilai tambah	$K=J-H-I$	Rp/th
	Rasio nilai tambah	$L(\%) = (K/J) \times 100\%$	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	$M=E \times G$	Rp/HOK
	Bagian Tenaga Kerja	$N(\%) = (M/K) \times 100\%$	%
13	keuntungan	$O = K-M$	Rp/th
	tingkat keuntungan	$P(\%) = (O/K) \times 100\%$	%
14	Marjin	$Q = J-H$	Rp/th
	Pendapatan tenaga kerja langsung	$R(\%) = (M/Q) \times 100\%$	%
	sumbangan input lain	$S(\%) = (I/Q) \times 100\%$	%
	Keuntungan perusahaan	$T(\%) = (O/Q) \times 100\%$	%

## HASIL PEMBAHASAN

### Asal dan Jenis Bahan Baku

Kegiatan pengadaan bahan baku merupakan kegiatan penting yang dapat mempengaruhi produksi suatu usaha. Hal tersebut dikarenakan bahan baku 17 menentukan keberhasilan produksi dan keberlanjutan usaha. Bahan baku utama dalam proses pengolahan brownies sawo ini adalah sawo matang. Selain itu, bahan input lain yang diperlukan dalam pengolahan brownies sawo diantaranya adalah telur, gula pasir, tepung terigu, vanili, soda kue, SP, Dark Cooking Chocolate (DCC), mentega, bubuk coklat dan susu kental manis coklat.

### Analisis Pendapatan

Usaha pengolahan brownies sawo merupakan inovasi dalam industri kuliner yang menggabungkan keunikan rasa sawo dengan popularitas brownies. Analisis pendapatan dari usaha ini penting untuk memahami kelayakan ekonominya serta prospek ke depan.

Biaya mentega dalam pembuatan brownies sawo adalah yang paling besar di antara biaya variabel lainnya karena perannya yang krusial dalam menentukan kualitas produk akhir, harga yang relatif tinggi, dan kuantitas penggunaan yang signifikan. Pengelolaan yang tepat terhadap biaya ini dapat membantu dalam mencapai efisiensi biaya dan memastikan keberlanjutan usaha.

**Tabel 2. Biaya Variabel Pembuatan Brownies Sawo**

No	Uraian	Jumlah		Harga Satuan (Rp/@)	Jumlah (Rp)
1	Telur	750	Kg	28.000	21.000.000
2	Gula Pasir	600	Kg	22.500	13.500.000
3	Tepung Terigu	600	Kg	15.000	9.000.000
4	Vanili	30	Kg	8.000	240.000
5	Soda Kue	30	Kg	8.000	240.000
6	SP	6	kg	8.000	48.000
7	Dark Cooking Chocolate	30	kg	20.000	600.000
8	Mentega	300	Kg	120.000	36.000.000
9	Bubuk Coklat Susu	105	kg	20.000	2.100.000
10	Kental Manis Cokelat	150	Kg	20.000	3.000.000
<b>Total</b>					<b>85.728.000</b>

Sumber : Data Primer (diolah), 2024

Mentega menjadi biaya variabel terbesar dalam produksi brownies sawo karena perannya yang krusial dalam menentukan kualitas produk akhir, baik dari segi tekstur, rasa, maupun stabilitas adonan (Gisslen, W. 2018; McGee, H. 2004; Fighoni, P. 2010).

**Tabel 3. Biaya Tetap (Penyusutan) Pembuatan Brownies Sawo**

No	Uraian	Jumlah (Unit)	Jumlah (Rp)	Umur Ekonomis (thn)	Biaya Penyusutan (Rp/thn)
1	Oven	2	6.000.000	5	540.000
2	Mixer	2	3.000.000	5	270.000
3	Loyang dan Alat Lainnya	10	5.000.000	5	90.000
<b>Total Penyusutan</b>					<b>900.000</b>

Sumber : Data Primer (diolah), 2024

Biaya penyusutan oven lebih besar dibandingkan peralatan lain karena harga perolehan yang tinggi, penggunaan intensif,

dan umur manfaat yang relatif singkat. Keberadaan oven sangat penting dalam produksi brownies sawo karena perannya yang esensial dalam proses pemanggangan, memastikan kualitas dan konsistensi produk, serta meningkatkan efisiensi produksi.

Oven adalah alat utama untuk memanggang brownies, mengubah adonan menjadi produk jadi dengan tekstur dan rasa yang diinginkan (Figoni, 2010). Oven industri memastikan pemanasan merata dan konsistensi kualitas setiap batch. Tanpa oven yang baik, hasil pemanggangan bervariasi, mempengaruhi kepuasan pelanggan dan reputasi bisnis (Gisslen, 2018).

**Tabel 3. Biaya Tetap (Tenaga Kerja) Pembuatan Brownies Sawo**

No	Uraian	Jumlah (orang)	Harga Satuan (Rp/@)	Jumlah (Rp)
1	Tenaga Kerja	480	80.000	38.400.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2024

Biaya tenaga kerja dalam produksi brownies sawo terdiri dari gaji karyawan. Total biaya tenaga kerja bulanan memberikan gambaran tentang komponen signifikan dalam biaya operasional, yang penting untuk manajemen keuangan dan penetapan harga produk (Smith, J. 2021).

Berdasarkan Table 4, bahwa produksi brownies sawo dengan rata-rata 250 loyang per bulan, dengan harga jual Rp 60.000 per loyang, menghasilkan penerimaan sebesar Rp 15.000.000. Setelah mengurangi biaya

produksi sebesar Rp 12.606.500, pendapatan bersih yang diperoleh adalah Rp 2.393.500 per bulan. Ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan brownies sawo memiliki potensi keuntungan yang baik dengan manajemen biaya yang efisien (Horngren et al., 2020; Warren et al., 2017; Gisslen, 2018).

Revenue Cost Ratio (RCR) Usaha Brownies Sawo sebesar 1,19 mengindikasikan bahwa usaha brownies sawo mengelola biaya dengan efektif, menghasilkan pendapatan lebih besar dibandingkan biaya operasional. Rasio ini menunjukkan efisiensi dalam manajemen biaya produksi dan penjualan. Namun, rasio yang terlalu tinggi dapat mengindikasikan penghematan biaya yang berlebihan, yang berpotensi mengorbankan kualitas produk atau layanan. Pengelolaan biaya harus seimbang untuk memastikan efisiensi tidak mengurangi kualitas, yang dapat berdampak negatif pada kepuasan pelanggan dan reputasi bisnis (Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. 2020; Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. 2017; Gisslen, W. 2018)

**Tabel 4. Produksi Brownies Sawo, Nilai Produksi dan Pendapatan Usaha Pembuatan Brownies Sawo**

No	Uraian	Produksi Perbulan	Produksi Tahunan
1	Brownies Sawo	250	3.000
2	Harga Jual Bolu (Rp/Loyang)	60.000	60.000
3	Nilai Produksi / Penerimaan (Rp)	15.000.000	180.000.000
4	Biaya Produksi (Rp)	12.606.500	151.278.000
5	Pendapatan (Rp/thn)	2.393.500	28.722.000

Sumber : Data Primer (diolah), 2024

**Analisis Nilai Tambah**

Nilai tambah adalah konsep penting dalam ekonomi dan bisnis yang merujuk pada peningkatan nilai produk atau jasa melalui produksi, distribusi, atau layanan tambahan, yang meningkatkan kegunaan, kualitas, atau daya tarik produk sehingga konsumen bersedia membayar lebih tinggi (Kotler & Keller, 2016).

Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai tambah pada proses pengolahan brownies sawo mencapai 78,4%, dengan margin pemasaran sebesar Rp 153.750.000 per tahun dan keuntungan mencapai 87,8%. Berdasarkan kriteria nilai tambah, yang terbagi menjadi tiga indikator: (1) nilai tambah <15% dikategorikan rendah, (2) nilai tambah 15%-40% dikategorikan sedang, dan (3) nilai tambah >40% dikategorikan tinggi (Dilana et al., 2013), maka pengolahan brownies sawo masuk dalam kategori nilai tambah tinggi.

Hal ini menegaskan bahwa proses pengolahan brownies sawo tidak hanya efisien dalam memanfaatkan sumber daya yang ada, tetapi juga sangat menguntungkan dari segi finansial. Efisiensi yang tinggi dalam produksi dan distribusi brownies sawo memastikan bahwa setiap tahapan proses mampu memberikan nilai ekonomi yang signifikan, yang pada gilirannya meningkatkan profitabilitas usaha secara keseluruhan. Keunggulan ini menempatkan usaha pengolahan brownies sawo sebagai model yang baik dalam industri makanan ringan, menunjukkan bahwa strategi manajemen biaya dan pemasaran yang diterapkan sangat efektif dalam menciptakan nilai tambah yang substansial.

**Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Brownies Sawo**

Uraian	Nilai Konversi	Jlh Nilai
<b>Output, Input, Harga</b>		
Ouput /Total		
Produksi (Brownies Sawo) Loyang	A	3.000,0
Input Green Bean (Kg)	B	1.500,0
Input Tenaga Kerja (Rp/HOK)	C	480,0
Faktor Konversi Koofesien Tenaga Kerja	D=A/B	2,0
Harga Output (Rp/Kg)	E=C/D	240,0
Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	F	60.000,0
	G	25.600,0
<b>Penerimaan Keuntungan (Rp/Kg)</b>		
Harga Baku/ Kg	H	26.250.000,0
Harga Input Lain (Rp/Kg)	I	12.606.500,0
Nilai Ouput / Olahan	J=DxF	180.000.000,0
a. Nilai Tambah (Rp)	K=J-H-I	141.143.500,0
b. Rasio Nilai Tambah (%)	L%=(K/J)x100	78,4
a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	M=ExG	6.144.000,0
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	N=(M/K)x100	4,4
a. Keuntungan (Rp/Kg)	O=K-M	134.999.500,0
b. Tingkat Keuntungan (%)	P%=(O/J)x100 %	75,0
<b>Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>		
Marjin (Rp/Kg)	Q=J-H	153.750.000,0
a. Tenaga Kerja (%)	R%=(M/Q)x100	4,0
b. Modal (%)	S%=(I/Q)x100 %	8,2
c. Keuntungan (%)	T%=(O/Q)100 %	87,8

Sumber : Data Primer (diolah), 2024

## KESIMPULAN

Berdasarkan analisis, produksi brownies sawo rata-rata 250 loyang per bulan dengan harga jual Rp 60.000 per loyang menghasilkan penerimaan Rp 15.000.000 per bulan dan pendapatan bersih Rp 2.393.500 setelah biaya produksi Rp 12.606.500. Revenue Cost Ratio (RCR) sebesar 1,19 menunjukkan pengelolaan biaya yang efektif, meski harus seimbang untuk menjaga kualitas. Nilai tambah pada proses pengolahan brownies sawo mencapai 78,4%, dengan margin pemasaran Rp 153.750.000 per tahun dan keuntungan 87,8%, masuk kategori tinggi (Dilana et al., 2013). Proses pengolahan ini efisien dan menguntungkan, menjadikannya model yang baik dalam industri makanan ringan.

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Aji, V. P., Yudhistira, R., & Sutopo, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17(1), 56. <https://doi.org/10.23917/jiti.v17i1.5611>
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.03.02.4>
- Dilana, D., et al. (2013). *Indikator Nilai Tambah dalam Pengolahan Produk*. Journal of Economic Studies.
- Figoni, P. (2010). How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science. John Wiley & Sons.
- Fitriyasyah, S. I., Utami, F., Rahman, N., Tangkas, I. M., Utami, N., Aiman, U., ... Mappiratu, K. (2022). Bolu Kukus Berbahan Dasar Buah Sawo Manila dan Tepung MOCAF sebagai Menu Selingan Alternatif. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(4), 658–675.
- Gisslen, W. (2018). Professional Baking. John Wiley & Sons.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2020). Cost Accounting: A Managerial Emphasis. Pearson Education.
- Khoirudin, R., & Musta'in, J. L. (2020). Analisis Determinan Ketimpangan Pendapatan di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Tirtayasa Ekonomika*, 15(1), 17. <https://doi.org/10.35448/jte.v15i1.6407>
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., & Mubarak, S. (2017). Mutu buah sawo selama periode simpan berbeda. *Jurnal Kultivasi*, 16(3), 451–455.
- Nuzuliyah, L. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang (Added Value Analysis of Rhizome Product). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 31–38. Retrieved from <http://www.industria.ub.ac.id>
- McGee, H. (2004). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner.
- Putra, S. I., Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi: Pendekatan Metode Hayami. *Indonesian*.

*Journal Of Development Economics*, 3(3),  
994–1005. Retrieved from  
[https://journal.unnes.ac.id/sju/index  
.php/efficient%0AAalisis](https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/efficient%0AAalisis)

Thamrin, M., Novita, D., & Hasanah, U.  
(2018). Kontribusi Pendapatan  
Pengupas Bawang Merah Terhadap  
Pendapatan Keluarga. *JASc (Journal of  
Agribusiness Sciences)*, 2(1), 26–31.  
[https://doi.org/10.30596/jasc.v2i1.2  
591](https://doi.org/10.30596/jasc.v2i1.2591)

Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J.  
(2017). *Financial & Managerial  
Accounting*. Cengage Learning