

Research Article

Analisis Nilai Tambah Pada *Home Industry* Makanan Beku Krokot Kentang IsiAulia Nadhirah^{1*}¹Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Indonesia*Korespondensi: aulia.nadhirah@polije.ac.id**ABSTRACT**

Changes in people's consumption patterns towards frozen food and the perishable nature of agricultural products are the motivation for one of the home industries in Banyuwangi Regency to process potato base ingredients into filled potato croquettes. This opportunity is the goal in carrying out research that can provide added value and large profits from the business. From the results and discussion using Hayami's method, the 'Antasari' filled potato croquette business has an added value per kilogram of input of IDR 30,000,- with a ratio of 33.33%. Likewise, the labor income for each kilogram of potatoes is IDR 13,500. The more inputs used in the potato production process, the greater the labor income obtained. A positive margin of IDR 75,000 means that this business gets profits and added value. The highest percentage that makes up the margin is the contribution of other inputs at 60% which consists of chicken and carrot inputs with higher prices than potatoes as the main input. The 'Antasari' filled potato croquette business can continue to develop the business and increase added value by maintaining the quality of the product so that it has an impact on loyal consumers.

Keywords: Added value, home industry, potatoes**ABSTRAK**

Perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap makanan beku dan sifat produk pertanian yang mudah rusak menjadi motivasi salah satu home industry di Kabupaten Banyuwangi mengolah bahan dasar kentang menjadi krokot kentang isi. Peluang ini menjadi tujuan dalam pelaksanaan penelitian yang dapat memberikan nilai tambah dan besaran keuntungan dari usahanya. Dari hasil dan pembahasan menggunakan metode milik Hayami, usaha krokot kentang isi 'Antasari' memiliki nilai tambah per kilogram input sebanyak Rp30.000,- dengan rasio sebesar 33,33%. Begitu pula dengan pendapatan tenaga kerja setiap kilogram kentang mendapatkan sebanyak Rp 13.500,-. Semakin banyak input yang digunakan dalam proses produksi kentang kentang isi maka semakin besar pendapatan tenaga kerja yang diperoleh. Margin bernilai positif sebesar Rp 75.000,-, memiliki arti bahwa usaha ini mendapatkan keuntungan dan nilai tambah. Persentase tertinggi yang menyusun margin adalah sumbangan input lain sebesar 60% yang terdiri dari input ayam dan wortel dengan harga lebih tinggi daripada kentang sebagai input utama. Usaha krokot kentang isi 'Antasari' dapat terus melakukan pengembangan usaha dan peningkatan nilai tambah dengan cara menjaga kualitas dari produk sehingga memberikan dampak kepada konsumen yang loyal.

Kata Kunci: Nilai tambah, home industry, kentang**1. Pendahuluan**

Perubahan gaya hidup konsumtif diiringi oleh perubahan pola konsumsi pangan masyarakat. Ketersediaan pangan mulai bergeser dari pengonsumsian produk pangan segar beralih kepada produk makanan beku (*frozen food*). Produk makanan beku merupakan olahan makanan instan beku yang memudahkan seseorang dalam menyajikannya (Dewi & Laili, 2021). Perubahan gaya hidup ini menjadi peluang dibangunnya usaha produk makanan beku yang akan banyak diminati oleh masyarakat (Santoso, Mustaniroh, & Pranowo, 2018).

ARTICLE HISTORY

Received: 12.03.2024

Accepted: 02.04.2024

Published: 31.05.2024

ARTICLE LICENCE

Copyright © 2024 The

Author(s): This is an open-

access article distributed

under the terms of the

Creative Commons Attribution

ShareAlike 4.0 International

(CC BY-SA 4.0)

Produk pertanian khususnya pada produk hortikultura memiliki sifat yang mudah sekali rusak. Umur simpan yang tergolong pendek, mengharuskan adanya proses pengolahan lebih lanjut (Samad. Y, 2006). Produk pertanian membutuhkan penanganan pasca panen seperti pembuatan makanan beku, pengeringan maupun pengalengan untuk memperpanjang usia produk (Bourne, 1986). Sifat produk pertanian yang mudah rusak ini juga menjadi penyebab terjadinya fluktuasi harga terhadap suatu komoditas utamanya terjadi ditingkat petani daripada pedagang pengepul karena petani tidak dapat menentukan waktu untuk menjual sehingga mendapatkan harga yang maksimal (Setiawan & Hadianto, 2014). Salah satu produk hortikultura yang dapat diolah lebih lanjut adalah komoditas kentang. Kentang menjadi salah satu komoditas yang memiliki tren harga sangat berfluktuatif (Khatimah & Febriyono, 2021).

Salah satu industri rumahan (*home industry*) di Kabupaten Banyuwangi memanfaatkan kentang sebagai bahan dasar produk olahan kroket kentang isi. Nama produk ini dipasarkan dengan nama Kroket Kentang Isi 'Antasari'. Kroket ayam isi yang dijual dalam bentuk beku. Isi dari kroket kentang yaitu berupa potongan ayam dan wortel yang dicampur dengan bahan pendukung lainnya seperti tepung terigu, gula, garam serta dibalut dengan tepung roti. Sebuah peluang yang besar dalam mengolah kentang menjadi kroket kentang isi (Rifqi, Iwan, & Hakimah, 2021). Selain mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan kroket ayam isi, usaha ini juga dapat memberikan nilai tambah kepada komoditas kentang dari yang segar menjadi produk olahan berupa makanan beku yang bisa dimakan oleh konsumen kapan saja saat berada di rumah. Analisis nilai tambah bertujuan untuk memprediksi balas jasa yang akan diperoleh oleh pelaku usaha *home industry* dan mengukur kesempatan perkembangan usaha yang lebih besar dan lebih baik (Herdiyandi, Rusman, & Yusuf, 2017).

Berdasarkan besarnya potensi kentang yang diolah menjadi makanan beku kroket kentang isi dalam meningkatkan nilai tambah pada produk, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besaran nilai tambah yang didapatkan oleh *home industry* kroket ayam isi 'Antasari'. Penelitian ini nantinya dapat digunakan sebagai referensi pengembangan produk dan juga pembuatan usaha makanan beku kroket kentang isi lainnya.

2. Metode

Penelitian dilaksanakan pada salah satu home industry makanan beku kroket kentang isi 'Antasari' yang baru saja dirintis di Kabupaten Banyuwangi. Data primer dan sekunder digunakan pada penelitian ini. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan key

informan atau Ibu Surini sebagai pemilik home industry makanan beku kroket kentang isi 'Antasari'. Data primer yang dibutuhkan didalam penelitian ini berupa data kebutuhan, kuantitas dan harga kebutuhan input, proses produksi dan output serta proses pemasaran dari pembuatan kroket kentang isi. Data sekunder berupa data-data yang berasal dari literatur yang mendukung kegiatan penelitian ini.

Analisis nilai tambah mengacu pada perhitungan nilai tambah yang telah dilakukan pada penelitian terdahulu. Perhitungan nilai tambah yang dikemukakan terbagi menjadi tiga bagian antara lain 1)Output, input dan harga; 2)Penerimaan dan keuntungan; 3)Balas jasa pemilik faktor produksi (Hayami, Kawagoe, Morooka, & Siregar, 1987). Berikut Tabel 1 merupakan penjabaran dari perhitungan nilai tambah home industry makanan beku kroket kentang isi.

Tabel 1. Proses Perhitungan Nilai Tambah Kroket Kentang Isi

Output, Input dan Harga	
1. Total produksi kroket kentang isi (kg)	A
2. Input kentang (kg)	B
3. Input tenaga kerja (HOK)	C
4. Faktor konversi	$D = A / B$
5. Koefisien tenaga kerja	$E = C / B$
6. Harga output kroket kentang isi (Rp/kg)	F
7. Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan	
8. Harga input kentang (Rp/kg)	H
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10. Nilai output kroket kentang isi (Rp/kg)	$J = D \times F$
11. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
. Rasio nilai tambah (%)	$L = K / J \times 100\%$
12. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
. Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M / K \times 100\%$
13. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
. Tingkat keuntungan (%)	$P = O / J \times 100\%$
Balas Jasa untuk Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/kg)	$Q = J - H$
. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M / Q \times 100\%$
. Sumbangan input lain (%)	$S = I / Q \times 100\%$
. Keuntungan (%)	$T = O / Q \times 100\%$

Sumber: (Hayami et al., 1987)

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Proses Produksi Pembuatan Makanan Beku Kroket Kentang Isi

Home Industry makanan beku Kroket Kentang isi ini baru saja dirintis oleh seorang ibu rumah tangga yang membutuhkan pemasukan tambahan untuk menyambung hidup. Pada

awal berdirinya pada bulan Januari 2023, pemilik *home industry* ini masih mengolah sebanyak 1,5 kg kentang untuk satu kali produksi yang dikemas kedalam 12 kemasan dengan masing-masing kemasan berisi 5 buah kroket kentang isi. Pada bulan Desember atau selama 12 bulan berjalan, usaha ini dapat berkembang menjadi 18 kilogram kentang yang diolah. Produk kroket kentang isi 'Antasari' saat ini sudah mulai dikenal di Kabupaten Banyuwangi sehingga sebaran lokasi pemasarannya sudah tidak terbatas pada kecamatan Cluring dimana lokasi usaha dilakukan.

Langkah pertama yang dilakukan dalam proses produksi kroket kentang isi 'Antasari' ini antara lain:

1. Mempersiapkan alat dan bahan
 - a. Alat: Panci, wadah plastik, pisau, wajan, kompor gas, sendok, spatula, piring, *chopper*.
 - b. Bahan: Kentang, ayam, wortel, gula, garam, tepung terigu, tepung roti, merica bubuk, minyak goreng, air, daun bawang seledri, kaldu bubuk, telur, margarin, bawang putih, bawang merah dan susu cair.
2. Pencucian, pengupasan dan pemotongan kentang
3. Perebusan kentang hingga bertekstur lunak
4. Perebusan dan pemotongan ayam
5. Penghalusan kentang hingga bertekstur halus
6. Pembuatan adonan campuran dari ayam wortel, tepung terigu dan bahan pendukung lainnya
7. Pembuatan adonan kulit kroket kentang campuran dari kentang yang telah dihaluskan dengan bahan pendukung dan siap untuk diisi adonan ayam dan wortel
8. Pengisian dan penimbangan kulit dan isi dari kroket kentang
9. Pembalutan kroket kentang isi dengan tepung terigu, telur dan tepung roti
10. Pengemasan dan pelabelan
11. Penyimpanan produk di lemari pendingin
12. Produk yang telah jadi siap untuk dipasarkan

Kroket kentang isi ini dipasarkan melalui media sosial berupa whatsapp dan juga facebook. Pemasaran secara langsung juga dilakukan oleh pemilik usaha kepada sanak saudara dan juga tetangga yang dekat dengan tempat usaha. Saat ini pengembangan usaha telah mulai dilakukan dengan cara mengikuti beberapa kegiatan pameran yang diadakan oleh Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Perdagangan Kabupaten Banyuwangi.

3.2 Analisis Nilai Tambah Krokot Kentang Isi

Berdasarkan analisis nilai tambah yang telah dipaparkan oleh Hayami (1987) maka dapat dianalisis secara lebih detail analisis nilai tambah pada *home industry* makanan beku krokot kentang isi 'Antasari'. Berikut Tabel 2 merupakan perhitungan nilai tambah untuk setiap satu kali produksi di *home industry* makanan beku krokot kentang isi 'Antasari'.

Tabel 2. Analisis Perhitungan Nilai Tambah Untuk Setiap Kali Produksi

Output, Input dan Harga		
1.	Total produksi krokot kentang isi (kg)	18
2.	Input kentang (kg)	20
3.	Input tenaga kerja (HOK)	3
4.	Faktor konversi	0,9
5.	Koefisien tenaga kerja	0,15
6.	Harga output krokot kentang isi (Rp/kg)	100.000
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	90.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga input kentang (Rp/kg)	15.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	45.000
10.	Nilai output krokot kentang isi (Rp/kg)	90.000
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	30.000
	b. Rasio nilai tambah (%)	33,33%
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	13.500
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	45,00%
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	16.500
	b. Tingkat keuntungan (%)	22,77%
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/kg)	75.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	18,00%
	b. Sumbangan input lain (%)	60,00%
	c. Keuntungan (%)	22,00%

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

a. Input, Output dan Harga

Pembuatan krokot kentang isi 'Antasari' memproduksi sebanyak 18 kilogram kentang yang dihasilkan dari 20 kilogram kentang segar sebelum adanya pengolahan. Krokot kentang isi 'Antasari' dijual per kemasan dengan berat bersih sebesar 200 gram dengan harga Rp 20.000,-. Masing-masing kemasan berisi 5 buah krokot kentang isi dengan berat bersih masing-masing buah adalah sebesar 40 gram yang terdiri dari 30 gram kentang olahan dan 10 gram adonan campuran ayam dan wortel didalamnya. Dengan tiga tenaga kerja yang dipekerjakan dalam pembuatan krokot kentang isi 'Antasari' ini, upah rata-rata yang diberikan kepada setiap pekerja adalah sebesar Rp 90.000,- per produksinya.

Berdasarkan tabel 2 yang telah diuraikan didapatkan hasil bahwa kuantitas kentang sebagai bahan baku pembuatan krokot kentang isi adalah sebanyak 20 kilogram dalam satu

kali produksi. Kuantitas ini sangat bergantung kepada ketersediaan kentang di pasar dekat dengan lokasi usaha. Musim menjadi penentu pula dalam ketersediaan kentang di pasar. Apabila musim penghujan maka ketersediaan kentang akan lebih sedikit dibandingkan dengan musim kemarau (Sugiharyanto, 2008). Pada musim penghujan maka pemilik usaha kroket kentang 'Antasari' dapat menurunkan kuantitas kentang untuk diolah lebih lanjut. Ketersediaan yang terbatas di pasar disebabkan karena petani yang kurang memperhatikan waktu tanam dan panen sehingga penjualan kentang kurang dapat dimaksimalkan (Setiawan & Hadianto, 2014). Tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali produksi yaitu sebanyak 3 orang. Tugas masing-masing dari tenaga kerja yang adalah sebagai berikut: 1) Persiapan pengolahan input kentang; 2) Penyedia adonan isian dari kroket kentang; 3) Penimbang dan pembalut kroket isi dengan tepung terigu serta pengemasan. Pengorganisasian tugas masing-masing tenaga kerja menjadi salah satu strategi bagi *home industry* untuk menjalankan usahanya yang efektif dan efisien sebagai upaya mencapai tujuan perusahaan (Handoko, 2000)(Driyantini, Pramukaningtiyas, & Agustiani, 2020)(Mariani, 2022).

Faktor konversi pada usaha ini adalah 0,9 yang artinya setiap pengolahan kentang sebanyak 1 kilogram akan dihasilkan sebanyak 0,9 kilogram kroket kentang. Koefisien tenaga kerja pada usaha ini adalah sebesar 0,15, yang artinya setiap 1 kilogram input kentang yang digunakan membutuhkan 0,15 tenaga kerja atau saat pemilik usaha mengolah 100 kilogram input kentang maka membutuhkan sebanyak 15 tenaga kerja. Kebutuhan tenaga kerja yang masih sedikit disesuaikan dengan input yang diolah dan juga usaha yang masih di rumahan. Upah tenaga kerja per harinya disesuaikan dengan gaji UMK Kabupaten Banyuwangi sebesar 1,8 juta per bulannya yang diasumsikan membutuhkan 26 hari kerja setiap bulannya sehingga menghasilkan upah tenaga kerja sebesar Rp 90.000,- per hari orang kerja.

b. Penerimaan dan Keuntungan

Input kentang atau bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan kroket kentang isi didapatkan harga sebesar Rp15.000,- per kilogram nya sesuai kesepakatan dengan penjual kentang dipasar. Pemilik usaha belum mencari supplier yang langsung dari petani sehingga harga yang didapatkan masih disesuaikan dengan harga pasar. Pembelian komoditas yang langsung dari tangan petani dapat memberikan konsumen harga yang lebih murah dan petani pun juga menerima harga yang lebih layak. Sumbangan bahan baku didapatkan dari penjumlahan dari biaya selain tenaga kerja dan input kentang. Sumbangan

bahan baku terdiri dari penjumlahan input tambahan kentang dan ayam sebagai tambahan dari bahan baku pembuatan adonan isian dari kroket kentang serta bahan tambahan lainnya. Nilai sumbangan bahan baku yang ditetapkan adalah sebesar Rp45.000,- per kilogramnya.

Nilai output merupakan hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga yang ditetapkan dalam penjualan setiap kilogram output kroket kentang isi yang dijual. Nilai output per kilogram output kroket kentang berdasarkan pada Tabel 2 adalah sebesar Rp90.000,- yang dapat diartikan bahwa setiap satu kilogram output kroket kentang dapat menghasilkan Rp90.000,- dari hasil penjualan kroket kentang isi. Jika satu kilogram output kroket kentang dikonversi pada setiap kemasan 200 gram, maka setiap kemasannya dapat menghasilkan nilai tambah sebesar Rp18.000,-. Nilai output erat kaitannya dengan penyerapan tenaga kerja. Nilai output yang merupakan permintaan dari setiap hasil produksi mampu menyerap tenaga kerja lebih banyak apabila nilai output yang dihasilkan semakin besar (Suparno, 2015).

Nilai tambah pada usaha kroket kentang isi ini didapatkan per kilogram input sebanyak Rp30.000,- atau untuk setiap kemasan 200 gram kroket kentang isi memiliki nilai tambah sebesar Rp6000,-. Nilai tambah tersebut merupakan nilai tambah yang didapatkan dari pengurangan antara nilai output kroket kentang dengan harga input kentang dan sumbangan dari bahan lainnya sehingga belum menyertakan upah bagi tenaga kerja pada proses produksinya (Arianti & Waluyati, 2019). Rasio nilai tambah pada usaha kroket kentang isi ini adalah sebesar 33,33% yang didapatkan dari perbandingan nilai tambah dalam rupiah per kilogram dengan nilai output kroket kentang isi. Rasio 33,33% yang bernilai positif ini menunjukkan bahwa usaha kroket kentang isi dapat terus dikembangkan dengan cara meningkatkan kualitas dan kuantitas pada produk tersebut. Rasio ini dapat pula diartikan dengan setiap Rp 100,- nilai input kentang maka dapat menghasilkan nilai tambah sebesar Rp33,33,-. Sejalan dengan penelitian mengenai nilai tambah usaha keripik dengan bahan dasar kentang di Kabupaten Garut menyebutkan bahwa rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 48,04% (Haq & Wulandari, 2020). Rasio nilai tambah yang didapatkan oleh usaha kroket kentang isi ini masih dibawah nilai tambah usaha keripik kentang yang telah dilakukan karena pengolahan yang harus melalui banyak proses dan adanya penambahan input produksi lainnya.

Pendapatan tenaga kerja yang didapatkan berdasarkan Tabel 2 adalah sebesar Rp 13.500,- per kilogram kentang. Semakin banyak input yang diolah maka akan semakin

besar pendapatan tenaga kerjanya. Hal ini juga berkaitan dengan jumlah jam kerja yang akan semakin bertambah untuk setiap penambahan input yang digunakan dalam proses produksi. Jika dibandingkan dengan nilai tambah yang didapatkan maka didapatkan pangsa pendapatan tenaga kerja adalah sebesar 45%. Sedangkan keuntungan yang didapat adalah sebesar Rp 16.500,- per kilogram output yang diperhitungkan dari perolehan nilai tambah dikurangi dengan pengeluaran untuk tenaga kerja dengan persentase sebesar 22,77%. Nilai positif pada keuntungan yang diperoleh dari usaha kroket kentang isi yang dijalankan berpotensi untuk terus dikembangkan sehingga dapat meningkatkan keuntungan yang diperoleh. Dilihat dari perjalanan kurang lebih dalam waktu satu tahun berproduksi dari 5 kilogram kentang berkembang menjadi 20 kilogram kentang, usaha ini selalu memperluas jaringan pemasaran yang dilakukan sehingga potensi untuk mendapatkan keuntungan juga bertambah. Tidak hanya meningkatkan keuntungan, namu usaha ini juga dapat lebih memiliki daya saing (Husniar, Sari, Safira, & Kamila, 2023).

c. Balas Jasa untuk Faktor Produksi

Berdasarkan analisis perhitungan nilai tambah pada Tabel 2 didapatkan margin pada usaha kroket kentang isi adalah sebesar Rp75.000,- per kilogram output. Margin merupakan selisih antara nilai output kroket kentang isi yang dihasilkan dikurangi dengan harga input kentang yang dibeli. Apabila margin bernilai positif maka dapat diartikan bahwa usaha kroket kentang isi mendapatkan keuntungan dan nilai tambah dari usahanya. Margin positif dapat juga diartikan bahwa pertumbuhan laba sebuah usaha. Semakin besar margin maka keuntungan yang didapat juga semakin banyak (Rivandi & Oktaviani, 2022). Berdasarkan nilai margin yang didapatkan maka dapat dihitung pula persentase dari pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 18,00%, sedangkan persentase dari sumbangan input lain adalah sebesar 60% dan persentase keuntungan adalah sebesar 22,00%.

Kentang sebagai input produksi pembuatan kroket kentang isi lebih memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan penjualan pada komoditas kentang itu sendiri. Besaran persentase yang didapatkan untuk masing-masing komponen antara lain pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan memiliki angka dengan posisi tertinggi yaitu sumbangan dari input lain. Isian dari kroket kentang yang terdiri dari ayam dan wortel. Harga ayam yang lebih tinggi dibandingkan kentang per kilogramnya menyebabkan persentase sumbangan input lain menjadi tinggi. Harga ayam dipasar adalah kurang lebih Rp 30.000,- – Rp 40.000,- per kilogram. Sedangkan harga wortel di pasar adalah kurang lebih Rp 15.000,- - Rp 18.000,- per kilogramnya.

Home Industry Krokot kentang isi 'Antasi' ini telah memiliki nilai tambah dari hasil pengamatan. Peningkatan nilai tambah dapat selalu dilakukan dengan cara meningkatkan kualitas dan tentunya kuantitas seiring dengan berjalannya waktu dan permintaan dari pasar. Permintaan pasar ada ketika pemilik atau pelaku usaha terus memasarkan produknya hingga dikenal banyak orang. Tidak kalah penting juga untuk selalu menjaga kualitas dari makanan beku krokot kentang isi ini sebagai langkah awal membentuk konsumen yang loyal. Loyalitas ini terbentuk dari konsumen yang telah merasa puas dengan produk yang dikonsumsi atau digunakan. Loyalitas merupakan perilaku konsumen yang melakukan pembelian secara berulang kali dan juga dapat mereferensikan produk tersebut kepada orang lain (Tjiptono, 2020). Tidak kalah penting pula bagi pemilik *home industry* untuk memasarkan produk secara online untuk memperluas wilayah pemasarannya. Sejalan dengan penelitian sebelumnya mengenai analisis nilai tambah tingting kacang menyatakan bahwa pemilik dapat memperluas pemasarannya secara online untuk dapat meningkatkan permintaan dari konsumen (Rianti, 2021).

4. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pengamatan yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa *home industry* krokot kentang isi 'Antasari' mengeluarkan untuk biaya input untuk kentang sebanyak 20 kilogram pada satu kali produksi dengan harga Rp 15.000,- per kilogram. Biaya input lain adalah sebesar Rp 45.000,- per kilogramnya yang terdiri dari pembelian ayam, wortel sebagai isian dari krokot kentang yang dibuat. . Nilai output per kilogram output krokot kentang adalah sebesar Rp90.000,- yang dapat diartikan bahwa setiap satu kilogram output krokot kentang dapat menghasilkan Rp90.000,-. Nilai tambah didapatkan per kilogram input sebanyak Rp30.000,- dengan rasio sebesar 33,33%. Rasio yang bernilai positif ini menunjukkan bahwa usaha krokot kentang isi dapat terus dikembangkan dengan cara meningkatkan kualitas dan kuantitas pada produk tersebut. Begitu pula dengan pendapatan tenaga kerja setiap kilogram kentang mendapatkan sebanyak Rp 13.500,-. Semakin banyak input yang digunakan dalam proses produksi kentang kentang isi maka semakin besar pendapatan tenaga kerja yang diperoleh yang berkaitan pula dengan jumlah jam kerja. Margin dari hasil usaha ini bernilai positif sebesar Rp 75.000,- yang dapat diartikan bahwa usaha krokot kentang isi mendapatkan keuntungan dan nilai tambah dari usahanya. Persentase tertinggi yang menyusun margin usaha ini adalah dari sumbangan input lain yaitu sebesar 60% yang terdiri dari input ayam dan wortel

dengan harga lebih tinggi daripada bahan dasar kentang sebagai input utama dalam pembuatan kroket kentang isi. Usaha kroket kentang isi 'Antasari' dapat terus dikembangkan dan dapat meningkatkan nilai tambah dengan cara menjaga kualitas dari produk sehingga memberikan dampak kepada konsumen yang loyal. Tidak kalah penting juga bagi pemilik *home industry* untuk memasarkan produk secara online untuk dapat memperluas wilayah pemasarannya.

Daftar Pustaka

- 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.
- Bourne, M. (1986). Overview of postharvest problems in fruits and vegetables. *Postharvest Food Losses in Fruits and Vegetables*, 1–16.
- Dewi, R. C. K., & Laili, A. N. (2021). *Strategi Pemasaran Frozen Food Diera Milenial*. STIE PGRI Dewantara Jombang.
- Driyantini, E., Pramukaningtiyas, H. R. P., & Agustiani, Y. K. (2020). Flexible working space, budaya kerja baru untuk tingkatan produktivitas dan kinerja organisasi. *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi*, 17(2), 206–220.
- Handoko, T. H. (2000). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Haq, Q. A., & Wulandari, E. (2020). ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN KENTANG (*Solanum tuberosum*) DI KECAMATAN CIKAJANG KABUPATEN GARUT. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 532–541.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village*.
- Herdiyandi, H., Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka Di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (Studi Kasus Pada Seorang Pengusaha Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(2), 81–86.
- Husniar, F., Sari, T. R., Safira, A. M., & Kamila, E. R. (2023). Strategi pengembangan produk baru sebagai upaya dalam meningkatkan daya saing perusahaan. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, 3(2), 22–34.
- Khatimah, K., & Febriyono, W. (2021). Strategi Pengembangan Agribisnis Kentang

- (*Solanum tuberosum* L.) di Kabupaten Brebes. *Jurnal Agrica*, 14(2), 149–161.
<https://doi.org/10.31289/agrica.v14i2.4867>
- Mariani, M. (2022). Manajemen Operasional Pada Proses Produksi Perusahaan. *OPTIMAL Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1), 95–108.
- Rianti, T. S. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang. *Media Agribisnis*, 5(1), 60–66.
- Rifqi, N. Y., Iwan, S., & Hakimah, N. (2021). Pemanfaatan bahan makanan lokal kentang (*Solanum tuberosum* L), ikan lele (*Clarias*, sp) dan brokoli (*Brassica oleracea* L) dalam bentuk snack kroket untuk balita dengan status gizi kronis. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 1–10.
<https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2546>
- Rivandi, M., & Oktaviani, F. (2022). Pengaruh return on asset dan net profit margin terhadap pertumbuhan laba pada perusahaan semen yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia tahun 2014-2020. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(10), 3539–3548.
- Samad. Y. (2006). Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 8(1), 31–36.
- Santoso, I., Mustaniroh, S. ., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(2), 133–144.
<https://doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133>
- Setiawan, A. F., & Hadianto, A. (2014). Fluktuasi harga komoditas pangan dan dampaknya terhadap inflasi di Provinsi Banten. *Journal of Agriculture, Resource and Environmental Economics*, 1(2), 81–97.
- Sugiharyanto, S. (2008). Prospek pengembangan budidaya tanaman kentang di Indonesia. *Geo Media: Majalah Ilmiah Dan Informasi Kegeografian*, 6(2).
- Suparno, S. (2015). Pengaruh Tingkat Upah Dan Nilai Output Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Industri Skala Besar Dan Sedang Di Indonesia Tahun 2000-2013. *Jurnal Ilmiah Econosains*, 13(2), 59–69.
- Tjiptono, F. (2020). *Service Management Mewujudkan Layanan Prima*.