

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN LIDAH BUAYA DI UKM SRI REJEKI SURABAYA

Risqi Firdaus Setiawan^{1)*}

^{1)*}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, UPN Veteran Jawa Timur

*Penulis Korespondensi: Risqi.f.agribis@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

UMKM Sri Rejeki merupakan usaha pengolahan tanaman hias menjadi produk minuman yang telah dirintis sejak tahun 2018. Melihat usaha tersebut dapat bertahan sampai saat ini, menarik untuk meneliti keuntungan dan nilai tambah yang dihasilkan. Tujuan penelitian ini adalah (1) mendeskripsikan usaha dan proses produksi, (2) menganalisis biaya produksi, keuntungan, dan nilai tambah dari usaha pengolahan lidah buaya. Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Sri Rejeki yang berada di Jl. Simo Rejo Gang 35 No. 14, Kecamatan Sukomanunggal, Kota Surabaya. Pengambilan sampel dilakukan secara sengaja pada seorang pengusaha yang melakukan pengolahan tanaman hias. Metode analisis yang digunakan adalah analisis biaya, keuntungan, dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan lidah buaya mendapatkan keuntungan sebesar RP 3.409.666,56 per tahun atau dua puluh empat kali proses produksi dan nilai tambah yang diperoleh pemilik usaha sebesar Rp 15.411,47/kg. Nilai tambah tersebut merupakan keuntungan yang diperoleh UMKM Sri Rejeki dalam penggunaan 1 kg bahan baku untuk pembuatan minuman lidah buaya.

Kata Kunci: nilai tambah, analisis usaha, lidah buaya

PENDAHULUAN

Keanekaragaman hayati di negara Indonesia memiliki banyak berbagai tumbuhan terutama jenis yang diantaranya mempunyai potensi sebagai tanaman obat tetapi masih belum banyak dikembangkan. Tanaman Lidah Buaya merupakan tanaman hias yang juga termasuk ke dalam jenis tanaman herbal. Daun pada tanaman Lidah Buaya tidak bertulang, banyak mengandung gel atau getah, dan berdaging tebal. Tanaman ini memiliki bentuk runcing di bagian ujung, berduri, dan memiliki bercak kekuningan. Salah satu hasil penelitian menyebutkan bahwa pada tanaman Lidah Buaya terdapat banyak senyawa dan nutrisi penting yang baik untuk tubuh (Murniati, 2020).

Menurut Kesumawati *et al.* (2019) salah satu komoditas pertanian di daerah tropis yang saat ini memiliki peluang sangat

besar untuk dikembangkan sebagai usaha agribisnis di Indonesia dengan prospek yang cukup menjanjikan adalah tanaman Lidah Buaya (*Aloe vera*). Hal tersebut didukung dengan potensi sumber daya alam di Indonesia yang telah terbukti sangat cocok untuk budidaya pada tanaman Lidah Buaya.

Menurut Arifin (2016) agroindustri merupakan suatu kegiatan mengolah bahan baku berupa hasil pertanian atau sesuatu industri yang dapat menghasilkan produk untuk digunakan di bidang pertanian sebagai input atau pun sarana. Secara eksplisit, pengertian agroindustri adalah perusahaan yang memproses bahan nabati dan hewani. Febriyanti *et al.*, (2017) menyatakan bahwa agroindustri termasuk dalam bagian atau subsistem yang mentransformasikan serta mengolah produk komoditas dari hasil pertanian menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi, menjadi barang setengah jadi,

dan dapat langsung digunakan sebagai bahan baku agroindustri.

Tanaman lidah buaya dapat diolah menjadi produk turunan seperti manisan, jeli, selai, kripik dodol, beberapa jenis minuman yang berkhasiat, dan dapat dihasilkan sebagai bahan baku pembuatan obat-obatan. Cairan bening yang ada pada lidah buaya mengandung zat anti jamur dan zat anti bakteri yang dapat menyembuhkan luka dan regenerasi kulit serta mengandung salisilat yaitu sebagai anti bengkak dan zat pereda sakit (Refnizuida dan Zamriyetti, 2019).

Salah satu produk olahan dari tanaman Lidah Buaya adalah minuman herbal. Tanaman lidah buaya yang diolah menjadi minuman herbal memiliki kandungan gizi dan senyawa aktif yang berasal dari bahan-bahan yang digunakan. Komponen fungsional pada minuman herbal Lidah Buaya memiliki manfaat penting bagi kesehatan tubuh (Novianti, 2021). Usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman merupakan salah satu solusi untuk memperkenalkan produk minuman yang berasal dari tanaman hias Lidah Buaya yang berkhasiat tinggi.

UMKM Sri Rejeki mengolah tanaman lidah buaya menjadi *Nata de Aloe* atau jeli berbahan dasar Lidah Buaya yang kemudian diolah menjadi produk minuman bernama Lidah Buaya Biji Selasih dengan jumlah permintaan yang cukup tinggi. Minuman olahan Lidah Buaya ini memiliki banyak khasiat. Untuk itu, pengolahan menjadi pengolahan menjadi proses yang sangat penting agar khasiat dari Lidah Buaya tidak berkurang karena proses pengolahan yang salah (Rusanti, 2019). Selama proses pengolahan, terdapat penambahan nilai pada setiap tahapan produksi dengan melibatkan bahan-bahan lainnya.

Suatu usaha dimana dalam kegiatan yang dilakukan dapat memperoleh keuntungan maka produsen akan

melakukan kegiatan secara terus menerus. Nilai tambah (*value added*) adalah selisih antara nilai produksi dengan biaya antara (*intermediate cost*), yaitu biaya perolehan atau biaya pembelian dari sektor lain yang telah dihitung sebagai produksi di sektor lain. Menghitung nilai tambah dalam suatu sektor dapat dilakukan dengan mengurangi atau mengeluarkan biaya antara dari nilai jual produksi pada lokasi tempat produksi (*at the farm gate*) (Darmawan dan Rahim, 2018). Perhitungan nilai tambah tersebut bertujuan untuk mengetahui keuntungan serta tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan yang diperoleh suatu usaha dan secara tidak langsung dapat meningkatkan produktivitas usaha produksi olahan berbasis lidah buaya yaitu minuman herbal lidah buaya.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*Purposive*) yakni pada UMKM Sri Rejeki yang berlokasi di Jalan Simo Rejo Gang 35 No. 14 Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya dengan pertimbangan bahwa UMKM tersebut memiliki penjualan yang tinggi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* atau pengambilan sampel secara sengaja. Kelebihan dari penggunaan teknik ini adalah sampel yang terpilih biasanya seseorang yang mudah ditemui atau diketahui oleh peneliti, dengan itu peneliti mengambil 1 (satu) pengusaha yang berada di Jalan Simo Rejo Gang 35 No. 14 Kecamatan Sukomanunggal Kota Surabaya.

Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dengan melakukan wawancara langsung

menggunakan alat berupa kuesioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan tertulis, sedangkan data sekunder didapatkan melalui literatur yang memiliki hubungan dengan penelitian ini.

Metode Analisis Data

Metode analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan rumus dari keuntungan, biaya total, penerimaan, dan nilai tambah dengan rincian sebagai berikut:

1. Menghitung Keuntungan Usaha Pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

TR = Penerimaan usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

TC = Biaya total usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

Biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)
Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman (Rp)

Q = Jumlah produk minuman Lidah Buaya (Botol)

P = Harga produk minuman Lidah Buaya (Rp)

2. Menghitung Nilai Tambah minuman Lidah Buaya

- a. Nilai Tambah Bruto

$$\begin{aligned} NTb &= Na - Ba \\ &= Na - (Bb + Bp) \end{aligned}$$

Keterangan :

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

Na = Nilai produk akhir minuman Lidah Buaya (Rp)

Ba = Biaya antara (Rp)

Bb = Biaya bahan baku minuman Lidah Buaya (Rp)

Bp = Biaya bahan penolong (Rp)

- b. Nilai Tambah Netto (NTn)

$$\begin{aligned} NTn &= NTb - NP \\ NP &= \frac{\text{Nilai Awal}}{\text{Umur Ekonomis}} \end{aligned}$$

Keterangan :

NTn = Nilai tambah netto (Rp)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

NP = Nilai penyusutan (Rp)

- c. Nilai Tambah per Bahan Baku

$$NTbb = \frac{NTb}{\sum bb}$$

Keterangan:

NTbb = Nilai tambah per bahan (Rp/Kg)

NTb = Nilai tambah bruto (Rp)

$\sum bb$ = jumlah bahan baku yang digunakan (Kg)

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Sri Rejeki dirintis pertama kali pada tahun 2018 oleh bapak Yabes dan Ibu Susanti. Berdirinya usaha ini didasari oleh kegemaran bapak Yabes dalam melakukan budidaya tanaman hias dengan memanfaatkan lahan kosong dan tanaman liar yang tidak terawat. Seiring berjalannya waktu, tanaman hias yang telah dibudidayakan oleh bapak Yabes kemudian diolah menjadi sebuah produk berbahan dasar tanaman hias, berupa produk minuman. Pengolahan tanaman hias menjadi produk minuman digagas pertama kali oleh Ibu Susanti dengan membuat produk minuman pertama kali yang berbahan dasar dari kemangi, serih dan jeruk bernama Kemaruk.



Gambar 1. Produk Olahan Minuman UMKM Sri Rejeki

Semakin berkembangnya usaha, produk yang diproduksi semakin berkembang. inovasi pengolahan produk berkembang dengan membuat produk minuman yang berbahan dasar dari perpaduan tanaman hias Rosella dan mint bernama Rosemint, serta produk minuman dengan bahan dasar bunga telang bernama minuman Bunga Telang. selain itu, UMKM Sri Rejeki juga mengolah tanaman Lidah Buaya menjadi *Nata de Aloe* atau jeli berbahan dasar Lidah Buaya yang kemudian diolah menjadi produk minuman bernama Lidah Buaya Biji Selasih. produk minuman Lidah Buaya dalam satu kali produksi memiliki total jumlah penggunaan bahan baku lebih banyak dibandingkan produk lainnya. Daya tahan produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih yaitu selama dua minggu pada suhu kulkas dan 24 jam pada suhu ruangan.

Proses pembuatan produk olahan minuman dari tanaman hias pada dasarnya

tidak terlalu rumit, akan tetapi membutuhkan ketelatenan dan kesabaran dalam pembuatannya. Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk minuman dari olahan tanaman hias ini mudah untuk didapatkan. Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih antara lain adalah panci, saringan, wadah plastik, sendok sayur, botol plastik 350 ml, dan juga lemari pendingin. Sedangkan untuk bahan yang digunakan adalah lidah buaya, selasih, air, gula, kayu manis, daun pandan, dan kapur sirih. Berikut ini adalah proses yang dilakukan dalam pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih:

- a) Tahap pembuatan Jeli Lidah buaya
 1. Siapkan alat dan bahan.
 2. Kupas kulit lidah buaya kemudian cuci bersih.
 3. Potong daging lidah buaya berbentuk dadu kemudian rendam di larutan air kapur sirih selama kurang lebih 6 jam.
 4. Setelah enam jam, cuci bersih rendaman daging lidah buaya hingga tidak terasa kapur sirih.
 5. Panaskan air kemudian rebus daging lidah buaya yang telah bersih dan lunak.
 6. Bilas daging lidah buaya yang telah direbus.
- b). Tahap pembuatan sirup daun pandan dan kayu manis
 1. Rebus air hingga mendidih.
 2. Kemudian masukkan pandan dan kayu manis. Tunggu hingga warna daun pandan muncul.
 3. Kemudian masukkan gula pasir. Aduk hingga gula larut. Saring, lalu sisihkan.
- c). Tahap pembuatan minuman lidah buaya dan selasih
 1. Larutkan air rebusan daun pandan dan kayu manis.
 2. Kemudian masukkan daging lidah buaya dan selasih kedalam larutan sirup daun pandan dan kayu manis.

3. Masukkan ke dalam botol berukuran 350 ml menggunakan sendok sayur dan tutup rapat.

A. Biaya Produksi dan Pendapatan

Menurut Mulyadi (2015) biaya produksi dapat disebut juga dengan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dipasarkan. Biaya Produksi biasanya

dibagi menjadi tiga elemen yaitu biaya bahan baku, biaya sumber daya manusia, dan biaya beban. Produksi dilakukan dua kali dalam satu bulan sehingga dalam satu tahun total produksi sebanyak 24 kali. Jumlah produksi dalam satu kali prosesnya sebanyak 25 botol minuman lidah buaya dan selasih.

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Keterangan	Jumlah	Satuan	Total Harga
Lidah buaya	10	kg	Rp 100.000
Selasih	0.025	kg	Rp 7.000
Total			Rp 47.000

Sumber: data diolah, 2022

Bahan baku dapat diartikan dengan bahan yang digunakan untuk menghasilkan barang yang siap untuk dipasarkan, dimana bahan akan menjadi satu dengan bahan yang akan dipasarkan (Lahu & Samarauw, 2017). Penggunaan bahan baku untuk membuat produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih dari 10,025 kg bahan baku yang digunakan per produksinya yaitu 10 kg

Lidah Buaya dengan harga per kilogramnya yaitu Rp 10.000,-, dan selasih 0,025 kg atau sama dengan 25 gram dengan harga Rp 7.000,-. Pengolahan minuman Lidah Buaya Biji Selasih memerlukan 10 kg lidah buaya dan 0,025 kg selasih untuk menghasilkan 25 botol minuman Lidah Buaya Biji Selasih.

2. Biaya Bahan Penolong

Tabel 2. Biaya Bahan Penolong

Keterangan	Jumlah	Satuan	Total Harga
Air	10	liter	Rp 3.000
Gula	1	kg	Rp 15.000
Kapur sirih	3	sdm	Rp 1.500
Kayu manis	5	batang	Rp 6.000
Daun pandan	10	helai	Rp 3.000
Botol plastik 350 ml	25	pcs	Rp 20.000
Total			Rp 48.500

Sumber: data diolah, 2022

Pada Pasal 1 ayat (3) Permenperin 21/2021, bahan pembantu atau penolong merupakan bahan yang digunakan untuk melengkapi dalam proses produksi dimana akan menghasilkan produk dengan fungsi dan tingkat kesempurnaan yang sesuai harapan. Penggunaan bahan penolong air untuk pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih per produksinya membutuhkan 10 liter air dengan total harga yang dibutuhkan sebesar Rp 3.000,-. Penggunaan bahan penolong gula per produksi membutuhkan 1 kg dengan total harga yang dibutuhkan sebesar Rp 15.000,-. Penggunaan bahan penolong kapur sirih per produksinya membutuhkan 3 sdm dengan total harga yang dibutuhkan Rp 1.500,-. Penggunaan bahan penolong kayu manis

per produksi membutuhkan 5 batang kayu manis dengan total harga Rp 6.000,-. Penggunaan bahan penolong daun pandan per produksi membutuhkan 10 helai dengan total harga Rp 3.000,-. Penggunaan bahan penolong kemasan untuk pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih mengalokasikan 25 pcs botol plastik dengan ukuran 350 ml dengan biaya sebesar Rp 20.000,-. Penggunaan bahan penolong air, gula, kapur sirih, kayu manis, daun pandan, dan botol di atas dapat menghasilkan 25 botol minuman Lidah Buaya Biji Selasih dalam satu kali produksi dengan total harga Rp 48.500,-.

3. Biaya Penyusutan

Tabel 3. Biaya Penyusutan

Item	Jumlah	Harga	Umur Ekonomis	Harga Penyusutan Per Produksi
Showcase	1 pcs	Rp 1.700.000	10 tahun	Rp 7.083,33
Panci	1 pcs	Rp 85.000	3 tahun	Rp 1.180,56
Sendok sayur	1 pcs	Rp 20.000	1 tahun	Rp 833,33
Saringan	1 pcs	Rp 10.000	6 bulan	Rp 833,33
Baskom	3 pcs	Rp 60.000	2 tahun	Rp 1.250,00
Kompur	1 pcs	Rp 300.000	10 tahun	Rp 1.250,00
Total				Rp 12.430,56

Sumber: data diolah, 2022

Biaya penyusutan adalah biaya yang dapat ditemukan dalam kehidupan sehari-hari yang berhubungan dengan penurunan nilai, manfaat, volume dari suatu aset atau kekayaan (Toma *et al.* 2018). Biaya penyusutan terdiri atas showcase yang digunakan untuk menyimpan produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih berjumlah 1 pcs dengan harga Rp

1.700.000,- dan memiliki umur ekonomis sekitar 10 tahun sehingga harga penyusutan per produksi senilai Rp 7.083,33. Panci digunakan untuk merebus bahan baku dan bahan penolong berjumlah 1 pcs dengan harga Rp 85.000,- dan memiliki umur ekonomis sekitar 3 tahun sehingga harga penyusutan per produksi sebesar Rp 1.189,56. Sendok sayur digunakan sebagai

alat pengaduk dalam proses pembuatan produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih berjumlah 1 pcs dengan harga Rp 20.000,- dan memiliki umur ekonomis sekitar 1 tahun sehingga harga penyusutan per produksi sebesar Rp 833,33. Saringan digunakan untuk menyaring lidah buaya berjumlah 1 pcs dengan harga Rp 10.000,- dan memiliki umur ekonomis sekitar 6 bulan sehingga harga penyusutan per produksi sebesar Rp 833,33. Baskom digunakan sebagai wadah dalam melakukan proses pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih berjumlah 3 pcs dengan harga Rp 60.000,- dan memiliki umur ekonomis sekitar 2 tahun sehingga

harga penyusutan per produksi sebesar Rp 1.250,- serta kompor digunakan untuk melakukan proses produksi minuman Lidah Buaya Biji Selasih dengan jumlah 1 pcs seharga Rp 300.000,- yang memiliki umur ekonomis 10 tahun sehingga didapatkan harga penyusutan per produksi sebesar Rp 1.250,-. Harga total dari biaya penyusutan peralatan yang digunakan untuk membuat produk minuman Lidah Buaya Biji Selasih sebesar Rp 12.430,56.

4. Biaya Produksi, Penerimaan, dan Keuntungan

Tabel 4. Biaya Produksi dan Penerimaan, dan Keuntungan

No	Keterangan	Jumlah
1	Penerimaan (TR)	
	Total produksi 25 botol x 10.000 (Rp)	Rp 250.000,00
2	Biaya Produksi (TC)	
	a. Biaya bahan baku	Rp 47.000,00
	b. Biaya bahan penolong	Rp 48.500,00
	c. Biaya penyusutan	Rp 12.430,56

Sumber: data diolah, 2022

Tabel 5. Keuntungan

No	Keterangan	Jumlah
1	Keuntungan (TR - TC)	
	a. Satu kali produksi	Rp 142.069,44
	b. Satu tahun (24 kali produksi)	Rp 3.409.666,56

Sumber: data diolah, 2022

Menurut Mokalu *et al.* (2022) penerimaan adalah suatu proses produksi yang dilakukan produsen yang telah menghasilkan produk atau barang. Jumlah produk ini yang menjadi jumlah barang

yang akan dijual dan hasil penjualan ini merupakan penerimaan bagi produsen. Dalam hal ini penerimaan adalah hasil jual dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Keuntungan diperoleh dari

jumlah penerimaan dikurangi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Besar penerimaan yang dihasilkan adalah harga jual dari produk dikalikan dengan hasil produk, sehingga hasil produksi dengan biaya yang kecil akan mempengaruhi keuntungan itu sendiri (Fanindi et al. 2018). Biaya produksi dalam pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih meliputi biaya bahan baku dengan jumlah Rp 47.000,-, biaya bahan penolong dengan jumlah Rp 48.500,-, dan biaya penyusutan sebesar Rp 12.430,56. Penerimaan dari minuman Lidah Buaya Biji Selasih sebesar Rp 250.000,- dengan rincian harga jual satu botol sebesar Rp 10.000,-, sementara untuk keuntungan dari minuman Lidah Buaya Biji Selasih diperoleh dari biaya penerimaan dikurangi biaya produksi sehingga diperoleh hasil keuntungan dalam satu kali produksi

sebesar Rp 142.069,44. Sedangkan keuntungan yang dihasilkan dari minuman Lidah Buaya Biji Selasih selama satu tahun atau 24 kali produksi dalam setahun sebesar Rp 3.049.0666,56.

B. Nilai Tambah

Nilai tambah didapatkan dari pertambahan nilai dari suatu komoditas yang telah mengalami suatu proses pengolahan yang selisih antara nilai suatu produk dengan biaya bahan baku serta biaya input yang dikeluarkan (Widiastuti *et al.*, 2020). Analisis nilai tambah usaha pengolahan Lidah Buaya menjadi minuman dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi minuman Lidah Buaya Biji Selasih. Perhitungan analisis nilai tambah minuman Lidah Buaya Biji Selasih dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah

No	Analisis nilai tambah	Nilai
1.	Nilai produk akhir (Rp)	250.000
2.	Nilai bahan baku (Rp)	47.000
3.	Jumlah bahan baku (Kg)	10,025
4.	Biaya penolong (Rp)	48.500
5.	Biaya penyusutan (Rp)	12.430,56
6.	Biaya antara (Rp)	95.500
7.	Nilai tambah bruto (Rp)	154.500
8.	Nilai tambah netto (Rp)	142.069,44
9.	Nilai tambah per bahan baku (Rp/Kg)	15.411,47

Sumber: data diolah, 2022

Tabel di atas menunjukkan hasil perhitungan yang meliputi nilai tambah bruto, nilai tambah netto, dan nilai tambah setiap bahan baku. Dalam hasil penelitian

menunjukkan bahwa nilai produk akhir sebesar Rp 250.000,-. Bahan baku lidah buaya yang digunakan sebanyak 10 kg dalam satu kali produksi dengan nilai bahan

baku yang dikeluarkan sebesar Rp 47.000,-. Biaya penolong yang dikeluarkan dalam satu kali produksi sebesar Rp 48.500,- yang meliputi pembelian air, kapur sirih, gula, kayu manis, daun pandan, dan botol plastik 350 ml. Biaya penyusutan produk sebesar Rp 12.430,56.

Nilai tambah bruto merupakan dasar dari perhitungan nilai tambah netto dan nilai tambah per bahan baku. Analisis nilai tambah Lidah Buaya dengan produk akhir berupa minuman lidah buaya dan selasih adalah nilai yang diberikan atau dijual dari agroindustri kepada konsumen (Pakasi *et.al.* 2017). Biaya antara yang dikeluarkan sebesar Rp 95.500,- yang diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku sebesar Rp 47.000,- dan biaya bahan penolong sebesar Rp 48.500,-. Semakin besar biaya antara yang dihasilkan, maka nilai tambah bruto akan semakin kecil. Suatu usaha akan mendapatkan keuntungan yang besar ketika hasil nilai tambah yang didapat juga besar, begitu juga sebaliknya. Secara sistematis perhitungan nilai tambah bruto:

Nilai tambah bruto (NTb)

$$NTb = Na - Ba$$

$$= Na - (Bb + BP)$$

$$Ba = 47.000 + 48.500$$

$$= 95.500$$

$$NTb = 250.000 - 95.500$$

$$= 154.500$$

Nilai tambah netto pada pemilik usaha pengolahan Lidah Buaya Menjadi minuman sebesar Rp. 142.069,44 didapatkan dari pengurangan dari nilai bruto yaitu sebesar Rp 154.500,- dan biaya penyusutan bernilai Rp 12.430,56. Perhitungan secara sistematis dari nilai tambah netto yaitu:

Nilai tambah netto (NTn)

$$NTn = NTb - NP$$

$$= 154.500 - 12.430,56$$

$$= 142.069,44$$

Nilai tambah per bahan baku merupakan ukuran bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan produk minuman lidah buaya efektif dan efisien. Nilai tambah per bahan baku lidah buaya pada usaha pengolahan tanaman lidah buaya menjadi minuman yaitu sebesar Rp 15.411,47/kg, dimana untuk setiap satu kilogram bahan baku Lidah Buaya yang digunakan dalam satu kali produksi dapat memberikan nilai tambah bahan baku sebesar Rp 15.411,47. Besarnya nilai tambah tersebut dihasilkan dari nilai tambah bruto sebesar Rp 154.500,- dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebanyak 10,025 kg. Secara sistematis perhitungan nilai tambah setiap baku adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} NTbb &= \frac{NTb}{\sum bb} \\ &= \frac{154.500}{10,025} \\ &= 15.411,47 \end{aligned}$$

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil perhitungan dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut, bahan baku minuman lidah buaya dan selasih yang digunakan adalah Lidah Buaya sebanyak 10 kg dan selasih sebanyak 0,025 kg. Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam pembuatan minuman Lidah Buaya Biji Selasih sebesar Rp 47.000,-, sebesar Rp 48.500 untuk biaya bahan penolong, dan sebesar Rp 12.430,56 untuk biaya penyusutan.
2. Penerimaan yang diperoleh dari minuman Lidah Buaya Biji Selasih sebesar Rp 250.000,-. Keuntungan satu kali produksi diperoleh sebesar Rp 142.069,44, sementara keuntungan yang diperoleh selama satu tahun atau 24 kali proses produksi sebesar Rp 3.409.666,56. Nilai tambah terdiri dari

nilai tambah bruto, nilai tambah netto, dan nilai tambah per bahan baku dengan hasil sebesar Rp 15.411,47/kg.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk pengusaha khususnya UMKM Sri Rejeki adalah harus terus mengembangkan usahanya agar keuntungan yang didapat menjadi semakin besar. Berdasarkan hasil dari nilai tambah yang diperoleh maka diharapkan pemilik usaha mampu untuk terus mempertahankan dan meningkatkan penjualannya di masa yang akan datang dengan meningkatkan varian ukuran dan membuat label yang permanen sehingga lebih baik untuk dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. (2016). *Pengantar Agroindustri*. CV. Mujahid Press.
- Darmawan, M. R dan Rahim. A.M (2018). Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Tahu Di Desa Biak Kecamatan Luwuk Utara (Studi Kasus Usaha Tahu Ibu Titi Sugiati). *Jurnal Agrobiz*, Vol 1, No 1, Hal 28 – 38.
- Fanindi, D. I., Sondakh, M. F. L., Ror, Y. P. I. (2018) Analisis Keuntungan Usaha Pia Melati Di Kelurahan Mariyai Kabupaten Sorong Papua Barat. *Jurnal Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, ISSN 1907-4298, Volume 14 Nomor 3: 273-278.
- Febriyanti, Affandi, M. I., Kalsum, U. (2017). Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMK di Kota Metro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis* 5: (1)
- Kesumawati, Neti. Yukimin. Hayati, Rita. (2019). Pemanfaatan Tanaman Lidah Buaya Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Selai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflessia*.
- Lahu, E. Paskhalis & Samarauw, Jacky S.B. (2017). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal EMBA* Vol.5 No.3 September 2017, Hal.4175-4184
- Mokalu, K., Sondakh, M. F. L., & Mandei, J. R. (2022). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Kentang Desa Sinisir Kecamatan Modinding Costs and Income Analysis of Potato Farming in Sinisir Village, Modinding District (Vol. 4). *Jurnal Agrirud*
- Mulyadi. (2015). *Akutansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Murniati, CT. (2020). Resep Pembuatan Minuman Sehat dan Gel Masker dari Lidah Buaya. Disampaikan pada kegiatan PkM bagi ibu PKK RT 06 RW 08 Perumahan Joyo Grand Kota Malang pada Tanggal 8 Agustus 2020.
- Novianti, Nomi. (2021). Edukasi Pembuatan Minuman Sehat Dari Tanaman Lidah Buaya. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 5 No 2 November 2021 ISSN 2580-0337
- Pakasi, Caroline, BD, Pangemanan, Paulus, A, dan Makarawung, V. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-SosioEkonomi Unsrat*, ISSN 1907-4298, Volume 13 Nomor 2A, Juni 2017 : 83 – 90
- Perpenperin. (2021). Pusat Penyedia Bahan Baku dan/atau Bahan Penolong Impor untuk Industri Kecil dan Industri Menengah. BN. 2021/NO.972, PERATURAN.GO.ID
- Refnizuida dan Zamriyetti. (2019). Pengolahan Lidah Buaya (*Aloevera*) Menjadi Jelly Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Klambir V Kebun Dusun Ii Kecamatan

Hamparan Perak Kabupaten Eli Serdang. *Journal of Animal Science and Agronomy Panca Budi*

- Rusanti, W. D. (2019). Sigma Aloe vera. Modul Pengolahan Aloe vera. Modul. Depok, Jawa Barat, Indonesian.
- Toma, M., Ionescu, L., Founanou, M. (2018). *Analysis Applied To The Impact Of Depreciation Methods Of Immobilized Assets On Financial Performance. Journal of Science and Arts*, 4(45), hal. 985-992.
- Widiastuti, T., Nurdjanah S., & Utomo, T. P. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 14 No. 01, 58-68.