

**ANALISIS NILAI TAMBAH MINUMAN SARI BUAH APEL (Studi Kasus : Sari Buah
Apel “Amanah” Dusun Sugro Desa Andonosari Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan)**

Muhammad Asykvie Azazuly¹⁾

¹⁾ Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan

E-mail : Jaazly12@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu penghasil buah apel terbesar yang berada di Kabupaten Pasuruan terletak Pada Kecamatan Tuter tepatnya didaerah Dusun Sugro Desa Andonosari. Pada dasarnya buah apel memiliki sifat yang rentan rusak, sehingga dibutuhkan pengolahan yang baik guna memperpanjang masa simpan produk. Produktivitas buah apel semakin meningkat sejak 2019-2022 dengan mencapai angka 2.942.812 kwintal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan didapatkan dari usaha minuman sari buah apel “Amanah”. Home industry “Amanah” memproduksi minuman sari buah apel menghasilkan 280 cup dengan jumlah satu kali produksi dikemas kedalam 2 jenis kardus, 15 kardus berisi 12 cup dan 4 kardus berisi 24 cup minuman sari buah apel. Data primer dalam penelitian ini didapatkan dari hasil wawancara dan observasi secara langsung dengan pemilik usaha guna memenuhi kebutuhan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Data yang sudah diperoleh akan dikelolah dengan perhitungan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah apel menjadi minuman sari buah apel dengan kemasan 12 cup sebesar Rp. 12.417 dan Rp. 2.227 dengan rasio nilai tambah 59.84% dan 21.08% dengan kemasan 24 cup. Keuntungan yang diperoleh minuman sari apel “Amanah” menggunakan analisis pendapatan adalah 12 cup sebesar Rp. 217.360 dan kemasan 24 Cup memperoleh keuntungan Rp. 198.340.

Kata Kunci : *Nilai Tambah, Minuman Sari Apel*

PENDAHULUAN

Salah satu sektor yang strategis dan memiliki peran penting dalam membangun perekonomian nasional dan keberlangsungan hidup masyarakat adalah sektor pertanian, terutama sumbangan pada PDB, penyedia pangan dalam negeri dan penyedia lapangan pekerjaan daerah. Pertanian adalah kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati yang dilakukan manusia menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri, atau sumber energi serta mengelola lingkungan hidup. Oleh karenanya sektor pertanian adalah sektor yang paling dasar dalam

perekonomian yang merupakan penopang kehidupan produksi sektor-sektor lainnya seperti subsektor perikanan, subsektor perkebunan dan subsektor peternakan (Iskandar, 2005).

Perkebunan apel menjadi sektor pendukung Pertanian terutama dikabupaten Pasuruan. Kecamatan Tuter merupakan salah satu daerah penghasil buah apel terbesar di Jawa Timur. Perkebunan apel memiliki potensi untuk peningkatan perekonomian di dalam negeri karena konsumsi apel di Indonesia yang semakin meningkat dengan

kesadaran akan manfaat kesehatan dan kebutuhan akan variasi makanan. Salah satu contoh komoditas pertanian yang mempunyai potensi untuk bisa dikembangkan dalam agroindustry adalah buah apel segar. Pengolahan buah apel menjadi minuman sari buah apel memiliki banyak cara untuk memperpanjang usia simpan buah apel menjadi minuman sari buah. Industri rumah tangga “Amanah” yang terletak di Dusun Sugro Desa Andonosari Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan adalah perusahaan *home industry* yang mengolah buah apel menjadi minuman sari buah apel. Usaha minuman sari buah apel banyak dilirik oleh pengusaha industri rumah tangga lainnya karena mayoritas di daerah tersebut memiliki alam usaha pertanian disektor perkebunan apel, proses memproduksi minuman buah merupakan bahan olahan yang bisa relatif sederhana, tidak membutuhkan modal besar, dan juga mempunyai tren adanya kenaikan permintaan.

Ada beberapa varian rasa yang diproduksi *home industry* “Amanah” mulai dari apel, sirsak, jambu dan lain sebagainya, akan tetapi permintaan konsumen rata-rata lebih memilih varian rasa apel, dengan melakukan pengolahan buah apel segar menjadi berbagai produk olahan, konsumen akan memiliki banyak opsi untuk menikmati buah apel sesuai dengan selera mereka masing-masing. Berdasarkan data yang ada di badan pusat statistik Pasuruan produksi buah apel semakin meningkat pertahunnya selama tahun 2019-2022 seperti yang ditunjukkan pada Tabel di bawah ini.

Tabel 1. Produksi Buah Apel Kabupaten Pasuruan Mulai Tahun 2019-2022

Tahun	Produksi (ton)
2019	2.859,338
2020	2.896,876
2021	2.919,125
2022	2.942,812

Sumber : Badan Pusat Statistik
Pasuruan BPS

Dari data yang tersedia di badan pusat statistik Pasuruan jumlah produksi buah apel mulai tahun 2019-2022 yang semakin meningkat hal ini sangat memungkinkan bahwasanya pemanfaatan buah apel tidak hanya sekedar dijual dengan buahnya saja, akan tetapi buah apel dapat diolah kembali untuk mendapat value yang lebih tinggi dari harga jualnya.

Rumusan Masalah

Untuk mengetahui pendapatan suatu usaha merupakan hal yang sangat penting untuk melihat seberapa besar penghasilan yang timbul dari aktifitas suatu usaha. Maka kami mendapatkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa keuntungan yang didapatkan dari hasil produksi buah apel menjadi minuman sari buah apel “Amanah” di Dusun Sugro Desa Andonosari Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan?
2. Berapakah besar nilai tambah tanaman apel menjadi minuman sari buah pada *home industry* “Amanah”?

Tujuan Masalah

1. Mengetahui seberapa besar nilai tambah tanaman apel menjadi minuman sari buah pada *home industry* “Amanah”.

2. Mengetahui pengolahan buah apel menjadi minuman sari buah apel “Amanah” Dusun Sugro Desa Andonosari Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan.

Manfaat Penelitian

1. Bagi pengelola sari buah apel

Sebagai bahan untuk mengetahui nilai tambah minuman sari buah dari hasil pengolahan buah apel.

2. Bagi Peneliti

Sebagai acuan untuk nilai tambah suatu produk yang memiliki value lebih agar dijadikan referensi bagi para peneliti selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, data yang digunakan terdiri dari dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data utama yang diperoleh secara langsung dari responden melalui wawancara atau memberikan kuesioner yang telah disiapkan oleh peneliti dan berfokus pada topik produksi. Responden dalam penelitian ini adalah Ibu Nanik sebagai pemilik homeindustry minuman sari buah apel “Amanah” di Dusun Sugro Desa Andonosari Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur instansi pemerintah terkait seperti BPS, jurnal, skripsi, media online.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di daerah Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan tepatnya berada di Dusun Sugro Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan, Kecamatan Tuter merupakan salah satu penghasil buah apel terbesar di Jawa Timur. Sebagaimana besar penduduk yang berada di Kecamatan Tuter

berprofesi sebagai petani buah apel hingga saat ini. Penelitian ini dilaksanakan sejak awal bulan April tahun 2023. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara (*Purposive*). Data yang didapatkan akan dikelola melalui Analisis Biaya dan Analisis Nilai Tambah yang berguna untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah dan keuntungan yang didapatkan oleh home industry Minuman Sari Buah Apel “Amanah”.

Metode Analisis Data

Data yang sudah dikumpulkan akan diolah dan dianalisis dengan beberapa metode sebagaimana susunan perumusan masalah yang sudah dibuat. Dengan model Analisis Biaya dan Nilai Tambah sebagai berikut:

Analisis Biaya

Analisis biaya dilakukan guna untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang sudah dikeluarkan dalam proses produksi baik berupa biaya-biaya tetap maupun variable. Total biaya dapat diketahui dengan cara sistematis menggunakan rumus :

$$TC = FC + VC \dots \dots \dots (1)$$

Dimana:

TC = *Total Cost*, biaya total yang dikeluarkan per proses produksi

FC = *Fixed Cost*, biaya tetap yang dikeluarkan per proses produksi

VC = *Variabel Cost*, biaya variabel yang dikeluarkan per proses produksi.

Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan dilakukan untuk mengetahui besarnya penerimaan yang dihasilkan dari usaha olahan buah apel menjadi minuman sari buah di Tuter yang dilakukan. Analisis ini dilakukan dengan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q \dots \dots \dots (2)$$

Dimana
TR = Total Revenue (total penerimaan)
P = Price (Harga)
Q = Quantity(Jumlah Atau Hasil Produksi)

produksi)
TR = Total penerimaan usaha (Rp/proses produksi)
TC = Total biaya usaha (Rp/proses Produksi)

Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan ini dilakukan untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari usaha yang sedang dilakukan. Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diperoleh dari usaha olahan buah apel menjadi minuman sari buah apel di Tutur tersebut bisa di hitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC \dots \dots \dots (3)$$

Dimana :

π = Pendapatan usaha (Rp/proses

Nilai tambah (*Added Value*) adalah bertambahnya nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi (Hayami *et al* dalam Prasmito dkk 2013). Analisis nilai tambah dihitung menggunakan analisis nilai tambah dengan pendekatan struktur produksi (Hayami, 1987). Analisis ini digunakan untuk mengetahui seberapa besarnya nilai tambah yang diperoleh dari usaha tersebut Untuk menganalisis nilai tambah dihitung dengan rumus:

Tabel 2. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I Output,Input Dan Harga		
1	Hasil Produksi (Kg/Proses)	(1)
2	Bahan Baku	(2)
3	Tenaga Kerja	(3)
4	Factor Konversi	(4)=(1) / (2)
5	Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3) / (2)
6	Harga Output	(6)
7	Upah Rata-Rata	(7)
II Pendapatan Dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	(9)
10	Nilai output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b)=(11a/10) x100%
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a)=(5) x (7)
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b)=(12a/11a) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)=(11a)-(12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)=(13a/11a) x 100 %
III Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a)=(12a/14) x 100%
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b)=(9/14) x 100%
	c. Keuntungan (%)	(14c)=(13a/14)x 100%

Sumber : Hayami, dkk (1987) dalam Herawati, dkk(2017)

Ada dua kriteria rasio nilai tambah menurut Sudiyono (2004), yaitu:

1. Jika besarnya rasio nilai tambah \geq 50%, maka nilai tambahnya tergolong tinggi.
2. Jika besarnya rasio nilai tambah \leq 50%, maka nilai tambahnya tergolong rendah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara harga produk dengan jumlah produksi. Besarnya jumlah penerimaan dalam penelitian ini diperoleh dari penjualan minuman sari buah apel dalam satu kali produksi minuman sari buah apel “Amanah”, penerimaan tersebut dapat dilihat pada tabel berikut

Tabel 3. Total Penerimaan Untuk Hasil Produksi Minuman Sari Buah Apel Dalam 10 Hari Produksi

Uraian	Produk	
	12 Pcs	24 Pcs
Jumlah Penjualan (Kg/Kardus)	150 Kardus	40 Kardus
Harga (Rp/Kg)	Rp.12.500	Rp.24.000
Penerimaan	Rp.1.875.000	Rp.960.000
Total Penerimaan	Rp.2.835.000	

Sumber : Data diolah (2023)

Total penerimaan pada produksi minuman sari buah apel berjumlah 12 Cup ialah sebesar Rp.1.875.000 dengan total produksi selama 10 hari, dan total penerimaan pada produksi minuman sari buah apel berjumlah 24 Cup ialah sebesar Rp. 960.000 10 hari produksi. Omzet yang di peroleh selama satu hari produksi adalah

sebesar Rp.2.835.000 dari penjualan minuman sari buah apel “Amanah”.

4.2 Keuntungan

Keuntungan merupakan salah satu tujuan utama dari sebuah perusahaan dalam menjalankan aktivitas produksi. Keuntungan yang diperoleh perusahaan akan digunakan untuk berbagai kepentingan antara lain meningkatkan kesejahteraan perusahaan tersebut atas jasa yang diperolehnya. Secara teori, keuntungan dipengaruhi oleh biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan. Semakin kecil biaya yang digunakan, maka semakin besar pula keuntungan yang akan didapatkan. Semakin besar biaya yang dikeluarkan, maka semakin kecil keuntungan yang diperoleh perusahaan. Secara lengkap total keuntungan usaha dari hasil olahan minuman sari buah apel “Amanah” dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Total Keuntungan Untuk Hasil Produksi Minuman Sari Buah Apel Dalam 10 Hari Produksi

Uraian	Produk		Total
	12 Cup	24 Cup	
Penerimaan (Rp)	Rp. 1.875.000	Rp. 960.000	Rp.2.835.000
Total Biaya (Rp)	Rp. 1.657.640	Rp. 704.660	Rp.2.362.300
Keuntungan (Rp)	Rp.217.360	Rp.198.340	Rp.472.700

Sumber : Data Diolah (2023)

Berdasarkan Tabel dapat dijelaskan bahwa keuntungan yang diperoleh oleh minuman sari buah apel “Amanah” dalam memproduksi minuman sari buah apel berjumlah 12 Cup adalah sebesar Rp. 217.360 dan minuman sari buah apel berjumlah 24 cup sebesar Rp. 198.340 dalam 10 hari produksi. Maka total keuntungan diperoleh oleh minuman sari buah apel “Amanah” dalam satu hari produksi adalah sebesar Rp.

472.700. Dari hasil produksi semua jenis ukuran, minuman sari buah apel yang berjumlah 12 Cup memiliki keuntungan lebih tinggi daripada jumlah 24 Cup. Hal ini terjadi karena bahan baku yang telah digunakan untuk memproduksi 12 Cup lebih tinggi daripada produksi 24 Cup. Besarnya output yang dihasilkan tergantung pada besarnya input yang dikeluarkan sehingga akan mempengaruhi besarnya keuntungan yang diperoleh.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah yang terdistribusi pada imbalan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dapat dilihat dengan metode Hayami dengan cara mencari variabel untuk pengukuran nilai tambah. Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah apel romebeauty dan apel manalagi, output (minuman sari buah apel), upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya diluar bahan baku. Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini, memiliki tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk buah apel yang diolah menjadi minuman sari buah apel. Analisis nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami (1987).

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel , diketahui bahwa hasil produksi/output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 15 kardus dan 4 kardus dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebesar 9 kg. Bahan baku yang digunakan di sini adalah buah apel yang diukur dalam satuan kg. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi minuman sari buah apel yang berjumlah 2 orang. Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, nilai faktor

konversi pada perhitungan di atas adalah sebesar 1.66% yang berarti 5 kg bahan baku dapat dihasilkan 15 kardus minuman sari buah apel dalam jumlah 12 Cup untuk satu kardus dan untuk minuman sari buah apel yang berisi 24 Cup adalah sebesar 0.44% yang berarti 4 kg bahan baku yang digunakan untuk 4 kardus dalam jumlah 24 pcs .

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam proses produksi. Besarnya nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0.22% yang berarti untuk mengolah 9 kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 orang pekerja dengan demikian jika mengolah 90 kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 19.8. Harga bahan baku/input Rp 12.500,00 per kardus dengan jumlah 12 Cup dan harga bahan baku/input Rp. 24.000.00 per kardus dengan jumlah 24 Cup, bahan baku input yang digunakan adalah buah apel dengan jenis buah romebeauty dan apel manalagi.

Total masing-masing sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah sebesar Rp. 2.333,00 dengan rincian produksi minuman sari buah dalam satu kali produksi. Nilai output rata-rata minuman sari buah apel pada penelitian ini adalah Rp.12.500 per kardus dengan jumlah 12 Cup dan 24.000,00 per kardus dengan jumlah 24 Cup.

Total pendapatan/Imbalan Tenaga Kerja Langsung untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.15.998/Kg dengan rincian imbalan tenaga kerja produksi 12 Cup Rp. 1.833,26/kg dan Rp. 1.833,26/Kg untuk 24 Cup. Besaran nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dikurangi dengan harga bahan baku dan biaya diluar bahan baku. Sedangkan imbalan tenaga kerja diperoleh dengan menganalisis nilai tambah lebih lanjut.

Hasil analisis menunjukkan nilai tambah dari setiap kilogram bahan baku minuman sari buah apel per satu kali proses produksi adalah Rp. 12.417/Kg atau 59.84% untuk 12 Cup dan nilai tambah dari setiap kilogram bahan baku minuman sari buah apel dengan jumlah 24 Cup sebesar Rp.2.227 atau 21.08% dalam satu kali proses produksi. Besarnya nilai tambah ini tergantung pada biaya pembelian bahan baku yaitu harga apel romebeauty dan apel manalagi sebesar Rp. 6.000,00/Kg dan biaya diluar bahan baku sebesar Rp.2.333 untuk masing-masing kemasan ini menghasilkan output sebanyak 19 kardus dengan harga output perkilogram sebesar Rp. 6.000. Sementara total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi selama satu hari adalah sebesar Rp.162.633.

Besarnya rasio nilai tambah dari agroindustri pengolahan minuman sari buah apel sebesar 59.84% dan 21.08%. Rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output. Imbalan tenaga kerja/pendapatan tenaga kerja langsung merupakan salah satu indikator penentu keberhasilan suatu usaha. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari kegiatan produksi di homeindustry minuman sari buah apel "Amanah" yaitu sebesar Rp.1.833,26 per hari. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku akan terdistribusi keimbalan tenaga kerja sebesar Rp. 1.833,26 atau 14.76% untuk produksi minuman sari buah apel berjumlah 12 Cup dan Rp.1.833,26

atau 82.31% dengan jumlah 24 Cup dalam satu kali produksi.

Keuntungan yang diperoleh pemilik homeindustry yaitu sebesar Rp. 10.583,26/Kg atau sebesar 51.00% dan Rp. 393,74/Kg atau 3,72% nilai tambah produk, artinya setiap satu Kg yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp.10.583,26/Kg dan Rp. 393,74/Kg dari nilai tambahnya.

Berdasarkan tabel hasil analisis nilai tambah diatas, dapat diketahui bahwa margin dari pengolahan minuman sari buah apel adalah sebesar Rp. 14.750/Kg dan Rp. 4.560/Kg. Nilai ini diperoleh dari selisih harga atau nilai output per produk dengan nilai input bahan baku utama. Margin ini kemudian didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengrajin.

Margin sebagai imbalan tenaga kerja sebesar 11.42 % dan 40.20%, margin bagi sumbangan input lain sebesar 15,81% dan 51.16%, margin bagi keuntungan pengrajin/pemilik sebesar 71.34% dan 8.63%. Adanya perhitungan nilai tambah tersebut, diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam penggunaan bahan baku pada homeindustry minuman sari buah apel "Amanah" ini untuk meningkatkan penggunaan bahan baku yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi.

Tabel 5: Metode Hayami

Variabel	Nilai	
	12 Pcs	24 Pcs
I Output,input dan harga		
1 Hasil produksi (Kg/Proses)	15	4
2 Bahan baku (Kg/ 1x produksi)	9	9
3 Tenaga kerja (JOK)	2	2
4 Factor Konversi (dus/bahan baku)	1.66	0.44

5	Koefisien Tenaga Kerja (JOK/kg bahan baku)	0.22	0.22
6	Harga Output (Rp/dus)	Rp.12.500	Rp.24.000
7	Upah Rata-Rata (Rp/JOK)	Rp.8.333	Rp.8.333
II Pendapatan Dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Rp.6.000	Rp.6.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg bahan baku)	Rp.2.333	Rp.2.333
10	Nilai output (Rp/Kg)	Rp.20.750	Rp.10.560
	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	Rp.12.417	Rp.2.227
11	b. Rasio nilai tambah (%)	59.84	21.08
	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	Rp.1.833,26	Rp.1.833,26
12	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	14.76	82.31
	a. Keuntungan (Rp/Kg)	Rp.10.583,26	Rp. 393,74
13	b. Tingkat Keuntungan (%)	51.00	3,72
III Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
	Marjin (Rp/Kg)	Rp.14.750	Rp.4.560
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	11.42	40.20
14	b. Sumbangan input lain (%)	15,81	51.16
	c. Keuntungan (%)	71.34	8.63

Sumber. Data diolah (2023)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa nilai tambah minuman sari buah apel “Amanah” sebesar Rp. 12.417 dan Rp. 2.227 dengan rasio nilai tambah 59.84% dan 21.08% untuk masing-masing kemasan. Keuntungan yang diperoleh dari analisis pendapatan sebesar Rp. 217.360 dan Rp. 198.340 dengan total pendapatan selama 10 hari sebesar Rp. 472.700 sehingga dapat diartikan bahwa usaha yang dijalankan tergolong tinggi. Rasio nilai tambah kemasan 12 Cup yang termasuk pada kategori sedang

karena berada diantara 25-50%. Dan untuk kemasan 24 Cup tergolong kategori rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ciputra, A., Rachmawanto, E. H., & Susanto, A. (2018). Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Apel Manalagi Dengan Algoritma Naive Bayes Dan Ekstraksi Fitur Citra Digital. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 9(1), 465-472.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis nilai tambah agroindustri kripik ubi di kota

Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60-73.

La Kamisi, H. (2011). Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri kerupuk singkong. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 4(2), 82-87.

Sajari, I. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal Sains Pertanian*, 1(1), 210819.

Soekartawi. 1999. *Teori Ekonomi Produksi*. Rajawali Press, Jakarta.

Soehyono, F., Rochdiani, D., & Yusuf, M. N. (2017). Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri tempe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 1(1), 43-50

URL: <https://pasuruankab.bps.go.id/statictable/2020/05/28/410/produksi-buah-buahan-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenis-tanaman-di-kabupaten-pasuruan-kuintal-2016-2019.html>. Diakses tanggal 22 Juni 2023

Widyanto, R., & Rimirasih, D. (2019). IDENTIFIKASI JENIS BUAH APEL BERDASARKAN EKSTRAKSI CIRI WARNA DAN TEKSTUR MENGGUNAKAN METODE JARINGAN SYARAF TIRUAN RADIAL BASIS FUNCTION. *Jurnal Pertanian Presisi (Journal of Precision Agriculture)*, 3(1), 77-89.