

Analisis Nilai Tambah pada Produk Tahu, Tempe dan Susu Kedelai di Industri CV. Shuya Fadhal

Analysis of Added Value in Tofu, Tempe and Soy Milk Products in the CV. Shuya Fadhal Industry

Endiyani^{1*}, Irhami¹, Umar Husein Abdullah², Mulla Kemalawaty³, Fitri Handayani¹

¹ Program Studi Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela

² Program Studi Pengelolaan Perkebunan, Politeknik Indonesia Venezuela

³ Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela

^{1,2,3}Jln. Bandara Sultan Iskandar Muda Km. 12, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, 23372, Indonesia.

*email korespondensi: eendiyani@gmail.com

Diterima tanggal: 6 Oktober 2023 ; Disetujui tanggal: 22 Desember 2023

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the amount of added value analysis obtained from processing soybeans into tofu, tempe, and soy milk products in one of the industries in Aceh, especially in Pidie Jaya Regency, namely at CV. Shuya Fadhal. The value added analysis used is by using the Hayami method calculation formula. Data were obtained from direct interviews with the owner of the CV. Shuya Fadhal industry. The data is then processed in the form of analysis. The results showed that the company owner's profit or greater net added value was found in dairy products, followed by tofu and tempe products with a value of 96.96%, 95.59%, and 80.53% respectively. The results obtained show that for processed milk in the CV. Shuya Fadhal industry has the highest prospects to continue to be developed in addition to processed tofu and tempe. The CV. Shuya Fadhal industry is expected to develop a variety of flavors of soy milk produced, so that consumers are more interested in buying and consuming soy milk drinks than initially with natural/original flavors can also try in other flavor variants. This is also to avoid the emergence of consumer boredom from enjoying soy milk drinks.

Keywords: added value, soy milk, tempe, tofu

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi produk tahu, tempe dan susu kedelai pada salah satu industri di Aceh, khususnya di Kabupaten Pidie Jaya yaitu pada CV. Shuya Fadhal. Analisis nilai tambah yang digunakan yaitu dengan menggunakan rumus perhitungan metode Hayami. Data diperoleh dari wawancara secara langsung dengan pemilik industri CV. Shuya Fadhal. Data tersebut kemudian diolah dalam bentuk analisis. Hasil penelitian diketahui bahwa keuntungan pemilik perusahaan atau nilai tambah bersih yang lebih besar terdapat pada produk olahan susu, kemudian disusul dengan produk tahu dan tempe yaitu dengan nilai masing-

masing sebesar 96,96%, 95,59% dan 80,53%. Hasil yang diperoleh tersebut menunjukkan bahwa untuk olahan susu pada industri CV. Shuya Fadhal memiliki prospek tertinggi untuk terus dikembangkan disamping olahan dalam bentuk tahu maupun tempe. Industri CV Shuya Fadhal diharapkan dapat mengembangkan variasi rasa dari susu kedelai yang diproduksi, sehingga konsumen lebih tertarik lagi untuk membeli dan mengkonsumsi minuman susu kedelai selain yang awalnya dengan rasa alami/asli, juga dapat mencoba dalam varian rasa lainnya, hal ini juga untuk menghindari timbulnya rasa bosan konsumen dalam menikmati minuman susu kedelai.

Kata kunci: nilai tambah, susu kedelai, tempe, tahu

PENDAHULUAN

Pembangunan sosial ekonomi pertanian sebagai salah satu strategi pembangunan pertanian merupakan tindakan yang paling utama untuk mendapatkan sejumlah keinginan yang diperoleh, antara lain meningkatkan dan mendukung industri baru di bidang pertanian, mengembangkan ekonomi kerakyatan yang kuat, efisien dan cepat berkembang, mendorong nilai tambah dan menambah devisa negara, pendapatan ekonomi kerakyatan, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan distribusi pendapatan masyarakat. Menurut Hayami dalam (Dewi *et al.*, 2013) dan (Dinanty *et al.*, 2017) menyatakan nilai tambah ini merupakan pengurangan nilai produk akibat pengolahan pada kondisi tertentu dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama kegiatan yang dilakukan. Nilai tambah didukung oleh faktor teknis (kemampuan produksi, aplikasi teknologi, kualitas produk, bahan baku dan masukan yang terkait) dan faktor *market* (harga jual produk, upah TK, dan harga bahan mentah).

Di provinsi Aceh, banyak terdapat industri rumah tangga yang bergerak di bidang olahan bahan baku kedelai yang kemudian diolah menjadi bahan baku makanan dan minuman, olahan dari bahan baku kedelai berupa tahu, tempe, susu kedelai, oncom, tauco dan lain-lain. Sesuai dengan pendapat Swastika (2016) menyatakan bahwa sebanyak 95% kedelai dimanfaatkan oleh industri bagi konsumen. Sekitar 91% kedelai yang digunakan dalam industri makanan yang pemanfaatannya untuk membuat tahu dan tempe. Perkembangan ilmu pangan menyebabkan terjadinya perkembangan industri pangan kedelai secara pesat. Kebutuhan akan hasil pertanian tidak dapat dihilangkan begitu saja dari masyarakat,

hal tersebut menyebabkan suatu kebutuhan primer bagi keberlangsungan hidup manusia (Siburian *et al.*, 2023).

Menurut Pratiwi *et al.*, (2017) dan Kusumaningrum (2019) menyatakan bahwa kegiatan industri pertanian perlu ditingkatkankan karena kedua sektor ini, yaitu sektor pertanian dan industri mempunyai peran yang besar dalam PDB (Produk Domestik Bruto). Berdasarkan permasalahan yang telah dijabarkan tersebut, penulis tertarik untuk dapat menganalisis nilai tambah pada salah satu industri pengolahan tahu, tempe dan susu kedelai yang berada di Aceh khususnya di Kabupaten Pidie Jaya yaitu pada industri CV. Shuya Fadhal. Dari kajian nilai tambah tersebut sehingga dapat ditentukan, manakah nilai tambah tertinggi dari ketiga jenis produk yang diusahakan yaitu pada produk tahu, tempe dan susu kedelai.

METODE PENELITIAN

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang diterima oleh CV. Shuya Fadhal, maka dapat dianalisis dengan memakai analisis metode Hayami (Hayami *et al.*, 1987), nilai tambah adalah selisih antara suatu produk olahan tertentu dengan nilai pengorbanan dalam pengolahan tersebut yang digunakan selama proses berlangsung. Sumber nilai tambah berasal dari penggunaan tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia dan manajemen.

Analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami, perhitungan produksi tahu, tempe dan produk susu kedelai. Data diperoleh dari wawancara secara langsung dengan pemilik industri CV. Shuya Fadhal. Data tersebut kemudian diolah dalam bentuk analisis. Adapun tabel perhitungan nilai tambah dengan memakai metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Luaran/Jumlah Produksi (kg/produksi)	A
2. Bahan Mentah (kg/produksi)	B
3. Jumlah TK (HKP/produksi)	C
4. Faktor Peubah	$D=A/B$
5. Koefisien TK (HKP/produksi)	$E=C/B$

Variabel	Nilai
6. Harga Luaran/Hasil Produksi (Rp/produksi)	F
7. Upah TK(RP/HKP/produksi)	G
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Produksi(RP/produksi)	H
9. Sumbangan Masukan/Bahan Lain(Rp/produksi)	I
10. Nilai Hasil Produksi(Rp/produksi)	$J=D \times F$
11. a Nilai Tambah (Rp/produksi)	$K=J-H-I$
b.Perbandingan Nilai Tambah (%)	$L\%=(K/J) \times 100\%$
12. a. Pendapatan TK (Rp/produksi)	$M=E \times G$
b. Kelompok TK (%)	$N\%=(M/K) \times 100\%$
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	$O=K-M$
b. Faktor Keuntungan (%)	$P\%=(O/J) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin/Selisis Keuntungan(Rp/produksi)	$Q= (J-H)$
a. Pendapatan TK Langsung(%)	$R\%=(M/Q) \times 100\%$
b. Sumbangan Masukan/Bahan Lain (%)	$S\%=(I/Q) \times 100\%$
c. Keuntungan Perusahaan /Nilai Tambah Bersih (%)	$T\%=(O/Q) \times 100\%$

Sumber: Hayami, *et al.*, (1987); Endiyani (2014)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai tambah dalam produk olahan tahu, tempe dan susu kedelai bertujuan untuk melihat apakah nilai tambah yang diperoleh tinggi, serta melihat perbandingan keuntungan pemilik perusahaan atau nilai tambah bersih tertinggi dan terendah dari ketiga produk tersebut.

Analisis Nilai Tambah Produk Tahu

Analisis nilai tambah produk olahan tahu pada industri CV. Shuya Fadhal dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Produk Tahu

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output/Jumlah Produksi(kg/produksi)	355
2. Bahan Baku(kg/produksi)	100
3. Jumlah TK(HKP/produksi)	2
4. Faktor Konversi	3.55
5. Koefisien TK (HKP/produksi)	0,02
6. Harga Output (Rp/kg)	1.480.000
7. Upah TK (Rp/HKP/produksi)	60.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Mentah (Rp/kg)	800.000
9. Sumbangan Luaran/Bahan Lain(Rp/produksi)	195.000
10. Nilai Hasil Produksi(Rp/produksi)	5.254.000

Variabel	Nilai
11. a Nilai Tambah (Rp/ kg)	4.259.000
b.Perbandingan Nilai Tambah (%)	81,06
12. a. Pendapatan TK (Rp/produksi)	1.200
b. Bagian TK (%)	0,02
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	4.257.800
b. Tingkat Keuntungan (%)	99,97
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Selisih Keuntungan(Rp/produksi)	4.454.000
a. Pendapatan TK Langsung (%)	0,02
b. Sumbangan Input/Bahan Lain (%)	4,37
c. Keuntungan Perusahaan/Nilai Tambah Bersih (%)	95,59

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Bahan baku kacang kedelai yang dipakai dalam sekali produksi sejumlah 456 kg/produksi. Bahan baku tersebut kemudian dipergunakan untuk pengolahan tahu, tempe dan susu kedelai. Pada Tabel 2 diketahui bahwa produksi tahu menggunakan bahan baku kedelai 100 kg/produksi dengan harga bahan baku/bahan mentah produksi Rp. 800.000/produksi dan sumbangan luaran/bahan lainnya Rp.195.000/produksi, sehingga menghasilkan output produk tahu 355kg/produksi dengan nilai hasil produksi Rp. 5.254.000/produksi dan menghasilkan nilai tambah sebanyak Rp. 4.259.000/kg dengan perbandingan nilai tambah terhadap nilai hasil produksi sebesar 81,06%.

Analisis Nilai Tambah Produk Tempe

Analisis nilai tambah produk olahan tempe pada industri CV. Shuya Fadhal dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Produk Tempe

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output/Jumlah Produksi(kg/produksi)	540
2. Bahan Baku(kg/produksi)	350
3. Jumlah TK(HKP/produksi)	7
4. Faktor Konversi	1,54
5. Koefisien TK (HKP/produksi)	0,02
6. Harga Output (Rp/kg)	4.200.000
7. Upah TK (Rp/HKP/produksi)	75.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	

Variabel	Nilai
8. Harga Bahan Mentah (Rp/kg)	2.800.000
9. Sumbangan Luaran/Bahan Lain(Rp/produksi)	712.500
10. Nilai Hasil Produksi(Rp/produksi)	6.468.000
11. a Nilai Tambah (Rp/kg)	2.955.500
b.Perbandingan Nilai Tambah (%)	45,69
12. a. Pendapatan TK (Rp/produksi)	1.500
b. Bagian TK (%)	0,05
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	2.954.000
b. Tingkat Keuntungan (%)	99,94
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Selisih Keuntungan(Rp/produksi)	3.668.000
d. Pendapatan TK Langsung(%)	0,04
e. Sumbangan Input/Bahan Lain (%)	19,42
f. Keuntungan Perusahaan/Nilai Tambah Bersih (%)	80,53

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Pada Tabel 3. produk tempe menggunakan bahan baku kedelai 350 kg/produksi dengan harga bahan baku/bahan mentah produksi Rp 2.800.000/produksi dan sumbangan luaran/bahan lainnya Rp 712.500/produksi, sehingga menghasilkan output produk tempe 540kg/produksi dengan nilai hasil produksi Rp. 6.468.000/produksi dan menghasilkan nilai tambah Rp 2.955.500/kg dengan perbandingan nilai tambah kepada nilai hasil produksi sebesar 45,69%.

Analisis Nilai Tambah Produk susu Kedelai

Analisis nilai tambah pada produk olahan susu kedelai pada industri CV. Shuya Fadhal dapat dilihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Produk susu Kedelai

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output/Jumlah Produksi(kg/produksi)	65
2. Bahan Baku(kg/produksi)	6
3. Jumlah TK(HKP/produksi)	1
4. Faktor Konversi	10,83
5. Koefisien TK (HKP/produksi)	0,16
6. Harga Output (Rp/kg)	300.000
7. Upah TK (Rp/HKP/produksi)	60.000
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Mentah (Rp/kg)	48.000
9. Sumbangan Luaran/Bahan Lain(Rp/produksi)	87.500
10. Nilai Hasil Produksi(Rp/produksi)	3.249.000

Variabel	Nilai
11. a Nilai Tambah (Rp/ kg)	3.113.500
b.Perbandingan Nilai Tambah (%)	95,82
12. a. Pendapatan TK (RP/produksi)	9.600
b. Bagian TK (%)	0,3
13. a. Keuntungan (Rp/produksi)	3.103.900
b. Tingkat Keuntungan (%)	99,69
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Selisih Keuntungan(Rp/produksi)	3.201.000
g. Pendapatan TK Langsung (%)	0,29
h. Sumbangan Input/Bahan Lain (%)	2,73
i. Keuntungan Perusahaan/Nilai Tambah Bersih (%)	96,96

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Pada Tabel 4. Produk susu menggunakan bahan baku kedelai 6 kg/produksi dengan harga bahan baku/bahan mentah produksi Rp. 48.000/produksi dan sumbangan luaran/bahan lainnya Rp. 87.500/produksi, sehingga menghasilkan output produk susu 65 kg/produksi dengan nilai hasil produksi Rp.3.249.000/produksi dan menghasilkan nilai tambah Rp. 3.113.500/kg dengan perbandingan nilai tambah terhadap nilai hasil produksi sebesar 95,82%.

Bila dilihat dari segi margin, masing masing margin (Tabel 2, 3 dan 4) dapat diketahui margin paling meningkat diperoleh pada pengolahan kedelai menjadi produk tahu yaitu Rp 4.454.000/produksi diikuti dengan produk tempe Rp. 3.668.000/produksi dan margin terendah pada produk susu Rp. 3.201.000/produksi. Hal ini disebabkan oleh besarnya harga bahan mentah yang dapat dikeluarkan pada masing-masing olahan produk kedelai. (Tarigan *et al.*, 2013); (Pangestu, 2019); (Pratama & Sholihah, 2021) mengatakan bahwa semakin tinggi biaya dan keuntungan yang diterima maka semakin besar margin penjualannya.

Dari hasil analisis nilai tambah untuk ketiga produk olahan kedelai pada industri CV. Shuya Fadhal (Tabel 2, 3, dan 4) terlihat bahwa pada produk susu menghasilkan keuntungan perusahaan atau nilai tambah bersih yang lebih tinggi bagi pemilik usaha dibandingkan produk tahu dan tempe. Keuntungan atau nilai tambah bersih yang diperoleh masing-masing produk adalah susu sebesar 96,96%, tahu sebesar 95,59%, dan tempe sebesar 80,53%. Suatu sektor pertanian diharapkan mempunyai kemampuan meningkatkan nilai tambah yang optimal di samping

kemampuan mendapatkan keuntungan yang berkelanjutan (Sa'adah, 2021); (Awami *et al.*, 2019); (Intyas *et al.*, 2020).

Adapun faktor produk, harga, promosi, sarana produksi dan waktu sangat tergantung terhadap kepada tindakan daya beli konsumen (Chandra dan Budiarto, 2022). Peningkatan produksi dengan promosi dapat dilakukan selain peningkatan nilai tambah produk yang dapat meningkatkan penyebaran produk secara luas (Poetri *et al.*, 2022).

SIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa analisis nilai tambah terhadap industri CV. Shuya Fadhal untuk ketiga produk yaitu tahu, tempe dan susu diketahui bahwa keuntungan pemilik perusahaan atau nilai tambah bersih yang lebih besar terdapat pada produk olahan susu, kemudian disusul dengan produk tahu dan tempe yaitu dengan nilai masing-masing sebesar 96,96%, 95,59% dan 80,53%. Produk olahan susu pada industri CV. Shuya fadhal memiliki prospek yang lebih tinggi dibandingkan kedua produk lainnya yang diusahakan. Sehingga untuk olahan produk susu memiliki prospek untuk terus dikembangkan dan terus dilanjutkan.

Industri CV. Shuya Fadhal diharapkan dapat mengembangkan variasi rasa dari susu kedelai yang diproduksi, sehingga konsumen lebih tertarik lagi untuk membeli dan mengkonsumsi minuman susu kedelai selain yang awalnya dengan rasa alami/asli, juga dapat mencoba dalam varian rasa lainnya, hal ini juga untuk menghindari timbulnya rasa bosan konsumen dalam menikmati minuman susu kedelai.

DAFTAR PUSTAKA

- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & Subekti, E. (2019). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. *Jurnal Agrica*, 12(2), 50. <https://doi.org/10.31289/agrica.v12i2.1211>
- Chandra AJ, Budiarto, A. S. (2022). Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Produk Rengginang Pada Toko Rengginang “Mbok Yah” Kota Surakarta. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*

Vol.23 No.2, Desember 2022 : 176-188 ISSN 1411-593X (Print); ISSN 2721-3137 (Online), 23(2), 176–188.

- Dewi, K. H., Nusril, Helmiyetti, Rosalina, Y., & Sarumpaet, P. (2013). Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Saset (Value Added Analysis of Coffee-Sea Cucumbers-Gingerpre-Mixed Sachets). *Agrisep*, 12(2), 209–216.
- Dinanty, D., Dewi, K. H., & Mujiharjo, S. (2017). Analisis Finansial Industri Kopi Teripang Jahe (Koteja) Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal AGRISEP*, 16(1), 109–122. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.16.1.109-122>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village. In *CGPRT Centre* (Issue 8).
- Intyas, C. A., Firdaus, M., & Aziz, A. (2020). Analisis Nilai Tambah Ikan Layur (*Trichiurus savala*) Kering di UKM Mawardi Desa Weru, Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan Dan Perikanan*, 7, 181–186. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/article/view/10805>
- Kusumaningrum, S. I. (2019). Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Transaksi*, 11(1), 80–89. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/transaksi/article/view/477>
- Pangestu, D. A. (2019). Analisis Strategi Pengembangan Rantai Nilai (Value Chain) Komoditas Nanas Madu Di Kecamatan Kasomalang Kabupaten Subang. *Tugas Akhir Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Pasundan*.
- Poetri FH, Siti Hamidah. Ni. Made. Suyastiri Y.P. (2022). Strategi Pemasaran Produk Wedang Uwuh Pada CV. Centerindo Kurnia Tritama Dusun Bulu Kelurahan Trimulyo Kecamatan Jetis Kabupaten Bantul. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi*, 23(8.5.2017), 2003–2005.
- Pratama, A., & Sholihah, E. (2021). Analisis Value Chain Pada Minimarket Suryamu Sukoharjo. *Maker: Jurnal Manajemen*, 7(2), 145–155. <https://doi.org/10.37403/mjm.v7i2.343>
- Pratiwi, N. A., Harianto, H., & Daryanto, A. (2017). Peran Agroindustri Hulu dan Hilir Dalam Perekonomian dan Distribusi Pendapatan di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 14(2), 127–137. <https://doi.org/10.17358/jma.14.2.127>

- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin Di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 466. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i1.4709>.
- Siburian, F. H., & Lesmana, D. (2023). Analisis Nilai Tambah Kedelai (Glycine Max L.) Menjadi Tahu Pada Industri Tahu Bintang. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 48(2), 255-268. 48, 255–267.
- Swastika, D. K. S. (2016). Kinerja Produksi dan Konsumsi serta Prospek Pencapaian Swasembada Kedelai di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 33(2), 149. <https://doi.org/10.21082/fae.v33n2.2015.149-160>
- Tarigan, R. J., Darmawan, D. P., & Adi Putra, I. G. S. (2013). Manajemen Rantai Nilai Jeruk Madu di Desa Barus Jahe Kecamatan Barus Jahe Kabupaten Karo Sumatra Utara. *E-Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 2(4), 247–256. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/JAA247>