

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Jeruk Menjadi Sirup Limau Kunci Di Kecamatan Buay Bahuga Kabupaten Way Kanan

Paisol Burlian¹, Tiyas Murtingsih², Solehan³

¹ Guru Besar Ilmu Hukum Fakultas Syari'ah dan Hukum UIN Raden Fatah Palembang

² Dosen Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

³ Dosen Program Studi Agribisnis Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Belitang

Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kab.OKU Timur Prov.Sumatera Selatan

e-mail: paisolburlian_uin@radenfatah.ac.id tyasmurtiningsih18@gmail.com anak.cucuadam00@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: 1) mengetahui pendapatan dari hasil usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci Kabupaten Way Kanan. 2) mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan buah jeruk menjadi sirup limau kunci Kabupaten Way Kanan. 3) mengetahui kelayakan usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan oleh responden adalah sebesar Rp.126.974 proses produksi/hari dan penerimaannya adalah sebesar Rp.600.000 proses produksi/hari, sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp.473.026/proses produksi. Nilai tambah yang dihasilkan dari sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan pada responden yaitu sebesar Rp. 473.026/proses produksi. Pengolahan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan layak (*feasible*) untuk dikembangkan dengan nilai NPV adalah sebesar Rp.2,315,217 nilai IRR sebesar 11.82 %, dan nilai *Net B/C* sebesar 1,29.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Sirup Limau Kunci.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten way kanan terkenal dengan hasil buah-buahan yang melimpah, antara lain: buah alpokat, jeruk, salak, durian dan lain-lain. Buah-buahan secara umum mudah mengalami kerusakan mekanis, fisiologis, kimiawi dan mikrobiologis termasuk buah jeruk. Untuk mencegah kerusakan buah tersebut, maka salah satu alternatif untuk mengamankan hasil panen buah-buahan bahkan dapat meningkatkan nilai tambah bagi para petani adalah mengolahnya menjadi sirup yang berbahan baku sari buah (Novitasari, R , 2012).

Jeruk yang dihasilkan di Desa Bumi Harjo, Kecamatan Buay Bahuga, Kabupaten Way Kanan adalah jenis jeruk manis. Jeruk manis merupakan jeruk yang banyak digemari karena rasanya yang manis, tanpa ada rasa asamnya. Salah satu usaha untuk memperpanjang umur simpan dan diversifikasi hasil olahan dari buah jeruk adalah mengolahnya menjadi sirup Ini didukung oleh keunggulan dari jeruk itu sendiri yang memiliki rasa yang manis, dan kandungan air yang tinggi dibandingkan dengan varietas yang lain. Jeruk manis memiliki kandungan gizi yang tinggi juga dibandingkan dengan jeruk jenis lainnya, misalnya vitamin C (53,2 g), vitamin A (11 µg), kalsium (40mg) dan antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh (*Chen et al.*, 2012; *Stinco et al.*, 2013).

Permasalahan dalam proses pembuatan olahan jeruk menjadi sirup limau kunci yang sering dialami oleh para ibu-ibu dhasawisma antara lain adalah rasa pahit yang sering muncul pada sari buah jeruk yang merupakan bahan baku dalam pembuatan olahan jeruk, dan olahan dalam bentuk sirup, sehingga apabila dilakukan pengenceran untuk dikonsumsi maka menghasilkan

minuman sirup dengan warna yang sangat pucat dan tidak menarik bagi konsumen.

Selain itu, sirup yang dihasilkan memiliki stabilitas larutan yang kurang baik sehingga selama penyimpanan setelah proses produksi sirup yang dihasilkan akan terdispersi menjadi 2 bagian, dimana bagian atas dari sirup dalam botol kemasan memiliki warna yang pucat bila dibandingkan dengan bagian bawahnya. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukanlah pra-penelitian untuk menghasilkan sirup olahan dari sumber daya alam yang melimpah di provinsi lampung umumnya dan di Desa Bumi Harjo, Kecamatan Buay Bahuga, Kabupaten Way Kanan khususnya, yakni buah jeruk limau.

Penelitian ini ditujukan untuk menentukan tahapan tahapan proses dan perlakuan yang dirancang untuk menghasilkan alternatif perlakuan-perlakuan yang akan dilakukan dalam proses pembuatan sirup jeruk, yang melibatkan daging buah jeruk sebagai sumber sari buah bahan bakunya. penelitian ini juga dilakukan untuk mencari solusi alternatif pemakaian bahan tambahan pangan penstabil yakni gula pasir (*Carboxy Methyl Cellulose*) sebagai pengganti menggunakan ekstrak pektin yang diperoleh dari kulit jeruk manis. Dengan kadar tertentu sehingga dihasilkan larutan sirup yang homogeny dengan stabilitas larutan yang tinggi.

Dengan dilakukan penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat memberikan informasi teknologi sederhana tahapan tahapan dalam proses pembuatan sirup limau kunci Pasaman sehingga dapat diterapkan ditengah-tengah masyarakat dalam upaya memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di Provinsi Lampung pada umumnya dan khususnya dengan harapan dapat dikembangkan skala homindustri yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat baik secara kelompok maupun perorangan.

Pada usaha *home* industri bunda simas di Desa Bumi Harjo. Selama ini memproduksi satu jenis minuman yaitu buah jeruk menjadi sirup limau kunci. Namun, kegiatan pembuatan sirup limau kunci tersebut yang paling sering mereka produksi, dikarenakan lebih dikenal dibandingkan produk lainnya. Permasalahannya adalah kemasan dari produk buah jeruk menggunakan kemasan botol dengan tambahan logo dan label. Hal tersebut selain mempengaruhi tampilan produk, juga membuat ketertarikan konsumen dalam membeli produk tersebut. Berdasarkan dampak yang diperoleh dari kegiatan tersebut maka pembuatan sirup limau kunci lebih bisa di kenal oleh masyarakat luas dan lebih meningkatkan produk yang di hasilkan.

Sirup limau kunci dibuat dengan rasa yang menyegarkan dan dikemas menggunakan botol PET ukuran 200 ml lengkap dengan label kemasan serta segel plastik. terhadap pernyataan-pernyataan terkait penggunaan kegiatan pelatihan dalam melakukan inovasi produk berupa minuman fermentasi. Pernyataan terdiri dari dua bagian yang pertama mengenai varian produk sirup limau kunci berupa minuman dan kebutuhan untuk meningkatkan inovasi dalam pengolahan sirup liamu kunci menjadi produk minuman.

Dari pernyataan mengenai varian produk berupa minuman respon Ibu Siti Masruroh menunjukkan pada level sangat setuju dan setuju untuk menambah varian produk minuman sehingga olahan sirup limau kunci dapat dikenal lebih banyak konsumen dan dapat bersaing di pasaran. Sehingga terkait dengan pernyataan lain yang menyatakan kebutuhan Ibu Siti Masruroh untuk menambah keterampilan dan pengetahuan dalam membuat inovasi produk sirup limau kunci berupa minuman fermentasi sirup limau kunci yang di hasil kegiatan pengolahan produk menunjukkan ibu siti masruroh mampu untuk mengolah buah jeruk menjadi sirup liamu kunci serta melakukan pengemasan yang dapat dipasarkan.

Selain meningkatkan pengetahuan serta keterampilan ibu siti masruroh, tentunya kegiatan ini juga mampu meningkatkan kualitas produk sehingga memberikan dampak ekonomi. Dampak ekonomi yang dirasakan oleh ibu siti masruroh lebih ekonomis setelah pelatihan pengemasan produk sirup limau kunci

Kecamatan Buay Bahuga sendiri memiliki jumlah perkebunan terbesar di Kabupaten Way Kanan dan Provinsi Lampung, akan tetapi hal tersebut tidak serta merta mempengaruhi minat konsumsi masyarakatnya terhadap salah satu pemanfaatan paling potensial dari buah jeruk. bahwa mereka sebenarnya tidak begitu suka mengkonsumsi buah jeruk secara langsung, dan lebih memilih untuk mengolahnya kembali menjadi bentuk makanan. Karena itu pula produksi buah jeruk di sekitar wilayah lampung utara lebih banyak berupa hasil olahan seperti sirup limau kunci.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa besar pendapatan pada usaha pembuatan buah jeruk menjadi sirup limau kunci di Desa Bumi Harjo Kabupaten Way Kanan.

2. Berapa besar nilai tambah pembuatan sirup limau kunci di Desa Bumi Harjo Kecamatan Buay Bahuga Kabupaten Way Kanan.
3. Apakah usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci di Desa Bumi Harjo di Kabupaten Way Kanan layak secara finansial.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui pendapatan dari hasil usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci Kabupaten Way Kanan.
2. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah pengolahan buah jeruk menjadi sirup limau kunci Kabupaten Way Kanan.
3. Untuk mengetahui kelayakan usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan.

II. KERANGKA TEORITIS

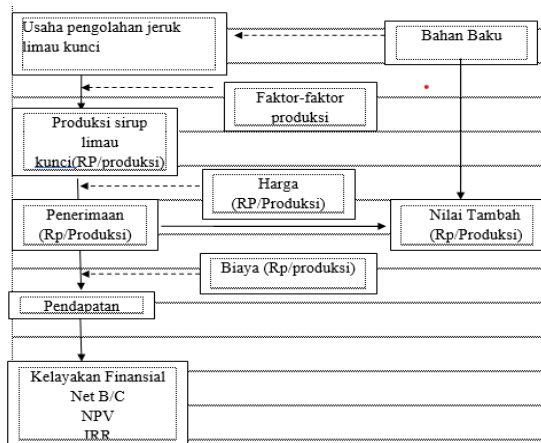
A. Tinjauan Pustaka

Sirup limau kunci adalah salah satu jenis minuman awetan yang berasal dari buah jeruk limau yang sudah diperas, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Digunakan sebagai minuman maupun campuran es buah, sirup limau kunci memiliki rasa manis-asam yang segar dan khas. Masyarakat kabupaten way kanan, pada umumnya bermata pencarian pertanian terutama perkebunan dalam mendorong perekonomiannya. Sebagian besar diperdagangkan oleh masyarakat untuk menanam beberapa komoditas, didaerah pedesaan khususnya di desa bumi harjo, khususnya komoditi hortikultura jeruk limau, desa bumi harjo merupakan sentra salah satu produksi sirup liamu kunci karna dipengaruhi musim serta pendukung lahan di sekitar.

Desa bumi harjo membentuk *home* industri ibu siti masruroh yang membuat usaha minuman produksi yang berbahan baku dari buah jeruk yang memungkinkan bahan baku selalu tersedia di lingkungan sekitar yang mempunyai nama "sirup limau kunci bunda simas" dari olahan buah jeruk tersebut menghasilkan greentea, bumbu kipik, dan campuran yakul.

B. Model Pendekatan

Secara diagramatis pengelolaan buah jeruk menjadi sirup limau kunci dapat digambarkan sebagai berikut:



Keterangan:

- ▶ : Dipengaruhi
 —————▶ : Proses

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis.

C. Hipotesis

Berdasarkan uraian diatas, maka hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bahwa usaha pengolahan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan memberi pendapatan pada pelaku usaha.
2. Bahwa usaha pengolahan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan memberikan nilai tambah pada pelaku usah.
3. Bahwa usaha pengolahan sirup limau kunci di desa bumi harjo layak secara finansial.

D. Batasan-batasan

Untuk menghindari kesalahan persepsi dalam penelitian ini, maka disusun definisi dan batasan operasional sebagai berikut:

1. Penelitian ini akan dilaksanakan di kabupaten way kanan pada bulan juni 2022 sampai dengan selesai.
2. Responden pada usaha ini adalah ibu siti masruroh di Desa bumi harjo Kecamatan buay bahuga.
3. Faktor produksi adalah suatu fungsi yang menunjukkan antara hasil produksi fisik antara masukan produksi (input) dan keluaran produksi output.
4. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan oleh responden sirup limau kunci yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rp/ Produksi).
5. Biaya tetap adalah biaya kegiatan usaha sirup limau kunci dimana besar kecilnya tidak dipengaruhi dengan besar kecilnya output yang diperoleh (Rp/ Produksi).
6. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah produksi satu rupiah (RP/ Produksi).
7. Produksi adalah hasil produksi usaha buah jeruk menjadi sirup limau kunci.
8. Harga adalah harga dari hasil produksi usaha sirup limau kunci pada saat penjualan.
9. Penerimaan usaha adalah jumlah produksi fisik yang dihasilkan dikalikan dengan harga setiap satu produk (Rp/ produksi).

10. Pendapatan usaha adalah selisih dari penerimaan usaha dengan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Rp/ Produksi).
11. Nilai tambah adalah penempatan nilai suatu produk mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam satu produksi (Rp/ Produksi).
12. NPV (*Net Present value*) adalah untuk menghitung selisih antara nilai investasi sekarang dikurangi dengan nilai penerimaan kas bersih.
13. IRR (*Internal rate of Return*) adalah untuk menghitung tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang investasi dengan nilai penerimaan kas bersih di masa mendatang.
14. Net B/C (*Net benefit cost ratio*), adalah untuk menghitung proyek/usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan.

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Way Kanan di Kecamatan Buay Bahuga di Desa Bumi Barjo. di UMKM Penggolaha Sirup Limau kunci Penentuan lokasi dilakukan secara (*purposive*) atau sengaja, dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut terdapat usaha pengolahan sirup limau kunci serta di wilayah tersebut memiliki jumlah populasi yang cukup dalam kriteria penelitian. Pengumpulan data di lokasi penelitian akan dilaksanakan pada bualan Mei 2022 sampai dengan selesai.

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*case study*) yang bertujuan memperoleh gambaran yang lebih mendalam dari suatu objek yang diteliti. Menurut Nazir (2005), studi kasus adalah penelitian tentang khusus subyek penelitian yang berkenan dengan satu fase spasifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Subjek penelitian dapat berupa individu, kelompok, lembaga maupun masyarakat. Tujuan studi kasus adalah memberikan gambaran secara detail tentang latar belakang, sifat-sifat serta katakter-katakter yang khas dari khusus ataupun status individu yang kemudian dari sifat-sifat tersebut akan dijadikan suatu hal yang umum.

Metode penarikan contoh dengan menggunakan metode purposive (sengaja) karena di Desa Bumi Harjo hanya terdapat satu orang yang memproduksi buah jeruk kunci menjadi sirup limau kunci sehingga menjadi simpel.

C. Metode Pengumpulan dana Pengolahan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data perimer dilakukan dengan pengamatan dilapangan dan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar kuisisioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku dan literatur pendukung lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

Menurut Suharsimi (2010) mengatakan bahwa metode wawancara adalah metode yang di gunakan untuk mendapatkan informasi dengan melalui tanya jawab

terhadap responden dengan mengumpulkan data-data baik dari primer maupun data sekunder data primer bersumber dari hasil wawancara dengan pelaku usaha dengan pengamatan dilapangan, sedangkan data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi terkait ada hubungannya dengan penelitian ini seperti dinas perindustrian dan perkebunan referensi dan buku dan lain lain. Analisis data yang digunakan adalah analisis dediskriptif yaitu analisis yang menggambarkan mengenai situasi, kondisi atau kejadian secara umum tentang usaha pengolahan buah jeruk menjadi sirup limau kunci data yang di peroleh dari penelitian dikelompokkan dan kemudian dan kemudian diolah secara tabulasi:

Secara metamis data yang diperoleh di lapangan dikelompokkan secara tabulasi lalu dianalisis.

1. Menurut Soekartawi (2000), Untuk Menghitung Total Biaya Produksi.

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

Keterangan :

TC = *Total Cost* / Total Biaya Produksi (Rp/Produksi).

FC = *Fixed Cost* / Biaya Tetap (Rp/ Produksi).

VC = *Variable Cost* / Biaya Variabel (Rp/Produksi).

2. Menurut Saratiah (2006) Untuk Menghitung Penerimaan.

$$R = P \times Y \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

R = *Revenue* / Penerimaan (RP/Produksi)

Y = *Yield* / Produksi (RP/Produksi)

P = *Price* / (RP/Produksi)

3. Menurut Saratiah (2006) Untuk Menghitung Pendapatan.

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

Keterangan :

I = *Income* / Pendapatan (RP/Produksi)

TR = *Total Revenue* / Penerimaan (RP/ Produksi)

TC = *Total Cost* (Biaya Total).

4. menurut Yudi (2010) Untuk Menghitung Nilai Tambah.

$$NT = TR - IC \dots \dots \dots (4)$$

Keterangan :

NT = Nilai Tambah

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan RP/Produksi).

IC = *Intermediet Cost* / Biaya Antara.

Untuk menghitung kelayakan usaha finansial pada usaha sirup limau kunci menggunakan rumus sebagai berikut :

1. Menurut Ibrahim (2009), untuk menghitung tingkat investasi/tingkat penghasilan lebih (*Net Present Value*).

$$NPV = \sum_{i=1}^n NB_i (1+i)^{-n} \dots \dots \dots (5)$$

Keterangan :

NB = *Net Benefit* / Pendapatan Bersih

C = Biaya Investasi + Biaya Oprasional

\bar{B} = Benefit Yang Telah Didiscount Factor

\bar{C} = *Cost* / Biaya Yang Telah Didiscount Factor

i = *Discount Factor* / Tingkat Sukubunga

n = Tahun (Waktu)

Kaidah

NPV > 0 (nol) → Usaha layak (*feasible*) untuk dilaksanakan.

NPV < 0 (nol) → Usaha tidak layak (*feasible*) untuk dilaksanakan.

NPV = 0 (nol) → Usaha berada dalam keadaan BEP

2. Menurut Ibrahim (2009), untuk menghitung tingkat bunga yang berlaku kini (*Internal Rete of Return*).

$$IRR = i_1 + \frac{NPVP}{NPVP - NPVN} \times (i_2 - i_1) \dots \dots \dots (6)$$

Dimana :

i_1 = Discount Faktor Terrendah

i_2 = Discount Faktor Tertinggi

NPVP = *Net Persent Value Positive* (Pendapatan Pada Tingkat BungaPositif).

NPVN = *Net Persent Value Negative* (Pendapatan Pada Tingkat Bunga Negatif).

SOCC = *Sosial Opportunity Cots of Capital* (28%)

Kaidah :

IRR > SOCC maka usaha *feasible* / layak untuk diteruskan.

IRR = SOCC maka usaha *Break Event Point* / impas.

IRR < SOCC maka usaha tidak *fasiabile* / tidak layak diteruskan.

3. Menurut Ibrahim (2009) Net B/C (*Net benefit cost ratio*), untuk menghitung proyek/usaha tersebut layak atau tidak nya dijalankan.

$$Net\ B/C = \frac{\sum_{i=1}^n +NB}{\sum_{i=1}^n +NB} (+) \dots \dots \dots (7)$$

Dimana :

$$\sum NB (+) = Net\ Benefit\ didiscont\ positif$$

$$\sum NB (-) = Net\ Benefit\ didiscont\ negatif$$

i = *Discount Factor* / Tingkat Suku bunga

n = Tahun (Waktu)

Dengan Kriteria :

Net B/C > 1 = Usaha layak diteruskan

Net B/C = 1 = Usaha tidak untung dan tidak rugi (impas).

Net B/C < 1 = Usaha tidak layak untuk diteruskan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Pengolahan Sirup Limau Kunci

1. Proses Pengolahan Sirup Limau Kunci

Menurut pelaku usaha dalam satu kali proses produksi pengolahan buah jeruk menjadi Sirup Limau Kunci di Desa Bumi Harjo Kecamatan Buay Bahuga membutuhkan waktu sehari, namun dalam satu bulan mereka hanya bisa melakukan proses produksi. terkadang pada musim kemarau dalam satu bulan 10 kali produksi dikarenakan jumlah pasokan bahan baku yaitu buah jeruk masih sangat terbatas dan tergantung pada musim. Pada saat musim hujan setok bahan baku sedikit mengakibatkan produksi Naik. Dalam satu kali proses pelaku usaha hanya mampu mengolah 8 kg buah jeruk yang berasal petani yang ada di bebera, menurut pelaku usaha proses produksi pengolahan sirup limau kunci di Kelurahan Bumi Harjo Kecamatan Buay Bahug terdiri dari beberapa kegiatan teknis yang diantaranya sebagai berikut :

- Menyiapkan bahan baku berupa buah jeruk, menurut Pelaku usaha mereka mampu mengolah buah jeruk menjadi Sirup Limau Kunci dari petani Reponden (1) sebanyak 8kg/per proses, Selain itu pelaku usaha juga menggunakan bahan baku lain berupa air minum dan gula pasir yang pertama yaitu Menyiapkan alat-alat pendukung pembuatan Sirup Limau Kunci seperti , baskom, Panci, Botol, Stiker, Saringan, pisau.
- Yang pertama yaitu buah jeruk di potong menjadi dua bagian dan di peras.
- Kemudian buah jeruk di disaring untuk di ambil sari buah jeruk
- Kemudian di masukan kedalam panci
- Setelah itu rebus hingga berubah warna sedikit pucat kemudian setelah 30 menit tambahkan air, dan gula pasir
- Kemudian setelah itu angkat dan diamkan sampai dingin sendiri minimal 1 sampai 2 jam
- Baru Sirup Limau Kunci siap dikemas menggunakan botol ukuran 200 ml
- Kemudian ditutup botolnya lalu disegel.
- Kemudian botolnya dikasih stiker.

2. Biaya produksi usaha pengolahan sirup limau kunci

Biaya tetap merupakan biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi. Biaya tetap diperoleh dari penjumlahan antara biaya sewa tempat usaha dan penyusutan alat. Rincian biaya tetap adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya Tetap

No	Biaya sewa Tempat (Rp/pp)	Penyusutan Alat (Rp/pp)	Biaya (Rp)		
			PP	Bulan	Tahun
1	13,889	1,585	15,474	464,211	5,570,530

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Biaya penyusutan alat yaitu sebesar responden Rp 1,585 Rp/produksi serta untuk biaya penyusutan sewa tempat sebesar Responden Rp 13.889 Rp/produksi dan menghasilkan total biaya yaitu sebesar Rp15,474 Rp/produksi.

Biaya variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang dapat habis dalam satu kali proses produksi. Rincian biaya variabel dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Biaya Variabel

No	Jenis	Jumlah (Rp/pp)	Biaya (Rp)	
			(Rp/bln)	(Rp/th)
1	Sarana Produksi	11,500	345,000	4,140,000
2	Tenaga Kerja	100,000	3,000,000	36,000,000
-		111,500	3,345,000	40,140,000

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Adapun biaya sarana produksi yaitu sebesar Responden Rp 11.500 Rp/produksi dan memperoleh total biaya variabel yaitu sebesar Rp 111,500 Rp/produksi.

Biaya produksi (*total cost*) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh Pelaku usaha pengolahan sirup limau

kunci yang dihasilkan dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Rincian biaya produksi dapat dilihat dalam tabel berikut :

Tabel 3. Biaya Produksi

No	Biaya Tetap (Rp/Pp)	Biaya Variabel (Rp/Pp)	Total Produksi (Rp/Pp)
1	15,474	111,500	126,974

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Biaya tetap sebesar Responden Rp 15,474/proses produksi serta biaya variabel sebesar Responden Rp111,500/ proses produksi dan menghasilkan rata-rata biaya produksi dalam usaha tersebut adalah sebesar Rp 126,974/ proses produksi,

$$\begin{aligned} \text{Total biaya} &= \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Tidak Tetap} \\ &= \text{Rp } 15,474 + \text{Rp } 111,500 \\ &= \text{Rp } 126,974. \end{aligned}$$

3. Penerimaan Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Sirup Limau Kunci

Berdasarkan hasil penelitian dilapangan penerimaan dan pendapatan yang diperoleh pelaku usaha dalam usaha pengolahan sirup limau kunci di Desa Bumi Harjo dalam satu kali proses produksi.

Tabel 4. Biaya Produksi, Biaya Penerimaan dan Biaya Pendapatan

No	Produksi Rp/Botol	Harga Jual Rp/Botol	Penerimaan Rp/pp	Biaya Produksi	Pendapatan	
					(Rp/PP)	(Rp/tahun)
1	40	15,000	600,000	126,974	473,026	170,289,470

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Responden menghasilkan 8kg buah jeruk dari 8kg akan menghasilkan 8liter dan menghasilkan 40 botol, di jual dengan harga Rp 15.000/botol akan menghasikan penerimaan Rp 600.000/ Proses Produksi akan menghasikan penerimaan Rp 126.974/ Proses Produksi dan pendapatan sebesarRp 473.026/proses produksi.

$$\begin{aligned} \text{Total Penerimaan} &= \text{Hasil Produksi} \times \text{Harga} \\ &= 40 \times \text{Rp } 15.000 \\ &= \text{Rp } 600.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan} &= \text{Total Penerimaan} - \text{Total Biaya} \\ &= \text{Rp } 600.000 - \text{Rp } 126.974 \\ &= \text{Rp } 473.026 \end{aligned}$$

B. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dalam usaha pembuatan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan dapat di hitung dengan cara total penerimaan dikurangi dengan biaya antara pada proses pembuatan sirup limau kunci. Biaya antara adalah Jumlah biaya variabel dikurangi biaya tenaga kerja. Adapun perhitungan nilai tambah usaha pembuatan sirup limau kunci yang digunakan adalah dengan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Nilai Tambah} &= \text{Total Revenues} / \text{Penerimaan} - \\ &\quad \text{Intermediate Cost/ Biaya Antara} \\ &= \text{Rp } 600.000 - \text{Rp } 126.974 \\ &= \text{Rp } 473,026 \end{aligned}$$

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Pengolahan sirup limau kunci di kabupaten Way Kanan.

No	Uraian	Nilai	Satuan
----	--------	-------	--------

1	Jeruk Limau	8	Kg
2	Produksi	40	
3	Harga	15,000	
4	Penerimaan	600,000	
5	Biaya Produksi	126,974	
6	Pendapatan	473,026	
7	Biaya Antara	126,974	
8	Nilai Tambah	473,026	Rp/pp
9	Nilai Tambah	59,128	Rp/Kg
10	Nilai Tambah	11,826	Rp/Botol

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Nilai tambah sirup limau kunci di dapat dari total penerimaan dikurangi biaya antara dari pembuatan sirup limau kunci Responden dengan hasil Rp 473,026 proses produksi/hari.

C. Analisis Kelayakan Finansial

Analisis Kelayakan Finansial merupakan salah satu peralatan dalam mengambil keputusan, apakah gagasan usaha (proyek) yang dinilai dapat diterima atau ditolak. Diterima dalam pengertian studi kelayakan bisnis adalah *feasible* untuk dilaksanakan dan dikembangkan karena dapat menghasilkan benefit dilihat dari segi *financial benefit* sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Kebenaran dari hasil penghitungan sangat tergantung pada data atau informasi yang digunakan, oleh karenanya dalam menggunakan data harus benar-benar teliti sehingga tidak terjadi kesalahan dalam hasil penghitungan maupun keputusan.

a. Analisis NPV

Net Present Value (NPV) atau nilai sekarang bersih adalah analisa manfaat finansial yang digunakan untuk mengukur layak atau tidaknya suatu usaha dilaksanakan dilihat dari nilai sekarang (*Present Value*). Kreteria kelayakannya adalah : proyek layak jika NPV lebih besar dari nol, dan jika lebih kecil dari nol maka tidak layak untuk dilaksanakan dan apa bila hasilnya sama dengan nol maka dalam kondisi impas.

Tabel 6. Analisis hasil olahan net present value positif dengan suku bunga 7% (CF 7%)

Tahun	Tahun ke	Biaya Investasi	Biaya Operasional	Total Biaya	Penerimaan	Pendapatan	CF at 7%	DF at 7%	Present Value 7%
2019	3	180,851,000	118,110,000	298,961,000	119,250,000	(179,711,000)	1.225		(220,153,703)
2020	2	516,000	125,085,000	125,601,000	193,500,000	67,899,000	1.145		77,337,565
2021	1	576,000	134,850,000	135,426,000	213,750,000	78,324,000	1.070		83,806,680
2022	0	752,000	158,535,000	159,287,000	218,250,000	58,963,000	1.000		58,963,000
2023	1	789,600	182,315,250	183,104,850	250,987,500	67,882,650	0.935		63,441,729
									63,795,271

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

Dari Perhitungan NPV selama 4 tahun yaitu tahun 2022 sampai dengan 2019 dengan tingkat suku bunga 12% dengan menggunakan Discont Faktor maka memperoleh nilai NPV adalah Rp1. berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai NPV > 1 hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan sirup limau kunci layak secara finansial.

b. Analisis IRR (Internal Rate of Return)

Ukuran kedua dari penghitungan kriteria investasi adalah IRR (*Internal Rate of Return*) suatu tingkat *discount rate* yang menghasilkan *net present value* sama dengan nol. Dengan demikian apabila hasil perhitungan IRR lebih besar dari *Social Opportunity Cost Of Capital* (SOCC) dikatakan usaha atau proyek tersebut *feasible*, bila sama dengan SOCC berarti tidak untung tidak rugi dan di bawah SOCC dan dibawah SOCC proyek tersebut tidak *feasible*.

Tabel 13. Analisis IRR Pengolahan Sirup Limau kunci

Tahun ke	Net Benefit	CF dan DF 7%	NPV at CF dan DF 7%	CF dan DF 12%	NPV at 12%
3	(179,711,000)	1.23	(220,153,703)	1.40	(309,300,101)
2	67,899,000	1.14	77,737,565	1.25	97,514,002
1	78,324,000	1.07	83,806,680	1.12	93,863,482
0	58,963,000	1.00	58,963,000	1.00	58,963,000
1	67,882,650	0.93	63,441,729	0.89	56,644,401
			63,795,271		(2,315,217)

Sumber: Data Olahan Primer, 2022.

$$\begin{aligned}
 IRR &= i_1 + \frac{NPV(+)}{NPV(+)-NPV(-)} \times i_2 - i_1 \\
 &= 7\% + \frac{63,795,271}{66,110,488} \times 12\% - 7\% \\
 &= 7\% + 0.96 \times 5\% \\
 &= 7\% + 4.82\% \\
 &= 11.82\%
 \end{aligned}$$

c. Net B/C

Net Benefit Cost Ratio merupakan perbandingan antara net benefit yang telah discount positif (+) dengan net benefit yang telah discount negative (-). Jika Net B/C lebih besar dari 1 berarti proyek tersebut layak untuk dikerjakan dan jika lebih kecil dari 1 berarti tidak layak untuk dikerjakan. Dan apa bila Net B/C sama dengan 1 berarti dalam keadaan tidak untung dan tidak rugi.

$$\begin{aligned}
 NetB/C &= \frac{\sum_{i=1}^n NB_i(+)}{\sum_{i=1}^n NB_i(-)} \\
 &= \frac{283,948,974}{220,153,703} \\
 &= 1.29
 \end{aligned}$$

Nilai Net B/C diperoleh dengan membagi nilai *Present Value Benefit* (PVB) positif (+) dengan membagi nilai PVB negative (-). Nilai PVB positif adalah sebesar dan nilai PVB negatif sebesar Rp.283.948,974 Berdasarkan hasil perhitungan maka diperoleh nilai net B/C sebesar nilai Net B/C artinya setiap Rp.220.153,703 yang dikeluarkan maka akan mendapatkan keuntungan

sebesar Rp.1,29 Nilai *Net B/C* lebih besar dari 1 (satu) berarti layak (*feasible*) untuk dikembangkan.

Hasil dari penelitian diharapkan dapat mengubah Bisnis sirup limau kunci menjadi usaha pada masyarakat yang didukung pasar dan transportasi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Biaya produksi yang dikeluarkan oleh responden adalah sebesar Rp.126.974 proses produksi/hari dan penerimaannya adalah sebesar Rp.600.000 proses produksi/hari, sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp.473.026/proses produksi.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan pada responden yaitu sebesar Rp. 473.026/proses produksi.
3. Pengolahan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan layak (*feasible*) untuk dikembangkan dengan nilai NPV adalah sebesar Rp.2,315,217 nilai IRR sebesar 11.82 %, dan nilai *Net B/C* sebesar 1,29.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Hendaknya pemerintah daerah agar membangun akses jalan kedesa Bumi Harjo untuk roda empat supaya mempermudah akses bagi konsumen dan masyarakat.
2. Agar pemerintah aktif melaksanakan event kuliner sebagai pasar sirup limau kunci terbuka lebar di masyarakat.
3. Perlunya pelatihan pengolahan sirup limau kunci di Kabupaten Way Kanan agar lebih mendalam dalam pengolahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryoto. 1998. Sirup Jambu Biji. Kanisius. Yogyakarta
- Huri. A. 2017. Kandungan Dan Manfaat Buah Jeruk. Dilihat tanggal 18 Oktober 2018.
- Ibrahim Y, 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka. Jakarta.
- Nazir, M. 2005. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Saratiyah, K. 2006. Ilmu Usahatani. Penenar Swadaya. Jakarta.
- Sjarkowi, F. 2010. Manajemen Pembangunan Agribisnis. Baldad Grafiti Press Palembang.
- Soekartawi. 2000. Agroindustri Dalam Persepektif Sosial Ekonomi. Raja Grafindo Persada. Jakarta.2003. Agribisnis Teori dan Aplikasinya. PT. Gravindo Persada. Jakarta.
- Walgito. 2010. Metode Penelitian Bisnis. CV. Alfabeta. Bandung.
- Sutosudarmo. 2011. Teknik Proyeksi Bisnis. BPFE. Yogyakarta.