



Analisis Keuntungan Produk Olahan Kacang Mete Skala Rumah Tangga

Navita Maharani^{1*}

¹ Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri, Indonesia

* Email: novitamaharani@uniska-kediri.ac.id

ABSTRACT

Cashew nuts are one of the agricultural commodities that is primarily consumed as a producer of raw materials for industry (Basuki, 2005). Cashew nut (*Anacardium occidentale* L) is a long-lived crop with high economic value. Karangnongko Hamlet is a cashew production center in Sumberagung Plosloklaten Kediri Village. The cashew processing business ready for consumption is currently not widely developed in Sumberagung Village. Farmers only sell cashew logs (untreated and separated from the shell). Cashew can be processed on a small-scale basis at home to increase the product's value and selling price. The purpose of this study is to identify the benefits of processed cashew products on a household level. The methods used include cost analysis, Break Even Point, and R/C Ratio analysis. The results showed that household-scale cashew processed products are profitable and feasible to run with an R/C Ratio value 1.44. Product marketing is also carried out through online media and e-commerce. This effort was made to increase the added value and selling price of cashew products as well as the income of the local community.

KEYWORD

profits, processed, cashews, household scale

INFORMATION

Received : 5 September 2022

Revised : 16 November 2022

Accepted : 22 Januari 2023

Volume: 23

Number: 1

Year: 2023

Copyright © 2023

by JURNAL ILMIAH AGRINECA

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International Licence

1. PENDAHULUAN

Salah satu komoditas yang dapat memberikan sumbangan dalam pengadaan bahan baku dari hasil pertanian untuk mendukung usaha rumah tangga tani adalah komoditas jambu mete (Basuki, 2005). Jambu mete (*Anacardium occidentale* L) merupakan tanaman umur panjang yang bernilai ekonomi cukup tinggi. Tanaman ini memiliki syarat tumbuh yang sederhana sehingga mudah dikembangkan serta memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan seperti: mengobati penyakit kulit, meningkatkan kesehatan otot dan tulang serta menjaga kesehatan kulit dan rambut.

Kacang mete merupakan salah satu produk pertanian yang pemanfaatannya sebagian besar digunakan untuk bahan baku industri confectionery dan makanan sela (Sularno, 2007).

Kacang mete mempunyai cita rasa yang spesifik, sehingga menempati posisi penting dibandingkan dengan komoditas lainnya, seperti kacang tanah, almond, hazelnut, dan wal nut. Sehingga memberikan peluang yang cukup besar untuk meningkatkan pangsa pasar dalam negeri maupun ekspor, disamping mempunyai daya saing yang tinggi untuk merebut pangsa pasar kacang-kacangan (Sukmadinata, 1996).

Berdasarkan statistik perkebunan tahun 2020 luas perkebunan jambu mete di Desa Sumberagung mencapai 12.591 hektar dengan produksi 3.798,95 ton atau produktivitas sebesar 474 kg/hektar. Dusun Karangnongko merupakan dusun yang menjadi sentra produksi jambu mete. Usaha pengolahan mete siap konsumsi saat ini belum banyak dikembangkan di Desa Sumberagung, kebanyakan petani hanya menjual mete gelondongan (belum diolah dan dipisah dari cangkangnya) sehingga harga jualnya masih relatif rendah.

Pengolahan mete dalam skala rumah tangga diperlukan untuk mengatasi permasalahan tersebut. Karena melalui proses pengolahan akan meningkatkan nilai ekonomis jambu mete dibandingkan tanpa adanya proses pengolahan. Sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan harga jual produk mete serta pendapatan petani jambu mete dilokasi penelitian.

Salah satu produk olahan kacang mete skala rumah tangga Desa Sumberagung Plosoklaten Kediri adalah "Mete Jahanam" kacang mete dengan cita rasa asam manis dan pedas cocok untuk semua kalangan masyarakat. Pengolahan kacang mete menjadi produk "Mete Jahanam" merupakan upaya peningkatan nilai tambah dan harga jual produk kacang mete. Biaya-biaya yang digunakan dalam proses pengolahan akan dianalisis untuk mengetahui besarnya keuntungan dan kelayakan usaha dari produk olahan kacang mete skala rumah tangga.

2. METODE

Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (purposive) dengan pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan penelitian. Lokasi penelitian yaitu di Desa Sumberagung Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus yaitu di Desa Sumberagung dengan menggunakan data primer dan data sekunder yang berasal dari lokasi penelitian yang memuat analisis usaha olahan kacang mete. Adapun analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut:

2.1. Analisis Biaya

Analisis biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2015). Biaya menurut perilakunya dibedakan menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang dipengaruhi oleh jumlah barang yang di produksi.

2.2. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan yaitu hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk (Ambasari et al., 2014). Semakin besar volume produksi maka semakin besar penerimaan yang diperoleh.

2.3. Analisis Keuntungan

Keuntungan merupakan manfaat yang diterima dari selisih antara penerimaan dan biaya. Keuntungan dapat digunakan sebagai pembanding ukuran keuntungan suatu usaha dengan berbagai bentuk usahanya (Soekartawi, 2011). Keuntungan dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

Π = Keuntungan

TR= Total revenue atau total penerimaan

TC = Total cost atau total biaya

2.4. Analisis R/C ratio

Menurut Soekartawi (2011), R/C ratio adalah singkatan dari Return Cost Ratio atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. R/C ratio dapat diinterpretasikan dengan setiap kenaikan biaya sebesar satu satuan, maka penerimaan akan meningkat sebesar nilai R/C ratio.

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Revenue (RC)}}{\text{Total Cost (TC)}}$$

R/C Ratio =

R/C ratio dikelompokkan menjadi 3 kategori sebagai berikut:

- R/C ratio = 1 berarti tidak untung dan tidak rugi.
- R/C ratio > 1 berarti usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak.
- R/C ratio < 1 berarti usahatani yang dijalankan tidak menguntungkan dan tidak

2.5. Analisis BEP (Break Event Point)

Analisis BEP digunakan untuk mengetahui pada volume berapa banyaknya produksi/penjualan harus dicapai dan harga jual yang harus ditetapkan sehingga impas atau tidak rugi tidak untung (Intisari, 2017).

$$\text{BEP unit} = TC/P$$

Keterangan:

TC = Total Cost atau biaya total

P = Harga jual produk

$$\text{BEP rupiah} = TC/Q$$

Keterangan:

TC = Total Cost atau biaya total

Q = Quantity atau jumlah Produksi

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Gambaran Hasil Produk

Bahan baku proses produksi menggunakan 10 kg kacang mete. Proses produksi diawali dengan menggoreng kacang mete secara bertahap kemudian memberikan cita rasa asam manis dan pedas ciri khas produksi 'Mete Jahanam'. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah: kacang mete, asam jawa, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, lengkuas, cabai merah besar, cabai rawit kecil, jahe, kecap, minyak goreng, garam, gula merah, dan penyedap rasa.

Sedangkan alat yang digunakan dalam proses produksi meliputi: kompor, tabung gas, wajan spatula, loyang (untuk proses pendinginan), timbangan, dan box untuk kemasan produk.

Hasil produksi dikemas dalam box dengan berat bersih 100 gram / 1 Ons. Sehingga estimasi produk yang dihasilkan adalah 100 unit. 1 unit dijual dengan harga Rp.20.000,-. Masa simpan produk yang dapat bertahan sampai dengan 30 hari.

3.2. Analisis Biaya

Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan oleh produsen selama proses produksi olahan kacang mete. Biaya produksi meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Produksi

Biaya Penyusutan		
No	Nama Barang	Harga Total (Rp)
1	Kompor	8.333
2	Tabung Gas	5.556
3	Loyang	16.668
4	Wajan	6.944
5	Spatula	6.666
6	Timbangan	4.167
Total Biaya Penyusutan		48.334
Biaya Variabel		
No	Nama Barang	Harga Total (Rp)
1	Kacang Mete	1.120.000
2	Asem Jawa	2.000
3	Bawang Merah	6.000
4	Bawang Putih	1.000
5	Daun Jeruk	2.000
6	Cabai Besar	55.000
7	Cabai Kecil	50.000
8	Jahe	2.000
9	Kecap	22.000
10	Minyak Goreng	30.000
11	Gula Merah	18.000
12	Lengkuas	1.000
13	Garam	2.000
14	Penyedap Rasa	2.000
15	Box's kemasan	30.000

Total Biaya Variabel	1.343.000
Total Biaya Produksi	1.391.334

Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel diatas, biaya penyusutan alat dalam 1 kali proses produksi “Mete Jahanam” adalah sebesar Rp.48.334,00. Biaya variabelnya adalah sebesar Rp 1.343.000,00. Sehingga total biaya yang dikeluarkan dalam 1 kali proses produksi adalah sebesar Rp. 1.391.334,00.

3.3. Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Satu kali proses produksi dapat menghasilkan 100 unit produk “Mete Jahanam” dengan harga jual Rp. 20.000,00/unit. Sehingga penerimaan yang didapat adalah sebesar Rp. 2.000.000,00 dalam 1 kali produksi. Hasil perhitungan penerimaan dan keuntungan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Keuntungan dan Kelayakan Olahan Kacang Mete

Uraian	Nilai
Total Penerimaan	Rp. 2.000.000
Total Biaya	Rp. 1.391.334
Keuntungan	Rp. 608.666
R/C Ratio	1,44
BEP Unit	69 unit
BEP Rupiah	Rp. 13.913,34

Data Primer Diolah (2022)

Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha pengolahan kacang mete skala rumah tangga menguntungkan untuk dijalankan. Besarnya nilai keuntungan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 608.666,00. R/C Ratio menunjukkan nilai 1,44 artinya setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan akan mendapatkan penerimaan sebesar Rp.1,44. Nilai BEP unit adalah 69, artinya agar usaha pengolahan kacang “Mete Jahanam” balik modal maka minimal harus bisa menghasilkan 69 unit dalam 1 kali produksi. Nilai BEP Rupiah menunjukkan harga jual minimal produk Mete Jahanam” agar balik modal dalam 1 kali proses produksi yaitu sebesar Rp.13.913,34

3.4. Analisis Penerimaan dan Keuntungan

Menurut Syarif (2007), Pengemasan memiliki fungsi yang beragam yaitu:

1. Menjaga produk bahan pangan atau hasil pertanian agar tetap bersih dan terlindung dari kotoran dan kontaminasi.
2. Melindungi makanan dari kerusakan fisik, perubahan kadar air dan penyinaran.
3. Mempunyai kemudahan dalam membuka atau menutup, dan juga memudahkan dalam tahap-tahap penanganan, pengangkutan dan distribusi.
4. Mempunyai fungsi yang baik efisien dan ekonomis, aman untuk lingkungan.
5. Mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang dan mudah dibentuk atau dicetak.
6. Menampilkan identifikasi, informasi, daya tarik dan penampilan yang jelas sehingga dapat membantu promosi atau penjualan.

Produk “Mete Jahanam” mempunyai desain kemasan produk yang unik yang berbeda dengan produk-produk yang lain. Penjualan produk didukung dengan penggunaan brand (merek). Merek juga dapat meningkatkan nilai jual produk. Merek dapat berupa nama, istilah, tanda, simbol, disain, atau kombinasi dari seluruhnya dengan tujuan untuk identifikasi dan pembeda

barang atau jasa suatu kelompok penjual (Kotler dan Keller, 2009). Desain kemasan “Mete Jahanam” dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Desain Kemasan Produk

Strategi pemasaran dilakukan dengan 2 metode yaitu secara offline dan online (e-commers). Metode offline dapat dimulai dengan cara menitipkan hasil olahan di lokasi wisata/kios setempat, mempromosikan sebagai produk unggulan daerah di berbagai pameran dan media massa, dan mengadakan outlet khusus apabila permintaan semakin meningkat. Permintaan pasar dapat tumbuh melalui peningkatan kualitas produk, kecukupan bahan baku, permodalan, dan pendampingan usaha (Sukirno, 2013).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengolahan kacang mete skala rumah tangga dapat meningkatkan nilai tambah dan harga jual produk. Proses produksi yang sederhana dalam lingkup rumah tangga memberikan kemudahan bagi petani untuk menambah pendapatan keluarga. Olahan kacang mete skala rumah tangga menguntungkan dan layak untuk dijalankan. Strategi pemasaran dilakukan dengan 2 metode yaitu secara offline dan online (e-commers). Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengembangan usaha olahan kacang mete skala rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari W., Ismadi V.D.Y.B., and Setiadi A., 2014, Analisis pendapatan dan profitabilitas usahatani padi (*Oryza sativa*, L.) di Kabupaten Indramayu. *Agri Wiralodra*, Vol 6 No 2 pp. 19 – 27
- Basuki S., Sularno, Hartono dan Ahmad N., 2005. Kajian Kelembagaan Agribisnis Produk Olahan Jambu Mete dan Rintisan Pemasaran Produk Mete Hasil Perlakuan Pasca Panen. Laporan Akhir Hasil Pengkajian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Badan Litbang Pertanian.
- Intisari. 2017. Analisis Break Even Point Usaha Tani Terung di Desa Tulungsari Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal TABARO*. 1(1): 59-66. DOI: [10.35914/tabaro.v1i1.17](https://doi.org/10.35914/tabaro.v1i1.17)
- Kotler, Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Erlangga. Jakarta
- Mulyadi, 2015, Akuntansi Biaya, Edisi 5, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta
- Soekartawi. 2011. Ilmu Usaha Tani. Universitas Indonesia. Jakarta
- Sukirno. 2013. Peningkatan Kemampuan Teknologi Olahan Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Buah Nanas (*Ananas Comocus* L. Merr) di Kabupaten Subang. Seminar Nasional IENACO. ISSN: 2337-4349
- Sukmadinata, T. 1996. Prospek Pengembangan Agribisnis Jambu Mente Indonesia. Dalam Hasanah, et al. (Eds). Prosiding Forum Komunikasi Ilmiah komoditas jambu Mente. Balai penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.

- Sularno dan S. Basuki, 2007. Peran Kelembagaan Terhadap Produk Olahan Mete di Kabupaten Blora. Disampaikan pada Seminar Nasional Inovasi Teknologi dan Kelembagaan Pertanian dalam Upaya Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat Yogyakarta, 24-25 Agustus 2007.
- Syarief R. 2007. Pengemasan dan Perlindungan Mutu Bahan Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta