



ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI COKELAT TAHU (Studi Kasus Di Wijaya Kembar Sukses Kota Kediri)

Avita Risky Dwi Septiani¹⁾, Navita Maharani^{2*)}, Vifi Nurul Choirina³⁾, Heru Setiyadi⁴⁾

^{1,2,3,4} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri Kediri

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

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the process of processing tofu chocolate, to know the added value and profits, as well as the Net Profit Margin (NPM) obtained from the tofu chocolate agroindustry. This research was conducted from November to December 2023, which took place at the Wijaya Kembar Sukses located on Jalan Tinalan IV Timur, Number 1, Pesantren District, Kediri City. The method used in this study is a quantitative descriptive method, which describes the condition of the research with data in the form of number. The data analysis methods used are the Hayami and NPM (Net Profit Margin). The results of the study show that the tofu chocolate processing process includes the stages of tool and material preparation, tofu cutting, tofu frying, tofu slicing, chocolate melting, printing, cooling, and packaging. The added value of chocolate tofu using the Hayami method is included in the high criteria. It is necessary to carry out further research on marketing strategies and business development so that people are more familiar with tofu chocolate products and can increase sales volume.

KEYWORD

Chocolate, Tofu, Value Added, Hayami, NPM (Net Profit Margin)

INFORMATION

Received : 5 Juni 2024
Revised : 3 Juli 2024
Accepted : 27 Juli 2024

Volume: 24
Number: 2
Year: 2024

Copyright © 2024



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

1. PENDAHULUAN

Agroindustri pada dasarnya adalah industri yang berbasis pertanian untuk menambah nilai guna dari komoditi pertanian dan menyempurnakan hasil pertanian. Nilai tambah yang diberikan agroindustri selain dapat mempertahankan dan menambah hasil pertanian juga menambah kualitas hasil pertanian dengan pengolahan menjadi suatu produk (Soekartawi, 2001). Kediri merupakan salah satu kota di Provinsi Jawa Timur yang memiliki produk unggulan yaitu tahu, sehingga Kota Kediri terkenal dengan julukan "Kota Tahu". Yuliasuti (2010) menyatakan bahwa industri tahu merupakan usaha atau kegiatan pengolahan kedelai menjadi tahu sehingga memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Industri tahu merupakan jenis usaha yang termasuk dalam golongan industri berskala kecil yang melibatkan tenaga kerja dan faktor-faktor produksi yang terbatas sehingga kapasitas produksinya juga terbatas. Maharani (2023) menyatakan bahwa proses produksi yang sederhana dalam lingkup rumah tangga memberikan kemudahan bagi petani untuk menambah pendapatan keluarga.

Menurut Hayami dalam Aprilia (2023), nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam suatu produksi. Peningkatan rantai nilai dapat bermanfaat dalam meningkatkan proses, produk, produktivitas, dan kemitraan yang berdampak pada peningkatan daya saing dan pendapatan petani (Rosniati dan Kalsum, 2018). Sehingga nilai tambah dapat didefinisikan sebagai perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input di suatu proses produksi.

Wijaya Kembar Sukses merupakan perusahaan *home industries* yang didirikan pada tahun 2011. Saat persaingan penjualan tahu semakin ketat, Wijaya Kembar Sukses membuat inovasi baru yaitu dengan membuat makanan kering yang berbahan tahu dan coklat. Tujuannya yaitu membuat inovasi olahan tahu agar para konsumen dapat menikmati tahu takwa khas Kediri dalam bentuk produk yang lain yang disukai dari berbagai kalangan mulai anak kecil hingga orang dewasa.

Tahu yang diproduksi oleh Wijaya Kembar Sukses dijadikan inovasi lanjutan untuk menambah variasi produk yang dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan di perusahaan. Sutriyanto (2018) menyatakan bahwa coklat adalah camilan terfavorit di Indonesia dengan persentase konsumsi coklat sebesar 78%. Kegiatan mengolah tahu dan coklat merupakan salah satu bentuk aktivitas yang dapat meningkatkan nilai pada bahan baku. Adanya nilai tambah pada kegiatan produksi juga akan berpengaruh pada laba atau keuntungan yang diperoleh oleh usaha coklat tahu tersebut. Perhitungan nilai tambah memberikan kontribusi yang baik bagi perusahaan (Nurmainnah, 2022).

Pembuatan inovasi produk olahan coklat tahu ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk di Wijaya Kembar Sukses. Cokelat Tahu merupakan produk olahan baru yang harapannya dapat meningkatkan pendapatan perusahaan di Wijaya Kembar Sukses. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi pengolahan coklat tahu dan mengetahui nilai tambah dari agroindustri coklat tahu. Produk coklat tahu merupakan produk inovasi dari olahan tahu dimana merupakan produk khas oleh-oleh Kota Kediri. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk pengembangan usaha lebih lanjut. Selain itu juga dapat digunakan sebagai informasi untuk pemerintah daerah supaya dapat dilakukan pembinaan, pemberdayaan, dan pengembangan UMKM agar lebih maju dan berkembang.

2. METODE

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*Purposive*) yaitu di Wijaya Kembar Sukses, Jalan Tinalan IV Timur, Nomor 1, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri. Penelitian dilaksanakan pada bulan November sampai bulan Desember 2023. Metode penentuan responden yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan cara sengaja yang mana responden dalam penelitian ini mampu memberikan informasi secara lengkap dan terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi dan pengolahan coklat tahu sesuai dengan tujuan penelitian. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data deskriptif kuantitatif, yaitu yang menggambarkan kondisi penelitian dengan data berupa angka. Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari lokasi penelitian dengan menggunakan teknik observasi secara langsung dan wawancara dengan bantuan kuisisioner. Data sekunder diperoleh melalui dokumentasi dan studi pustaka dari literatur yang relevan.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan suatu kondisi,

variabel melalui data yang lebih didapat dalam bentuk deskriptif atau laporan. Adapun untuk analisis data dengan menggunakan metode sebagai berikut :

a. Nilai Tambah

Nilai tambah suatu produk merupakan hasil dari produk akhir dikurangi dengan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penunjang. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan. Nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan pengolah, maka digunakan rumus perhitungan nilai tambah dari metode Hayami pada Tabel 1. Menurut Jika nilai tambah tinggi, maka agroindustri akan lebih berperan dalam memberikan pendapatan pekerja

Tabel 1. Rumus Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Keterangan
A Output Produk Olahan, Input, & Price		
1.	Produk Olahan (Unit)	(A)
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	(B)
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(C)
4.	Faktor Konversi	(D = A : B)
5.	Koefisiensi Tenaga Kerja (JKO/Kg)	(E = C : B)
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Pack)	(F)
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(G)
B Revenue dan Profit		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(H)
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	(I)
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	(J = D x F)
11 a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(K = J-I- H)
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	[L% = (K:J) x 100 %]
12 a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	(M = E x G)
b.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	[N% = (M:K) x 100 %]
13 a.	Keuntungan (Rp/Kg)	(O = K-M)
b.	Tingkat Keuntungan (%)	[P% = (O:K) x 100 %]
C Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/Kg)	(Q = J-H)
a.	Pendapatan Pekerja (%)	[R= (M:Q) 100%]
b.	Tambahan Input Lainnya (%)	[S= (I:Q) 100%]
c.	Profit Pelaku (%)	[T= (O:Q) 100%]

Sumber : Hayami dalam [Nurmainnah, 2022](#)

b. NPM (*Net Profit Margin*)

Laba bersih *Net Profit Margin* (NPM) merupakan ukuran dari profibilitas perusahaan dari penjualan setelah memperhitungkan semua biaya dan pajak penghasilan. Semakin tinggi Net Profit Margin, semakin baik operasi perusahaan tersebut. Net Profit Margin adalah rasio yang menghitung sejauh mana kemampuan perusahaan menghasilkan laba bersih pada tingkat penjualan tertentu. Untuk menghitung analisis profitabilitas menggunakan NPM (*Net Profit Margin*) sebuah usaha adalah sebagai berikut:

$$\frac{\text{Laba (keuntungan)}}{\text{Pendapatan Total}} \times 100\%$$

Keterangan :

Jika NPM (Net Profit Margin) > 5% maka usaha tersebut menguntungkan.

Jika NPM (Net Profit Margin) < 5% maka usaha tersebut tidak menguntungkan

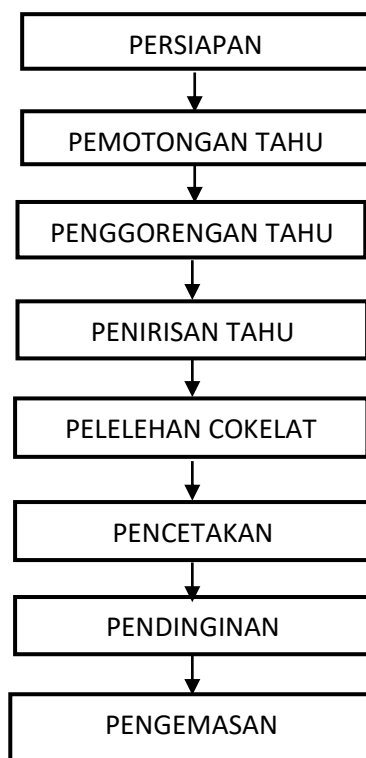
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Proses Produksi Pengolahan Coklat Tahu

Kegiatan pengolahan yang dilakukan agroindustri coklat tahu memerlukan alat dan bahan. Bahan tambahan lain yang digunakan untuk olahan coklat tahu ini menggunakan minyak goreng, untuk menggoreng tahu untuk isian coklat. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah:

- a. Alat : Pisau, talenan, baskon stainless, cetakan, wajan, serok, spatula, kompor, plastik adonan, sendok, freezer, sarung tangan plastik
- b. Bahan: Coklat, tahu, minyak goreng

Setelah semua alat dan bahan siap maka proses produksi pengolahan coklat tahu siap dilakukan. Berikut tersaji gambar skema Proses Produksi Pengolahan Coklat Tahu.



Gambar 1. Skema Pengolahan Coklat Tahu

Proses produksi pengolahan coklat tahu dimulai dari tahap **Persiapan** semua alat dan bahan yang digunakan untuk proses pengolahan coklat tahu. Setelah semua alat dan bahan siap, selanjutnya adalah proses **Pemotongan Tahu** takwa menjadi bentuk kotak dengan ukuran kecil-kecil. Tahu yang sudah dipotong akan digunakan untuk isian pada produk coklat tahu. Proses selanjutnya adalah **Penggorengan Tahu**. Tahu yang sudah dipotong kecil-kecil digoreng dengan minyak di atas wajan dan menggunakan api sedang agar mendapatkan tekstur yang garing dan renyah. Tahu yang sudah digoreng kemudian masuk ke tahap **Penirisan** agar tahu yang telah digoreng tidak banyak mengandung minyak, penirisan tahu masih dilakukan dengan cara manual yaitu tahu diletakkan di atas serok selama beberapa

saat. Sembari menunggu tahu tiris, proses selanjutnya adalah **Pelelehan Coklat**. Siapkan coklat kemudian potong coklat menjadi beberapa bagian, masukkan potongan coklat kedalam wadah yang tahan panas, kemudian letakkan wadah yang berisi potongan coklat di atas panci yang berisi air, taruh panci di atas kompor dan panaskan hingga air mendidih, saat mendidih coklat terus diaduk untuk mempercepat proses pelelehan coklat. Coklat yang sudah dilelehkan kemudian masuk ke proses **Pencetakan**. Coklat leleh yang sudah dingin dituang dimasukkan kedalam plastik, selanjutnya gunting bagian ujung dari plastik agar memudahkan untuk pengisian. Selanjutnya tuang coklat kedalam cetakan, masukkan tahu dan yang terakhir tuangkan coklat lagi untuk menutup isian. Proses selanjutnya adalah **Pendinginan**, masukkan cetakan coklat tahu kedalam freezer kurang lebih selama 25 menit agar coklat tahu menjadi padat dan mudah untuk dikeluarkan dari cetakan. Tahap terakhir adalah **Pengemasan**, coklat tahu yang sudah keras bisa langsung dikemas menggunakan kertas aluminium foil kedalam pack khusus produk yang sudah disiapkan.



Gambar 2. Pematangan Tahu (a) Penggorengan dan Penirisan Tahu (b) Pelelehan Coklat (c) Coklat dimasukkan ke dalam plastik (d) Pencetakan (e) Coklat dilepaskan dari cetakan (f) Coklat dikemas kertas aluminium foil (g) Produk Coklat Tahu (Co-Ta)

3.2. Analisis Nilai Tambah Coklat Tahu

Analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis untuk satu kali proses produksi dari olahan coklat tahu. Tabel rincian nilai tambah dari produk olahan coklat tahu tersaji pada Tabel 3.

Dalam satu kali produksi, perusahaan menghasilkan produk coklat tahu sebanyak 12 pack dengan berat 50 gram/pack. Harga bahan baku utama adalah Rp 70.000,00/kg. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan produk olahan menghabiskan coklat batang sebesar 1 kg/produksi dan tahu takwa sebesar 0,5 kg/produksi. Tambahan bahan baku lainnya sebesar Rp 16.500/kg.

Tabel 3. Rincian Nilai Tambah Produk Olahan Cokelat Tahu

No	Variabel	Nilai
A Output Produk Olahan, Input, & Price		
1.	Produk Olahan (Unit/Pack)	12
2.	Bahan Baku Primer (Kg)	1
3.	Tenaga Kerja (HOK)	1
4.	Faktor Konversi	12
5.	Koefisiensi Tenaga Kerja (HOK/Kg)	1
6.	Harga Produk Olahan (Rp/Pack)	15.000
7.	Gaji Tenaga Kerja (Rp/JKO)	45.000
B Revenue dan Profit		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	70.000
9.	Tambahan Bahan Lainnya (Rp/Kg)	16.500
10.	Nilai Produksi Olahan (Rp/Kg)	180.000
11 a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	93.500
b.	Rasio Nilai Tambah (%)	51,94
12 a.	Pendapatan Pekerja (Rp/Kg)	45.000
b.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	48,13
13 a.	Keuntungan (Rp/Kg)	48.500
b.	Tingkat Keuntungan (%)	51,87
C Pemberian Jasa Untuk Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/Kg)	110.000
a.	Pendapatan Pekerja (%)	40,91
b.	Tambahan Input Lainnya (%)	15,00
c.	Profit Pelaku (%)	44,09

Faktor Konversi dapat dihitung dengan membagi jumlah output dan input bahan baku utama. Nilai faktor konversi dari produk olahan cokelat tahu adalah sebesar 12. Nilai konversi tersebut menyatakan bahwa setiap 1 kg bahan baku yang dikeluarkan menghasilkan 12 pack cokelat tahu.

Koefisiensi tenaga kerja pada hakekatnya menentukan rasio antara banyaknya tenaga kerja yang terlibat dalam satu hari orang kerja (HOK) dengan jumlah bahan baku yang diolah. Pada produksi olahan cokelat tahu menggunakan 1 orang tenaga kerja yang artinya menghasilkan input tenaga kerja masing-masing sebesar 1 HOK/produksi. Nilai koefisiensi tenaga kerja dihitung dengan cara melakukan pembagian input orang kerja dengan input bahan baku yang digunakan. Berdasarkan perhitungan, produksi olahan cokelat tahu menghasilkan koefisiensi

tenaga kerja sebesar 1. Hal ini menunjukkan bahwa mengolah 1 kg cokelat menjadi produk memerlukan curahan tenaga kerja 1 HOK atau 2 jam.

Nilai tambah pada usaha olahan cokelat tahu adalah selisih dari nilai produk, tambahan input lain, dan bahan baku. Nilai produk olahan cokelat tahu sebesar Rp 180.000,00/pack yang diperoleh dari faktor konversi 12 dan harga produk sebesar Rp 15.000,00/pack. Oleh karena itu perhitungan nilai tambahnya sebesar Rp 93.500,00/kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg cokelat setelah mengalami proses produksi menjadi produk mampu memberikan nilai tambah sebesar Rp 93.500,00/kg.

Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah dari cokelat tahu sebesar 51,94%. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 51,94% dari nilai produk adalah hasil dari proses penambahan nilai dari pengolahan cokelat tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio nilai tambah dari produk olahan cokelat tahu lebih dari 50% maka sesuai kriteria ujinya nilai tambah cokelat tahu tergolong tinggi.

Pendapatan pekerja adalah gaji yang diterima langsung oleh tenaga kerja dari perolehan nilai tambah. Pendapatan pekerja merupakan perkalian koefisien tenaga kerja dengan gaji tenaga kerja (Rp/HOK). Gaji tenaga kerja sebesar Rp 45.000,00/hari dan nilai koefisiensi tenaga kerja sebesar 1 sehingga pendapatan pekerja yang diperoleh sebesar Rp 45.000,00/kg. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 1 kg cokelat yang diolah menjadi produk mampu memberikan imbalan kepada tenaga kerja sebesar Rp 45.000,00/kg. Maka dari itu pangsa pekerja dalam pengolahan cokelat tahu adalah 48,13%.

Keuntungan usaha cokelat tahu merupakan selisih antara nilai tambah dengan gaji tenaga kerja atau dianggap nilai tambah bersih yang diterima pelaku usaha. Keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan cokelat tahu sebesar Rp 48.500,00/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 51,87% dari nilai tambah.

Perhitungan analisis nilai tambah ini juga menunjukkan margin dari bahan baku cokelat menjadi produk yang didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, tambahan input lainnya, dan profit pelaku. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan bahan baku cokelat tiap pengolahan produk adalah Rp 110.000,00/kg yang didistribusikan dari masing-masing faktor yaitu pendapatan tenaga kerja 40,91%, tambahan input lain 15,00%, dan profit pelaku 44,09%.

Berdasarkan perhitungan analisis nilai tambah dapat dilihat bahwa nilai margin keuntungan pada pengolahan cokelat tahu lebih besar yaitu Rp 110.000,00/kg dibandingkan dengan nilai tambah yaitu Rp 93.500,00/kg dan besarnya input lain yaitu 16.500,00/kg. Artinya perhitungan nilai tambah lebih tepat digunakan untuk melihat seberapa besar keuntungan yang diperoleh agroindustri cokelat tahu dalam melakukan pengolahan dibandingkan dengan nilai margin keuntungan. Berdasarkan perhitungan analisis nilai tambah pengolahan cokelat tahu, menunjukkan bahwa agroindustri cokelat tahu termasuk agroindustri padat modal, karena nilai keuntungan lebih besar yaitu 44,09%, dibandingkan terhadap nilai balas jasa tenaga kerja yaitu 40,91%.

Hasil analisis nilai tambah agroindustri cokelat tahu menunjukkan bahwa pengolahan cokelat tahu di Wijaya Kembar Sukses memberikan nilai tambah lebih besar dari nol atau nilai tambah positif sebesar Rp 93.500,00/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 51,94%, termasuk dalam kriteria tinggi karena rasio nilai tambah > 50%. Sedangkan, rasio nilai tambah < 50% termasuk dalam kriteria rendah. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah adalah nilai output yang dihasilkan dari perkalian antara faktor konversi dan harga output, tambahan input lainnya, dan harga bahan baku yang digunakan, banyaknya tenaga kerja, dan upah tenaga kerja.

3.3. NPM (*Net Profit Margin*)

Keuntungan pada usaha berfungsi untuk mengukur berhasil atau tidaknya kegiatan usaha, menemukan komponen utama keunggulan dan apakah komponen itu masih dapat ditingkatkan atau tidak. Kegiatan usaha dikatakan berhasil jika keuntungan memenuhi syarat semua sarana produksi. Perhitungan analisis profitabilitas produk coklat tahu menggunakan NPM (*Net Profit Margin*).

NPM Cokelat Tahu :

$$\frac{48.500}{180.000} \times 100\% = 26,94\%$$

Produksi coklat tahu yang dihasilkan oleh Wijaya Kembar Sukses ini berhasil memberikan keuntungan sebesar Rp 48.500,00/kg. Keuntungan ini dihitung berdasarkan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Jadi nilai dari keuntungan ini merupakan manfaat bersih yang diterima perusahaan karena sudah menghitung pengeluaran untuk tenaga kerja selain dari biaya input utama dan tambahan lain. Adapun *Net Profit Margin* (NPM) yang didapatkan dari proses pembuatan coklat tahu yaitu sebesar 26,94%. Hanafi dan Halim (2012) menyebutkan jika NPM lebih besar dari 5% maka usaha tersebut akan menguntungkan.

4. KESIMPULAN

Proses pengolahan coklat tahu meliputi tahapan pemotongan tahu, penggorengan tahu, penirisan tahu, pelelehan coklat, pencetakan, pendinginan, sampai pada pengemasan. Perhitungan nilai tambah tambah coklat tahu dengan metode Hayami, termasuk dalam kriteria tinggi. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait strategi pemasaran dan pengembangan usaha coklat tahu agar produk lebih dikenal masyarakat dan dapat meningkatkan volume penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hanafi, Mahduh dan Abdul Halim. (2012). Analisis Laporan Keuangan. Yogyakarta: (UPP) STIM YKPN
- Nurmainnah (2022). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Cokelat (Studi Kasus di CV Mataram Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar). Skripsi Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar
- Maharani, N. (2023). Analisis Keuntungan Produk Olahan Kacang Metel Skala Rumah Tangga. JURNAL ILMIAH AGRINECA, 23(1), 28-34.
- Rosniati, dan Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. Vol. 13, 107-113
- Soekartawi. (2001). Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta: Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada, Hal. 152
- Sutriyanto, E. (2018). Konsumsi Cokelat di Indonesia Hanya 500 Gram per Orang per Tahun. ISI Press. Surakarta
- Yuliasuti, T. (2010). Analisis Nilai Tambah Daging Sapi Pada Industri Abon "Ampel" Di Kabupaten Boyolali. Skripsi S1 Fakultas Pertanian Universitas Seblas Maret. Surakarta.