

Vol. 13 No. 1, Bulan Maret Tahun 2025

**Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Olahan Ketan di UMKM
Desa Cililin Bandung Barat****Windi Fauziah, Yeni Sari Wulandari, dan I Ketut Manu Mahatmayana**Universitas Singaperbangsa Karawang
fauziahwindi99@gmail.com**(Received: Jul-27- 2024; Accepted: Oct-15-2024; Published: Mar-30- 2025)****ABSTRACT**

Sticky rice is generally used as a material for the manufacture of various types of food typical of the region, one of them being in the village of Cililin Bandung West. The purpose of this research is to analyze the size of the income generated from the processing of ketan rice into the product and the added value of the business based on sticky rice in the UMKM Village of Cililin Bandung West. The data collection technique used is *purposive sampling*. The researchers used two respondents who were the owners of each of the cane-based. Such selection is based on the consideration that the owner knows all the information required. This research uses primary data and secondary data. The data analysis methods used are both qualitative and quantitative. Qualitative analysis covers an overview of enterprises, resources, and production activities, while Quantitative analysis includes cost structure and value-added analysis of rice-processed products. The analysis showed that the total cost incurred by Pusaka Utama on the product was 1.843.515 IDR, an additional amount of 1.845.570 IDR, an extra amount of 553.602 IDR, and a tape of 944.512 IDR. The average primary receipt of Pusaka is 5,260,000 IDR/process of production. The total revenue obtained by the Principal for the whole product was 1,017.313 IDR. The added value obtainable in the single production of the product is Rs.,97.686 IDR/kg with a ratio of 37,2%, the primary revenue of 104.929 IDR with a ratio of 38,9%, and the extra value of 16.3 IDR kg with a ration of 16,3%. The total cost of Dapur Umi Fatum was 943.907 IDR with an average receipt is Rp. The revenue of the tape was 806,093 IDR. The added value obtained in a single process amounted to Rs. 35,244 IDR /kg with a ratio of 50.3%.

Keywords: Revenue, Sticky Rice, UMKM, and Value Added**ABSTRAK**

Beras ketan umumnya dijadikan sebagai bahan pembuatan berbagai jenis makanan khas daerah, salah satunya di Desa Cililin Bandung Barat. Bentuk olahan pangan yang diolah di Desa Cililin yaitu wajit, angleng lamaya, tape dan lain sebagainya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis besarnya pendapatan yang dihasilkan dari usaha pengolahan beras ketan menjadi produk dan nilai tambah dari usaha berbasis beras ketan di UMKM Desa Cililin Bandung Barat. Teknik Pengumpulan data yang digunakan adalah *purposive sampling*. Peneliti menggunakan 2 responden yaitu pemilik dari masing – masing usaha berbasis beras ketan. Pemilihan tersebut berdasarkan pertimbangan bahwa pemilik mengetahui segala informasi yang dibutuhkan. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif meliputi gambaran usaha, sumber daya dan kegiatan produksi, sedangkan analisis kuantitatif meliputi struktur biaya dan analisis nilai tambah produk olahan beras ketan. Hasil analisis menunjukkan total biaya yang dikeluarkan Pusaka Utama pada produk wajit sebesar Rp 1.843.515, angleng sebesar Rp 1.845.570, lamaya sebesar Rp 553.602, dan tape ketan sebesar .Rp 944.512. Rata – rata penerimaan Pusaka Utama sebesar Rp 5.260.000/proses produksi. Pendapatan yang diperoleh Pusaka Utama untuk seluruh produk sebesar Rp 1.017.313. Nilai Tambah yang diperoleh dalam satu kali produksi wajit sebesar Rp 97.686/kg dengan rasio 37,2%, angleng sebesar Rp 104.929 dengan rasio 38,9%, dan lamaya sebesar Rp 16.3 kg dengan rasio 16,3%. Adapun total biaya Dapur Umi Fatum sebesar Rp 943.907 dengan rata – rata penerimaan sebesar Rp 1.750.000/proses produksi. Pendapatan tape ketan sebesar Rp 806.093. Nilai tambah yang diperoleh dalam satu kali proses sebesar Rp 35.244/kg dengan rasio sebesar 50,3%.

Kata kunci: Beras Ketan, Nilai Tambah, Pendapatan, UMKM

PENDAHULUAN

Pertanian adalah salah satu bidang yang harus diprioritaskan di Indonesia karena memainkan peran penting dan memberikan kontribusi yang signifikan dalam kesempatan kerja bagi masyarakat Indonesia. Selain membantu pembangunan nasional dengan membuka kesempatan kerja, sektor pertanian juga membantu memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. (Wigati, 2023).

Padi merupakan makanan pokok utama di Indonesia, karena mayoritas penduduknya mengonsumsi beras sebagai makanan pokok. Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk, permintaan beras juga terus naik. Di beberapa daerah, terdapat perubahan pola makanan pokok dari umbi-umbian menjadi beras. (Makmur *et al.*, 2020).

Pada Januari hingga Desember 2022 produksi padi di Jawa Barat mengalami kenaikan sebanyak 320,15 ribu GKG (3,51%) dibandingkan dengan 2021 yang sebesar 9,11 juta ton GKG karena mencapai sebanyak 9,43 juta ton GKG dan pada tahun 2022 produksi padi tertinggi pada bulan Maret yaitu sebesar 1,50 juta ton GKG, Adapun produksi terendah pada bulan Desember, yaitu 391,24 ribu ton GKG (Badan Pusat Statistika, 2023).

Padi terdiri dari beberapa jenis, salah satunya adalah padi ketan. Padi ketan biasanya digunakan untuk membuat bubur ketan, tape ketan, dan makanan lokal lainnya, karena ukurannya lebih besar dan lebih keras daripada jenis padi lainnya. Ada berbagai jenis padi ketan, termasuk yang merah, putih, dan hitam. Saat ini, padi ketan dibudidayakan secara luas karena diketahui kaya akan serat dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi (Maflahah *et al.*, 2020).

Arfah *et al.*, (2019) mengatakan bahwa Desa Cililin berada di dataran rendah dan berbukit dengan ketinggian antara 800 – 1000 M di atas permukaan laut. Wilayah Bandung Barat kini menjadi destinasi wisata kuliner utama, dengan wajit sebagai makanan khas unggulan. Cililin sendiri dikenal sebagai pusat produksi wajit

terbesar di Kabupaten Cililin (Pitoyo & Hibatullah, 2021) menjelaskan bahwa Saat ini, terdapat 19 UMKM yang memproduksi wajit di Kecamatan Cililin. Beras ketan di Desa Cililin Bandung Barat mengalami kelangkaan karena itu, UMKM memperkirakan bahwa mereka harus memiliki stok mentah untuk tetap dapat memproduksi wajit dan produk lain yang terbuat dari ketan saat tidak musim (Vitta, 2014).

Hartono, (2018) mengatakan bahwa Persaingan dalam dunia bisnis tidak bisa dihindarkan. Hal ini membuat persaingan semakin ketat, sehingga setiap pemilik usaha harus memikirkan strategi untuk memperoleh keunggulan bersaing. Sementara produk UMKM hanya tersedia di daerah tertentu, muncul pelaku usaha yang terus berinovasi dan membuat produk yang mengikuti perkembangan zaman. Namun pada kenyataannya, permasalahan yang dihadapi UMKM Pusaka Utama dan Dapur Umi Fatum di Desa Cililin yaitu dari segi keuangan yakni permodalan dan sumber daya manusia. Selain itu, masalah lain adanya kenaikan harga bahan baku yang diketahui harga beras ketan saat normal rata – rata Rp 18.000 – 20.000/kg baik ketan putih, ketan hitam, maupun ketan merah namun saat ini harganya sudah di atas Rp 20.000. Hal itu disebabkan karena beras ketan pada sejumlah kabupaten Bandung Barat mengalami dampak menurunnya produksi dan keterlambatan tanam karena faktor cuaca saat ini sehingga mempengaruhi produksi dan pendapatan terutama pada UMKM Pusaka Utama dan Dapur Umi Fatum.

Pada penelitian ini sesuai dengan judul penelitian yaitu tentang produk olahan berbasis beras ketan. Pengolahan ketan bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ketan di pasar dan menghasilkan keuntungan. Dengan mengubah ketan menjadi produk tentu akan meningkatkan nilai ekonominya selama proses produksi dan pengolahan ketan dapat menghasilkan harga dan keuntungan baru.

METODE

Penelitian dilakukan di UMKM “Pusaka Utama” dan “Dapur Umi Fatum” di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. Penelitian dilakukan pada bulan Mei – Juli 2024. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara purposive, yaitu pemilihan Lokasi dilakukan berdasarkan pertimbangan tertentu bahwa Pusaka Utama dan Dapur Umi Fatum memiliki perbedaan produk akhir namun karakteristik geografis yang sama.

Metode penentuan responden dilakukan dengan metode *purposive sampling* (sengaja). (Machali, 2021) mengatakan metode *purposive sampling* merupakan teknik penentuan sampel secara sengaja berdasarkan pertimbangan tertentu. Responden terdiri dari 2 orang yaitu masing – masing pemilik dari “UMKM Pusaka Utama” dan “UMKM Dapur Umi Fatum”. Pemilihan sampel ini didasarkan pada pertimbangan bahwa pemilik UMKM akan mengetahui segala Informasi yang dibutuhkan yaitu informasi mengenai *company profile*, produksi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif meliputi kegiatan produksi, gambaran usaha dan lainnya. Sedangkan kuantitatif meliputi biaya – biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk olahan beras ketan dan analisis nilai tambah.

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu :

1) Total Biaya

Biaya terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Rumus yang digunakan untuk menentukan jumlah biaya (Soekartawi, 2002) dalam (Syahputra *et al.*, 2022) adalah:

$$TC = TFC + TVC \quad \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

TC = Total biaya (Total cost)

TFC = Total Biaya Tetap (Total Fix Cost)

TVC = Total Biaya Variabel (Total Variable Cost)

2) Penerimaan

Penerimaan dapat dihitung dengan mengalikan total produksi dengan harga jual. Rumus yang digunakan yaitu sebagaimana rumus (Soekartawi, 2002) dalam (Syahputra *et al.*, 2022) sebagai berikut :

Keterangan :

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

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produksi yang diperoleh (*quantity*)

P = Harga (*price*)

3) Pendapatan

Menurut Soekartawi dalam (Pahlupi *et al.*, 2023) pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya. Dirumuskan sebagai berikut :

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

I = Pendapatan (*income*)

TR = Total Penerimaan (*Total revenue*)

TC = Total Biaya (*Total cost*)

4) Nilai Tambah

Pengolahan ketan menjadi produk wajit, angleng, lamaya, dan tape meningkatkan nilai tambah ketan. Nilai tambah dianalisis dengan menggunakan Metode Hayami 1987 :

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga		
1	Output (kg)	(1)
2	Bahan Baku (kg)	(2)
3	Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga output (Rp/kg)	(6)
7	Upah Rata – rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (11a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 10\%$
Balas Jasa Pemilik Usaha		
14	Margin (Rp/kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Keuntungan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dalam Lestari, (2017) Kriteria nilai tambah adalah sebagai berikut :

- Apabila nilai tambah > 0 , artinya pemanfaatan ketan menjadi suatu produk memberikan nilai tambah (positif).
- Apabila nilai tambah < 0 , artinya pemanfaatan ketan menjadi suatu produk tidak memberikan nilai tambah (negatif).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Pusaka Utama. Pusaka utama berdiri sejak 1952 sampai sekarang, dimana usaha ini sudah 4 generasi. Lokasi Pusaka Utama berada di Jalan Raya Cililin Timur No. 14, Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40562. Pencetus pertama yaitu Ibu Hj Erum kemudian dilanjutkan dan dikelola oleh anaknya yaitu Bapa Edi Novandi dibantu oleh Ibu Ulfa. Pada jaman penjajahan Jepang, Ibu Hj Erum didatangi oleh tamu terhormat yaitu pejabat dari Belanda. Namun pada saat itu mereka tidak membawa makanan, oleh karena itu Ibu Hj Erum berinisiatif membuat makanan wajit dari beras ketan, kelapa, gula aren, gula putih dan hasilnya dibungkus oleh daun jagung. Setelah berjalannya waktu, wajit Ibu Hj Erum semakin diminati dan dikenal oleh masyarakat

Cililin, sehingga Pusaka Utama memutuskan untuk menggunakan tenaga kerja namun masih lingkup keluarga dan mendaftarkan usahanya daftar sertifikat halal. Pusaka Utama membuat inovasi baru dari beras ketan selain wajit yaitu anglenng dari beras ketan hitam kemudian dilanjutkan oleh lamaya dan dodol kacang merah sebagai pelengkap.

Sejarah Dapur Umi Fatum. Dapur Umi Fatum berdiri sejak tahun 2016 oleh Ibu Ina Nuraeni dengan modal awal pribadi sebesar Rp 100.000,-. Pada awalnya Ibu Ina mencoba membuat tape ketan 1 kg dengan resep youtube, setelah beberapa kali mencoba membuat, Ibu Ina merasa bahwa rasanya belum cocok sampai akhirnya Ibu Ina berhasil membuat tape ketan dengan rasa yang pas dan banyak disukai oleh orang lain. Berjalannya waktu, Ibu Ina meminjam modal dari bank sebesar Rp 5.000.000,- untuk dijadikan modal. Sampai

akhirnya usaha Dapur Umi Fatum berkembang dan mendapatkan pendapatan yang cukup sehingga Ibu Ina memutuskan untuk memproduksi selain tape ketan yaitu kue kering.

Karakteristik Responden. Karakteristik responden memberikan gambaran mengenai UMKM di Desa Cililin. Aspek-aspek seperti umur dan tingkat pendidikan di UMKM Desa Cililin Bandung Barat dapat memberikan informasi tentang karakter responden. Karakteristik ini penting untuk memahami aspek-aspek dalam penyelenggaraan produksi wajit, angleng, lamaya, dan tape ketan di UMKM tersebut. Faktor-faktor seperti umur, tingkat pendidikan, jabatan, dan lama bekerja mempengaruhi pengetahuan mengenai proses produksi olahan beras ketan, termasuk wajit, angleng, lamaya, dan tape ketan.

1) Umur

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Kelompok Umur

No	Umur (Tahun)	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	$30 \leq \text{usia} \leq 40$	1	50%
2	$40 < \text{usia} \leq 50$	-	
3	$\text{Usia} \geq 51$	1	50%
Jumlah		2	100 %

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 2. menunjukkan bahwa terdapat 1 orang dalam rentang usia ≤ 40 tahun dengan persentase 50%, dan 1 orang dalam rentang usia $40 < \text{usia} \leq 50$ tahun dengan persentase 50%. Dari data tersebut, disimpulkan bahwa responden yang berusia ≤ 40 tahun memiliki fisik yang lebih mendukung, sementara responden yang berusia antara $\text{usia} \geq 51$ tahun memiliki keuntungan dalam hal pengalaman

2) Tingkat Pendidikan

Tabel 3 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden terdiri dari 1 orang Tingkat pendidikan SMP dengan persentase 50%, dan 1 orang dengan SMA dengan persentase yang sama yaitu 50%.

Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	SD	-	-
2	SMP	1	50%
3	SMA	1	50%
4	Sarjana	-	-
Jumlah		2	100%

Sumber : Data Primer diolah, 2024

3) Jumlah Tanggungan Keluarga

Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Tanggungan Keluarga

N o	Tanggungan Keluarga	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	1 – 2	1	50%
2	3 – 4	1	50%
Jumlah		2	100%

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 4. menunjukkan bahwa jumlah tanggungan keluarga responden berbeda – beda, dimana jumlah paling banyak mencapai 3 – 4 tanggungan yaitu 1 orang dengan jumlah persentase 50%. Adapun jumlah tanggungan 1 – 2 orang yaitu 1 responden dengan persentase 50%.

Bahan Baku dan Bahan Penolong. Bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi di UMKM Pusaka Utama dan Dapur Umi Fatum adalah beras ketan putih dan beras ketan hitam. Bahan baku yang digunakan kedua usaha adalah beras ketan yang ada di Kabupaten Bandung Barat. Pusaka Utama mendapatkan bahan baku dari agen yang dipasok dari petani Cililin dengan harga Rp 22.000,-. Adapun pembelian bahan penolong seperti kelapa didapat dari agen yang dipasok dari Tasikmalaya, sedangkan pembelian gula dan vanili dari agen. Adapun Dapur Umi Fatum mendapatkan beras ketan hitam dari Cianjur dengan harga Rp 22.000,- dengan bahan penolong yaitu ragi yang didapat dari daerah Gunung Halu.

Peralatan Produksi. Peralatan yang digunakan oleh Pusaka Utama sudah menggunakan beberapa mesin. Pada pembuatan wajit, angleng dan lamaya alat yang digunakan hampir serupa yaitu kual, cukil, mesin parud dan mesin tepung. Pusaka utama pernah mencoba memproduksi produk menggunakan alat otomatis yang dipromosikan oleh seles, namun menurut pemilik cita rasa yang dihasilkan berbeda dari biasanya. Oleh karena itu pusaka utama memutuskan untuk tetap menggunakan alat manual seperti sebelumnya untuk mempertahankan rasa yang sama. Proses pembuatan wajit, angleng dan lamaya dilakukan setiap hari namun dengan jumlah yang berbeda.

Analisis Pendapatan Produk Olahan Ketan di UMKM Pusaka Utama

1. Analisis Biaya

a. Biaya Tetap

Tabel 5. Biaya Tetap Pusaka Utama

Jenis Biaya Tetap	Biaya (Rp/Proses)
Penyusutan Peralatan	11.867
Jumlah	11.867

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 5. menunjukkan bahwa biaya tetap di UMKM Pusaka Utama di Desa Cililin Bandung Barat diatas menunjukkan biaya tetap yang dalam 1 kali produksi yaitu Rp 11.867. Penyusutan peralatan didapat dari pengurangan nilai suatu alat selama masa pakai.

b. Biaya Variabel

Tabel 6. menunjukkan bahwa biaya variabel yang digunakan selama 1 kali proses produksi untuk produk wajit dan angleng adalah Rp 1.840.000,-. Adapun untuk produk angleng adalah Rp 551.000,- dengan total keseluruhan biaya variabel Rp 4.231.000,-. Biaya variabel yang digunakan antara lain yaitu beras ketan, kelapa, gula, vanili, daun jagung, plastik, kayu bakar, label dan lainnya.

c. Biaya Total Produksi

Berdasarkan tabel 7. menunjukkan biaya total yang dikeluarkan Pusaka Utama didapat dari penjumlahan biaya tetap & biaya variabel yaitu Rp 1.843.515,- angleng Rp 1.845.570,- dan lamaya Rp 553.602,-.

Tabel 6. Biaya Variabel Pusaka Utama

No	Biaya Variabel	Total (Rp/proses)		
		Wajit	Angleng	Lamaya
1	Bahan Baku	176.000	176.000	110.000
2	Tambahan	983.000	983.000	262.500
3	Bahan Bakar	4.000	4.000	4.000
4	Kemasan	150.000	150.000	37.500
5	Biaya lain	2.000	2.000	2.000
6	Tenaga Kerja	525.000	525.000	135.000
		1.840.000	1.840.000	551.000
	Jumlah			4.231.000

Sumber: Data Primer diolah, 2024

Tabel 7. Biaya Total Pusaka Utama

Jenis Biaya	Total (Rp/Proses)		
	Wajit	Angleng	Lamaya
Biaya Tetap	3.515	5.570	2.602
Biaya Variabel	1.840.000	1.840.000	551.000
Jumlah	1.843.515	1.845.570	553.602

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 8. Penerimaan pada UMKM Pusaka Utama

Produk	Satuan	Vol	Harga (Rp)	Total (Rp)
Wajit	Kg	60	35.000	2.100.000
Angleng	Kg	60	36.000	2.160.000
Lamaya	Bungkus	200	5.000	1.000.000
Jumlah				5.260.000

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 9. Pendapatan Pusaka Utama

Uraian	Jumlah (Rp/Proses)		
	Wajit	Angleng	Lamaya
Penerimaan (TR)	2.100.000	2.160.000	1.000.000
Total Biaya Produksi (TC)	1.843.515	1.845.570	553.602
Pendapatan (TR – TC)	256.485	314.430	446.398

Sumber : Data Primer diolah, 2024

2. Penerimaan

Berdasarkan tabel 8. menunjukkan bahwa dalam 1 kali proses produksi wajit menghasilkan 60 kg dengan harga jual wajit Rp 35.000,-/kg, angleng menghasilkan 60 kg dengan harga jual Rp 36.000,-/kg dan lamaya menghasilkan 200 bungkus dengan harga jual Rp 5.000,-/bungkus. Maka rata – rata penerimaan dari wajit sebesar Rp 2.100.000,- angleng Rp 2.160.000,- dan lamaya Rp 1.000.000 dengan jumlah keseluruhan produk yaitu Rp 5.260.000,-.

3. Pendapatan

Berdasarkan tabel 9. menunjukan total penerimaan wajit yaitu Rp 2.100.000,- yang

didapat dari harga jual dikali hasil produksi/proses produksi. Total biaya produksi wajit Rp 1.843.515,- sehingga pendapatan wajit Rp 256.485,-/proses produksi yang didapat dari penerimaan dikurangi total biaya produksi. Penerimaan angleng Rp 2.160.000,- yang diperoleh dari harga jual dikalikan dengan hasil produksi/proses produksi. Total biaya produksi angleng Rp 1.845.570,- sehingga pendapatan angleng Rp 314.430,-/proses produksi. Sedangkan penerimaan lamaya Rp 1.000.000,- dengan total biaya produksi Rp 553.602,- sehingga, pendapatan tambahan Rp 446.398,- per/proses produksi dari penerimaan dikurangi dari biaya produksi total.

Tabel 10. Perhitungan Analisis Nilai Tambah Pusaka Utama dalam 1 Kali Produksi

No	Variabel	Nilai		
		Wajit	Angleng	Lamaya
Output, Input dan Harga				
1	Output (kg)	60	60	20
2	Bahan Baku (kg)	8	8	5
3	Tenaga Kerja (HOK)	7,5	7,5	1,5
4	Faktor Konversi	7,5	7,5	4
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,9375	0,9375	0,3
6	Harga Output (Rp/kg)	35.000	36.000	25.000
7	Rata - rata Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	35.000	35.000	45.000
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	22.000	22.000	22.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	142.814	143.071	61.729
10	Nilai Output (Rp/kg)	262.500	270.000	100.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	97.686	104.929	16.271
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	37,2	38,9	16,3
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	32.813	32.813	13.500
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	33,6	31,27	83
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	64.873	72.116	2.771
	b. Tingkat Keuntungan (%)	66,4	68,7	17
Balas Jasa Pemilik Usaha				
14	Margin (Rp/kg)	240.500	248.000	78.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	27	29,1	3,6
	b. Sumbangan Input Lain (%)	13,6	13,2	17,3
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	59,4	57,7	79,1

Sumber: Data Primer diolah, 2024

4. Analisis Nilai Tambah Pusaka Utama

Berdasarkan tabel 10. bahwa nilai tambah wajit Rp 97.686/kg dengan rasio nilai tambah 37,2%. Nilai tambah angleng Rp 104.929/kg dengan rasio nilai tambah 38,9% sedangkan nilai tambah tape ketan Rp 16.271/kg dengan rasio nilai tambah 16,3%. Artinya pemanfaatan ketan menjadi produk wajit, angleng dan lamaya memberikan nilai tambah (positif).

Analisis Pendapatan Produk Olahan Ketan di UMKM Pusaka Utama**1. Analisis Biaya****a. Biaya Tetap**

Tabel 11. menunjukkan bahwa terdapat peralatan dan biaya penyusutan peralatan perhari Rp 1.907,-. Penyusutan peralatan

didapat dari pengurangan nilai – nilai barang modal yang terpakai dalam proses produksi

Tabel 11. Biaya Variabel Dapur Umi Fatum

No	Uraian	Penyusutan (Rp/Hari)
1	Kulkas	925
2	Timbangan	110
3	Gunting	44
4	Stapler	41
5	Kompore Gas	185
6	Cukil	110
7	Baskom	274
8	Toples Besar	205
9	Sendok Plastik	14
Jumlah		1.907

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 12. Biaya Tetap Dapur Umi Fatum

Jenis Biaya Tetap	Biaya(Rp/Proses)
Penyusutan Peralatan	1.907
Jumlah	1.907

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 12. biaya tetap Dapur Umi Fatum di Desa Cililin Bandung Barat menunjukkan bahwa biaya tetap yang digunakan dalam 1 kali produksi Rp 1.907,-. Penyusutan peralatan didapat dari pengurangan nilai – nilai barang modal yang terpakai dalam proses produksi.

b. Biaya Variabel

Tabel 13. Biaya Variabel Dapur Umi Fatum

No	Biaya Variabel	Total (Rp/Proses)
1	Bahan Baku	550.000
2	Bahan Tambahan	120.000
3	Bahan Bakar	35.000
4	Kemasan	140.000
5	Biaya lain	22.000
6	Tenaga Kerja	75.000
	Jumlah	942.000

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Tabel 13. menunjukkan bahwa jumlah biaya variabel selama 1 kali proses produksi yaitu Rp 942.000,-. Biaya variabel yang digunakan antara lain yaitu beras ketan, kelapa, ragi, daun campoleh, label, kap bening kayu bakar dan lainnya.

c. Biaya Total

Tabel 14. Biaya Total Dapur Umi Fatum

Jenis Biaya	Biaya (Rp/Proses)
Biaya Tetap	1.907
Biaya Variabel	942.000
Jumlah	943.907

Sumber : Data Primer diolah, 2024

2. Penerimaan

Tabel 14. Penerimaan pada UMKM Dapur Umi Fatum

Produk	Satuan	Vol	Harga (Rp)	Total (Rp)
Wajit	Kg	50	35.000	1.750.000

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Berdasarkan tabel 14. penerimaan Dapur Umi Fatum yaitu Rp 1.750.000,-. Penerimaan didapat dari jumlah bahan baku yaitu 50 kg dikali harga satuan yaitu Rp 35.000/kg.

3. Pendapatan

Tabel 15. Pendapatan UMKM Dapur Umi Fatum

Uraian	(Rp/Proses)
Penerimaan (TR)	1.750.000
Total Biaya Produksi (TC)	943.907
Pendapatan (TR – TC)	806.093

Sumber : Data Primer diolah, 2024

Berdasarkan tabel 15. menunjukkan bahwa total penerimaan tape ketan yaitu Rp 1.750.000,- dengan total biaya produksi Rp 943.907,- sehingga pendapatan tape ketan Rp 806.093,-/proses produksi yang didapat dari penerimaan dikurangi total biaya produksi.

Analisis Nilai Tambah Dapur Umi Fatum Berdasarkan tabel 16. bahwa nilai tambah tape ketan yaitu Rp 35.244/kg dengan rasio nilai tambah 37,2%. Nilai tambah angleng yaitu Rp 104.929/kg dengan rasio nilai tambah 50,3%. Artinya pemanfaatan ketan menjadi produk tape ketan memberikan nilai tambah (positif).

Tabel 16. Hasil Analisis Nilai Tambah UMKM Dapur Umi Fatum Dalam 1 Kali Produksi

No	Variabel	Nilai
		Tape Ketan
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg)	50
2	Bahan Baku (kg)	25
3	Tenaga Kerja (HOK)	2,25
4	Faktor Konversi	2
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,09
6	Harga Output (Rp/kg)	35.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	25.000
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	22.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	12.756,3
10	Nilai Output (Rp/kg)	70.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	35.244
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	50,3
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	2.250
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	6,4
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	32.994
	b. Tingkat Keuntungan (%)	93,6
Balas Jasa Pemilik Usaha		
14	Margin (Rp/kg)	48.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	68,7
	b. Sumbangan Input Lain (%)	4,7
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	26,6

Sumber : Data Primer diolah, 2024

KESIMPULAN

Pendapatan yang dihasilkan dari olahan beras ketan menjadi berbagai jenis produk didapat dari total penerimaan (TR) dikurangi biaya produksi (TC). Pendapatan untuk produk wajit adalah Rp 255.571,-, anglen Rp 312.374,-, lamaya Rp 455.210,-, dan tape ketan Rp 805.488,-.

Nilai tambah yang didapat dari olahan beras ketan menjadi wajit yaitu Rp 262.500,- per/kg, dengan rasio nilai tambah 37,2%. Anglen menghasilkan nilai tambah Rp 104.571,- per/kg dengan rasio nilai tambah 38,8%. Lamaya memberikan nilai tambah Rp 16.042,- per/kg dengan rasio nilai tambah 16%, sedangkan tape ketan menghasilkan nilai tambah Rp 35.219,- per/kg dengan rasio nilai tambah 50,31%.

SARAN

Berdasarkan hasil analisis pendapatan dan nilai tambah, maka penulis memberikan saran sebagai berikut : Pemilik UMKM baik Pusaka Utama maupun Dapur Umi Fatum diharapkan melakukan pemasaran dengan jangkauan lebih luas lagi agar memperoleh penerimaan yang lebih tinggi dan harus lebih memperhatikan biaya produksi yang dikeluarkan. Kepada peneliti berikutnya, disarankan meneliti strategi pemasaran produk wajit maupun produk lain yang berbahan dasar beras ketan, Kemudian perlu adanya peneliti lanjutan di UMKM Pusaka Utama maupun Dapur Umi Fatum untuk mengoptimalkan pengolahan produknya sebagai salah satu pengolahan komoditi sehingga memberikan nilai tambah yang signifikan bagi usahanya.

REFERENCES

- Arfah, S., Reiza, D. D., & Awaludin, N. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Parawisata*, 6(1), 87–108.
- Badan Pusat Statistika. (2023). Luas Panen dan Produksi Padi di Provinsi Jawa Barat 2023 (Angka Sementara). BPS Provinsi Jawa Barat.
- Hartono, D. D. H. (2018). Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan UMKM di Surakarta. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 14(1), 15–30.
- Lestari, A. Y. (2017). Analisis Pendapatan, Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usahan Pengolahan Ikan Bandeng pada Usaha Dagang Sabily Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Machali, I. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif (A. Q. Habib (ed.)). 3 Agustus.
- Maflahah, I., Asfan, & Istianah, V. (2020). Analisis Nilai Tambah Pada Pengolahan Beras Ketan Menjadi Rengginang. *Jurnal Science and Tecnology*, 13(1), 67–70.
- Makmur, Karim, H., Hasanuidin, & Suryadi. (2020). Uji Berbagai Sistem Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Padi (*Oryza sativa* L.). *Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(2).
- Pahlupi, L., Rochdiani, D., & Setia, B. (2023). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Dodol Salak. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 10(2), 1163–1173.
- Pitoyo, D., & Hibatullah, F. (2021). Perumusan Strategi Pemasaran Pada UMKM Makanan Khas Wajit Cililin Hani Handayani. *Jurnal ReTiMs*, 3(1), 21–24.
- Syahputra, F., Zulkarnain, & Undadreja, B. (2022). Analisis Pendapatan, Resiko Produksi dan Faktor - faktor yang Berpengaruh dalam Pengambilan Keputusan Berusaha Padi Organik dan Anorganik di Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 8(2), 1178–1187.
- Vitta, A. I. (2014). Analisis Usaha Industri Wajit Skala Kecil di Kecamatan Cililin Kabuapten Bandung Barat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.