

PRODUCT DEVELOPMENT AND VALUE-ADDED ANALYSIS OF BUMBU GENEP POWDER AT CV. GARUDA BALI MANDIRI DENPASAR

PENGEMBANGAN PRODUK DAN ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK BUMBU GENEP BUBUK PRODUKSI CV. GARUDA BALI MANDIRI DENPASAR

I Gede Arya Sukadana Putra, Luh Putu Wrsiati*, Dewa Ayu Anom Yuarini.

Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Kampus Bukit Jimbaran, Badung, Indonesia, Kode pos: 80361; Telp/Fax: (0361) 701801.

Diterima 20 Oktober 2023 / Disetujui 22 November 2023

ABSTRACT

This research was conducted to gain insights into the development process of genep wet seasoning products into genep powder seasoning products at CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar calculates value added and tests its sensitivity to material prices and production price increases. This research uses the concept of product development through six phases of the Ulrich-Eppinger Method and the Hayami Method as added value calculations. The research results were obtained where an increase in added value was achieved, the development of the genep wet seasoning product into genep powder seasoning, referring to the six phases of the product development process of the Ulrich-Eppinger concept, namely the planning, the product development phase, the system planning phase, the detailed planning phase, the testing and improvement phase, and the product launch phase. The added value generated in the CV production process. Garuda Bali Mandiri Denpasar costs Rp 504,691,- per kg for a value-added ratio of 62.36%. The sensitivity analysis was carried out by changing the price of raw materials to obtain an added value of Rp 493,691,- with an added value index of 61.00%, then at the price of the other input contributions an added value of Rp 486,191,- was obtained with value added index. of 60.07%, and for the exit price the value was obtained. added Rp 620,316,- for a value-added ratio of 67.06%.

Keywords : *Vallue Added, product development, bumbu genep, and sensitivity analysis.*

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai proses pengembangan produk bumbu *genep* basah menjadi produk bumbu *genep* bubuk di CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar dan menghitung nilai tambah serta menguji sensitivitasnya terhadap harga bahan dan kenaikan harga output. Penelitian ini menggunakan konsep pengembangan produk melalui enam fase dari Metode Ulrich-Eppinger dan Metode Hayami sebagai perhitungan nilai tambahnya. Hasil penelitian diperoleh dimana tercapai peningkatan nilai tambah, pengembangan produk bumbu *genep* basah menjadi bumbu *genep* bubuk dengan mengacu pada enam fase proses pengembangan produk dari konsep Ulrich-Eppinger yaitu fase perencanaan, fase pengembangan produk, fase perencanaan sistem, fase perencanaan rinci, fase pengujian dan perbaikan, serta fase peluncuran produk. Nilai tambah yang dihasilkan pada proses produksi di CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar adalah Rp 504.691,- per kg untuk rasio nilai tambah sebesar 62,36 %. Analisis sensitivitas dilakukan dengan mengubah harga bahan baku diperoleh nilai tambah sebesar Rp 493.691,- dengan rasio nilai tambah sebesar 61,00 %, lalu pada harga sumbangan

* Korespondensi Penulis :
Email: wrasiati@gmail.com

input lain diperoleh nilai tambah sebesar Rp 486.191,- dengan rasio nilai tambah sebesar 60.07 %, dan untuk harga output diperoleh nilai tambah sebesar Rp 620.316,- untuk rasio nilai tambah sebesar 67,06 %.

Kata kunci : Nilai tambah, pengembangan produk, bumbu *genep*, dan analisis sensitivitas

PENDAHULUAN

Bali selain terkenal dengan objek wisatanya yang sudah mendunia juga terkenal memiliki olahan rempah-rempah yang bisa digunakan menjadi aneka bumbu masakan. Masakan tradisional Bali merupakan salah satu budaya yang diwariskan turun-temurun. Olahan rempah-rempah tersebut diberi nama bumbu *genep*. Bumbu *genep* merupakan bumbu inti yang digunakan untuk memasak lawar, *betutu*, sate *lilit*, sop ikan, grangasem, dan babi guling. Menurut Pramana (2015) bumbu *genep* terdiri atas merica putih, ketumbar, merica hitam, garam, terasi, gula merah, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe, bawang merah, kencur, bawang putih, daun salam, sereh, cabai besar, dan cabai kecil.

Proses pengolahan bumbu *genep* diawali dengan sortasi bahan baku, pengupasan, pemotongan, penimbangan, formulasi, penggilingan, dan pengemasan. Bumbu *genep* berbentuk basah mampu bertahan selama 2 sampai 4 hari jika dikemas menggunakan plastik dan disimpan pada suhu 4°C di refrigerator. Umur simpan yang pendek menjadikan kurang efektif untuk digunakan karena cepat berbau tengik dan asam (Anonim, 2022). Masalah umur simpan yang pendek pada bumbu *genep* basah memerlukan suatu inovasi agar mampu disimpan lebih lama. Pengembangan produk ini dilakukan dengan mengubah bentuk basah menjadi bubuk. Kelebihan dari bumbu *genep* bubuk adalah praktis, mudah dibawa, memiliki umur simpan yang lebih lama, dan dapat jangkauan pemasaran yang lebih luas. Produk bumbu *genep* bubuk dapat pula dijadikan oleh-oleh khas Bali.

Pengembangan produk adalah strategi dalam mengembangkan rancangan produk menjadi produk fisik dalam langkah memastikan setiap rancangan produk dapat diimplementasikan secara efektif (Kotler dan Armstrong, 2008). Menurut (Hermalena *et al.*, 2022) perubahan nilai yang didapatkan dari perlakuan pada suatu input dari suatu proses produksi merupakan definisi dari nilai tambah. Analisis nilai tambah digunakan untuk memperoleh nilai suatu produk pertanian yang diolah menjadi produk mentah atau produk siap dikonsumsi melalui sejumlah perhitungan antara input, output, tenaga kerja dan biaya tenaga kerja.

Perubahan nilai tambah tersebut bisa dilakukan dengan analisis sensitivitas dimana perubahan tersebut mengacu pada rasio nilai tambah yang bersumber dari perhitungan $(\text{nilai tambah/nilai output}) \times 100 \%$, nilai tambah bersumber dari nilai output – sumbangan input lain - harga bahan baku, dan untuk nilai output bersumber pada perhitungan faktor konversi x harga output.

Terdapat beberapa toko maupun perusahaan yang menjual bumbu *genep* diantaranya Rumah Bumbu, CV. Garuda Bali Mandiri, Paradesy Olshop, Bumbu Rajang Cap Bambu Hijau, Bumbu Rajang Bapak Redo. Salah satu perusahaan yang memproduksi dan memasarkan bumbu *genep* di Bali adalah CV Garuda Bali Mandiri dengan merek Jalikan. Adanya pertimbangan kepraktisan, ketahanan produk dalam penggunaan dan perubahan harga bahan baku yang digunakan, perlu dilakukan penelitian mengenai pengembangan produk bumbu *genep* merek Jalikan di CV Garuda Bali Mandiri. Maka dari itu penelitian ini dilakukan agar mengetahui proses pengembangan bumbu *genep* basah menjadi produk bumbu *genep* bubuk, menghitung nilai tambah yang diperoleh dan melakukan analisis sensitivitas berdasarkan kenaikan harga bahan baku, kenaikan harga sumbangan input lain, serta kenaikan harga output produk.

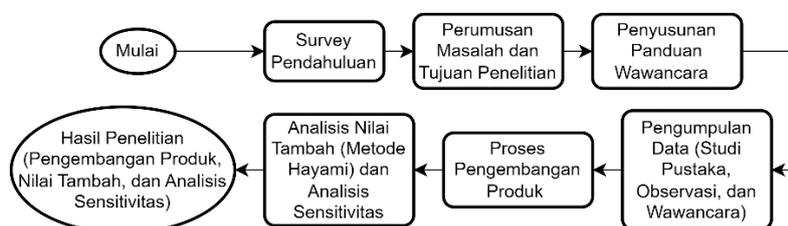
METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian dilakukan pada CV. Garuda Bali Mandiri, Kota Denpasar, Bali. Analisis data dilakukan di Laboratorium Rekayasa Proses dan Pengendalian Mutu, dan Laboratorium Teknik dan Manajemen Industri, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Waktu penelitian dilakukan dari bulan April – Juli 2023.

Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini diantaranya data primer yang diperoleh dari hasil observasi langsung dan wawancara dengan pihak CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar dan data sekunder yang diperoleh dari studi pustaka serta jurnal. Jumlah responden pada objek penelitian ini sebanyak 2 orang diantaranya owner CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar dan pegawai bagian produksi. pemilihan objek tersebut sejalan dengan data ingin diperoleh diantaranya untuk pemilik perusahaan agar mendapatkan persetujuan terkait keputusan yang diambil untuk strategi pengembangan produk bumbu *genep* bubuk, dan pegawai bagian produksi agar mendapatkan data mengenai proses produksi bumbu *genep* bubuk. Untuk mendapatkan informasi maka dilakukan wawancara dengan menggunakan panduan wawancara dalam bentuk kuisioner tentang produk yang berkaitan tentang nilai tambah. Subjek pada penelitian ini adalah karyawan dari CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar berjumlah 1 orang.



Gambar 1. Diagram alir tahapan penelitian pengembangan produk dan analisis nilai tambah produk *bumbu genep* di CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar.

Variabel yang Diamati

Pengembangan Produk

Metode tahapan pengembangan produk menurut (Reksawana *et al.*, 2015) terdiri dari enam tahapan di dalamnya seperti:

- Fase 0. Perencanaan, biasa dikatakan ‘*zerofase*’ dimana langkah pertama adalah menyetujui proses pengembangan produk..
- Fase 1. Pengembangan konsep, merupakan proses mengidentifikasi kebutuhan pasar sasaran, setelah itu ide produk alternatif dikembangkan dan dievaluasi.
- Fase 2. Perencanaan sistem, mencakup penjelasan dari produk yang akan dibuat sehingga didapatkan bahan yang dibutuhkan, peralatan yang digunakan dan diagram proses pembuatan produk.
- Fase 3. Rancangan rinci, tahap ini meliputi deskripsi bentuk produk yang akan dibuat, bahan yang digunakan, kandungan yang terdapat dalam produk tersebut sehingga aman dikonsumsi serta kesesuaian rasa dan aroma dari produk tersebut.

- e. Fase 4. Pengujian dan perbaikan, proses ini meliputi pembuatan produk menggunakan bahan dan alat yang sudah direncanakan serta sesuai dengan langkah pembuatan yang disepakati.
- f. Fase 5. Peluncuran produk, fase ini produk sudah dapat diproduksi secara luas kepada konsumen dengan tujuan melatih tenaga kerja agar mampu memecahkan masalah yang terjadi selama produksi produk pertama.

Analisis Nilai Tambah

Prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami meliputi output antara lain bumbu *genep* bubuk. Input yaitu merica putih, ketumbar, merica hitam, garam, terasi, gula merah, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe, bawang merah, kencur, bawang putih, daun salam, sereh, cabai besar, dan cabai kecil. Tenaga kerja sebanyak dua orang. Harga produk sebesar Rp 35.000,-/toples volume 250 g. Upah rata-rata tenaga kerja sebanyak Rp 100.000,-/produksi. Dapat dilihat prosedur perhitungan nilai tambah pada tabel 1.

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah.

No	Output, Input, dan Harga	Simbol
1.	Total Output (kg/proses produksi)	1
2.	Input Bahan Baku (kg/proses produksi)	2
3.	Input Tenaga Kerja (Orang)	3
4.	Faktor Konversi (kg output/ kg bahan baku)	$4 = 1/2$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$
6.	Harga Output (Rp/kg)	6
7.	Upah Rata – rata Tenaga Kerja (Rp/ HOK)	7
	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/kg)	8
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	9
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$10 = 4 \times 6$
11a.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$11a = 10 - 8 - 9$
11b.	Rasio Nilai Tambah (%)	$11b\% = 11a/10 \times 100\%$
12a.	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/bulan)	$12a = 5 \times 7$
12b.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b\% = 12a/11 \times 100\%$
13a.	Keuntungan (Rp/kg)	$13a = 11a - 12a$
13b.	Tingkat Keuntungan (%)	$13b\% = 13a/11a \times 100\%$
	Balas Jasa Faktor Produksi	
14.	Margin (Rp/kg)	$14 = 10 - 8$
14a.	Persentase Tenaga Kerja (%)	$14a\% = 12a/14 \times 100\%$
14b.	Input Lain (%)	$14b\% = 9/14 \times 100\%$
14c.	Presentasi keuntungan owner (%)	$14c\% = 13a/14 \times 100\%$

Sumber: (Hayami *et al.*, 1987).

Analisis Sensitivitas

Dalam analisis nilai tambah perubahan dilakukan mengacu pada ratio nilai tambah yang berasal dari perhitungan (nilai tambah/nilai output) x 100%, nilai tambah bersumber dari nilai output-sumbangan input lain-harga bahan baku dan nilai output bersumber pada perhitungan faktor konversi x harga output. Hasil analisis sensitivitas dapat diperoleh dari asumsi-asumsi seperti asumsi kenaikan

harga pada bahan baku, asumsi kenaikan sumbangan input lain, dan asumsi kenaikan harga pada nilai output.

Sehingga dipilih beberapa asumsi yang mengacu pada pembuatan bumbu *genep* bubuk seperti bahan bakunya yaitu cabai rawit, input pendukung lainnya yaitu toples kaca, dan outputnya berupa harga bumbu *genep*. Oleh karena itu, analisis sensitivitas pada ratio nilai tambah dilakukan asumsi perubahan sebagai berikut:

a. Asumsi kenaikan pada harga bahan baku

Asumsi kenaikan harga bahan baku, yaitu pada komoditas cabai rawit, pemilihan asumsi tersebut berdasarkan data (Badan Pusat Statistik, 2023) dimana harga cabai rawit yang awalnya Rp 22.000,- menjadi Rp 33.000,-.

b. Asumsi kenaikan pada sumbangan input lain

Asumsi kenaikan harga sumbangan input lain yaitu pada toples kaca dengan volume 250 g yang harga awalnya Rp 2.000,- menjadi Rp 2.500,-.

c. Asumsi kenaikan pada nilai output

Asumsi kenaikan harga produk dari bumbu *genep* bubuk yang awalnya Rp 1.295.000,- menjadi Rp 1.480.000,-. Pemilihan asumsi tersebut sejalan jika produksi bumbu *genep* bubuk mengalami kenaikan harga pada harga bahan baku serta sumbangan input lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan Produk

Proses pembuatan produk bumbu *genep* bubuk menggunakan bahan baku diantaranya lengkuas sebanyak 2 kg, kunyit 500 g, jahe 1 kg, kencur 500 g, cabai rawit 500 g, jaton (pala, merica ketumbar) 200 g, kemiri 200 g, jinten 200g, batang serai 700g, dengan berat keseluruhan sebesar 6 kg. Bahan tersebut lalu dicuci menggunakan air mengalir hingga bersih, selanjutnya dilakukan proses pemotongan menggunakan pisau dialasi dengan talenan, setelah dipotong, bahan baku kemudian dihaluskan menggunakan blender, dan diperoleh bumbu *genep* berbentuk basah. Diagram alir pengembangan produk bumbu *genep* bubuk dilihat pada Gambar 1.



Gambar 2. Diagram alir pengembangan produk bumbu *genep* bubuk.

Bumbu *genep* basah bisa langsung diperjual belikan dengan kemasan plastik atau bisa diolah kembali dengan pengembangan produk dimana diperoleh hasil berupa bumbu *genep* bubuk. Dalam hal ini proses pengembangan tersebut memiliki beberapa fase diantaranya:

Pada fase perencanaan merupakan kegiatan persetujuan dalam peluncuran pengembangan produk

bumbu *genep* dan dilanjutkan ke proses fase pengembangan konsep. Dari fase tersebut berdasarkan kelemahan pada bumbu *genep* basah yaitu memiliki umur simpan yang pendek sehingga cepat berbau asam, maka pihak manajemen CV. Garuda Bali Mandiri menyetujui untuk melakukan pengembangan produk dengan mengubah bentuk basah menjadi bentuk bubuk kering. Fase tersebut konsisten dengan temuan penelityang membahas mengenai perencanaan pembuatan kerajinan dengan melakukan perubahan pada pelindung untuk jam dinding menggunakan tongkol jagung sebagai bahan utamanya. Selanjutnya dilakukan fase pengembangan konsep dengan hasil penelitian yang diperoleh peneliti mendapatkan konsep produk bumbu *genep* berbentuk bubuk dengan pengembangan pada bagian proses produksi dengan menggunakan mesin penggiling dan mesin pengering. Fase pengembangan konsep sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Dewi *et al.*, 2017) dalam penelitiannya membahas pengembangan produk dengan menjadikan bawang berlian menjadi produk minuman bubuk herbal dimana pada proses pembuatannya menggunakan mesin penggiling dan mesin pengering.

Fase perencanaan sistem merupakan perencanaan proses produksi, dalam hal ini dilakukan proses pembuatan produksi bumbu *genep* basah yang diawali proses persiapan bahan baku, pencucian, pemotongan, penimbangan, penghalusan, dan pengemasan. Dimana produk berbentuk basah ini memiliki perbedaan dengan produk berbentuk bubuk kering yang prosesnya diawali dengan persiapan bahan baku, pencucian, pemotongan, penghalusan I, pengeringan, penghalusan II, pengayakan, penimbangan, pengemasan. Bahan-bahan yang digunakan diantaranya: cabai merah, kencur, jahe, kunyit, lengkuas, jaton (pala, merica ketumbar), batang serai, kemiri, jinten Diagram alir proses pembuatan produk bumbu *genep* bubuk yang dimulai dari tahap persiapan bahan, baku, pencucian, pemotongan, penghalusan I, penirisan, pengeringan, penghalusan II dan pengemasan. Fase perencanaan sistem sejalan dengan temuan penelitian oleh (Wahmuda and Puspitasari 2015) yang menyatakan bahwa untuk menentukan alternatif desain produk ini menggunakan bahan tongkol jagung manis.

Dilanjutkan dengan fase perencanaan rinci dimana hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti didapatkan jumlah bahan yang digunakan diantaranya cabai merah, kencur, jahe, kunyit, lengkuas, jaton (pala, merica ketumbar), batang serai, kemiri, jinten. Alat yang digunakan dalam proses ini adalah pisau, talenan, mesin penggiling, mesin pengering, ayakan 40 mesh, label kemasan, toples kaca dengan volume 250 g, dan silika gel. Sumber tersebut didapatkan dari pasar tradisional, mensurvey harga dan jenis bahan baku sehingga mendapatkan harga yang lebih murah dan higienis, serta alat yang dapat menunjang proses pengembangan produk dari bumbu *genep* bubuk sehingga mampu dirancang anggaran biaya yang diperlukan untuk dihitung dalam proses nilai tambah produk.

Fase pengujian dan perbaikan dengan hasil akhir diuji terlebih dahulu oleh pihak produsen dengan cara dimasukkan bumbu *genep* bubuk ke beberapa masakan untuk memperoleh takaran saji sehingga didapatkan jumlah takaran yang sesuai untuk dicantumkan pada label kemasan, diantaranya untuk sayur berkuah digunakan 6 g (dua sendok makan) bumbu dalam 500 ml air, untuk daging berkuah digunakan 8 g (tiga sendok makan) bumbu dalam 500 ml air, untuk pepes digunakan 12 g (lima sendok makan) bumbu untuk 1 kg ikan. Untuk berat bersih produk bumbu *genep* bubuk sebanyak 100 g (20 sendok makan). Output yang didapatkan pada fase ini diantaranya bentuk, bahan, proses pembuatan, kandungan, rasa serta aroma produk yang sudah layak untuk diproduksi secara massal oleh pihak produsen. Dari hasil penelitian oleh peneliti telah didapatkan jumlah takaran saji, komposisi, varian rasa, petunjuk penyimpanan, serta tanggal kadaluarsa.

Diakhiri dengan fase peluncuran produk dimana fase ini produk sudah dapat diperjualbelikan secara luas kepada konsumen dengan tujuan mengetahui masalah yang timbul dari produksi awal produk sehingga pemilik serta tenaga kerja dapat melakukan perbaikan dari produk. Produk yang

dihasilkan pada periode produksi pertama dimodifikasi sesuai kebutuhan pelanggan serta dinilai apakah produk tersebut perlu dilakukan perbaikan oleh pihak produsen, dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti diperoleh produk bumbu *genep* bubuk yang siap diperjualbelikan kepada konsumen sebagai langkah pengenalan produk bumbu *genep* bubuk, serta nantinya tenaga kerja mampu memperoleh kritikan dan saran dari produk yang diperjualbelikan yang selanjutnya dilakukan proses perbaikan sehingga konsumen merasa puas dengan produk bumbu *genep* bubuk.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan sebagai langkah meningkatkan nilai tambah produk bumbu *genep* bubuk di CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar. Metode Hayami digunakan pada proses perhitungan nilai tambah yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis nilai tambah produk bumbu *genep* bubuk di CV. Garuda Bali Mandiri Denpasar.

No	Output, Input, dan Harga	Keterangan	Nilai Produk <i>Bumbu Genep</i> Bubuk
1	Output (Kg/proses produksi)	1	3.75
2	Input bahan baku (Kg/proses produksi)	2	6
3	Input tenaga kerja (orang)	3	2
4	Faktor konversi (Kg output/kg bahan baku)	(4) = (1) / (2)	0.63
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3) / (2)	0.33
6	Harga output	6	Rp 1,295,000
7	Upah tenaga kerja (Rp/produksi)	7	Rp 100,000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga input bahan baku (Rp/kg)	8	Rp 157,000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	9	Rp 147,684
10	Nilai output Rp/kg)	(10) = (4) x (6)	Rp 809,375
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (8) - (9)	Rp 504,691
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100	62.36
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	Rp 33,333
	b. Pangsa tenaga kerja %	(12b) = (12a) / (11a) x 100	6.60
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)	Rp 471,358
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10) / x 100	58.24
Balas Jasa Faktor Produksi			
14	Margin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)	Rp 652,375
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a) / (14) x 100	5.11
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = (9) / (14) x 100	22.64
	c. Keuntungan pemilik (%)	(14c) = (13a) / (14) x 100	72.25

Sumber: Data primer diolah 2023

Perhitungan pada Tabel 2 dapat dipaparkan pada jumlah output per produksi sebesar 4,75 kg dengan bahan baku yang dipakai dari bumbu *genep* berjumlah 6 kg dengan produksi perbulan sebanyak 16 kali yang terdiri dari lengkuas, kunyit, jahe, kencur, cabai rawit, jaton (pala, merica ketumbar), kemiri, jinten, batang serai dengan faktor konversinya sebanyak 0,63 yang artinya setiap 1 kg bumbu *genep* menghasilkan 0,63 bumbu *genep* bubuk.

Dari hasil perhitungan yang sudah dilakukan didapatkan hasil yang dapat disimpulkan jika nilai tambah pada bumbu *genep* bubuk tergolong dalam rasio tinggi. Hal ini sejalan dengan pengujian nilai tambah oleh Hubeis (1997) yang dinyatakan bahwa tingginya rasio nilai tambah apabila didapatkan persentase diatas 40 %. Tingginya rasio nilai tambah diartikan nilai produk tersebut mengalami peningkatan setelah melalui proses produksi. Menurut (Hasanah, et al. 2016) Jika kita memiliki industri pertanian yang sangat menguntungkan (dalam persentase) tinggi, maka industri tersebut akan

tumbuh seiring dengan meningkatnya pertumbuhan ekonomi di wilayah tersebut. Sebaliknya jika proporsi tenaga kerja di sektor pertanian relatif tinggi, maka jenis pertanian tersebut kurang cocok untuk pemerataan kesempatan kerja.

Analisis Sensitivitas

Untuk melakukan analisis sensitivitas pada rasio nilai tambah dilakukan asumsi perubahan sebagai berikut:

- Asumsi kenaikan pada harga bahan baku
- Asumsi kenaikan pada sumbangan input lain
- Asumsi kenaikan pada nilai output

Tabel 3. Asumsi kenaikan harga bahan baku, sumbangan input lain, dan nilai output

No	Asumsi	Perubahan	Nilai Tambah	Rasio Nilai Tambah
1	Harga cabai rawit (Rp 33.000,-)	50 %	Rp 494.691,-	61 %
2	Harga toples kaca ukuran 250 gram (Rp 2.500,-)	25 %	Rp 486.191,-	60.07 %
3	Harga produk <i>bumbu genep</i> bubuk (Rp 1.480.000,-)	14.2%	Rp 620.316,-	67.06 %

Sumber: Data primer diolah 2023

Dari hasil asumsi dengan mengubah harga salah satu bahan baku yaitu cabai rawit dengan bersumber pada (Badan Pusat Statistik, 2023) yang awalnya harga cabai rawit Rp 22.000,- menjadi Rp 33.000,- mengalami perubahan sebesar 50%, untuk nilai tambah diperoleh Rp 494.691,- sehingga diperoleh rasio nilai tambah sebesar 61.00 % yang awalnya tanpa mengubah harga bahan baku diperoleh rasio nilai tambah sebesar 62.36 % rasio tersebut mengalami selisih perubahan sebesar 1,36 %. Hasil penelitian ini sejalan menurut yang menyatakan bahwa setiap kenaikan harga bahan baku pada produksi tahu sebesar 4 % terjadi perubahan nilai tambah sebesar 6 %.

Dari hasil asumsi dengan mengubah harga salah satu variabel sumbangan input lain khusus pada toples kaca dengan volume 250 g dengan harga Rp 2.000,- menjadi Rp 2.500,- mengalami perubahan sebesar 25%, untuk nilai tambah diperoleh Rp 486.191,- sehingga diperoleh rasio nilai tambah sebesar 60,07 %, rasio tersebut mengalami penurunan terhadap rasio nilai tambah tanpa mengubah harga sumbangan input lain sebesar 62,36 %. Dilakukan asumsi perubahan pada harga sumbangan input lain ini dari rasio nilai tambah terbilang masih tinggi, hal ini sejalan dengan temuan penelitian pengujian nilai tambah oleh Hubeis (1997) yang dinyatakan bahwa rasio tingginya rasio nilai tambah apabila persentase diatas 40 %.

Dari hasil asumsi dengan mengubah harga output dari *bumbu genep* bubuk yang awalnya Rp 1.295.000,- menjadi Rp 1.480.000,- dan mengalami perubahan sebesar 14,2 % sehingga pada nilai tambah mengalami peningkatan sebesar Rp 620.316,- dan untuk rasio nilai tambah mengalami peningkatan sebesar 67,06 %. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan (Primaelin, 2022) dikarenakan pada hasil pembahasan ini dengan menaikkan harga output produk sehingga mengalami perubahan sebesar 4,7 %, sebaliknya yang dinyatakan oleh peneliti sebelumnya bahwa setiap harga tahu turun 7% maka nilai tambah akan berubah sebesar 17%.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Proses pengembangan produk *bumbu genep* bubuk dimulai dari perencanaan, pengembangan konsep, perencanaan sistem, dilanjutkan pengujian dan perbaikan diakhiri dengan peluncuran produk. Tujuannya agar konsumen mendapatkan produk yang memiliki umur simpan yang lebih lama serta

praktis untuk dibawa. Nilai tambah yang didapat pada produksi bumbu *genep* bubuk oleh CV. Garuda Bali Mandiri ini sebesar Rp 422.875,-/kg untuk rasio nilai tambah sebesar 52,25 %, sehingga layak untuk digunakan sebagai sebuah usaha.

Analisis sensitivitas yang dilakukan dengan mengubah salah satu harga bahan baku yaitu cabai merah diperoleh nilai tambah sebanyak Rp 411.875,- untuk rasio nilai tambah sebesar 50,89 %, lalu untuk harga toples kaca pada sumbangan input lain diperoleh nilai tambah sebesar Rp 386.875,- untuk rasio nilai tambah sebesar 47,68 %, serta untuk harga output produk bumbu *genep* bubuk diperoleh nilai tambah sebesar Rp 538.500,- untuk rasio nilai tambah sebesar 58,22 %

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti merekomendasikan pada analisis nilai tambah untuk menambahkan perhitungan analisis sensitivitas yang meliputi harga bahan baku, sumbangan input lain, serta harga output, sehingga mampu memperkirakan perubahan jika terjadi perubahan harga pada ketiga komponen tersebut. Selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis BEP untuk mengetahui jumlah bumbu *genep bubuk* yang harus diproduksi untuk mencapai titik impas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, N. M. 2013. *Pawon Bali*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, N. P. H., Satriawan, I. K., & Wrasati, L. P. 2017. "Analisis nilai tambah pengolahan dan kelayakan finansial minuman bubuk herbal bawang berlian (*Eleutherine Americana Merr.*)" *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* 5(2): 67–76.
- Hasanah, U., Masyhuri, M., & Djuwari, D. 2016. "Analisis nilai tambah agroindustri sale pisang di Kabupaten Kebumen." *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)* 18(3): 141.
- Hermalena, L., Noer, M., Nazir, N., & Hadiguna, R. A. 2022. "Manajemen rantai pasok agroindustri rumput laut." 12(02): 153–63.
- Kotler, P., & Armstrong, G. 2008. *Prinsip-prinsip pemasaran*. 1(2). Jilid
- Pramana, K. G. 2001. *Resep Kuliner Warisan Leluhur Bali*. Pustaka Ekspresi. Bali
- Primaleon, A. 2020. Analisis rantai nilai industri tahu pada pabrik MTB Kota Padang (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Reksawana, D. E., Anugraha, R. A., & Syafrizal, T. 2015. "Pengembangan konsep meja pencelupan dengan tujuan perbaikan nilai rula pada workstation pewarnaan rumah batik komar menggunakan kerangka kerja Ulrich-Eppinger." *eProceedings of Engineering* 2(2): 3999–4006. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/engineering/article/view/1561>
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. 2016. *Product design and development*. McGraw-hill.
- Wahmuda, F., & Puspitasari, R. 2015. "Pengembangan desain produk dari tongkol jagung berbasis industri kreatif." *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan*: 627–36. http://jurnal.itats.ac.id/wp-content/uploads/2015/10/7.-Faza_ITATS-abstrak-bing.pdf.