

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PENGOLAHAN DENDENG SOTONG PADA PD. ADI ANUGRAH “FOOD INDUSTRY”

Erlangga, Sri Ruwanti Inge Lengga Sari Munthe
erlanggaphantomive@gmail.com

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

ABSTRACT

The main objective of this study was to analyze the value added and profit of the 8 products in the processing of beef jerky and lome fish in PD. Adi Anugrah "Food Industry" in Tanjungpinang City, Riau Islands. The research method of this research is value added analysis by Hayami Yujiro. The results of this study indicate that of the eight products, 7 products of squid jerky produce added value while 1 product of lome fish jerky does not provide added value.

Keyword: Value Added, Cuttlefish jerky, Hayami Yujiro.

I. Pendahuluan

Perusahaan industri baik skala besar maupun kecil saat ini membantu menjalankan ekonomi negara, di kepulauan riau tentunya yang memiliki daerah geografis yang berbeda dengan daerah lain sangat besar berperan dalam industri baik dari segi hasil industri maupun sumberdaya manusia. Perkembangan industri dengan memanfaatkan sumberdaya lokal yaitu hasil laut banyak berkembang di daerah Tanjungpinang dan pulau-pulau lain yang berada di wilayah Kepulauan riau ini.

PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” merupakan perusahaan manufaktur dalam bidang makanan ringan yaitu dendeng sotong dengan berbagai produk rasa yang dirintis sejak tahun 1991 sampai dengan sekarang, perusahaan ini berbahan dasar sumberdaya laut yaitu sotong yang di tangkap disekitar perairan Kepulauan Riau. Unit pengolahan merupakan sarana yang dibentuk oleh PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” sebagai tempat bagi pekerja untuk mengolah hasil sotong yang dimiliki sehingga dapat membentuk nilai tambah. Terdapat 8 jenis produk dendeng sotong termasuk 1 jenis dendeng ikan lome yang di produksi PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”

Nilai tambah yaitu selisih nilai produk dengan nilai bahan baku serta biaya input lainnya. Dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai berapa besar nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong pada PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”

Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini, yaitu :

1. Berapa Besar Nilai Tambah Pengolahan dendeng sotong pada PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”
2. Berapa besar keuntungan perproduk dalam satu kali proses pengolahan dendeng sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini

1. Mengetahui Berapa Besar Nilai Tambah Pengolahan dendeng sotong pada PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”
2. Mengetahui berapa besar keuntungan perproduk dalam satu kali proses pengolahan dendeng sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”

II. Kajian Pustaka

Nilai Tambah

Menurut Suprpto (1999) dalam (Honorita, 2012) menyatakan bahwa nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu produksi. Sedangkan menurut Reni Kustiari (2011) Nilai tambah dalam proses pengolahan dapat di definisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Honorita, 2012)

Menurut Nurhayati (2004) dalam (Purwaningsih, 2015), penentuan besarnya nilai tambah dari produk olahan perikanan yang dikaji secara kuantitatif dilakukan menggunakan metode Hayami.

Biaya

Menurut (Iryanie, 2019) Biaya adalah Manfaat yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa. Bahan baku Langsung adalah semua bahan yang dapat dikenal sampai menjadi produk jadi, dapat dengan mudah ditelusuri dan merupakan bahan utama produk jadi. Sedangkan, bahan baku tidak langsung adalah semua bahan yang dimasukkan kedalam proses produksi yang tidak dapat dengan mudah ditelusuri seperti bahan langsung.

Penerimaan

Pendapatan adalah arus masuk aset atau peningkatan lainnya atas aset atau penyelesaian kewajiban entitas (atau kombinasi dari keduanya) dari pengiriman barang, pemberian jasa, atau aktivitas lainnya yang merupakan operasi utama atau operasi sentral perusahaan (Hery, 2015).

Keuntungan

Keuntungan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang di peroleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurangi dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (laba) (Sukirno, 2005) dalam (Ukhty, 2017)

III. Metodologi Penelitian

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif deskriptif. Data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder yang meliputi analisis Nilai Tambah pada PD. Adi Anugrah “*Food Industry*”

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif deskriptif dan sumber data penelitian ini adalah Data Sekunder, Data Primer, Observasi, Wawancara dan Kuesioner.

Metode Analisis
Analisis Nilai Tambah

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah

No	Variabel	Nilai	Keterangan
1	Output (Kg)	A	Output
2	Bahan Baku (Kg)	B	Bahan Baku
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	Tenaga Kerja
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	Faktor Konversi = Output / Bahan Baku
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	Koefisien Tenaga Kerja = Tenaga Kerja / Bahan Baku
6	Harga Hasil Produksi	F	Harga Hasil Produksi
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja	G	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja
8	Harga Bahan Baku	H	Harga Bahan Baku
9	Sumbangan Input Lain	I	Sumbangan Input Lain
10	Nilai Output	$J = D.F$	Nilai Output = Faktor Konversi / Harga Hasil Produksi
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	Nilai Tambah = Nilai Output – Sumbangan Input lain – Harga Bahan Baku
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	Rasio Nilai Tambah = (Nilai Tambah / Nilai Output) x 100%
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	Imbalan Tenaga Kerja = Koefisien Tenaga Kerja x Upah Rata-Rata Tenaga Kerja
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	Bagian Tenaga Kerja = (Imbalan Tenaga Kerja / Nilai Tambah) x 100%
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	Keuntungan = Nilai Tambah – Imbalan Tenaga Kerja
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	Tingkat Keuntungan = (Keuntungan / Nilai Tambah) x 100%

Sumber : Analisis Nilai Tambah (Hayami, 1987)

IV. Hasil Penelitian Dan Pembahasan
Gambaran Umum Perusahaan

Pemilik perusahaan PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang sebelumnya pernah bekerja di PT. Osaka Jaya Batam dengan jabatan sebagai Kepala Produksi pada 1982 sampai tahun 1990 dengan produk utama perusahaan yaitu dendeng sotong. Setelah PT. Osaka Jaya Batam tutup maka timbul inspirasi untuk membuka usaha kecil-kecilan dan hijrah dari Batam ke Tanjungpinang. Dengan berbekal modal usaha Rp 35.000.000,- dan jumlah karyawan 6 orang maka didirikanlah perusahaan dengan nama Tanjungpinang pada tanggal 6 Mei 1991 dengan produk utama dendeng sotong.

Kegiatan Produksi

Ada dua jenis produk yang dihasilkan oleh PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang, yaitu 7 produk dendeng sotong dan 1 dendeng ikan lome. Berikut penjelasannya

1. Persiapan bahan baku

Bahan baku yang diterima PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang berupa sotong kering yang dibeli dari supplier tetap yang berasal dari hasil tangkapan di daerah pulau Senayang, Berakit, Lingga, Natuna, Bintan dan sekitarnya. Kualitas sotong dapat dilihat dari tingkat kekeringannya. Lalu dilakukan pemisahan bagian tubuh sotong dengan kepala, sayap dan tulang yang menempel. Setelah itu sotong kering diletakkan ke dalam satu wadah sesuai ukurannya, bagian kepala dikumpulkan untuk dimanfaatkan menjadi dendeng kepala sotong.

2. Pemanggangan

Pemanggangan sotong kering dilakukan diatas bara api yang dihasilkan dari pembakaran arang. Pemanggangan dilakukan selama 5-10 menit. Hasil pemanggangan sotong kering akan

menghasilkan tekstur sotong kering lebih lembut dan berubah warna menjadi lebih gelap karena proses pemanasan.

3. Proses Pengepresan

Sotong kering yang telah selesai di panggang akan dimasukkan kedalam mesin pengepresan untuk proses laminating. Proses pengepresan ini akan menghasilkan sotong kering yang lebih tipis dari ketebalan awal. Proses ini bertujuan untuk memudahkan daging sotong diolah ke tahap selanjutnya.

4. Penggilingan Manual

Sotong yang telah di pres akan digiling untuk memperbaiki atau membuat bentuk sotong kering menjadi lebih tipis, memanjang dan memberikan tekstur bergaris pada sotong. Penggilingan yang dilakukan masih menggunakan mesin giling manual dan giling dengan cara memutar tuas sebanyak 10-15 kali.

5. Pemberian Bumbu

Sotong kering yang telah digiling menjadi lembaran akan diberi bumbu. Tujuan pemberian bumbu yaitu memberikan cita rasa dan aroma pada dendeng sotong. Bumbu yang diberikan yaitu cabe bubuk, gula pasir, kecap ikan, kecap tiram, mentega, dan saos tomat. Proses pembumbuan diletakkan ke dalam wadah yang telah berisi bumbu kemudian diperas lalu ditiriskan.

6. Pengovenan

Lembaran dendeng sotong yang telah siap disusun dan dimasukkan ke dalam oven. Pengovenan bertujuan untuk membuat dendeng sotong yang lebih matang dan siap dimakan. Oven yang digunakan yaitu oven tradisional yang memakai arang untuk pembakarannya. Proses pengovenan dilakukan kurang lebih 1 jam.

7. Pengemasan (*Packing*)

Setelah selesai dilakukannya proses pengovenan selanjutnya dendeng sotong yang telah matang didinginkan sebentar sebelum di kemas. Lalu dendeng sotong akan ditimbang dan dikemas ke dalam plastik yang telah ditentukan secara manual dengan berat 60 gram dan 100 gram. Dendeng yang telah dikemas akan siap diantar ke berbagai tempat.

Profil Biaya Usaha

Input produksi pada pengolahan dendeng sotong berupa sotong kering. Pada Bulan Desember 2019 Sotong kering dibeli sebanyak 300 kg dengan harga 200.000/kg, menghasilkan output dendeng sotong sebanyak 300kg. Biaya Operasional selama bulan desember 2019 yaitu listrik Rp 2.850.000/bulan, internet Rp. 350.000/bulan dan air Rp. 160.000/bulan.

Biaya Variabel

Biaya variabel pada PD. Adi Anugrah "*Food Industry*" terdiri dari data pemakaian bahan baku, bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja, biaya pemakaian listrik perproduk, biaya penolong.

Total pemakaian bahan baku sotong kering yang diolah oleh PD. Adi Anugrah "*Food Industry*" pada bulan desember 2019, untuk pemakaian bahan baku dendeng sotong garing di produksi 6x dalam satu bulan, dendeng sotong pedas manis, kepala sotong, dan ikan lome di produksi 2x dalam satu bulan. Bahan baku tersebut berdasarkan pesanan pelanggan dan peluang pasar yang terjadi pada bulan desember, dengan total pengeluaran biaya bahan baku Rp. 53.200.000.

Total bahan baku tak langsung pada produk dendeng sotong PD. Adi Anugrah "*Food Industry*" Tanjungpinang bulan Desember 2019 adalah Rp 5.053.000. Pemakaian Biaya bahan baku tak langsung paling tinggi yaitu pada dendeng sotong garing dengan total sebesar Rp 953.000.

Biaya tenaga kerja langsung setiap produk berbeda-beda tergantung jumlah produksi. Setiap jenis produk memiliki jumlah pesanan yang berbeda, sehingga untuk memproduksinya membutuhkan jam kerja yang berbeda dari produk lainnya. Semakin banyak volume produksi, maka semakin tinggi jam kerja yang digunakan.

Begitu pula dengan listrik yang digunakan. Pabrik PD. Adi Anugrah "*Food Industry*" Tanjungpinang hanya menggunakan listrik pada saat jam kerja, diketahui jika pabrik tidak

beroperasi maka listrik tidak digunakan. Oleh sebab itu, biaya listrik dialokasikan sebagai biaya variabel PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang.

Biaya penolong untuk Dendeng Sotong pada PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” berupa plastik dengan berat 60 gram dan 100 gram dengan harga Rp. 1.500 dan Rp.1.800.

Biaya Tetap

Biaya Tetap PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” pada bulan desember 2019 terdiri dari 7 komponen yaitu penyusutan mesin, gaji kantor, gaji pemasaran, biaya transportasi pemasaran, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya internet, dan biaya air.

Diketahui jumlah total biaya tetap PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” selama bulan Desember 2019 adalah Rp 9.372.901. Biaya tetap yang tertinggi terjadi pada biaya gaji kantor sejumlah Rp 5.500.000 yang digunakan untuk menggaji dua orang kantor setiap bulannya. Sedangkan gaji pemasaran adalah gaji untuk karyawan yang tugasnya meletakkan produk di toko-toko dan mengantar produk ke pelanggan, gajinya diberikan setiap bulan sebesar Rp 1.200.000. Untuk biaya transportasi pemasaran yang menggunakan sepeda motor, diketahui selama bulan Desember menghabiskan biaya sebesar Rp 350.000.

Komponen biaya tetap untuk pemeliharaan kendaraan pemasaran menghabiskan biaya sebesar Rp 208.000. Perusahaan selalu menyediakan biaya pemeliharaan setiapbulannya, agar mesin kendaraan yang digunakan tidak cepat rusak. Pada bulan Desember biaya yang dikeluarkan cukup besar, dikarenakan kendaraan pemasaran tersebut mengalami kerusakan.

Selain itu, terdapat Peralatan yang mengalami penyusutan yang digunakan oleh PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang terdiri dari oven, mesin penggiling otomatis, mesin penggiling manual, mesin laminating, timbangan, dan kulkas.

Setiap bulan PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” mengeluarkan biaya untuk penyusutan mesin sebesar Rp. 1.604901 dengan menggunakan rumus metode garis lurus.

Pembagian penyusutan peralatan per produk untuk satu kali proses produksi dendeng sotong adalah produksi per bulan di bagi total produksi bulan desember 2019 dikali dengan total biaya penyusutan peralatan.

Data Penjualan

PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” Tanjungpinang pada bulan Desember 2019 memproduksi dendeng sotong dengan 7 rasa dan 1 jenis dendeng ikan lome.

Total Penjualan PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” terbesar pada bulan desember 2019 adalah dendeng sotong rasa garing dengan total penjualan yaitu sebesar 31.985.000.

Data penjualan Per 1 kg produksi produk dendeng sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” untuk penjualan tertinggi yaitu dendeng sotong garing sebesar Rp. 600.000/kg dan total Rp. 34.800.000 untuk bulan desember 2019.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah sotong kering menjadi dendeng sotong dilakukan untuk mengetahui nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi dendeng sotong masing-masing rasa pada bulan desember 2019.

Dalam proses pengolahan, nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sumbangan input lain dari pengolahan dendeng sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” dari alokasi biaya listrik untuk satu kali proses dengan biaya penyusutan per produksi bulan desember 2019.

Tabel 2**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Sotong Rasa Original**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	14
2	Bahan Baku (Kg)	B	15
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,93
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,4
6	Harga Hasil Produksi	F	500000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	466666,67
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	81.046
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	17,366929
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	28000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,3454842
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	53.046
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,6545158

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong rasa original pada tabel 1 menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 14 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 15 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 500.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sebesar Rp.185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 81.046 per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 28.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 28.000/kg. Dendeng sotong rasa original untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 53.046 dan memiliki tingkat keuntungan sebesar 0,65%.

Tabel 3**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Sotong Rasa Pedas**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	19
2	Bahan Baku (Kg)	B	20
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,95
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,3
6	Harga Hasil Produksi (Harga Output)	F	550.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	522500
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	136.879
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,2619694

12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	21000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,1534202
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	115.879
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,8465798

Sumber : Analisis nilai tambah (data diolah peneliti, 2020)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong rasa pedas menunjukkan bahwa hasil produksi dalam satu kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 19 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 20 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 550.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sama dengan dendeng sotong original yaitu sebesar Rp.185.621. Nilai tambah sebesar 136.879 dalam rupiah per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Diketahui dari tabel bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 21.000/kg. Jadi untuk 1 kg input yang diproduksi dalam produksi tenaga kerja mendapatkan imbalan Rp.21.000/kg. Dendeng sotong rasa pedas untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 115.879 dan memiliki tingkat keuntungan sebesar 0,84%.

Tabel 4

Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Sotong Rasa manis

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	19
2	Input (Kg)	B	20
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,95
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,3
6	Harga Hasil Produksi	F	500.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	475000
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	89.379
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,1881663
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	21000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,2349545
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	68.379
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,7650455

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Pada tabel diketahui bahwa analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong rasa manis menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 19 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 20 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 500.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sebesar Rp.185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 89.379 dalam rupiah per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 21.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 21.000/kg. Dendeng sotong rasa manis untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 68.379 dan memiliki tingkat keuntugan sebesar 0,76%.

Tabel 5**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Sotong Garing**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	9
2	Input (Kg)	B	10
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,90
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,6
6	Harga Hasil Produksi	F	600.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	540000
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	154.379
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,285887
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	42000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,2720577
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	112.379
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,7279423

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong garing pada tabel 4 menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 9 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 10 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 600.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sebesar Rp. 185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 154.379 dalam rupiah per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 42.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 42.000/kg. Dendeng sotong rasa garing untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan Rp. 112.379 dan memiliki tingkat keuntungan 0,72%

Tabel 6**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Pedas Manis**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	19
2	Input (Kg)	B	20
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,95
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,3
6	Harga Hasil Produksi	F	600.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621

10	Nilai Output	$J = D.F$	570000
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	184.379
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,3234719
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	21000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,1138958
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	163.379
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,8861042

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong rasa pedas manis menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 19 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 20 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 600.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sebesar Rp. 185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 184.379 dalam rupiah per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 21.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 21.000/kg. Dendeng sotong rasa pedas manis untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 163.379 dan memiliki tingkat keuntungan sebesar 0,88%

Tabel 7

Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Kepala sotong

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	9
2	Bahan Baku (Kg)	B	10
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,9
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,6
6	Harga Hasil Produksi	F	450.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	100.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	100.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	405000
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	119.379
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,294763
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	60000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,502601
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	59.379
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,497399

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng kepala sotong pada tabel menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 19 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 20 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 450.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi Rp. 185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 119.379 per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 60.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 30.000/kg. Dendeng kepala sotong untuk 1 kali produksi memberikan keuntungan Rp. 59.379 dan memiliki tingkat keuntungan sebesar 0,49%.

Tabel 8**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Ikan Lome**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	19
2	Input (Kg)	B	20
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,95
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,3
6	Harga Hasil Produksi	F	300.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000
8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	120.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	285000
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	-20.621
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	-0,072354
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	21000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	-1,018379
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	-41.621
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	2,0183793

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Selain mengolah Sotong, PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” juga mengolah dendeng ikan yaitu ikan lome. Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng ikan lome menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019 adalah 9 kg dari penggunaan bahan baku sebesar 10 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 300.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi sebesar Rp. 185.621. Nilai tambah sebesar Rp. -20.621 dalam rupiah per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pada bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 21.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 21.000/kg. Dendeng ikan lome untuk 1 kali produksi tidak memberikan keuntungan, namun memiliki tingkat keuntungan sebesar 2,01%

Tabel 9**Analisis Nilai Tambah dalam 1 kali proses produksi Dendeng Sotong Saos**

No	Variabel	Rumus	Nilai
1	Output (Kg)	A	14
2	Input (Kg)	B	15
3	Tenaga Kerja (Org/HOK)	C	6
4	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,9333333
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,4
6	Harga Hasil Produksi	F	500.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Org)	G	70.000

8	Harga Bahan Baku (Rp)	H	200.000
9	Sumbangan Input Lain	I	185.621
10	Nilai Output	$J = D.F$	466666,67
11a.	Nilai Tambah	$K = J - I - H$	81.046
11b.	Rasio Nilai Tambah	$L = (K/J).100\%$	0,1736693
12a.	Imbalan Tenaga Kerja	$M = E.G$	28000
12b.	Bagian Tenaga Kerja	$N\% = (M/K).100\%$	0,3454842
13a.	Keuntungan	$O = K - M$	53.046
13b.	Tingkat Keuntungan	$P\% = (O/K).100\%$	0,6545158

Sumber : Analisis Nilai Tambah (data diolah peneliti, 2020)

Analisis nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong saos pada tabel 8 menunjukkan bahwa hasil produksi dalam 1 kali proses bulan desember 2019 adalah 14kg dari penggunaan bahan baku sebesar 15 kg. Nilai jual per 1 kg sebesar Rp. 500.000. Sumbangan input lain untuk 1 kali produksi Rp. 185.621. Nilai tambah sebesar Rp. 81.046 per kg produk yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi bulan desember 2019. Dari tabel diketahui bahwa imbalan tenaga kerja per produksi sebesar Rp. 28.000/kg. Jadi artinya setiap penggunaan bahan baku sotong kering 1 kg maka tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar Rp. 28.000/kg. Dendeng sotong saos untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 53.046 dan memiliki tingkat keuntungan sebesar 0,65%.

V. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai Tambah per produksi.
 - a. Dendeng sotong original
Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong original PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah sebesar Rp. 81.046
 - b. Dendeng sotong pedas
Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong pedas PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah sebesar RP. 136.879.
 - c. Dendeng sotong manis
Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong manis PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” ialah sebesar Rp. 89.379
 - d. Dendeng sotong garing
Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong garing PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah sebesar Rp. 154.379
 - e. Dendeng sotong pedas manis
Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong pedas manis PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah sebesar Rp. 184.379
 - f. Dendeng kepala sotong
Nilai tambah dari pengolahan dendeng kepala sotong PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah sebesar Rp. 119.379
 - g. Dendeng ikan lome
Nilai tambah dari pengolahan dendeng ikan lome PD. Adi Anugrah “*Food Industry*” adalah tidak memiliki nilai tambah atau kurang dari nol yaitu sebesar Rp.-20.621

h. Dendeng sotong saos

Nilai tambah dari pengolahan dendeng sotong saos PD. Adi Anugrah “Food Industry” adalah sebesar Rp.81.046

2. Keuntungan per produksi.

a. Dendeng sotong original

Dendeng sotong original PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 53.048

b. Dendeng sotong pedas

Dendeng sotong pedas PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 115.879

c. Dendeng sotong manis

Dendeng sotong manis PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 68.379

d. Dendeng sotong garing

Dendeng sotong original PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 112.379.

e. Dendeng sotong pedas manis

Dendeng sotong pedas manis PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 163.379

f. Dendeng kepala sotong

Dendeng kepala sotong PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp. 59.379

g. Dendeng ikan lome

Dendeng sotong ikan lome PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi tidak memberikan keuntungan.

h. Dendeng sotong saos

Dendeng sotong saos PD. Adi anugrah untuk 1 kali proses produksi memberikan keuntungan sebesar Rp 53.046.

Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian ini pasti tidak terlepas dari keterbatasan dan kekurangan yang dilakukan penulis. Terdapat keterbatasan dalam hasil penelitian ini, seperti:

1. Penelitian ini hanya menggunakan satu variabel saja yaitu Nilai Tambah.
2. Periode yang pendek hanya 1 bulan proses produksi (Desember 2019) sehingga kemungkinan hasil penelitian kurang mencerminkan fenomena yang sesungguhnya.
3. Pengambilan data tidak dapat dilakukan secara optimal karena pada saat pengambilan data terjadi pandemi Covid-19.

Saran

1. Bagi PD. Adi Anugrah “Food Industry”, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlu adanya peninjauan perhitungan ulang untuk usaha pengolahan dendeng sotong terutama dalam biaya yang di gunakan untuk input bahan baku tidak langsung. Karena PD. Adi Anugrah “Food Industry” belum menyadari bahwa ada pengolahan dendeng yang tidak memberikan nilai tambah dan untuk produk yang tidak memberikan nilai tambah sebaiknya dilakukan perhatian lebih sehingga dapat menghasilkan nilai tambah atau sebaiknya tidak diproduksi lagi.
2. Untuk peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian nilai tambah dapat mengembangkan penelitian dengan menggunakan data produksi satu tahun atau dengan data produksi rata-rata satu tahun untuk mendapatkan hasil nilai tambah yang spesifik dan tepat untuk setiap produk.

VI. Daftar Pustaka

- Hayami, Y. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspecrive From A Sunda Village*. Bogor: The CGPRT Centre.
- Hery, S. 2015. *Praktis Menyusun Laporan Keuangan; Cepat & Mahir Menyajikan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Honorita, B. 2012. *Analisis Nilai Tambah, Keuntungan, dan Titik Impas Pengolahan Hasil Regginang Ubi Kayu (Reggining) Skala Rumah Tangga di Kota Bengkulu. Prosiding Seminar Nasioanal 'Optimalisasi Pekarangan untuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat , 8.*
- I Ketut Satriawan, I. D. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli. REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI , 1/10.*
- IAI. 2009. *Standar Akuntansi Keuangan Entitas Tanpa Akuntabilitas Publik*. Ikatan Akuntansi Indonesia.
- Iryanie, E. 2019. *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: Poliban Press.
- Lenka, S. S. 2018. *Value-added statement as a trigger to organizational unlearning. Development and Learning in Organizations: An International Journal , 1-5.*
- Maharani, C. N. 2013. *Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Limbah Padat Ubi Kayu (Onggok) di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur . Fakultas Pertanian , 1-144.*
- Novianty, A. 2019. *Analisis Efisiensi, Nilai Tambah, Profitabilitas, dan Titik Impas Agroindustri Gula Kelapa di Kabupaten Pangandaran. Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula , 1-27.*
- Purwaningsih, R. 2015. *Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 14, No. 1 , 1-16.*
- Reichmann, T. 1981. *The Value Added Statement as Part of Corporate Social Reporting. Management International Review , 17-22.*
- Siregar, A. A. 2012. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Salak. Jurnal Ilmiah , 1-16.*
- Ukhty, N. 2017. *Analisis Keuntungan Pada Industri Rumah Tangga Pengolah Ikan di Kecamatan Samatiga Kabupaten Aceh Barat. Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar , 128-138.*