

ANALISIS NILAI TAMBAH UBI KAYU SEBAGAI BAHAN BAKU KERIPIK SINGKONG BALADO DI KECAMATAN TENAYAN RAYA KOTA PEKANBARU

Rayhans Saragih¹, Ermi Tety¹, Didi Muwardi¹

¹Jurusan Agribisnis, Universitas Riau, 28293, Pekanbaru

ermi.tety@lecturer.unri.ac.id

ABSTRACT

This study aims to (1) describe the profile of spicy cassava chips businesses in the Tenayan Raya District. (2) Understand the process of making spicy cassava chips in the Tenayan Raya District. (3) Analyze the production costs and revenue generated by the spicy cassava chips agro-industry in the Tenayan Raya District. (4) Analyze the added value of cassava chips from cassava processing into spicy cassava chips in the spicy cassava chips agro-industry in the Tenayan Raya District. The data analysis used in this research includes business income analysis, business efficiency analysis, and value-added analysis. The data used in this research are primary data in the form of interviews and secondary data from research journals. The conclusions of this study are as follows: (1) There are three spicy cassava chip businesses in the Tenayan Raya District, namely "KUB Sejahtera Cassava Chips Business," "Bu Sholihatun Cassava Chips Business," and "Mas Huryanto Cassava Chips Business." (2) The production process of spicy cassava chips in the Tenayan Raya District includes raw material selection, peeling and washing, cutting, frying, seasoning, and packaging. (3) The average production cost of spicy cassava chips in the Tenayan Raya District is Rp 2,978,008.60, with an average income of Rp 8,093,333. (4) The percentage of added value of the spicy cassava chips agro-industry in the Tenayan Raya District is 43.88%, indicating that the added value of the spicy cassava chips agro-industry in the Tenayan Raya District is still relatively low.

Keywords: *added value, cassava, income*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang sebagian besar penduduknya menjadikan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian. Akan tetapi, mayoritas penduduk tersebut masih belum mampu untuk meningkatkan taraf hidup yang lebih sejahtera. Pembangunan agroindustri akan membantu meningkatkan produksi pertanian, meningkatkan harga hasil pertanian, meningkatkan pendapatan petani, dan dapat menghasilkan nilai tambah produk pertanian. Agroindustri dalam wawasan agribisnis menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan yaitu nilai tambah pada agroindustri. Nilai tambah dapat diperoleh misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan

lama dan siap dikonsumsi, mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan (Rangkuti dkk, 2021).

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan. Ubi kayu dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti cadangan makanan, karena ubi kayu merupakan tanaman yang tahan terhadap kekurangan air, sehingga masih dapat diproduksi di lahan kritis sekalipun dan cara penanaman ubi kayu yang relatif cukup mudah dibandingkan tanaman lainnya. Provinsi Riau merupakan provinsi yang didukung oleh sektor pertanian dan sektor industri dalam perkembangan ekonominya (Imran dkk, 2014). Provinsi Riau mempunyai potensi besar sebagai tempat berkembangnya industri pengolahan berbahan baku produk pertanian. Salah satu hasil industri pengolahan yang memiliki nilai ekonomi dan memiliki peluang untuk dikembangkan adalah agroindustri keripik singkong yang berbahan baku utama ubi kayu. Provinsi Riau menjadi penghasil ubi kayu. Hal ini dapat dilihat dari total produksi ubi kayu Provinsi Riau pada tahun 2020 sebesar 27.483,34 ton dengan luas lahan 4.112,50 ha (BPS Kota Pekanbaru, 2021).

Ketersediaan ubi kayu yang cukup berlimpah di Provinsi Riau membuat sebagian besar masyarakat bermata pencarian sebagai pengusaha industri skala kecil yang mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan minat konsumen dalam mengonsumsi ubi kayu. Kecamatan Tenayan Raya menjadi kecamatan dengan penghasil ubi kayu terbanyak di Kota Pekanbaru.

Imran dkk (2014) menjelaskan nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, 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 produksi. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan keripik singkong pada ubi kayu sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya, mengetahui proses pembuatan keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya, menganalisis biaya produksi dan penerimaan yang dihasilkan oleh agroindustri keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya, menganalisis nilai tambah keripik singkong dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong pada agroindustri keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada usaha agroindustri keripik singkong balado yang ada di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Tenayan Raya memiliki jumlah produksi ubi tertinggi di Kota Pekanbaru dan mengolah dari bahan baku hingga menjadi keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya. Metode penelitian yang digunakan adalah survei, dimana pengumpulan data penelitian dilakukan dengan melakukan observasi langsung di lapangan serta wawancara dan pengisian kuesioner kepada pemilik usaha keripik singkong balado di

Kecamatan Tenayan Raya. Pengambilan sampel yang digunakan untuk pengambilan sampel adalah sampling jenuh atau sensus. Populasi dalam penelitian ini adalah pemilik usaha agroindustri keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya. Pengambilan sampel menggunakan sensus karena jumlah populasi sama besarnya dengan jumlah yang dijadikan sampel.

Analisis data pada penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis data kualitatif dilakukan secara deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi atau gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai produksi agroindustri keripik singkong di Kecamatan Tenayan Raya. Analisis kuantitatif berupa analisis pendapatan usaha, analisis efisiensi usaha, dan nilai tambah dalam sekali proses produksi.

1. Biaya Produksi

Dilakukan untuk menghitung biaya yang digunakan dalam usaha keripik singkong balado dan mengetahui total biaya yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Secara matematis dapat dianalisis dengan rumus (Soekartawi, 2018):

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

Dimana : TC adalah Total Biaya (Rp/proses produksi), TFC merupakan Total Biaya Tetap (Biaya tetap seperti penyusutan alat, dan sewa bangunan (Rp/proses produksi)), TVC merupakan Total Biaya Variabel (Biaya variabel/biaya tidak tetap seperti biaya bahan baku, biaya bahan baku tambahan, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, biaya bahan bakar, biaya pengemasan, dan biaya listrik (Rp/proses produksi).

2. Analisis Penerimaan

Dilakukan untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dari usaha keripik singkong balado. Dapat dianalisis menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 2018):

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

Dimana : TR merupakan *Total Revenue* (Penerimaan (Rp/Kg/proses produksi)), Q adalah *Quantity* (Jumlah Produksi (Kg/proses produksi), dan P adalah *Price* (Harga (Rp/Kg/proses produksi).

3. Analisis Pendapatan/Keuntungan

Dilakukan untuk mengetahui total keuntungan yang didapatkan dari usaha keripik singkong balado. Secara matematis dapat dihitung menggunakan rumus (Soekartawi, 2018):

$$\Pi = TR - TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana : Π merupakan pendapatan (Rp/Kg/proses produksi), TR adalah *Total Revenue* (Total Penerimaan (Rp/Kg/proses produksi), dan TC adalah *Total Cost* (Biaya Total (Rp/Kg/proses produksi).

4. Analisis Efisiensi Usaha

Dilakukan untuk melihat efisien atau tidaknya suatu bisnis untuk dijalankan. Dapat dianalisis dengan cara berikut (Suratiah, 2015) :

$$R/C \text{ ratio} = TR/TC \dots \dots \dots (4)$$

Semakin besar nilai R/C ratio suatu usaha maka semakin tinggi keuntungan, berdasarkan kaidah pengujiannya sebagai berikut :

- Jika R/C ratio > 1 maka usaha layak untuk diusahakan
- Jika R/C ratio = 1 maka usaha tidak untung dan tidak rugi
- Jika R/C ratio < 1 maka usaha tidak layak untuk diusahakan

5. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah produk agroindustri keripik singkong dapat menggunakan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input, Harga	
1. Output yang dihasilkan (kg/hari)	(A)
2. Bahan baku yang digunakan (kg/hari)	(B)
3. Tenaga kerja (jam/hari)	(C)
4. Faktor konversi (1/2)	(D) = (A) / (B)
5. Koefisien tenaga kerja (3/2)	(E) = (C) / (B)
6. Harga Output (Rp/kg)	(F)
7. Upah rata-raya tenaga kerja (Rp/jam)	(G)
II. Pendapatan/Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(H)
9. Sumbangan Input lainnya (Rp/kg)	(I)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(J) = (D) X (F)
11. A. Nilai Tambah (Rp/kg)	(K) = (J) – (H) – (I)
B. Rasio Nilai Tambah (%)	(L) = (K/J) X 100%
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(M) = (E) X (G)
B. Pangsa Pasar Kerja (%)	(N) = (M/K) X 100%
13. A. Keuntungan (Rp)	(O) = (K) – (M)
B. Tingkat Keuntungan (%)	(P) = (O/J) X 100%
III. Balas Jasa untuk Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(Q) = (J) – (H)
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(R) = (M/Q) X 100%
B. Sumbangan Input Lain (%)	(S) = (I/Q) X 100%
C. Keuntungan Usaha (%)	(T) = (O/Q) X 100%

Sumber : Hayami dalam Hasanah, 2015

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Keripik Singkong di Kecamatan Tenayan Raya

Penelitian ini meneliti 3 usaha yang terdapat di Kecamatan Tenayan Raya, yaitu KUB Sejahtera, Bu Sholihatun, dan Mas Huryanto. Berikut profil usaha keripik singkong di Kecamatan Tenayan Raya:

Tabel 2. Profil Usaha Keripik Singkong di Kecamatan Tenayan Raya

Usaha	Tahun Berdiri	Modal Awal	Tenaga Kerja	Produksi
KUB Sejahtera	1992	Rp 500.000	4 orang	130 kg
Bu Sholihatun	2001	Rp 5.000.000	2 orang	300 kg
Mas Huryanto	2021	Rp 1.000.000	5 orang	350 kg

Sumber : Data Diolah, 2023

Proses Produksi Keripik Singkong

1. Pemilihan Bahan Baku

Kegiatan produksi keripik singkong dapat diselenggarakan dengan lancar jika memiliki persediaan bahan baku yang cukup (Samori et al, 2015). Singkong yang dipilih merupakan singkong segar yang dibeli dari petani singkong di Kota Pekanbaru. Singkong yang dipilih merupakan singkong yang sudah berumur ± 8 bulan. Rata-rata jumlah bahan baku yang dibutuhkan oleh usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya dalam sekali produksi sebesar 260 kg dengan tingkat harga Rp 2.500/kg. Pengusaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya membeli bahan baku 2 kali dalam seminggu. Hal ini bertujuan untuk menghemat biaya dan waktu yang digunakan untuk membeli singkong, selain itu singkong masih dalam keadaan segar sehingga kualitas keripik yang dihasilkan tidak akan rusak. Usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya memproduksi 2 sampai 4 kali seminggu.

2. Pengupasan dan Pencucian

Pengupasan merupakan tahap awal dalam membersihkan singkong, tujuan dari kegiatan pengupasan adalah untuk membuang kulit ari singkong. Proses ini masih dilakukan secara manual dengan bantuan pisau. Setelah singkong dikupas, selanjutnya dilakukan pencucian untuk membersihkan singkong dari kotoran sisa pengupasan.

3. Pematangan

Proses pematangan dilakukan dengan mesin potong (slicer). Tahap pematangan ini bertujuan untuk memotong singkong dengan bentuk dan ketebalan yang sama. Singkong yang telah dipotong selanjutnya direndam dengan larutan air kapur, tujuan perendaman ini untuk membuat keripik singkong menjadi renyah.

4. Penggorengan

Setelah singkong ditiriskan, tahap selanjutnya adalah penggorengan. Penggorengan dilakukan dengan wajan besar yang berisi minyak goreng panas. Dalam sekali penggorengan mampu menggoreng ± 10 kg singkong segar.

5. Pembumbuan

Bumbu yang digunakan dalam proses pembumbuan ini adalah bumbu balado rumahan yang dibuat dari: cabai merah, bawang, merah, bawang putih, dan bumbu penyedap lain yang merupakan ciri khas yang dimiliki keripik singkong balado. Pembumbuan ini biasanya

menggunakan minyak yang lebih banyak dengan tujuan untuk membuat keripik singkong menjadi tahan lama.

6. Pengemasan

Pengemasan dilakukan secara manual dengan sealer, keripik singkong dikemas dengan berat 100-250 gram setiap kemasan tergantung pemilik usaha dan permintaan pasar. Pengemasan dilakukan agak kerenyahan keripik dapat terjaga dan tahan lama.

Penerimaan Usaha

Penerimaan usaha adalah hasil penjualan yang diterima oleh pemilik usaha keripik singkong balado, besarnya penerimaan tergantung pada jumlah keripik yang dihasilkan serta harga keripik singkong yang dijual. Umumnya keripik singkong memiliki harga yang relatif sama di pasaran, namun terdapat juga pemilik usaha yang menerima harga lebih tinggi dibandingkan pemilik usaha lain Penerimaan usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Penerimaan Usaha Keripik Singkong di Kecamatan Tenayan Raya Sekali Produksi

No	Nama Usaha	Jumlah Produksi (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total Penerimaan (Rp)
1	KUB Sejahtera	90	50.000	4.500.000
2	Bu Sholihatun	140	52.000	7.280.000
3	Mas Huriyanto	250	50.000	12.500.000
	Jumlah	480	152.000	24.280.000
	Rata-rata	160	50.666,67	8.093.333

Sumber : Data Diolah, 2023

Tabel 3. menunjukkan bahwa jumlah produksi keripik singkong di Kecamatan Tenayan Raya rata-rata 160 kg dalam sekali produksi dengan tingkat harga rata-rata Rp 50.666,67/kg. Masing-masing usaha memiliki ukuran pengemasan yang berbeda-beda.

Analisis Efisiensi Usaha

Analisis efisiensi usaha (R/C Ratio) digunakan untuk melihat efisien atau tidaknya suatu bisnis untuk dijalankan. Suatu usaha dikatakan efisien dijalankan apabila memiliki nilai $R/C > 1$. Analisis efisiensi usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Efisiensi Usaha Keripik Singkong Balado di Kecamatan Tenayan Raya dalam Sekali Produksi

No	Nama Usaha	Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Keuntungan (Rp)	R/C Ratio
1	KUB Sejahtera	4.500.000	1.932.465,28	2.567.534,72	2,33
2	Bu Sholihatun	7.280.000	3.044.317,48	4.235.682,52	2,39
3	Mas Huriyanto	12.500.000	3.957.243,05	8.542.756,95	3,16
	Rata-rata	8.093.333	2.978.008,60	5.115.324,73	2,63

Sumber : Data Diolah, 2023

Tabel 4 menunjukkan bahwa usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya memiliki nilai rata-rata R/C ratio 2,63 atau bernilai >1 artinya usaha tersebut efisien untuk dijalankan. Pengusaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya memiliki rata-rata penerimaan sebesar Rp 8.093.333 dengan rata-rata biaya produksi Rp 2.978.008,60 dalam satu kali produksi, sehingga keuntungan rata-rata yang diterima oleh pengusaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya adalah Rp 5.115.324,73 dalam satu kali produksi.

Analisis Nilai Tambah

Pengukuran nilai tambah bertujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk ubi kayu yang diolah menjadi keripik singkong balado. Hasil rata-rata perhitungan nilai tambah usaha keripik singkong di Kecamatan Tenayan Raya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-Rata Perhitungan Nilai Tambah Usaha Keripik Singkong Balado di Kecamatan Tenayan Raya dalam Sekali Produksi

Variabel		Nilai
Output, Input, Harga		
1. Output yang dihasilkan (kg/hari)	(A)	160
2. Bahan baku yang digunakan (kg/hari)	(B)	260
3. Tenaga kerja (HOK)	(C)	3,2
4. Faktor konversi (1/2)	(D) = (A) / (B)	0,62
5. Koefisien tenaga kerja (3/2)	(E) = (C) / (B)	0,01
6. Harga Output (Rp/kg)	(F)	50.666,67
7. Upah rata-raya tenaga kerja (Rp/HOK)	(G)	63.333,33
Pendapatan/Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(H)	2.500
9. Sumbangan Input lainnya (Rp/kg)	(I)	15.128,17
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(J) = (D) X (F)	31.413,34
11. A. Nilai Tambah (Rp/kg)	(K) = (J) – (H) – (I)	13.785,17
B. Rasio Nilai Tambah (%)	(L) = (K/J) X 100%	43,88
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(M) = (E) X (G)	633,33
B. Pangsa Pasar Kerja (%)	(N) = (M/K) X 100%	4,59
13. A. Keuntungan (Rp)	(O) = (K) – (M)	13.151,84
B. Tingkat Keuntungan (%)	(P) = (O/J) X 100%	41,87
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14. Marjin (Rp/kg)	(Q) = (J) – (H)	28.913,34
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(R) = (M/Q) X 100%	2,19
B. Sumbangan Input Lain (%)	(S) = (I/Q) X 100%	52,32
C. Keuntungan Usaha (%)	(T) = (O/Q) X 100%	45,49

Sumber : Data Diolah, 2023

Tabel 5. menunjukkan bahwa rata-rata hasil produksi keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya dalam satu kali proses produksi sebesar 160 kg dengan rata-rata penggunaan bahan baku ubi kayu 260 kg. Besarnya faktor konversi pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya sebesar 0,62 yang berarti 1 kg bahan baku ubi kayu dapat menghasilkan 0,62 kg keripik singkong. Nilai koefisien tenaga kerja pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya sebesar 0,01 yang berarti untuk mengolah 1 kg

bahan baku ubi kayu dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,01 orang, dengan demikian untuk mengolah 100 kg bahan baku ubi kayu dibutuhkan 1 orang tenaga kerja. Rata-rata harga bahan baku ubi kayu Rp 2.500 per kg. Rata-rata sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya sebesar Rp 15.128,17. Rata-rata harga keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya adalah Rp 50.666,67 per kg. Upah tenaga kerja pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya rata-rata sebesar Rp 63.333,33 per HOK.

Besaran nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Hasil analisis menunjukkan rata-rata nilai tambah dari setiap kg bahan baku keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya adalah Rp 13.785,17 per kg atau sebesar 43,88% dalam satu kali proses produksi yang artinya usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya termasuk kedalam golongan rendah, karena rasio nilai tambah pada penelitian ini kurang dari 50%. Imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari kegiatan produksi pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya rata-rata sebesar Rp 633,33 per kg bahan baku. Artinya, setiap nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku akan terdistribusi imbalan tenaga kerja sebesar Rp 633,33 atau 4,59%. Keuntungan yang diperoleh pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya sebesar Rp 13.151,84 atau 41,87 % dari nilai tambah produk, artinya setiap satu kilogram keripik singkong balado yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp 13.151,84 per kg dari nilai tambah yang dihasilkan.

Margin dari pengolah keripik singkong balado pada usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya adalah Rp 28.913,34 per kg, nilai ini diperoleh dari selisih harga jual produk dengan input bahan baku utama. Margin ini kemudian didistribusikan sebagai pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pemilik usaha. Margin sebagai pendapatan tenaga kerja sebesar 2,19%, margin sebagai sumbangan input lain sebesar 52,32%, dan margin sebagai keuntungan usaha sebesar 45,49%.

KESIMPULAN

Terdapat 3 usaha keripik singkong yang berada di Kecamatan Tenayan Raya yang mengolah bahan baku ubi kayu menjadi keripik singkong balado. Rata-rata jumlah bahan baku yang dibutuhkan oleh usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya dalam sekali produksi sebesar 260 kg dengan tingkat harga Rp 2.500/kg. Proses produksi keripik singkong di Kecamatan Tenayan Raya meliputi pemilihan bahan baku, pengupasan dan pencucian, pemotongan, penggorengan, pembumbuan, dan pengemasan. Biaya usaha keripik singkong dalam satu kali produksi di Kecamatan Tenayan Raya rata-rata mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp 2.978.008,60 dengan rata-rata penerimaan sebesar Rp. 8.093.333. Persentase nilai tambah dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya adalah 43,88% dalam satu kali produksi, artinya nilai tambah dari pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya termasuk ke dalam golongan rendah, karena rasio nilai tambah pada penelitian ini kurang dari 50%.

Adapun saran yang dapat diberikan adalah pemilik usaha keripik singkong balado di Kecamatan Tenayan Raya memiliki potensi untuk menambah skala produksi melalui penambahan bahan baku ubi kayu dikarenakan ubi kayu mudah diperoleh sehingga keuntungan yang diperoleh akan lebih besar. Pemilik usaha perlu mempertimbangkan penggunaan jumlah

tenaga kerja dan beban tenaga kerja sesuai skala usaha dan kapasitas produksi agar setiap tenaga kerja memiliki beban kerja yang optimal, sehingga output yang dihasilkan lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kota Pekanbaru. 2021. Produksi ubi kayu menurut Kecamatan di Kota Pekanbaru tahun 2020.
- Hasanah U, Masyhuri M, Djuwari D. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. Ilmu Pertan (Agricultural Sci. 18(3):141. <https://doi.org/10.22146/ipas.10615>.
- Imran S, Murtisari A, Murni NK. 2014. Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. J Perspekt Pembiayaan dan Pembang Drh. 1(4):207. <https://doi.org/10.22437/ppd.v1i4.1715>
- Rangkuti YA, Saleh K, Harahap G. 2021. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong Terhadap Pendapatan UD Rezeki Baru Cap Adat Minang Desa Tandukan Raga Kecamatan Sinembah Tanjung Muda Hilir Kabupaten Deli Serdang. Biol Educ Sci Technol. 4(1):32–38.
- Samori D, Waromi J, Suwardi I. 2015. Analisis Usaha Keripik Singkong (Kasus : Usaha Keripik Singkong Keluarga Subani Distrik Manokwari Barat Kabupaten Manokwari). J Sosio Agri Papua. 4(1):1–9.
- Soekartawi. 2018. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Suratiyah Ken. 2015, Ilmu Usaha Tani, Edisi Revisi, Jakarta.