

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH NANGKA (*ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS*) MENJADI PRODUK KERIPIK NANGKA DI KECAMATAN BANYUPUTIH KABUPATEN BATANG

Teguh Yulianto^{1*}, Ryantoko Setyo Prayitno², Wiharso²

¹Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Banyuputih, Dinas Pangan dan Pertanian,
Batang, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Farming, Semarang,
Indonesia

e-mail:

yulianto20teguh@gmail.com

Abstract: This study was carried out in Banyuputih District, Batang Regency, to examine the income earned, the financial feasibility, and the added value generated when jackfruit is processed into jackfruit chips. A descriptive analytical approach combined with an ex post facto design was applied, while respondents were selected purposively and the analysis drew on both primary and secondary data. The respondents comprised all jackfruit chip producers operating in the district. Data were gathered through structured interviews, field observation, and a review of supporting documents. Income was measured using the formula $I = TR - TC$, financial feasibility was assessed through the R/C ratio and ROI, and added value was calculated with the Hayami method. The findings show that one production cycle incurred total costs of IDR 5,701,514, generated revenue of IDR 9,180,000, and yielded an income of IDR 3,478,486. The R/C ratio reached 1.61 and the ROI 61%, whereas the added value amounted to IDR 11,531 per kilogram with an added value ratio of 53.23%. These results indicate that processing jackfruit into chips is profitable, worth developing, and able to deliver a relatively high added value.

Keywords: added value, jackfruit chips, processing

Abstrak: Kajian ini dilakukan di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang, Jawa Tengah, dengan sasaran menganalisis besarnya pendapatan, kelayakan finansial, serta nilai tambah yang timbul dari kegiatan mengolah buah nangka menjadi keripik nangka. Pendekatan yang dipakai adalah deskriptif analitik yang dipadukan dengan rancangan ex post facto. Responden ditetapkan secara purposif dan mencakup seluruh produsen keripik nangka di wilayah tersebut, yang berjumlah empat pelaku usaha, sementara data yang dihimpun terdiri atas data primer dan sekunder. Pengumpulan data ditempuh melalui wawancara terstruktur, pengamatan lapangan, dan penelusuran dokumen. Pendapatan dihitung dengan rumus $I = TR - TC$, kelayakan finansial dinilai melalui R/C ratio dan ROI, sedangkan nilai tambah ditentukan memakai metode Hayami. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa dalam satu kali produksi total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 5.701.514, penerimaan mencapai Rp 9.180.000, dan pendapatan yang diperoleh Rp 3.478.486. Nilai R/C ratio tercatat 1,61 dan ROI 61%, sementara nilai tambah mencapai Rp 11.531 per kilogram dengan rasio nilai tambah 53,23%. Dengan demikian, usaha pengolahan keripik nangka tergolong menguntungkan, layak untuk dikembangkan, dan mampu menghasilkan nilai tambah yang relatif tinggi.

Kata kunci: keripik nangka, nilai tambah, pengolahan buah nangka

PENDAHULUAN

Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan tanaman buah yang dikenal melalui ukuran buahnya yang besar, aromanya yang khas, dan cita rasanya yang manis. Satu buah nangka tersusun atas daging buah, biji, serta dami atau jerami. Rukmana (1997) mengemukakan bahwa porsi yang layak dikonsumsi berupa daging buah berkisar 20–31%, sementara jerami dan kulit menempati sekitar 55–70% dan biji sekitar 5–15%. Berdasarkan data BPS (2025), produksi nangka nasional pada tahun 2025 tercatat sebesar 7.978.148,96 kuintal. Untuk dijadikan bahan baku keripik, buah nangka sebaiknya berwarna kuning cerah, terasa manis, dan memiliki tekstur yang tidak terlalu lembek maupun terlalu keras (Setiawati & Nisa, 2021). Di samping nilai konsumsinya, buah nangka tergolong kaya akan gizi sebagai sumber vitamin, mineral, dan kalori. Setiap 100 gram daging buah nangka mengandung energi 106 kkal, protein 1,2 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 27,6 gram, dan serat 3,7 gram, serta dilengkapi 20 mg kalsium, 19 mg fosfor, 0,9 gram zat besi, 2 mg natrium, 407 mg kalium, 246,58 mg tembaga, 1,4 mg zinc, 149 mcg beta-karoten, 330 mcg total karoten, 0,07 mg vitamin B1, 0,1 mg vitamin B2, dan 70 gram air (Hapsari, 2021), sehingga baik untuk dikonsumsi.

Agroindustri pada dasarnya adalah aktivitas yang mengolah hasil pertanian sebagai bahan baku, sekaligus menata perancangan serta penyediaan peralatan dan jasa yang menopang jalannya proses pengolahan. Cakupan kegiatannya meliputi pengolahan dan pengawetan produk lewat perlakuan fisik maupun kimia, penyimpanan, pengemasan, sampai pendistribusian (Soekartawi, 2000). Salah satu bentuk agroindustri yang menjanjikan di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang, adalah pengolahan keripik nangka. Pada usaha ini, buah nangka segar diolah melalui serangkaian tahapan hingga menjadi keripik. Produk keripik nangka yang dihasilkan di wilayah tersebut diproses dengan teknik penggorengan hampa udara (*vacuum frying*) memanfaatkan mesin *vacuum frying*.

Nilai tambah dimaknai sebagai selisih antara nilai output dan harga bahan baku beserta sumbangan input lain. Dalam konteks pengolahan, konsep ini menggambarkan jarak antara nilai produk yang dihasilkan dengan biaya bahan baku serta input lain di luar tenaga kerja (Hayami *et al.*, 1987). Hayami *et al.* (1987) juga menjelaskan bahwa perhitungan nilai tambah dapat ditempuh melalui dua pendekatan, yaitu pendekatan pengolahan dan pendekatan pemasaran. Besar kecilnya nilai tambah dipengaruhi oleh dua faktor, yakni faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis berkaitan dengan kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar menyangkut harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, serta nilai input lain di luar bahan baku dan tenaga kerja. Karena tinggi rendahnya nilai tambah ditentukan oleh selisih biaya bahan baku dan input lain, kedua faktor tersebut memegang peran penting dalam pembentukannya. Perhitungan nilai tambah dilakukan untuk setiap satu kali proses produksi (Anggraeni & Subari, 2020).

Ketersediaan buah nangka di Kecamatan Banyuputih tergolong melimpah, yakni mencapai 6.970 kuintal pada tahun 2024 (BPS Kabupaten Batang, 2025). Buah yang telah masak perlu segera ditangani agar nilai ekonominya meningkat melalui pengolahan menjadi keripik. Para pelaku usaha di wilayah ini mulai menekuni pengolahan buah nangka sejak tahun 2019 setelah mempelajari tekniknya di Kota Malang. Pengolahan

tersebut diarahkan untuk menaikkan nilai tambah, memperbaiki mutu produk, membuka lapangan kerja, dan mengasah keterampilan produsen. Selain itu, mengubah buah nangka menjadi keripik turut memperpanjang masa simpan sehingga nilai ekonominya kian tinggi. Kondisi inilah yang menempatkan agroindustri sebagai strategi penting untuk mendongkrak nilai tambah sekaligus mengembangkan potensi nangka sebagai peluang usaha yang menjanjikan. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis pendapatan, tingkat kelayakan finansial, dan nilai tambah dari pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada empat produsen pengolahan keripik nangka yang tersebar di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Data yang dikumpulkan berupa satu kali siklus produksi yang diamati sebanyak 30 kali. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa daerah ini berpotensi untuk produksi keripik nangka. Seluruh produsen keripik nangka di kecamatan tersebut dijadikan responden melalui metode *purposive*. Penelitian ini menggunakan dua metode, yaitu (1) metode deskriptif analitik yang memaparkan kondisi sesuai fakta yang sedang berlangsung, dan (2) metode *ex post facto* yang dipakai untuk menelaah peristiwa yang telah terjadi serta menelusuri kembali faktor-faktor penyebabnya. Pemilihan metode ini didasari kebutuhan untuk meneliti sesuai keadaan nyata di lapangan, di mana peneliti mengamati hubungan sebab akibat tanpa memberikan perlakuan dan tanpa melakukan manipulasi maupun pengendalian terhadap variabel.

Pengumpulan data ditempuh dengan wawancara terstruktur yang dipandu daftar pertanyaan untuk responden, observasi, dan studi dokumentasi. Data primer meliputi data bahan baku, biaya tenaga kerja, hasil produksi, alat produksi, proses pengolahan, dan sumbangan input lain. Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas melalui pengamatan dan pencatatan langsung pada objek di lapangan. Adapun data sekunder bersumber dari Badan Pusat Statistik tingkat pusat maupun daerah, jurnal ilmiah, serta data lain yang relevan dan menunjang penelitian ini.

Analisis Data

Terdapat tiga jenis analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini, yaitu analisis pendapatan, analisis kelayakan usaha, dan analisis nilai tambah. Analisis pendapatan menggunakan rumus berikut (Kune, 2017):

$$Pd = Total\ Penerimaan - Total\ Biaya \quad (1)$$

Kelayakan usaha diukur dengan dua alat, yaitu R/C ratio dan *Return on Investment* (ROI). R/C ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya dengan rumus:

$$\frac{R}{C} \text{ ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} \quad (2)$$

Kriteria:

$\frac{R}{C} \text{ ratio} > 1$ usaha layak diusahakan;

$\frac{R}{C} \text{ ratio} < 1$ usaha tidak layak;

$\frac{R}{C} \text{ ratio} = 1$ usaha berada pada titik impas.

ROI dipakai untuk mengetahui seberapa besar biaya produksi yang dikeluarkan dapat kembali. Analisis nilai tambah mengacu pada kriteria Hubeis dalam Laeliah & Januar (2018), yaitu rasio nilai tambah di bawah 15% tergolong rendah, rasio 15-40% tergolong sedang, dan rasio di atas 40% tergolong tinggi. Rumus untuk menghitung ROI terlampir sebagai berikut:

$$ROI = \left(\frac{\text{Keuntungan}}{\text{Total Biaya}} \right) \times 100\% \quad (3)$$

Kriteria:

ROI lebih kecil daripada tingkat suku bunga bank, maka usaha dinilai tidak layak

ROI lebih besar daripada tingkat suku bunga bank maka usaha layak diusahakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Deskriptif

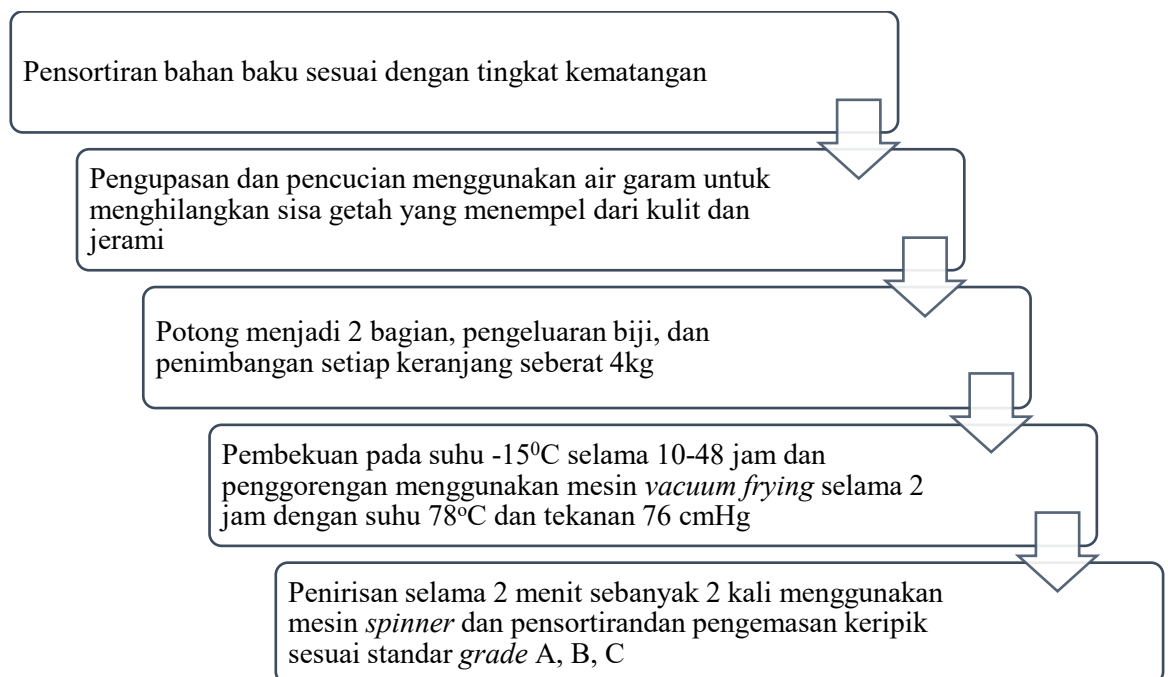
Berdasarkan wawancara dan pengamatan lapangan, terdapat empat pelaku usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang. Usaha ini telah berjalan sejak tahun 2019. Kecamatan Banyuputih memiliki pasokan nangka yang melimpah dari petani, dan apabila tidak ditangani secara tepat, nilai buah tersebut justru menurun. Sebelum menekuni pengolahan, keempat pelaku usaha berperan sebagai pengepul nangka dari petani yang kemudian memasok beberapa kota sentra oleh-oleh seperti Malang, Jakarta, dan Semarang. Besarnya potensi nangka untuk menaikkan nilai ekonomi mendorong mereka mempelajari pengolahan buah nangka menjadi keripik di Kota Malang. Setelah menguasai tekniknya, keempat pelaku usaha mulai menjalankan usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih, Kabupaten Batang.

Dalam menjalankan usaha pengolahan ini, keempat pelaku usaha tetap menjalankan peran sebagai pengepul buah nangka segar yang disalurkan ke Kota Malang, sehingga mereka sekaligus menjadi pemasok bahan baku (buah nangka segar) dan penyedia barang jadi (keripik nangka). Mereka juga memasarkan sendiri produk keripik nangka melalui saluran daring maupun luring. Penjualan daring mampu menjangkau pengiriman ke seluruh Pulau Jawa, Sumatera, dan Kalimantan, sedangkan penjualan luring menjangkau

pasar di Magelang, Semarang, Pemalang, dan Pekalongan. Tahapan produksi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih disajikan pada Gambar 1.

Peran ganda yang dijalankan keempat pelaku usaha tersebut memberi keuntungan tersendiri dalam menjaga kelangsungan usaha. Sebagai pengepul sekaligus produsen, mereka memiliki kendali yang lebih besar atas ketersediaan dan kualitas bahan baku, sehingga risiko kekurangan pasokan dapat ditekan. Penguasaan terhadap rantai pasok dari hulu hingga hilir ini menjadi salah satu faktor yang memperkuat posisi tawar pelaku usaha, baik dalam menentukan harga bahan baku maupun harga jual produk akhir. Kondisi ini sejalan dengan karakteristik agroindustri yang dikemukakan Soekartawi (2000), yaitu kegiatan yang tidak hanya mengolah hasil pertanian tetapi juga mencakup penyediaan dan pengelolaan sarana pendukung sepanjang proses produksi.

Strategi pemasaran yang memadukan saluran daring dan luring turut memperluas jangkauan pasar sekaligus mengurangi ketergantungan pada satu jenis saluran penjualan. Pemasaran daring memungkinkan produk menjangkau konsumen di luar wilayah Jawa Tengah tanpa terbatas jarak, sementara pemasaran luring menjaga hubungan langsung dengan pasar lokal yang telah terbentuk. Diversifikasi saluran pemasaran semacam ini penting bagi keberlanjutan usaha karena memberi fleksibilitas dalam menghadapi fluktuasi permintaan. Keripik nangka yang memiliki masa simpan relatif panjang juga mendukung strategi ini, sebab produk dapat didistribusikan ke wilayah yang jauh tanpa khawatir cepat rusak. Hal ini memperkuat alasan mengapa pengolahan buah nangka menjadi keripik dinilai mampu menaikkan nilai ekonomi komoditas dibandingkan menjualnya dalam bentuk segar.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Keripik Nangka di Kecamatan Banyuputih Kabupaten Batang

Analisis Pendapatan

Rekapitulasi perhitungan biaya, penerimaan, dan pendapatan dari keempat produsen disajikan pada Tabel 1. Rincian tabel tersebut memperlihatkan bahwa total hasil produksi usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka dalam satu kali produksi mencapai 76,5 kg. Produk dijual dengan harga rata-rata Rp 120.000/kg sehingga total penerimaan dari satu siklus produksi sebesar Rp 9.180.000. Harga jual ditetapkan produsen dengan menyesuaikan harga pasar yang berlaku. Dari hasil tersebut, pendapatan diperoleh dengan mengurangi total biaya produksi dari total penerimaan, yaitu sebesar Rp 3.478.486 per satu kali proses produksi. Perbedaan pendapatan antartempat dipengaruhi oleh perbedaan skala produksi, yang berdampak pada besarnya biaya yang harus dikeluarkan sehingga pendapatan tiap tempat pun berbeda.

Komponen biaya produksi sebesar Rp 5.701.514 tersebut mencakup pengeluaran untuk bahan baku buah nangka, upah tenaga kerja, bahan penolong, serta biaya operasional mesin *vacuum frying*. Struktur biaya semacam ini lazim ditemui pada agroindustri berbasis pengolahan, sebagaimana dijelaskan Soekartawi (2000) bahwa proses agroindustri menuntut rangkaian perlakuan fisik dan kimia yang masing-masing menimbulkan biaya tersendiri. Besarnya proporsi biaya bahan baku terhadap total biaya menjadi penanda bahwa ketersediaan dan harga buah nangka sangat menentukan keberlanjutan usaha. Ketika pasokan nangka melimpah seperti yang terjadi di Kecamatan Banyuputih, harga bahan baku cenderung lebih terkendali sehingga margin yang diperoleh produsen menjadi lebih lebar.

Penerimaan sebesar Rp 9.180.000 yang berasal dari penjualan 76,5 kg keripik dengan harga rata-rata Rp 120.000/kg memperlihatkan bahwa pengolahan mampu menaikkan nilai jual produk secara signifikan dibandingkan menjual buah nangka dalam bentuk segar. Penetapan harga yang menyesuaikan kondisi pasar memberi keleluasaan bagi produsen untuk menjaga daya saing sekaligus mempertahankan keuntungan. Pendapatan bersih Rp 3.478.486 per satu kali produksi menunjukkan bahwa usaha ini memberikan imbalan finansial yang memadai bagi pelaku usaha. Pola ini sejalan dengan pernyataan Anggraeni & Subari (2020) bahwa perhitungan nilai ekonomi pengolahan perlu dilakukan pada setiap satu kali proses produksi agar gambaran pendapatan yang diperoleh benar-benar mencerminkan kondisi riil usaha. Variasi pendapatan antarprodusen yang bersumber dari perbedaan skala produksi juga mengindikasikan adanya peluang peningkatan pendapatan apabila kapasitas produksi ditingkatkan secara proporsional dengan ketersediaan bahan baku.

Tabel 1. Rata-Rata Biaya Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Pengolahan Buah Nangka

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Total biaya produksi	5.701.514
2	Penerimaan	9.180.000
3	Pendapatan	3.478.486

Sumber: Data primer (2024)

Analisis Kelayakan Pengolahan Buah Nangka

Rincian pada Tabel 2 menunjukkan bahwa usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih memperoleh nilai R/C ratio sebesar 1,61 (> 1), sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan. Nilai tersebut lebih rendah dibandingkan temuan Permadi *et al.* (2023) pada usaha keripik nangka yang memperoleh R/C ratio 4,49, maupun temuan Suryo *et al.* (2022) pada pengolahan keripik nangka yang mencapai 1,83. Perbedaan ini bersumber dari perbedaan skala produksi yang berhubungan erat dengan besarnya total biaya produksi dan penerimaan. Sejalan dengan itu, Syahrantau & M.Yandrizal (2018) menyatakan bahwa nilai R/C ratio yang lebih besar dipicu oleh penerimaan yang lebih tinggi.

Nilai R/C ratio sebesar 1,61 memiliki makna bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan keripik nangka menghasilkan penerimaan sebesar 1,61 rupiah. Selisih sebesar 0,61 rupiah tersebut merupakan keuntungan yang diperoleh dari setiap rupiah biaya yang ditanamkan. Angka ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik nangka di Kecamatan Banyuputih berada pada posisi yang menguntungkan dan layak untuk diteruskan. Meskipun nilainya lebih rendah dibandingkan beberapa penelitian terdahulu, capaian tersebut tetap berada di atas titik impas, sehingga usaha ini masih memberikan keuntungan yang nyata bagi pelaku usaha.

Tabel 2. Nilai R/C Ratio dan ROI Pengolahan Buah Nangka Menjadi Keripik Nangka di Kecamatan Banyuputih Kabupaten Batang

No	Uraian	Hasil Analisis R/C Ratio
1	Total biaya produksi (Rp)	5.701.514
2	Penerimaan (Rp)	9.180.000
	R/C ratio	1,61
No	Uraian	Hasil Analisis ROI
1	Total biaya produksi (Rp)	5.701.514
2	Pendapatan (Rp)	3.478.486
	ROI (%)	61,01

Sumber: Data primer (2024)

Tabel 2 memperlihatkan bahwa rata-rata ROI usaha pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih dalam satu siklus produksi sebesar 61,01%. Angka ini berbeda dengan hasil Indriawan (2023) yang hanya 0,0195% dan hasil Suryo *et al.* (2022) yang mencapai 82,64%. Perbedaan nilai ROI antarpelitian bersumber dari perbedaan pendapatan dan total biaya produksi pada masing-masing usaha. Pendapatan yang rendah disertai biaya produksi yang tinggi akan menekan ROI, sebaliknya pendapatan tinggi dengan biaya produksi rendah akan mengangkat ROI. Indriawan (2023) menambahkan bahwa ROI dipengaruhi oleh kecepatan perputaran aset yang dipakai dalam operasional serta margin keuntungan, yang mencerminkan besarnya laba operasional dalam persentase terhadap penjualan bersih. Indriawan (2023) juga

menegaskan bahwa tinggi rendahnya ROI bergantung pada upaya mengoptimalkan pendapatan dari setiap unit biaya yang dikeluarkan.

Nilai ROI sebesar 61,01% memiliki makna bahwa setiap seratus rupiah biaya yang ditanamkan dalam usaha pengolahan keripik nangka memberikan pengembalian keuntungan sebesar 61,01 rupiah dalam satu kali produksi. Bila dibandingkan dengan tingkat suku bunga bank yang umumnya berada jauh di bawah angka tersebut, usaha ini tergolong sangat layak secara ekonomi karena pengembalian yang dihasilkan jauh melampaui imbal hasil menyimpan modal di bank. Kondisi ini memperkuat hasil analisis R/C ratio yang sebelumnya juga menunjukkan kelayakan usaha. Dengan demikian, dua indikator kelayakan finansial yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu R/C ratio dan ROI, sama-sama mengarah pada kesimpulan bahwa pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih layak untuk diteruskan dan dikembangkan. Konsistensi kedua indikator tersebut memberi keyakinan yang lebih kuat bagi pelaku usaha maupun pihak yang berkepentingan dalam mengambil keputusan investasi pada usaha ini.

Tingkat kelayakan yang baik ini juga membuka ruang bagi perluasan usaha. Apabila pelaku usaha mampu menambah kapasitas produksi sembari menjaga efisiensi biaya, maka nilai R/C ratio dan ROI berpotensi meningkat lebih jauh. Hal tersebut sejalan dengan temuan Permadi *et al.* (2023) yang memperoleh R/C ratio jauh lebih tinggi, yakni 4,49, akibat skala produksi dan struktur biaya yang berbeda. Perbandingan ini menyiratkan bahwa peluang untuk memperbaiki kinerja finansial usaha keripik nangka di Kecamatan Banyuputih masih terbuka lebar, terutama melalui optimalisasi penggunaan bahan baku, peningkatan efisiensi tenaga kerja, dan penguatan akses pasar yang lebih luas.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan kenaikan nilai suatu produk setelah melewati proses pengolahan lanjutan yang membuat nilainya lebih tinggi dibandingkan sebelum diolah (Arianti & Waluyati, 2019). Dengan kata lain, mengubah bentuk komoditas dapat meningkatkan nilai produk karena proses pengolahan yang baik berdampak pada bertambahnya nilai tambah. Hasil analisis nilai tambah pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih menggunakan metode Hayami ditampilkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Tambah Pengolahan Buah Nangka Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output (kg)	76,50
2	Bahan baku (kg)	423,75
3	Tenaga kerja langsung (HOK)	14,95
4	Faktor konversi (1/2)	0,18
5	Koefisien tenaga kerja langsung (HOK/kg) (3/2)	0,03
6	Harga output (Rp/kg)	120.000,00
7	Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK)	91.386,00
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	7.738,10
9	Harga input lain (Rp/kg)	2.394,77
10	Nilai output (Rp/kg) (4 × 6)	21.663,72
11	a. Nilai tambah (Rp/kg) (10 – 9 – 8)	11.531
	b. Rasio nilai tambah (%) (11a/10 × 100)	53,23
12	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg) (5 × 7)	3.198,51
	b. Pangsa tenaga kerja langsung (%) (12a/11a × 100)	27,74
13	a. Keuntungan (Rp/kg) (11a – 12a)	8.332,34
	b. Tingkat keuntungan (%) (13a/10 × 100)	38,46
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/kg) (10 – 8)	13.925,62
	a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%) (12a/14 × 100)	22,97
	b. Sumbangan input lain (%) (9/14 × 100)	17,20
	c. Keuntungan perusahaan (%) (13a/14 × 100)	59,83

Sumber: Data primer (2024)

Berdasarkan Tabel 3, bahan baku buah nangka kupas sebanyak 423,75 kg mampu menghasilkan keripik nangka sebesar 76,5 kg. Nilai tambah yang diperoleh usaha pengolahan ini sebesar Rp 11.531 per kg dengan rasio nilai tambah 53,23%, yang berarti tergolong tinggi. Senada dengan itu, Arianti & Waluyati (2019) menyatakan bahwa tingkat keuntungan yang tinggi (dalam persen) mendorong peningkatan pertumbuhan ekonomi pada agroindustri tersebut.

Faktor konversi sebesar 0,18 menunjukkan bahwa setiap satu kilogram bahan baku buah nangka kupas menghasilkan sekitar 0,18 kilogram keripik nangka. Angka konversi ini wajar mengingat proses penggorengan hampa udara menghilangkan sebagian besar kadar air dalam buah, sehingga bobot produk akhir jauh lebih ringan daripada bahan bakunya. Meskipun rendemennya kecil, nilai jual keripik yang jauh lebih tinggi dibanding buah segar membuat pengolahan tetap menguntungkan. Nilai output sebesar Rp 21.663,72 per kg bahan baku yang diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga output

mencerminkan kemampuan proses pengolahan dalam menciptakan nilai ekonomi baru dari komoditas yang semula bernilai rendah. Hal ini menegaskan pandangan Hayami *et al.* (1987) bahwa pengolahan merupakan salah satu cara efektif untuk menaikkan nilai suatu komoditas pertanian melalui perubahan bentuk.

Pada komponen balas jasa faktor produksi, keuntungan perusahaan menyumbang porsi terbesar yaitu 59,83% dari margin, diikuti pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 22,97% dan sumbangan input lain sebesar 17,20%. Komposisi ini memperlihatkan bahwa sebagian besar margin yang tercipta dinikmati oleh pelaku usaha dalam bentuk keuntungan, sementara porsi tenaga kerja relatif lebih kecil. Tingkat keuntungan sebesar 38,46% terhadap nilai output mengindikasikan bahwa usaha ini efisien dalam mengonversi nilai output menjadi laba. Pangsa tenaga kerja langsung sebesar 27,74% terhadap nilai tambah menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik nangka turut menyerap tenaga kerja, sehingga memberikan dampak ekonomi tidak hanya bagi pemilik usaha tetapi juga bagi masyarakat sekitar yang terlibat dalam proses produksi.

Tingginya rasio nilai tambah pada usaha ini memberikan implikasi penting bagi pengembangan agroindustri di tingkat lokal. Dengan rasio yang melampaui ambang 40% sebagaimana kriteria Hubeis dalam Laeliah & Januar (2018), pengolahan buah nangka menjadi keripik dapat dijadikan model usaha yang layak direplikasi di daerah lain yang memiliki potensi nangka serupa. Selain meningkatkan pendapatan pelaku usaha, kegiatan ini juga berperan memperpanjang rantai nilai komoditas nangka, mengurangi kerugian akibat buah yang tidak terserap pasar dalam bentuk segar, sekaligus menciptakan lapangan kerja baru. Anggraeni & Subari (2020) menegaskan bahwa nilai tambah yang tinggi merupakan indikator keberhasilan suatu agroindustri dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya pertanian yang tersedia.

Rasio nilai tambah pada penelitian ini lebih tinggi dibandingkan hasil Laeliah & Januar (2018) yang memperoleh rasio 35,78% dengan nilai tambah Rp 3.100,83 per kg, serta hasil Suryo *et al.* (2022) yang menghasilkan rasio lebih kecil sebesar 40,61% dengan nilai tambah Rp 11.006,00 per kg. Sementara itu, Samuna *et al.* (2020) memperlihatkan nilai tambah pengolahan kedelai menjadi susu kedelai sebesar Rp 30.806 per kg. Menurut Samuna *et al.* (2020), salah satu faktor yang turut memengaruhi nilai tambah adalah penyusutan, yaitu biaya pengganti atas keausan dan kelapukan modal selama proses produksi.

SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Kecamatan Banyuputih menguntungkan sekaligus layak diusahakan, dengan nilai tambah yang tergolong tinggi. Dalam satu kali proses produksi, usaha ini memperoleh pendapatan sebesar Rp 3.478.486 dari total penerimaan Rp 9.180.000 dan total biaya Rp 5.701.514. Tingkat kelayakan usaha ditunjukkan oleh nilai R/C ratio sebesar 1,61 dan ROI sebesar 61,01%, yang keduanya mengindikasikan bahwa usaha ini layak untuk diteruskan. Sementara itu, nilai tambah yang dihasilkan mencapai Rp 11.531 per kg dengan rasio nilai tambah 53,23%, sehingga termasuk dalam kategori tinggi. Hasil ini menegaskan bahwa

kegiatan mengolah buah nangka menjadi keripik mampu menaikkan nilai ekonomi komoditas secara nyata dibandingkan menjualnya dalam bentuk segar.

Pengembangan usaha pengolahan keripik nangka memberikan manfaat yang luas bagi masyarakat sekitar. Apabila usaha ini terus diperluas, petani nangka memperoleh alternatif pemanfaatan hasil panennya menjadi produk bernilai jual lebih tinggi, sehingga buah yang semula berisiko menurun nilainya dapat diolah menjadi keripik. Kegiatan ini sekaligus membuka peluang kerja baru dan menyerap tenaga kerja di tingkat lokal, sebagaimana tercermin dari pangsa tenaga kerja langsung terhadap nilai tambah yang mencapai 27,74%. Dengan demikian, usaha ini berpotensi menekan angka pengangguran sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar lokasi usaha.

Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar pelaku usaha meningkatkan kapasitas produksi dengan tetap menjaga efisiensi biaya agar keuntungan yang diperoleh semakin optimal. Pelaku usaha juga perlu memperkuat strategi pemasaran, baik melalui saluran daring maupun luring, guna memperluas jangkauan pasar. Di samping itu, diperlukan kerja sama yang baik antara pemerintah daerah dan pemangku kepentingan lain dalam bentuk kemudahan akses permodalan, pendampingan teknis, serta perluasan akses pasar, sehingga usaha pengolahan keripik nangka di Kecamatan Banyuputih dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang lebih besar. Penelitian selanjutnya disarankan mengkaji aspek pemasaran dan efisiensi rantai pasok untuk melengkapi gambaran kelayakan usaha secara menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminullah, I., Nindya, R., Nur Sabrina, A., Putri Rahmah, M., & Danial, R. D. M. (2025). Optimalisasi Branding UMKM Khas Sukabumi Melalui Platform Digital Menuju Pengembangan Ekonomi dan Sosial Berbasis SDGs. *Jurnal Ilmu Manajemen Retail Universitas Muhammadiyah Sukabumi*, 6(2), 131–143. <https://doi.org/10.37150/jimat.v6.i2.3674>
- Anggraeni, N., & Subari, S. (2020). Pendapatan dan nilai tambah pengolahan ubi jalar ungu di UD Ganesha Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *AGRISCIENCE*, 1(2), 429–447. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v1i2.8124>
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 256–266. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.4>
- BPS. (2025). *Produksi tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan menurut jenis tanaman*. <https://www.bps.go.id/>
- BPS Kabupaten Batang. (2025). *Kecamatan Banyuputih dalam angka*. BPS Kabupaten Batang. <https://www.bps.go.id/>
- Hapsari, A. (2021). *11 Manfaat sehat buah nangka yang tidak banyak diketahui*. Hello Sehat. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-buah-nangka-untuk-kesehatan/>

- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java: a perspective from a Sunda village*. CGPRT Centre. <https://repository.unescap.org/items/7b286726-1f45-4a6c-ae98-d5e87e59a4b6>
- Indriawan, R. (2023). Analisis kelayakan usaha pada keripik nangka UMKM Sang Bintang Kabupaten Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*, 3(2), 40–46. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i2>
- Kune, S. J. (2017). Analisis Pendapatan dan Keuntungan Relatif Usahatani Jagung di Desa Bitefa Kecamatan Miomaffo Timur Kabupaten TTU. *AGRIMOR*, 2(02), 23–24. <https://doi.org/10.32938/ag.v2i02.271>
- Laeliyah, L., & Januar, J. (2018). Analisis Nilai Tambah Keripik Nangka pada Agroindustri UD Dua Dewi di Kabupaten Jember. *UNEJ E-Proceeding: Pembangunan Pertanian Dan Peran Pendidikan Tinggi Agribisnis: Peluang & Tantangan Di Era Indus*, 298–305. <https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/979718>
- Permadi, I. G. A. D. E., Syafhariawan, H., Efendi, H., & Suartha, I. D. G. (2023). Kelayakan aspek keuangan terhadap bisnis keripik nangka pada UD Warna Sari di Desa Suranadi Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *GANEC SWARA*, 17(4), 1441. <https://doi.org/10.35327/gara.v17i4.627>
- Rukmana, R. (1997). *Budidaya nangka*. Kanisius.
- Samuna, D. O. A., Waney, N. F. L., & Loho, A. E. (2020). Perbandingan nilai tambah dan keuntungan pengolahan produk kedelai di UD Tiga Bersaudara di Kelurahan Taas Kecamatan Tikala. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 16(1), 115–124. <https://doi.org/10.35791/agrsosok.16.1.2020.27175>
- Setiawati, I., & Nisa, I. C. (2021). Manajemen Produksi Keripik Nangka Organik di PT Banjarnegara Agro Mandiri Sejahtera, Banjarnegara, Jawa Tengah. *Journal of Agribusiness and Community Development (AGRIVASI) UMUS*, 1(2), 91–102. <https://doi.org/10.46772/agrivasi.v1i02.689>
- Soekartawi, S. (2000). *Pengantar agroindustri*. PT RajaGrafindo Persada.
- Suryo, A. S., Saparto, S., & Karyadi, K. (2022). Analisis nilai tambah pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka di Desa Kelurahan Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(2), 318–327. <https://doi.org/10.37159/jpa.v24i2>
- Syahrantau, G., & M.Yandrizal, M. Y. (2018). Analisis usaha sarang burung walet di Kelurahan Tembilahan Kota (Studi kasus usaha burung walet Pak Sutrisno). *JURNAL AGRIBISNIS*, 7(1), 74–85. <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v7i1.165>