

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH**

### **2.1 Tinjauan Pustaka**

#### **2.1.1 Bergamot Mint dan Hasil Olahannya**

Daun mint merupakan tanaman industri yang banyak dibudidayakan untuk diambil minyak atsirinya, dan memiliki kandungan utama i-mentol alkohol monoterpen monosiklik (Peter, 2012). India merupakan daerah penghasil, produksi, konsumen, produsen dan pengeksport terbesar di dunia. Selain India, produsen utama minyak mint lainnya adalah Cina, Jepang, Brazil dan Amerika Serikat. Mint telah populer dibudidayakan di India selama lebih dari 50 tahun. Dari varietas mint yang dibudidayakan secara komersial di India yaitu, *Mentha arvensis*, *Mentha piperita*, *Mentha spicata*, *Mentha longifolia* dan *Mentha citrata* (Peter, 2012).

Perkembangan dan perbaikan membuat budidaya mint lebih ekonomis. Sementara itu, daun mint tersebar luas dan dapat ditemukan di berbagai lingkungan. Sebagian besar daun mint tumbuh paling baik di kondisi tropis atau subtropis dan tanah lembab. Daun mint membutuhkan sinar matahari yang cukup dan curah hujan yang rendah selama masa panen. Jika tingkat curah hujan terlalu tinggi, tanah dapat menjadi terlalu lembab, mengakibatkan busuk akar dan umbi pada *Mentha arvensis* (Peter, 2012).

Daun mint membutuhkan nutrisi yang tinggi untuk berkembang. Sehingga, tanah yang paling cocok untuk digunakan sebagai budidaya adalah tanah yang kaya akan bahan organik. Tanah yang ideal untuk budidaya mint yaitu tanah lempung hingga lempung berpasir, dengan pH berkisar antara 6,5-8,0. Daun mint tidak tumbuh dari biji, maka diperbanyak dengan stek rimpang dan tumbuh dengan mengeluarkan akar merambat (rim pang). Daun mint merupakan tanaman yang tumbuh sangat kuat dengan akar menjalar, dan dapat dengan mudah membunuh tanaman terdekat. Penyebaran daun mint yang tidak terkendali sering dianggap invasif (Peter, 2012).

Karakteristik daun mint dicirikan oleh stolon yang tersebar luas yang baik di bawah maupun di atas tanah dan memiliki batang yang tegak, persegi dan bercabang. Daunnya berbentuk lonjong, tersusun berseberangan, tepi bergerigi dan

sering berbulu halus. Mungkin ada berbagai warna, termasuk hijau tua, abu-abu hijau, ungu-biru, dan terkadang kuning pucat (Peter, 2012).

Peter (2012) menyebutkan bahwa daun mint dapat dimanfaatkan sebagai berikut:

1. Minyak *Mentha* dan mentol merupakan bahan penting dalam berbagai kosmetik dan farmasi, terutama karena sifatnya yang menyegarkan. Minyak atsirinya juga bisa digunakan sebagai komponen penyedap dalam berbagai produk rumah tangga.
2. Daun mint dapat digunakan dalam berbagai kuliner. Daun segar atau kering dapat digunakan, meskipun daun segar mint lebih disukai. Daun mint memiliki rasa hangat, segar, aromatik, manis. Biasanya digunakan dalam minuman jeli, sirup, permen, es krim, penyedap teh dan *yoghurt*.
3. Daun mint digunakan sebagai tambahan pada minuman beralkohol seperti, mint *julep* dan mojito, dan minuman keras *crème de menteh*. Spearmint, peppermint, dan applemint ditambahkan ke minuman dan hidangan buah sebagai hiasan.
4. Minyak atsiri dan mentol digunakan sebagai bahan tambahan dalam penyegar napas, minuman, obat kumur antiseptik, pasta gigi, permen karet, makanan penutup, permen, dan coklat mint.
5. Menthol dan minyak esensial mint digunakan sebagai bahan dalam berbagai kosmetik, termasuk produk shampo dan parfum.



Gambar 1. Bergamot Mint

Bergamot mint dikenal juga sebagai lemon mint, citrus mint, lavender mint, *Eau de Cologne mint* dan daun mint *orange*. Lawrence, (2007) menyebutkan bergamot mint memiliki karakteristik sebagai berikut, tumbuhan halus berwarna hijau tua dengan kelenjar kuning. Daunnya bergerigi halus dan berwarna ungu di tepinya. Ada garis kelenjar kuning yang sangat mencolok pada kelopak ungu, dapat dilihat pada Gambar 1. Bergamot mint memiliki aroma buah/jeruk menyerupai lavender atau bergamot dan juga memiliki kandungan yang kaya akan linalool dan linalyl acetate. Kandungan linalool dan linalyl digunakan sebagai obat penenang dan peradangan yang bermanfaat bagi kesehatan mental dan fisik serta penggunaannya secara luas dalam industri kosmetik dan sterilisasi (Ouakouak dkk., 2019).

Meskipun termasuk dalam keluarga mint, minyak bergamot mint hanya mengandung 1-2 persen mentol dan sedikit cineole, membuatnya jauh lebih lembut dan tidak seintens minyak mint lainnya. Daun bergamot mint segar atau kering secara tradisional telah digunakan dalam teh untuk menenangkan saraf dan meredakan demam, sakit kepala, dan masalah pencernaan termasuk sakit dan mual. Daun yang ditumbuk juga digosokkan di dahi untuk meredakan sakit kepala ringan. Kegunaan tradisional lainnya adalah sebagai ramuan taburan untuk mengusir tikus dan menggosokkan daun yang dihancurkan ke tubuh sebagai pengusir serangga. Sering juga ditanam di pot jendela untuk membantu mencegah lalat (Murray dan Lincoln, 1970).

### 2.1.2 Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau suatu industri yang menghasilkan suatu produk yang digunakan sebagai sarana atau *input* dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Apabila dilihat dari sistem agribisnis, agroindustri merupakan bagian (subsistem) agribisnis yang memproses dan mentransformasikan bahan-bahan hasil pertanian (bahan makanan, kayu dan serat) menjadi barang-barang setengah jadi yang langsung dapat dikonsumsi dan barang atau bahan hasil produksi industri yang digunakan dalam

proses produksi seperti traktor, pupuk, pestisida, mesin pertanian (Silvana Maulidah, 2012).

Dilihat dari sisi konsep, maka terjadi perkembangan arti agro-industri dari yang diartikan sederhana yaitu: industri sebagai pengolahan hasil pertanian dan agroindustri sebagai suatu sistem. Dimana pengembangan agro-industri tidak terlepas dari kaitan kebelakang sampai kaitan kedepan, sehingga agro-industri dianggap sebagai tahapan lebih lanjut dari pembangunan pertanian dan prosesnya begitu panjang sehingga dikenal dengan istilah sustainable agro-industry development (Soekartawi, 2007).

Manfaat agroindustri adalah merubah bentuk dari satu jenis produk menjadi bentuk yang lain sesuai dengan keinginan konsumen, terjadinya perubahan fungsi waktu, yang tadinya komoditas pertanian yang *perishable* menjadi tahan disimpan lebih lama, dan meningkatkan kualitas dari produk itu sendiri, sehingga meningkatkan harga dan nilai tambah. Agroindustri merupakan langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian melalui pemanfaatan dan penerapan teknologi, memperluas lapangan pekerjaan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Arifin, 2016).

Strategi pengembangan agroindustri yang dapat ditempuh harus disesuaikan dengan karakteristik dan permasalahan agroindustri yang bersangkutan. Secara umum permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan agroindustri adalah (Arifin, 2016).

- a) Sifat produk pertanian yang mudah rusak dan banyak (*bulky*) sehingga diperlukan teknologi pengemasan dan transportasi yang mampu mengatasi masalah tersebut;
- b) Sebagian besar produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi oleh kondisi iklim sehingga aspek kontinuitas produksi agroindustri menjadi tidak terjamin;
- c) Kualitas produk pertanian dan agroindustri yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan pasar baik didalam negeri maupun di pasar internasional
- d) Sebagian besar industri berskala kecil dengan teknologi yang rendah.

Efek multiplier yang ditimbulkan dari pengembangan agroindustri meliputi semua industri dari hulu sampai pada industri hilir. Hal ini disebabkan karena karakteristik dari agroindustri yang memiliki kelebihan dibandingkan dengan industri lainnya, antara lain (Arifin, 2016):

- a) Memiliki keterkaitan yang kuat baik dengan industri hulunya maupun ke industri hilir,
- b) Menggunakan sumber daya alam yang ada dan dapat diperbaharui,
- c) Mampu memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif baik di pasar internasional maupun di pasar domestik,
- d) Dapat menampung tenaga kerja dalam jumlah besar,
- e) Produk agroindustri pada umumnya bersifat cukup elastis sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak semakin luasnya pasar khususnya pasar domestik.

### 2.1.3 Teh Herbal

Teh herbal merupakan ramuan herbal yang terbuat dari daun, bunga, biji atau akar berbagai tanaman. Beberapa teh herbal yang populer di masyarakat Indonesia yaitu, teh jahe, teh chamomile, teh ginseng, teh daun mint, dan lain sebagainya. Teh herbal biasanya terdiri dari satu bahan utama atau campuran bahan herbal lain. Karena sifatnya yang terapeutik dan memberi energi, teh herbal dikonsumsi untuk membantu masalah perut atau pencernaan, dan memperkuat sistem kekebalan tubuh (Ravikumar, 2014). Teh herbal juga dikenal dengan sebutan infus herbal atau tisane. Beberapa infus herbal sudah dikenal secara global, seperti chamomile dan mint. Teh herbal merupakan sumber yang kaya akan senyawa bioaktif alami seperti karotenoid, asam fenolik, flavonoid, kumarin alkaloid, poliasetilen, saponin dan terpenoid (Pyrzynska dan Sentkowska, 2019).

Sifat obat tanaman dan produk tanaman sebagian besar disebabkan oleh tingginya kandungan polifenol dalam tanaman dan produk herbal (Onaolapo dan Onaolapo, 2019). Manfaat kesehatan dari teh herbal bervariasi karena setiap tanaman memiliki kelebihan masing-masing. Komposisi polifenol teh herbal bervariasi tergantung pada spesies, kondisi penanaman, pengeringan dari proses pembuatannya. Selain unsur-unsur produksi tersebut juga dipengaruhi oleh suhu

dan waktu ekstraksi (Pyrzynska dan Sentkowska, 2019). Sebagian besar teh herbal tidak mengandung kafein, meskipun mengandung polifenol, biasanya pada tingkat yang lebih rendah daripada teh hijau. Teh herbal juga mengandung berbagai wewangian, yang mungkin memiliki efek penenang pada pikiran (Aoshima dkk., 2007).

Teh herbal terbuat dari ramuan atau seduhan rebusan. Pembuatan ramuan dapat dilakukan sebagai infus, dimana bagian tanaman herbal kering direndam dalam air mendidih, atau sebagian ramuan yang direbus dalam air. Rebusan adalah metode untuk menyeduh teh herbal dari bahan herbal yang lebih keras dan padat seperti akar, kulit kayu, dan buah beri. Infus yang dibuat dari kantong teh herbal adalah yang paling populer karena mudah digunakan (Pyrzynska dan Sentkowska, 2019).

Teh herbal di Indonesia umumnya diproses dengan mengacu pada teknik pembuatan teh, karena belum memiliki standar atau teknik tersendiri. Berdasarkan proses pengolahannya, jenis teh dapat dibedakan menjadi teh tanpa fermentasi (teh putih dan teh hijau), teh semi fermentasi (teh oolong), serta teh fermentasi (teh hitam). Belakangan istilah fermentasi menjadi kurang populer dan diganti dengan istilah yang lebih tepat, yaitu oksidasi enzimatis atau disingkat oksimatis (Dadan, 2015).

#### 1. Teh putih

Teh putih atau *white tea* merupakan teh dengan proses pengolahan paling sederhana, yaitu pelayuan dan pengeringan. Bahan baku yang digunakan untuk proses pembuatan teh putih ini pun hanya berasal dari pucuk dan dua daun di bawahnya. Pelayuan dapat dilakukan dengan memanfaatkan panas dari sinar matahari. Biasanya proses pelayuan ini mampu mengurangi kadar air sampai 12%. Selanjutnya, daun teh yang sudah layu dikeringkan menggunakan mesin pengering. Pucuk teh kemudian akan menjadi jenis mutu *silver needle*, sedangkan dua daun di bawahnya akan menjadi *white peony*.

#### 2. Teh hijau

Teh hijau dibedakan menjadi teh hijau China (*Panning Type*) dan teh hijau Jepang (*Steaming Type*). Baik teh hijau China maupun Jepang, prinsip dasar proses pengolahannya adalah inaktivasi enzim polifenol oksidase untuk

mencegah terjadinya oksimatis yang merubah polifenol menjadi senyawa oksidasinya berupa teaflavin dan tearubigin. Pada proses pengolahan teh hijau China digunakan mesin pelayuan berupa *rotary panner* untuk menginaktivasi enzimnya. Daun teh yang sudah dilayukan, kemudian digulung dan dikeringkan sampai kadar air tertentu.

### 3. Teh oolong

Setelah sampai di pabrik, daun teh sesegera mungkin dilayukan dengan memanfaatkan panas dari sinar matahari sambil digulung halus secara manual menggunakan tangan ataupun menggunakan mesin. Tujuan penggulangan halus ini adalah untuk mengoksidasi sebagian polifenol yang terdapat dalam daun teh. Proses ini dikenal sebagai proses semi oksimatis. Setelah dipandang cukup semi oksimatis nya, daun teh kemudian dikeringkan.

### 4. Teh hitam

Dibandingkan dengan jenis teh lainnya, teh hitam adalah teh yang paling banyak diproduksi yaitu sekira 78%, diikuti teh hijau 20% kemudian sisanya adalah teh oolong dan teh putih yaitu 2%. Teh hitam ini juga merupakan teh dengan proses pengolahan yang cukup rumit. Berdasarkan prosesnya teh hitam dibedakan menjadi teh hitam ortodoks dan *crushing-tearing-curling* (CTC). Pada proses pengolahan teh hitam ortodoks, daun teh dilayukan semalam 14-18 jam. Setelah layu, daun teh digulung, digiling dan dioksimatis selama kurang lebih 1 jam. Sementara itu, proses pengolahan CTC, pelayuannya lebih singkat yaitu, 8-11 jam dan diikuti dengan proses penggilingan yang sangat kuat untuk mengeluarkan cairan sel semaksimal mungkin. Proses selanjutnya adalah pengeringan yaitu proses pengolahan yang bertujuan untuk menghentikan proses oksimatis dan menurunkan kadar air. Teh kering selanjutnya disortasi dan digrading untuk menghasilkan jenis mutu teh tertentu.

Berdasarkan kemasannya teh dibagi menjadi 6 jenis yaitu teh celup, teh saring, teh seduh, teh pres, teh stik dan teh instan (Agustina, 2010).

#### 1. Teh celup

Teh yang kemasannya tercipta tanpa sengaja ini termasuk teh yang paling banyak dikonsumsi di negara Indonesia. Teh celup sangat populer karena

praktis untuk membuat teh, tapi pecinta teh kelas berat biasanya tidak menyukai rasa teh celup (Agustina, 2010). Biasanya berisi daun teh atau daun herbal yang direndam dalam air hingga terendam dan menjadi infus. Kantong teh biasanya terdiri dari kertas saring atau plastik food grade atau terkadang dari katun sutra. Kantong teh bisa digunakan berkali-kali hingga tidak ada sisa ekstraksi. Beberapa kantong teh memiliki seutas tali dengan label kertas di bagian atas yang membantu melepas kantong, sekaligus menampilkan merek atau jenis teh (Zohora dan Arefin, 2022).

## 2. Teh seduh

Teh dikemas dalam kaleng atau dibungkus dengan pembungkus dari plastik atau kertas / box kardus. Di dalam kaleng atau box biasanya teh dibungkus lagi oleh plastik atau aluminium. Sebaiknya pilih yang bungkusnya aluminium ini karena kualitas teh akan terjaga lebih lama. Takaran teh bisa diatur sesuai selera. Teh seduh kurang disukai warga metropolitan yang menghendaki semuanya serba praktis. Saringan teh bisa dipakai sebagai solusi agar teh yang mengambang tidak ikut terminum. Selain itu, teh juga bisa dimasukkan dalam kantong teh sebelum diseduh. Bangsa Tiongkok mengkalinya dengan menggunakan mangkuk teh bertutup yang disebut gaiwan. Gaiwan dapat digunakan untuk menyaring daun teh ketika menuang teh ke mangkuk teh yang lain (Agustina, 2010).

## 3. Teh yang dipress

Teh dipres agar padat untuk keperluan penyimpanan dan pematangan. Teh Pu-Erh dijual dalam bentuk padat dan diambil sedikit demi sedikit ketika ingin diminum. Teh yang sudah dipres mempunyai masa simpan yang lebih lama dibandingkan daun teh biasa (Agustina, 2010).

## 4. Teh stik

Teh stik termasuk teh dengan kemasan terbaru, lebih diperuntukkan untuk orang metropolitan dengan tingkat kesibukan yang tinggi dan memerlukan kepraktisan dalam segala hal, termasuk minum teh. Teh ini dikemas dalam stik dari lembaran aluminium tipis yang memiliki lubang-lubang kecil yang berfungsi sebagai saringan teh (Agustina, 2010).



## 5. Teh instan

Teh yang ditujukan untuk orang-orang dengan tingkat kesibukan tinggi dan yang menyukai hal-hal serba praktis. Teh ini berbentuk bubuk yang tinggal dilarutkan dalam air panas atau air dingin. Pertama kali diciptakan pada tahun 1930-an, tapi tidak diproduksi hingga akhir tahun 1950-an. Dalam perkembangannya, teh instan ada yang mempunyai rasa vanilla, madu, buah-buahan, atau dicampur susu bubuk.

### 2.1.4 Biaya, Penerimaan dan Pendapatan

#### 1. Biaya

Biaya adalah pengorbanan yang dikeluarkan untuk mendapatkan aset perusahaan dan menjalankan operasional perusahaan. Karena kegiatan operasional agroindustri dimulai dari proses produksi hingga pemasaran produk maka biaya dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok penting yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang digunakan untuk proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan biaya non produksi terdiri dari kelompok biaya pemasaran dan administrasi (Sri, 2017).

Pengertian biaya dalam ilmu ekonomi adalah biaya kesempatan (*Opportunity Cost*). Berkaitan dengan analisis biaya produksi, dikenal juga istilah biaya eksplisit dan implisit (Zaman dkk., 2020).

- a. Biaya eksplisit, merupakan biaya yang benar-benar keluar dari kantong petani untuk membeli bibit, pupuk, obat-obatan, membayar upah tenaga kerja dan lain-lain.
- b. Biaya implisit, merupakan biaya yang sebenarnya ada dan harus ditanggung oleh petani, meskipun tidak terdapat transaksi keuangan secara langsung. Misalnya, biaya penyusutan alat dan tenaga kerja keluarga, meskipun tidak di keluarkan secara langsung.

Biaya produksi dapat dibedakan menjadi dua yaitu: (Ken Suratiyah, 2015)

- a. Biaya Tetap, merupakan biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi.

Contohnya biaya barang modal atau biaya penyusutan alat, biaya sewa lahan, pajak yang ditentukan berdasarkan luas lahan, bunga pinjaman dan lain-lain.

- b. Biaya Variabel, merupakan biaya yang besar kecilnya tergantung dari besar kecilnya produksi.

Contohnya biaya saprotan seperti membeli bibit, pupuk, obat-obatan, biaya tenaga kerja dan lain-lain.

## 2. Penerimaan

Penerimaan atau pendapatan kotor adalah pendapatan yang diperoleh dari usaha selama satu periode diperhitungkan dari hasil penjualan atau pemakaian kembali (Ken Suratiyah, 2015). Pendapatan kotor merupakan keseluruhan penerimaan dari hasil penjualan atau penukaran hasil produksi sehingga semakin banyak produk yang terjual akan meningkatkan pendapatan kotor (Zaman dkk., 2020).

## 3. Pendapatan

Pendapatan usaha pertanian merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan oleh produsen (petani, nelayan, dan peternak) (Sri, 2017). Pendapatan dikategorikan menjadi dua, yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor merupakan keseluruhan penerimaan dari hasil penjualan atau penukaran hasil produksi sehingga semakin banyak produk yang terjual akan meningkatkan pendapatan kotor, sedangkan pendapatan bersih diperoleh dari pengurangan keseluruhan penerimaan dengan biaya produksi selama proses produksi (Zaman dkk., 2020).

Ada 3 jenis pendekatan dalam analisis pendapatan yaitu: (Ken Suratiyah, 2015)

- a. Pendekatan nominal, yaitu pendekatan yang paling sederhana karena tidak memperhatikan nilai uang menurut waktu sehingga nilai uang saat ini dianggap sama dengan nilai uang di masa yang akan datang atau sebaliknya.
- b. Pendekatan nilai yang akan datang, yaitu pendekatan ini mengestimasi semua biaya proses produksi di akhir produksi atau saat panen.
- c. Pendekatan nilai sekarang, yaitu kebalikan dari pendekatan nilai yang akan datang di mana semua biaya dan penerimaan dalam proses produksi diperhitungkan ke saat awal proses produksi.

Strategi peningkatan pendapatan masyarakat pedesaan salah satunya adalah dengan melakukan peningkatan nilai tambah hasil pertanian dengan teknologi yang tepat sehingga menghasilkan produk berkualitas dan dikemas secara menarik sehingga mampu bersaing. Pengembangan industri UMKM (usaha mikro, kecil dan menengah) dengan memanfaatkan produk pertanian seperti makanan untuk oleh-oleh dan kerajinan sangat tepat dikembangkan (Zaini dkk., 2019).

#### 2.1.5 Profitabilitas Agroindustri

Kata profitabilitas terdiri dari dua kata, yaitu *profit* (keuntungan) dan *ability* (kemampuan). Profitabilitas merupakan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba atau profit. Karena itu istilah rasio profitabilitas merujuk pada beberapa indikator atau rasio yang berbeda yang bisa digunakan untuk menentukan profitabilitas dan prestasi kerja perusahaan. Rasio profitabilitas memperlihatkan secara langsung keputusan manajemen yang mencerminkan efisiensi operasi dan kebijakan penetapan harga. Pendapatan dapat dinaikkan dengan mengubah kebijakan penetapan harga. Harga yang rendah dapat meningkatkan penjualan tetapi dapat mengakibatkan tidak ada pendapatan, sedangkan harga yang lebih tinggi dapat mengurangi penjualan sampai nol. Strategi penetapan harga harus dikembangkan dengan mempertimbangkan secara hati-hati lingkungan yang bersaing (Downey dan Erickson, 1992).

Kasmir, (2018) menyebutkan bahwa ada beberapa tujuan penggunaan rasio profitabilitas bagi perusahaan, maupun bagi pihak luar perusahaan, yaitu:

1. Mengukur atau menghitung laba yang diperoleh perusahaan dalam satu periode tertentu
2. Menilai posisi laba perusahaan tahun sebelumnya dengan tahun sekarang
3. Menilai perkembangan laba dari waktu ke waktu
4. Menilai besarnya laba bersih sesudah pajak dengan modal sendiri
5. Mengukur produktivitas seluruh dana perusahaan yang digunakan baik modal pinjaman maupun modal sendiri
6. Mengukur produktivitas dari seluruh dana perusahaan yang digunakan baik modal sendiri

Sementara itu, manfaat yang diperoleh adalah untuk:

1. Mengetahui besarnya tingkat laba yang diperoleh perusahaan dalam satu periode
2. Posisi laba perusahaan tahun sebelumnya dengan tahun sekarang
3. Perkembangan laba dari waktu ke waktu
4. Besarnya laba bersih sesudah pajak dengan modal sendiri
5. Produktivitas dari seluruh dana perusahaan yang digunakan baik modal pinjaman maupun modal sendiri (Kasmir, 2018)

#### 2.1.6 Nilai Tambah Agroindustri

Nilai tambah (*Value Added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan *input* lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami dkk., 1987). Nilai tambah merupakan tambahan pendapatan yang diperoleh petani dari kegiatan pengolahan produk. Kegiatan penambahan nilai ini dalam berbagai bentuk, identik dengan proses diversifikasi produk, dimana diversifikasi produk merupakan penganekaragaman produk dari hasil pengolahan (Vanni Alam, 2020).

Menambah nilai berarti proses menambah atau mengubah suatu produk dari keadaan aslinya menjadi keadaan yang lebih bernilai yang lebih disukai pasar atau konsumen. Meningkatnya permintaan konsumen mengakibatkan peluang pasar yang lebih besar untuk menambah nilai komoditas mentah. Menambah nilai produk dapat meningkatkan pendapatan petani dan menyediakan lapangan kerja dalam usaha pengolahan (Coltrain dkk., 2000).

Berdasarkan pada hasil nilai tambah kemudian dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Hubeis, (1997) sebagai berikut:

- a. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen
- b. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 – 40 persen
- c. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen

## 2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu memberi gambaran terhadap penulis tentang penelitian sejenis yang sudah dilakukan, sehingga dapat dijadikan referensi bagi penulis dalam penentuan metode yang digunakan dalam menganalisis data penelitian terdahulu beserta alat analisis. Berikut beberapa hasil penelitian terdahulu:

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No.	Judul, Peneliti, Tahun	Tujuan	Metode Analisis	Hasil
1.	Analisis Profitabilitas Agroindustri Gula Semut Di Desa Air Meles Atas Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong (Studi Kasus Usaha Sari Aren) (Bainamus & Prisdinawati, 2020)	Tujuan penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui besarnya keuntungan dari agroindustri gula semut di UD Sari Aren Desa Air Meles Atas (2) Untuk mengetahui besarnya profitabilitas dari agroindustri gula semut di UD Sari Aren Desa Air Meles Atas	Analisis Laba dan Analisis Profitabilitas	Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya profitabilitas yang didapat adalah 31,76 persen, jauh lebih besar dari tingkat suku bunga yang berlaku yaitu 18 persen per tahun. Hal ini menunjukkan bahwa usaha gula semut UD Sari Aren menguntungkan. Keuntungan yang diperoleh selama satu tahun adalah Rp 2.550.000.000,-
2.	Analisis Profitabilitas Agroindustri Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Kota Mataram (Studi Kasus Pada Ukm Zatu R Rizka) (Lalu dkk., 2021)	Penelitian bertujuan: (1) Mengetahui keuntungan UKM Zatu R Rizka dari usaha agroindustri berbasis jagung; (2) Menganalisis profitabilitas UKM Zatu R Rizka dari usaha agroindustri berbasis jagung; (3) Mengetahui hambatan UKM Zatu R Rizka dalam mengelola usaha agroindustri berbasis jagung.	Analisis biaya, keuntungan dan profitabilitas	Hasil penelitian menunjukkan: (1) Keuntungan yang diperoleh UKM Zatu R Rizka dari usaha agroindustri berbasis jagung adalah Rp. 353.620 per proses produksi atau Rp. 4.243.440 perbulan, (2) Nilai profitabilitas UKM Zatu R Rizka yaitu sebesar 54,71 % > suku bunga bank (6%) dan R/C sebesar 1,55 > 1. Agroindustri berbasis jagung pada UKM Zatu R Rizka dinilai menguntungkan dan layak untuk diusahakan dilihat dari nilai profitabilitas maupun R/C, (3) Hambatan yang dihadapi oleh agroindustri berbasis jagung di UKM Zatu R Rizka yaitu kurang terampilnya tenaga kerja dan kualitas bahan baku yang tidak menentu
3.	Analisis Profitabilitas	Penelitian ini bertujuan untuk	Analisis biaya,	Hasil penelitian menunjukkan: 1. Biaya yang dikeluarkan oleh

No.	Judul, Peneliti, Tahun	Tujuan	Metode Analisis	Hasil
	Usaha Agroindustri Kecap Cap Jago (Studi Kasus Pada Perusahaan Kecap Cap Jago Di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran) (Indri dkk., 2019)	1) Besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan R/C pada agroindustri kecap dalam satu kali proses produksi. 2) Besarnya profitabilitas pada agroindustri kecap dalam satu kali proses produksi. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran	Analisis penerimaan, analisis pendapatan, R/C, dan Profitabilitas ( <i>Gross Profit Margin dan Net Profit Margin</i> )	agroindustri kecap cap jago dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 17.024.435,44, 2. Penerimaan sebesar Rp 21.600.000, pendapatan yang diperoleh perusahaan sebesar Rp 4.575.564,56, 3. Profitabilitas yang diperoleh agroindustri kecap cap jago adalah sebesar 21,18 % dalam satu kali proses produksi.
4.	Analisis Profitabilitas Agroindustri Serundeng (Meti dkk., 2019)	Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C yang diperoleh agroindustri serundeng. (2) Menghitung besarnya profitabilitas usaha agroindustri serundeng	Analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, R/C, dan Profitabilitas ( <i>Gross Profit Margin dan Net Profit Margin</i> )	Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) Total biaya produksi yang dikeluarkan oleh perajin dalam satu kali proses produksi adalah Rp 7.504.763,- dengan penggunaan kelapa 3000 butir. (2) Penerimaan yang diperoleh perajin dalam satu kali proses produksi adalah Rp 14.000.000,-. (3) Pendapatan yang diperoleh perajin dalam satu kali proses produksi adalah Rp 6.495.237,-. (4) Usaha agroindustri serundeng apabila dilihat dari segi ekonomis cukup menguntungkan
5.	Analisis Pendapatan Dan Profitabilitas Usahatani Padi ( <i>Oryza Sativa, L.</i> ) Di Kabupaten Indramayu	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pendapatan bersih dan kelayakan usahatani padi dengan nilai profitabilitas di Kabupaten Indramayu.	Analisis Profitabilitas	Hasil penelitian ini diperoleh rata-rata pendapatan bersih usahatani padi di Kabupaten Indramayu pada musim tanam pertama sebesar Rp 14.766.370,09 per hektar per musim atau Rp 3.691.592,70 per hektar per bulan dengan profitabilitas 105,70 persen per musim atau 26,38 persen per bulan. Rata-rata pendapatan bersih usahatani padi pada musim tanam kedua sebesar Rp 12.668.336,83 per hektar per musim atau Rp 3.167.084,21 per hektar per bulan dengan

No.	Judul, Peneliti, Tahun	Tujuan	Metode Analisis	Hasil
				profitabilitas 96,30 persen per musim atau 24,07 persen per bulan.
6.	Analisa Pendapatan, Nilai Tambah, dan Strategi Pengembangan Usaha di Sentra Kerajinan Kulit Selosari Kabupaten Magetan, Jawa Timur (Perwitasari dan Soetriono, 2020)	Mengetahui tiga hal, yaitu (1) Pendapatan dan efisiensi penggunaan biaya produksi industri alas kaki, (2) Nilai tambah produk, dan (3) Strategi pengembangan industri	Metode Hayami	Hasil penelitian menunjukkan (1) rata-rata R/C ratio 1,23; (2) produk alas kaki dari kulit memiliki nilai tambah sebagai berikut; sepatu wanita Rp 30.707,71; sepatu laki-laki Rp 30.129,60; sandal laki-laki Rp 25.281,98; dan sandal wanita Rp 23.475,61; dan (3) strategi yang relatif tepat adalah pada kriteria pengembangan produksi dengan bobot 0,490.
7.	Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang (Nuzuliyah, 2018)	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis usaha berdasarkan biaya total, penerimaan, dan keuntungan, serta menganalisis nilai tambah produk olahan tanaman rimpang sebagai minuman herbal.	Metode Hayami	Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha pengolahan kopi laos dan kunyit putih menguntungkan karena setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi laos akan memberikan penerimaan sebesar Rp1,37 sehingga keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 0,37, sedangkan setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kunyit putih akan memberikan penerimaan sebesar Rp1,50 dengan keuntungan Rp 0,50. Hasil analisis nilai tambah menunjukkan bahwa produk kopi laos memberikan nilai tambah sebesar Rp 86.650/Kg dimana setiap Rp 100 nilai produk kopi laos mengandung nilai tambah sebesar Rp 51,99. Nilai tambah produk kunyit putih adalah Rp134.800/Kg dimana setiap Rp100 nilai produk kunyit putih mengandung nilai tambah sebesar Rp 67,40.

### 2.3 Pendekatan Masalah

Berdasarkan uraian yang dijelaskan pada latar belakang, daun mint dapat menjadi produk nilai tambah bila diproduksi menjadi produk turunan seperti teh celup. Dalam proses pemasarannya, bergamot mint ini mengalami kesulitan dalam menembus pasar secara luas. Karena masyarakat secara umum mengenal bergamot mint ini hanya digunakan sebagai minyak aromaterapi. Melalui diversifikasi pangan seperti pengolahan bergamot mint menjadi teh celup diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah (*added value*) bagi pelaku usaha agroindustri teh celup bergamot mint. Mengubah bergamot mint menjadi teh celup bergamot mint lebih menguntungkan daripada hanya menjual bergamot mint dalam bentuk segar. Hal ini dikarenakan masa simpan teh celup bergamot mint yang lebih lama dibandingkan dengan daun bergamot mint segar yang tanpa diolah dan sebagai solusi bagi masyarakat yang ingin mengkonsumsi teh ataupun minuman segar namun ingin mendapatkan manfaat kesehatan yang lebih bagi tubuhnya.

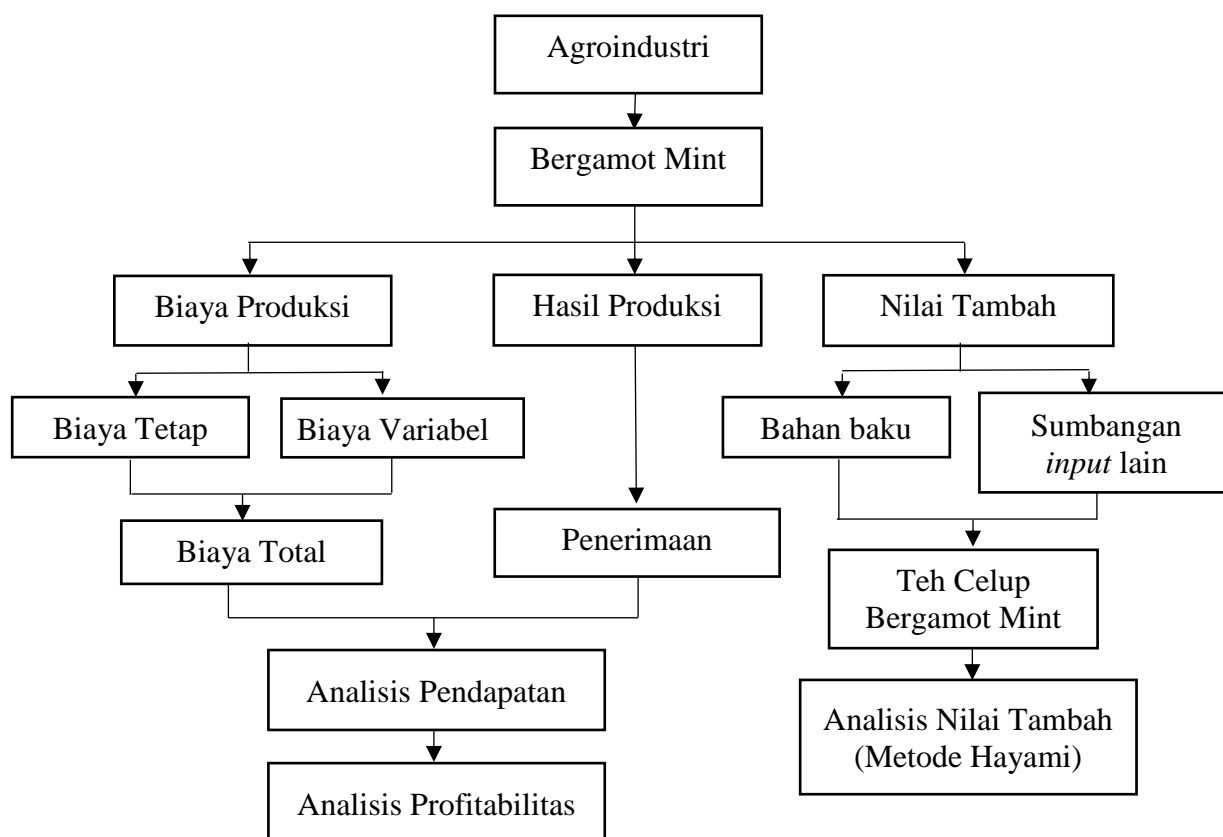
Proses pengolahan bergamot mint menjadi teh celup tentunya akan memberikan nilai tambah. Sedangkan untuk menghasilkan produk teh celup bergamot mint diperlukan faktor-faktor produksi lain seperti peralatan produksi, tenaga kerja, bahan-bahan tambahan, dan lain lain yang termasuk bagian dari proses pembuatan teh celup.

Biaya tetap yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri teh celup bergamot mint yaitu biaya penyusutan peralatan. Biaya variabel yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri teh celup bergamot mint yaitu biaya bahan baku (bergamot mint segar), *aluminium foil*, dus kemasan, label, plastik kemasan, *tea bag* dan tali, gas LPG 3 Kg, biaya tenaga kerja dan biaya listrik. Penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel merupakan biaya total. Penerimaan adalah seluruh pendapatan yang diperoleh selama satu periode diperhitungkan dari hasil penjualan atau pemakaian kembali. Penerimaan usaha agroindustri teh celup bergamot mint dihasilkan dari produksi dikali dengan harga yang diterima. Jika penerimaan sudah diketahui maka akan diketahui pendapatannya. Seluruh penerimaan yang dikurangi dengan seluruh biaya akan dianalisis menggunakan analisis pendapatan (Ken Suratiyah, 2015)



Selanjutnya akan dianalisis menggunakan analisis profitabilitas. Analisis profitabilitas digunakan untuk mengetahui kemampuan agroindustri teh celup bergamot mint dalam periode tertentu, yang ditujukan dengan perbandingan antara pendapatan dan penerimaan. Rasio profitabilitas merupakan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan laba (Downey dan Erickson, 1992).

Analisis nilai tambah yang digunakan adalah menggunakan metode Hayami yang diperoleh dengan cara pengurangan dari nilai *output* dengan biaya bahan baku dan biaya sumbangan *input* lain. Nilai tambah (*Value Added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi (Hayami dkk., 1987).



Gambar 2. Pendekatan Masalah