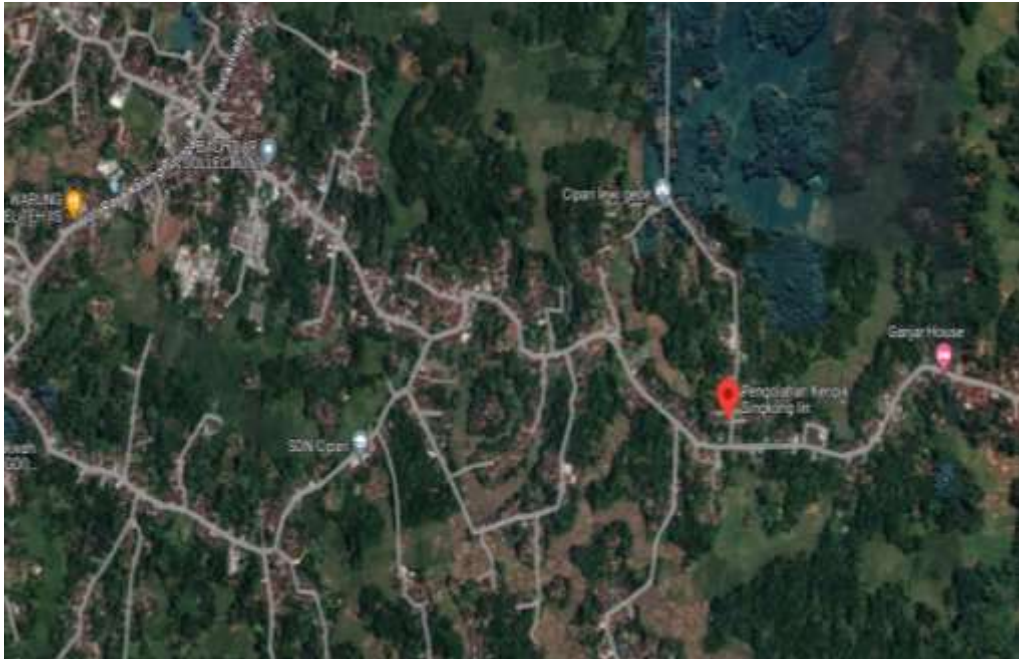


LAMPIRAN

Lampiran 1 Denah Lokasi Agroindustri Keripik Singkong



Lampiran 2 Perhitungan Nilai Tambah

1. Perhitungan Nilai Tambah Keripik Singkong

I. Output, Input, Harga

1. Output

Keripik Singkong = 30 Kg

2. Input

Bahan Baku Singkong = 100 Kg

3. Tenaga Kerja

No.	Proses Pengolahan	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)			Jam Kerja Orang (JKO) (B)	Total Jam Kerja (A x B)
		Dalam Keluarga (DK)	Luar Keluarga (LK)	Jumlah (DK + LK)		
1	Pengupasan & Pencucian	2	1	3	2	6
2	Perajangan	1	1	2	2	4
3	Penggorengan & penirisan		1	1	3	3
4	Pembumbuan & pengemasan	2	-	2	1	2
Total						15

= \sum Jam Kerja Orang satu kali produksi

= 15 JKO

4. Faktor Konversi

$$= \frac{\text{Output}}{\text{Input}}$$

$$= \frac{30}{100}$$

$$= 0,3$$

5. Koefisien Tenaga Kerja

$$= \frac{\text{Tenaga Kerja}}{\text{Input}}$$

$$= \frac{15}{100}$$

$$= 0,15$$

6. Harga *Output*

= Harga Keripik Singkong/Kg

= Rp 30.000/Kg

7. Upah Tenaga Kerja

No	Kegiatan	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Jam Kerja Orang (JKO)	Total JKO	Upah/Jam (Rp)	Total Upah (Rp)
1	Pengupasan & pencucian	3	2	6	7.000	42.000
2	Perajangan	2	2	4	7.000	28.000
3	Penggorengan & Penirisan	1	3	3	7.000	21.000
4	Pembumbuan & Pengemasan	2	1	2	7.000	14.000
Total			8	15		105.000
Upah/JKO = (Total Upah : Jam Kerja Orang)						7.000

= $\frac{\text{Upah tenaga kerja per satu kali produksi}}{\text{Jam kerja orang}}$

= $\frac{105.000}{15 \text{ JKO}}$

= Rp. 7.000

II. Penerimaan dan Keuntungan

8. Harga Bahan Baku

= Harga Singkong/Kg

= Rp 2.500/Kg

9. Sumbangan *Input* Lain

No	Jenis Input	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Minyak Goreng	14	Liter	16.000	224.000
2	Garam	0.5	Kg	15.000	7.500
3	Penyedap Rasa	0.5	Kg	40.000	20.000
4	Plastik 30x50 (5kg)	6	Lembar	500	3.000
5	Solar	4	Liter	6.800	27.200
Total (Rp)					281.700
Sumbangan <i>Input</i> lain/Kg Bahan baku (100 kg)					2.817

10. Nilai Output

Faktor Konversi x Harga Output

$$= 0,3 \times 30.000$$

$$= 9.000$$

11. a. Nilai Tambah

= Nilai Output – Harga Bahan Baku – Sumbangan Input Lain

$$= 9.000 - 2.500 - 2.817$$

$$= 3.683$$

b. Rasio Nilai Tambah

$$= \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}} \times 100 \%$$

$$= \frac{3.683}{9.000} \times 100 \%$$

$$= 40,93 \%$$

12. a. Pendapatan Tenaga Kerja

= Koefisien Tenaga Kerja x Upah Tenaga Kerja

$$= 0,15 \times 7.000$$

$$= 1.050$$

b. Pangsa Tenaga Kerja

$$= \frac{\text{Pendapatan Tenaga Kerja}}{\text{Nilai Tambah}} \times 100\%$$

$$= \frac{1.050}{3.683} \times 100\%$$

$$= 28,51 \%$$

13. a. Keuntungan

= Nilai Tambah – Pendapatan Tenaga Kerja

$$= 3.683 - 1.050$$

$$= 2.633$$

b. Tingkat Keuntungan

$$= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Nilai Tambah}} \times 100 \%$$

$$= \frac{2.633}{3.683} \times 100 \%$$

$$= 71,50 \%$$

III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

14. Marjin

$$\begin{aligned} &= \text{Nilai Output} - \text{Harga Bahan Baku} \\ &= 9.000 - 2.500 \\ &= 6.500 \end{aligned}$$

a. Pendapatan Tenaga Kerja

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Pendapatan Tenaga Kerja}}{\text{Marjin}} \times 100 \% \\ &= \frac{1.050}{6.500} \times 100 \% \\ &= 16,16 \% \end{aligned}$$

b. Sumbangan Input Lain

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Sumbangan Input Lain}}{\text{Marjin}} \times 100 \% \\ &= \frac{2.817}{6.500} \times 100 \% \\ &= 43,34 \% \end{aligned}$$

c. Keuntungan Pengusaha

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Marjin}} \times 100 \% \\ &= \frac{2.633}{6.500} \times 100 \% \\ &= 40,51 \% \end{aligned}$$

Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan



Wawancara dengan responden



Pengupasan singkong



Pencucian singkong



Perajangan dan penggorengan



Penirisan, Pembumbuan, dan Pengemasan
Keripik Singkong