

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan pustaka

2.1.1 Agroindustri

Agroindustri merupakan pengolahan hasil pertanian yang berasal dari tanaman, hewan dan ikan. Proses pengolahan ini mencakup berbagai tahap, seperti transportasi, pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi. Pengolahan dapat dilakukan secara sederhana, seperti pembersihan, pemilihan (*grading*), pengepakan atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih, seperti penggilingan (*milling*), penepungan (*powdering*). Ekstraksi dan penyulingan (*extraction*), penggorengan (*roasting*), permintaan (*spinning*), pengalengan (*canning*) serta berbagai proses manufaktur lainnya (Marsudi, 2013).

Menurut Badan Pusat Statistik (2023), industri pengolahan merupakan kegiatan ekonomi yang bertujuan mengubah bahan mentah menjadi barang jadi atau setengah jadi serta meningkatkan nilai produk yang sebelumnya memiliki nilai rendah menjadi lebih tinggi. Berdasarkan jumlah tenaga kerja, Badan Pusat Statistik menggolongkan industri sebagai berikut :

- 1) Industri rumah tangga, dengan tenaga kerja antara 1 hingga 4 orang.
- 2) Industri kecil, dengan tenaga kerja antara 5 hingga 19 orang.
- 3) Industri sedang, dengan tenaga kerja antara 20 hingga 99 orang.
- 4) Industri besar, dengan tenaga kerja 100 orang atau lebih.

Agroindustri merupakan bagian dari industri pengolahan yang berfokus pada pengolahan hasil pertanian. Agroindustri mencakup perusahaan yang mengolah bahan nabati (yang berasal dari tanaman) atau hewani (yang dihasilkan oleh hewan) melalui berbagai proses, seperti pengubahan dan pengawetan dengan perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan serta distribusi (Arifin, 2016).

Menurut Udayana (2011), agroindustri dalam pengolahan hasil pertanian memiliki beberapa karakteristik utama, yaitu :

- 1) Meningkatkan nilai tambah produk pertanian.

- 2) Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan, dikonsumsi atau digunakan.
- 3) Memperpanjang daya simpan produk.
- 4) Menambah pendapatan serta meningkatkan keuntungan bagi produsen.

Keberhasilan agroindustri sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku yang berkualitas, penerapan teknologi pengolahan yang modern, serta dukungan kebijakan pemerintah yang memadai. Agroindustri memberikan manfaat ekonomi dan sosial yang signifikan bagi masyarakat, seperti meningkatkan nilai tambah produk pertanian, mengurangi ketergantungan pada impor, menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat pedesaan (Haryuni & Irawan, 2024).

2.1.2 Nilai Tambah

Menurut Hayami dkk., (1987), nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas akibat adanya input fungsional dalam proses produksi, seperti pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan. Produk pertanian yang awalnya masih mentah kemudian diolah sehingga menghasilkan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Dalam proses ini, nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk akhir dengan biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan itu, margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku, yang mencakup komponen faktor produksi seperti tenaga kerja, input lainnya serta balas jasa bagi pengusaha pengolahan.

Hayami juga mengemukakan beberapa kelebihan dan kelemahan dalam analisis nilai tambah kelebihannya meliputi : pertama, menentukan besaran nilai tambah, nilai output dan produktivitas. Kedua, mengidentifikasi besaran balas jasa bagi pemilik faktor produksi. Ketiga, prinsip analisis nilai tambah dapat diterapkan dalam subsistem lain di luar pengolahan seperti pemasaran. Namun, pendekatan ini juga memiliki kelemahannya yaitu: pertama, tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan berbagai produk dari satu jenis bahan baku. Kedua, tidak dapat menjelaskan nilai output dari produk sampingan. Ketiga, sulit menentukan tolak ukur yang jelas untuk menilai apakah balas jasa bagi pemilik faktor produksi sudah layak atau belum.

Salah satu strategi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan adalah dengan menambah nilai tambah hasil pertanian melalui penerapan teknologi yang tepat. Teknologi ini memungkinkan produk pertanian memiliki kualitas yang lebih baik, kemasan yang menarik, serta daya saing yang lebih tinggi. Pengembangan industri pengolahan hasil pertanian menjadi faktor penting dalam agribisnis karena berkontribusi pada peningkatan nilai tambah, peningkatan kualitas produk, penciptaan lapangan kerja, peningkatan keterampilan produsen serta peningkatan penjualan industri pengolahan (Soekartawi, 2004).

Analisis nilai tambah dengan metode Hayami dapat menghasilkan berbagai informasi penting, antara lain perkiraan nilai tambah dalam rupiah, rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi dalam persen, imbalan jasa tenaga kerja dalam rupiah, bagian tenaga kerja dalam persen, keuntungan yang diperoleh perusahaan dalam rupiah, serta tingkat keuntungan perusahaan dalam (Ruauw, dkk., 2012).

Nilai tambah dapat diklasifikasikan berdasarkan rasio yang menentukan tingkat nilai tambah suatu produk, apakah rendah, sedang atau tinggi. Menurut Sudiyono (2004), nilai tambah dikategorikan sebagai berikut: nilai tambah rendah jika rasio nilai tambah kurang dari 15 persen, nilai tambah sedang jika rasio nilai tambah berada dalam rentang 15 sampai 40 persen, dan nilai tambah tinggi jika rasio nilai tambah lebih dari 40 persen.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai suatu produk sebelum dan sesudah proses produksi, yang menghasilkan produk yang dapat dipasarkan. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan agroindustri, tetapi juga berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat di sekitar daerah produksi. Selain itu, proses produksi dapat membuka lapangan kerja dan membantu mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia (Yosifani, dkk., 2021).

Menurut Maharani & Wijayanti (2023), analisis nilai tambah dalam pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan metode sederhana, yaitu menghitung nilai tambah per kilogram bahan baku dalam satu kali proses produksi yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dalam pengolahan terbagi menjadi dua kategori, yaitu faktor teknis dan faktor ekonomis. Faktor teknis meliputi ketersediaan bahan baku, kapasitas

produksi dan tenaga kerja. Sementara itu, faktor ekonomis mencakup harga output, upah tenaga kerja, biaya bahan baku dan input lainnya.

2.1.3 Beras Ketan

Menurut Suriani (2015) taksonomi beras ketan putih sebagai berikut :

Divisio : *Spermatophyta*

Kelas : *Angiosperma*

Ordo : *Graminales*

Famili : *Gramineae*

Genus : *Oryza*

Spesies : *Oryza sativa L.*

Varietas : *Oryza sativa L. Var. Forma glutinous*

Morfologi spesies padi (*Oryza sativa*), beras ketan putih merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam famili *Graminae*. Hampir seluruh jenis beras ketan mengandung *amilopektin*, sehingga daya lekatnya jauh lebih tinggi dibandingkan dengan beras biasa yang umumnya dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh masyarakat Indonesia.(Suriani, 2015).

Beras ketan memiliki kadar gula yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras biasa, sehingga lebih cocok digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan manis. Selain dikonsumsi, beras ketan juga sering diolah menjadi tepung sebagai bahan dasar berbagai makanan atau jajanan tradisional. Padi ketan lebih cocok ditanam di daerah dengan kadar air rendah, dan membutuhkan waktu sekitar empat bulan hingga siap dipanen (Wulandari, dkk., 2024).

Menurut Pristiwanto & Subagyo (2019), dari segi komposisi kimia, kandungan utama beras ketan adalah pati, yaitu karbohidrat berbentuk polimer glukosa yang terdiri atas dua struktur utama, yaitu amilosa dan amilopektin. Kandungan gizi dalam beras ketan putih meliputi: Kadar air 12%, Protein 6,7%, Lemak 0,7%, dan karbohidrat 79,4%, kadar abu 0,2%. Selain itu, beras ketan mengandung berbagai vitamin seperti thiamin, riboflavin dan niasin serta mineral seperti besi, kalsium dan fosfor.

Setiap jenis beras memiliki perbandingan kandungan amilosa dan amilopektin yang berbeda, yang menentukan tekstur nasi serta hasil olahan berbasis beras

lainnya. Pada beras ketan, kandungan amilosa sangat rendah yaitu sekitar 1-2%, sedangkan kandungan amilopektinnya sangat tinggi, yaitu sekitar 83-85%. Semakin tinggi kandungan amilopektin, semakin lengket sifat beras ketan saat dimasak. Oleh karena itu, amilopektin merupakan komponen utama penyusun beras ketan (Suriani, 2015).

Beras ketan putih sering diolah menjadi berbagai makanan tradisional, seperti wajik, rengginang, dodol, tape ketan, bolu ketan, bubur merah putih, ulen ketan goreng, gemblong, onde-onde, mochi, kue talam, lemper ayam, iwel-iwel, opak, kolontong, ladu, jadah, leman, klepon, wingko, burasa, kerak telur, lepet, dan lain-lain (Fernandi, 2023).

2.2 Penelitian Terdahulu

Sebagai acuan dan bahan pertimbangan dari penelitian ini, penulis menggunakan beberapa penelitian terdahulu. Penelitian-penelitian tersebut membahas analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami. Ringkasan hasil penelitian sebelumnya dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Penelitian terdahulu

No	Penulis dan Judul	Hasil Penelitian	Persamaan dan Perbedaan
1.	Maflahah Iffan, Asfan dan Vina Istianah (2020) Analisis Nilai Tambah pada Pengolahan Beras ketan Menjadi Rengginang	Produk rengginang ketan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 5.400, rengginang teri sebesar Rp 9.400, rengginang lorjuk Rp. 30.600 dan rengginang kerang Rp 15.200. dan untuk rengginang ketan memiliki rasio nilai tambah yaitu 18,9%, rengginang teri 24%, rengginang kerang 38,75%, ketiga rengginang tersebut termasuk kategori sedang karena berada diantara 15%-40%. Dan rengginang lorjuk yaitu 47% termasuk kategori tinggi karena memiliki rasio nilai tambah lebih besar sama dengan 40%.	Persamaan : Menggunakan metode Hayami, Tujuan penelitian untuk mengetahui besaran nilai tambah Perbedaan : Tempat dan Jenis makanan olahan yang dibuat dari beras ketan berbeda. Membandingkan nilai tambah dan analisis rasio dari beberapa produk.
2.	Wijaya, Juleha, dan Ameliya Setia Anggareni (2022). Analisis Nilai Tambah dan Risiko Industri Rumah Tangga Tape Ketan	Dalam satu proses produksi untuk setiap kilogram bahan baku beras ketan diperlukan biaya sebesar Rp 26.956, penerimaan sebesar Rp 40.200 dan pendapatan sebesar Rp 13.244. Besarnya nilai tambah dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 14.377,33 dan rasio	Persamaan: Salah satu alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami.

No	Penulis dan Judul	Hasil Penelitian	Persamaan dan Perbedaan
	Bakung Lor Kecamatan Jamblang Kabupaten Cirebon	nilai tambah 34,78%. Dan industri tape ketan Bakung yang berada di Desa Bakung Lor Kecamatan Jamblang Kabupaten Cirebon tidak memiliki risiko kerugian.	Perbedaan : Tempat dan Jenis makanan olahan yang dibuat dari beras ketan berbeda. Teknik pengambilan data menggunakan metode survey. Alat analisis yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, pendapatan dan risiko.
3.	Antonius F Tel, Sisca Vaulina (2024). Analisis Usaha Agroindustri Lemang di Kelurahan Cinta Raja Kecamatan Sail Kota Pekanbaru Provinsi Riau	Produksi lemang di Kelurahan Cinta Raja rata-rata 24,62 kg/proses produksi dengan harga sebesar Rp. 31.538,46/kg sehingga penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.776.476,89 dan pendapatan Rp. 276.043,84 dengan RCR sebesar 1,55. Nilai tambah dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 44.733 dan rasio nilai tambah 72,01%	Persamaan: Salah satu alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Perbedaan : Tempat dan Jenis makanan olahan yang dibuat dari beras ketan berbeda. Teknik pengambilan data menggunakan metode survei. Alat analisis yang digunakan adalah biaya tetap, variabel, pendapatan, dan efisiensi.
4.	Sri Rahmawati, Dini Rochdiani, Budi Setia (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Rengginang Gulung (Studi Kasus pada Agroindustri Rengginang Gulung Ibu Hj Oom Desa Ciganjeng Kecamatan Padaherang Kabupaten Pangandaran)	Keuntungan yang diterima oleh Agroindustri Rengginang Gulung Ibu Hj Oom dalam satu kali proses produksi yaitu Rp. 465.056,04. Dan Nilai tambahnya Rp. 15.613,39 dan rasio nilai tambah 37,17% dalam satu kali proses produksi.	Persamaan: Teknik pengambilan data menggunakan metode studi kasus. Salah satu alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Perbedaan : Tempat dan Jenis makanan olahan yang dibuat dari beras ketan berbeda.

No	Penulis dan Judul	Hasil Penelitian	Persamaan dan Perbedaan
5.	Kundrat, Wini Fetia Wardhiani, Lily Sumarti, Burhanudin dan Fitri Anggraeni (2024). Analisis Nilai Tambah Beras Ketan Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung	Rata-rata pendapatan pengusaha rengginang sebesar Rp 27.308.916,93 dalam satu bulan proses produksi dengan nilai R/C ratio sebesar 2,21. Pada tingkat penjualan rengginang sebanyak 1.426 kg dengan harga Rp 35.000,00 per kg. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg beras ketan menjadi rengginang adalah Rp 14.050,00 per kg, dengan ratio nilai tambah yang diperoleh adalah 38,9 %	Persamaan: Salah satu alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah metode Hayami. Perbedaan : Tempat dan Jenis makanan olahan yang dibuat dari beras ketan berbeda. Alat analisis yang digunakan adalah analisis biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C ratio.

2.3 Pendekatan Masalah

Sektor pertanian memegang peranan penting dalam pengembangan perekonomian di Indonesia (Nadziroh, 2020). Oleh karena itu, pengembangan perlu dilakukan di semua subsektor pertanian, termasuk subsektor pangan. Di Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya, budidaya beras ketan masih berlangsung dengan produksi yang cukup tersedia. Produksi beras ketan putih memiliki keterkaitan erat dengan agroindustri guna menjaga keberlangsungan usaha yang dijalankan.

Harga komoditas bahan pangan di Indonesia sering mengalami fluktuasi, termasuk harga beras (Putri, dkk., 2022). Ketidakstabilan harga bahan baku menjadi tantangan bagi para pelaku usaha, karena dapat mempengaruhi keuntungan yang diperoleh. Dalam industri kolontong, beras ketan putih menjadi faktor utama yang sangat berpengaruh, mengingat bahan tersebut merupakan komponen utama dalam proses produksinya.

Agroindustri merupakan salah satu sektor yang berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat di bidang pertanian serta memberikan nilai tambah pada hasil pertanian (Marsudi, 2013). Beras ketan putih memiliki sifat yang mudah rusak jika disimpan terlalu lama, sehingga rentan diserang oleh kutu beras, serangga dan

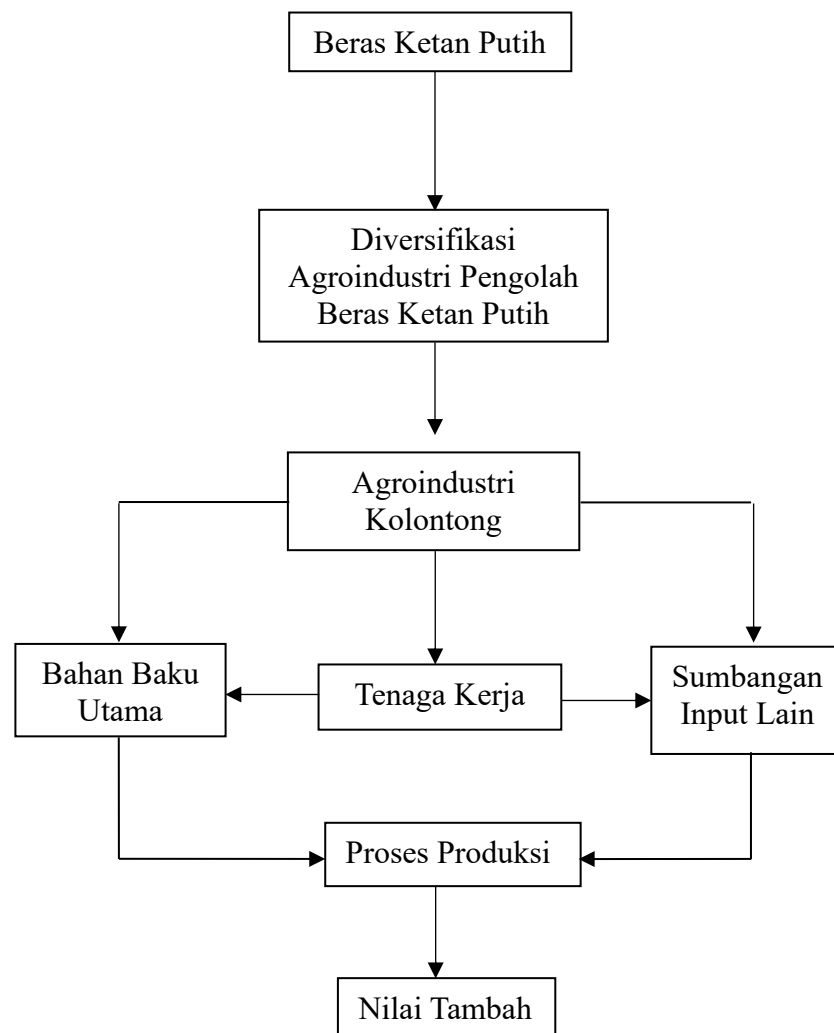
dapat menimbulkan bau apek. Oleh karena itu, pengolahan hasil pertanian melalui agroindustri menjadi solusi untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil panen. Di Kecamatan Cisayong, produksi beras ketan putih cukup tersedia, namun usaha pengolahan berbasis bahan baku ini masih kurang diminati oleh masyarakat. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat sekitar untuk mengembangkan agroindustri berbasis beras ketan putih.

Kegiatan agroindustri tidak hanya meningkatkan nilai tambah melalui proses pengolahan, tetapi juga meningkatkan kualitas produk, menyerap tenaga kerja, serta meningkatkan keterampilan masyarakat sehingga dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar dibandingkan jika produk dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan. Pengembangan produk baru berbasis agroindustri juga berkontribusi dalam meningkatkan nilai ekonomi bagi produsen lokal (Haryuni & Irawan, 2024).

Salah satu pelaku usaha agroindustri di wilayah Cirando, Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya adalah Mawar Melati (MM) yang mengolah beras ketan putih menjadi kolontong. Permasalahan yang harus dihadapi oleh produsen kolontong adalah tahapan proses produksi kolontong yang panjang sehingga memerlukan waktu yang lama untuk menjadi produk yang siap dipasarkan karena masih menggunakan peralatan sederhana. Sehingga hal tersebut, secara langsung akan berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan oleh produsen kolontong. Dalam proses produksinya, faktor-faktor produksi seperti bahan baku, bahan pendukung dan tenaga kerja sangat berperan penting.

Bahan baku utama dalam pembuatan kolontong adalah beras ketan putih, yang kemudian dicampur dengan berbagai input tambahan seperti gula pasir, gula merah, minyak goreng, dan kapur sirih. Proses produksi menghasilkan produk makanan kolontong, yang memiliki cita rasa renyah dan manis serta memberikan nilai tambah bagi produk tersebut. Produsen kolontong juga membutuhkan tenaga kerja serta sarana dan prasarana yang mempengaruhi keberhasilan agroindustri yang dikelola. Dengan adanya diversifikasi pangan melalui pengolahan beras ketan putih menjadi kolontong, diharapkan nilai tambah bagi pelaku usaha agroindustri dapat meningkat.

Analisis nilai tambah yang digunakan dalam penelitian ini menerapkan metode Hayami, yang menghitung nilai tambah berdasarkan selisih antara nilai output dengan biaya bahan baku serta biaya input tambahan lainnya. Hasil perhitungan ini dapat membantu produsen dalam mengetahui laba yang dihasilkan oleh agroindustri dalam satu kali proses produksi. Dengan melakukan analisis nilai tambah, dapat diperoleh gambaran menyeluruh mengenai kegiatan usaha agroindustri kolontong. Alur pemikiran dari pendekatan masalah ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bagan Alur Pendekatan Masalah