

ANALISIS KEUNTUNGAN DAN NILAI TAMBAH JERUK SIAM MENJADI SIRUP JERUK DI DESA TERUSANKECAMATAN KARANG JAYA KABUPATEN MUSI RAWAS UTARA

Divitriya, May Shiska Puspitasari*, Nenny Wahyuni

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musi Rawas

email : may270584@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah dari usaha sirup jeruk, dan untuk menghitung seberapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha sirup jeruk. penelitian ini di laksanakan di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara. penelitian ini di gunakan dengan menggunakan metode survey, pengambilan sampel dilakukan dengan sengaja dimana di tetapkan yaitu usaha sirup jeruk (mulya terus indah). usaha sirup jeruk ini telah di bentuk sejak tahun 2019 sampai sekarang. dari hasil penelitian nilai tambah yang diperoleh satu kali produksi jeruk siam menjadi sirup jeruk (17.688) dengan Rasio nilai tambah (0,47) persen. keuntungan yang diperoleh dari usaha sirup jeruk untuk satu kali produksi sebesar 526.374,00 dengan R/C Rasio atau tingkat keuntungan usaha sebesar 1,39 yang menyatakan bahwa usaha tersebut menguntungkan.

Kata Kunci: Jeruk ,Keuntungan, Nilai Tambah.

ABSTRACT

This study investigates the added value of the orange syrup business and calculates the amount of profit obtained from the orange syrup business. This study was conducted in Terusan Village, Karang Jaya Subdistrict, Musi Rawas Utara District. The study employed a survey method, with samples selected intentionally, specifically the orange syrup business (Mulya Terus Indah). This orange syrup business has been operated since 2019 until now. The results of the study indicate that the added value obtained from one production cycle of Siam oranges into orange syrup is (17,688) with an added value ratio of (0.47) percent. The profit obtained from the orange syrup business for one production cycle is 526,374.00 with an R/C ratio or business profit margin of 1.39, indicating that the business is profitable.

Keywords: Orange, Profit, Value Added.

PENDAHULUAN

Jeruk merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2024), kontribusi subsektor tanaman hortikultura terhadap PDB pada Triwulan III 2024 mencapai 1,52%. Buah-buahan memainkan peran penting di dalamnya dengan nilai komersial yang cukup tinggi., jumlah buah-buahan yang diproduksi mencapai 28,70 juta ton, 10,20% di antaranya adalah jeruk. Meski begitu, tingkat konsumsi jeruk dalam negeri tercatat terus menurun. konsumsi jeruk pada rumah tangga Indonesia turun 16,41% secara tahunan menjadi 983,81 ribu ton. Padahal dua tahun sebelumnya, pada 2022, konsumsinya melebihi 1,32 juta ton. Badan pusat statistik menghitung data konsumsi ini berdasarkan penjumlahan antara proyeksi jumlah penduduk pada tahun tersebut dikalikan dengan rata-rata konsumsi jeruk dalam rumah tangga. Walaupun tingkat konsumsinya menurun, tingkat konsumsi terendah selama lima tahun terakhir dicatatkan pada 2020, yang hanya sebesar 887,62 ribu ton saja.

Jeruk sangat diminati masyarakat yang dikonsumsi dalam bentuk segar dengan harganya yang relatif terjangkau serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Tingkat total konsumsi jeruk di Indonesia pada tahun 2016 menempati urutan ketiga setelah pisang dan rambutan dengan tingkat konsumsi sebanyak 3,60 kg per kapita per tahun. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 24,16 persen dari tahun sebelumnya dengan tingkat konsumsi jeruk di Indonesia pada tahun 2015 sebesar

2,73 kg per kapita per tahun. Pada tahun 2022 konsumsi jeruk oleh rumah tangga di Indonesia mencapai 1,33 juta ton pada 2022. Jumlahnya naik 15% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 1,15 juta ton.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan April di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara dimana pengambilan data terpusat dipetani lokal di Desa Terusan. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa Desa Terusan merupakan Desa satu satunya dengan penghasil jeruk siam Di Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey, dengan penentuan lokasi penelitian yang dilakukan secara sengaja, yang dimana objek penelitian atau lokasi penelitian tersebut sudah dipertimbangkan di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara.

Pada penelitian ini sampel ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dimana sampel yang ditetapkan yaitu usaha Sirup jeruk Kelompok Wanita Tani (Mulya Terus Indah) yang dipimpin oleh Ibu mulyati yang berada di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara. Jenis data dan sumber data yang penulis peroleh untuk penulisan proposal ini yaitu:

1. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui hasil penelitian lapangan yang terdiri dari survei, wawancara dan kuisioner.
2. Data sekunder, adalah data yang diperoleh dengan mengumpulkan dokumen-dokumen serta sumber sumber lainnya berupa buku, jurnal dan instansi.

Untuk mencari keuntungan dianalisis dengan metode perhitungan yang menggunakan rumus sebagai berikut:

a).Biaya (Cost)

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC (Cost)	:Biaya Total
TFC (Total fixed Cost)	:Biaya Tetap
TVC (Total variabel Cost)	:Biaya Tidak Tetap

b).Penerimaan (Revenue)

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR (Total Revenue)	:Total Penerimaan
P (Price)	:Harga
Q (Quantity)	:Jumlah Produksi (Rp)

c).Keuntungan (*profit*)

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π	:Keuntungan (Rp)
TR (Total Revenue)	:Total Penerimaan
TC (Total Cost)	:Total Biaya (Rp)

d).R/C Rasio.

Soekaertawati (2006),merumuskan R/c Rasio adalah sebagai berikut:

$$R / C \text{ Ratio} = \frac{\text{Total penerimaan (TR)}}{\text{Totall biaya (TC)}}$$

Dimana:

R/C Ratio >1 = Layak

R/C Ratio <1 = Tidak Layal

R/C Ratio = Impas

Variabel	Keterangan
Output.Input.Harga	
Outout/total produksi (Kg/produksi)	A
Input bahan baku (Kg/produksi)	B
Input tenaga kerja(jam)	C
Faktor produksi(1)(2)	D=A/B
Koefesien tenaga kerja (3)(2)	E=C/B
Harga produk (Rp/Kg)	F
Upah Upah rata-rata taenaga kerja (Rp/produksi)	G
Pendapatan Dan Keuntungan	
Harga input bahan baku	H
DSS Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I
Nilai Nilai output	J=DXF
b a. Nilai tambahan	b K=J-H-I
b. Rasio nialai tambahan	L=(K/J)*100%
b a. Pendapatan tenaga kerja(Rp/Kg)	b M=EXG
b. Imabaln tenaga kerja (%)	N=(M/K)*100%
b a. Keuntungan (Rp/Kg)	b O=K-M
b. Tingkat keuntungan (%)	P=(O/J)*100%
b Balas jasa untuk faktor produksi	
Marjin (rp/Kg)	Q=J-H
b a. Pendapatan tenaga kerja (%)	b R=(M/Q)*100%
b. Sumbangan input lain	S=(I/Q)*100%
b c. Keuntungan usaha (%)	b L=(O/Q)*100%

Sumber : Hayami, et al.1987.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha sirup jeruk merupakan sebuah usaha yang bergerak pada bidang pertanian. Usaha ini didirikanoleh Kelompok Wanita Tani pada tahun 2019 dengan modal awal yang ia keluarkan sebesar Rp. 500.000 modal terseebut digunakan untuk membeli bahan baku ,peralatan dan juga untuk biaya operasional.

Nama Usaha : Mulya terus indah
 Pemilik Usaha : kelompok wanita tani (KWT)
 Ketua : Mulyati
 Pendidikan : SD
 Waktu Berdiri Usaha : 2019
 Status Kepemilikan Usaha : Milik Bersama

Lokasi Usaha : Desa terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara

Awalnya ibu mulyati tertarik untuk memulai usaha sirup jeruk dikarenakan belum ada mengeluti usaha tersebut dilingkungan tempat tinggalnya, sehingga ia membentuk kelompok yang disebut sebagai Kelompok Wanita Tani (KWT) hal tersebut dijadikan peluang bisnis bagi mereka. usaha sirup ini juga mendapatkan dukungan dan bantuan dari pemerintah berupa mesin dandang pemasak, alat pemeras jeruk dan mesin genset. Peralatan itu sangat membantu Usaha sirup jeruk. Karna pemerintah melihat usaha sirup ini cukup berkembang dikalangan masyarakat. beberapa pada tahun 2019 belakangan ini mengalami perkembangan yg cukup bagus jeruk siam awalnya dipasarkan saat adanya acara Desa sehingga ia mengikuti setiap ada acara di kantor-kantor. Dan sampai sekarang banyak dikenal kalangan masyarakat ataupun pemerintah sering menjadi untuk oleh oleh dan menjadi ciri khas di Desa Terusan.

Proses pengolahan sirup jeruk:

1. Persiapan Buah Jeruk, Gula Pasir
2. Pemilihan Buah Jeruk
3. Pencucian: Cuci bersih buah jeru untu menghilangkan kotoran dan pestisida.
4. Pemerasan: Peras buah jeruk untuk mendapatkan sari buahnya Bisa menggunakan alat pemeras jeru atau saringan untuk memisahkan biji dan ampas
5. Penyaringan: sari buah disaring untuk menghilangkan ampasdan kotoran lainnya
6. Pemasakan : campurkan sari buah dengan gula pasir dan air, lalu masak hngga mendidih
7. Pengentalan: Lanjutkan memasak hingga mengental seseuai dengan kekentalan yang diinginkan
8. Penyaringan : Sirup dapat disaring Kembali untuk mendapatkan testur yang diinginkan
9. Pengemasan : Sirup dikemas dalam botol yang telah di sterilkan
10. Pendinginan : Biarkan Sirup dingin sebelum ditutup rapat
11. Penyimpanan : Simpan sirup dalam wadah kedap udara di tempat yang sejuk dan kering

Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku Pengertian bahan baku menurut Kusnaldi, dkk (1999) yaitu : " bahan baku atau bahan langsung adalah semua bahan yang dapat dikenal sampai pada produksi produk jadi yang dapat dengan mudah diterlusuri sampai ke produk jadi dan merupakan bahan utama dari produk jadi," sedangkan pengertian bahan baku menurut Sunanarto (2003) Yaitu : " Bahan baku adalah bahan yang identitasnya dapat dilacak pada barang jadi ". Dalam melakukan proses produksi, selain bahan baku juga diperlukan bahan penolong sebagai bahan yang akan diolah menjadi bagian produk selesai yang pemakaiannya tidak dapat diikuti manfaatnya pada produk selesai. Menurut (Nafarin, 2014), bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok dan merupakan komponen utama dari suatu produk. Sedangkan menurut (Mulyadi, 2013), bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi.

Tabel.1 Bahan Baku Pembukaan Sirup Jeruk

No	Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Jumlah
	Bahan baku				
1	Jeruk	50	Kg	8000	400000
2	Gula	25	Kg	18000	450000
Jumlah					950000

Sumber: Hasil Penelitian, 2024

Dari Tabel 1 diatas menjelaskan bahwa harga Jeruk sebagai bahan baku pada saat penelitian ini dilakukan adalah Rp8.000 per kilogram dan gula Rp.18.000 per Kilogram. Total biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku sirup jeruk yaitu sebesar Rp. 950.000.

Biaya Bahan penolong

Pengertian biaya bahan penolong menurut Mulyadi (2013) yaitu sebagai berikut: 'Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut'.

Tabel 2. Bahan Penolong Sirup Jeruk

No	Bahan Penolong				
1	Gas elpiji 3Kg	2	Tabung	28.000	56.000
2	Asam sitrat	1	Bks	65.000	65.000
3	pewarna makanan	1	Btl	70.000	70.000
4	Karung	2	Pcs	6.000	12.000
5	Botol	25	Pcs	2.000	50.000
Jumlah				171.000	253.000

Sumber: Hasil Penelitian 2024

Dari Tabel 2 diatas menjelaskan bahwa bahan penolong yang terbesar digunakan dalam sekali produksi adalah untuk membeli pewarna makanan yaitu sebesar Rp. 70.000. Dengan total keseluruhan bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp.253.000

Biaya Peralatan Dan Penyusutan Alat

Penyusutan alat adalah alokasi biaya perolehan atau sebagian besar harga perolehan suatu asset tetap selama masa manfaat aset itu. Peralatan yang digunakan untuk pembuatan Sirup Jeruk ini sudah menggunakan alat mesin walau masih sederhana dan masih banyak memiliki kekurangan dan kelemahan dalam memaksimalkan produksi.

Tabel 3. Biaya Peralatan Dan Penyusutan Alat

Jenis Peralatan	Jml	Harga	Jml2	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan	Nilai Penyusutan 2	Nilai penyusutan a
alat		(Rp/Satuan)	Biaya(Rp)	(Tahun)	(Rp/Tahun)	(Rp/Bulan)	(Rp/Produksi)
Pisau	2	10,000	20,000	2	10,000	833	278
Telenan	2	15,000	30,000	2	15,000	1,250	417
Ember plastic	3	15,000	45,000	1	45,000	3,750	1,250
Saringan	1	20,000	20,000	3	6,667	556	185
Panci stanlis stil	1	250,000	250,000	3	83,333	6,944	2,315
Alat pemeras jeruk	3	30,000	90,000	1	90,000	7,500	2,500
Kompur	1	600,000	600,000	3	200,000	16,667	5,556
Dandang	1	500,000	500,000	5	100,000	8,333	2,778
Gelas Ukur	1	15,000	15,000	4	3,750	313	104

Corong	1	10,000	10,000	5	2,000	167	56
Pengaduk kayu	2	17,000	34,000	5	6,800	567	189
Dandang pemasak	1	15.000.000	15.000.000	15	1.000.000	83.333	27.778
Genset	1	10.700.000	10.700.000	20	535.000	44.583	14.861
Mesin jeruk	1	35.616.000	35.616.000	20	1.780.800	148.400	49.467
21	62.798.000	62.930.000	89	3.878.350	323.196	107.732	
2	5708909	5720909	8	352577	29381	9.794	

Sumber :Hasil Penelitian 2024

Upaya Tenaga Kerja

Pengertian upah menurut UU tenaga kerja no. 13 tahun 2003 adalah hak pekerja/buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha atau pemberi pekerja /buruh yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan termasuk tunjangan bagi pekerja/buruh dan keluarganya atas suatu pekerjaan atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Upah diberikan sebagai bentuk balas jasa yang adil dan layak diberikan kepada para pekerja atas jasa-jasanya dalam mencapai tujuan organisasi . Upah dibayarkan kepada pekerja berdasarkan jam kerja, jumlah barang yang dihasilkan atau banyaknya pelayanan yang diberikan. Sedangkan menurut Sinungan (2003), upah kerja adalah pencerminan pendapatan nasional dalam bentuk upah uang yang diterima oleh buruh sesuai dengan jumlah dan kualitas yang dicurahkan untuk suatu produk. Selain pendapat diatas, ada beberapa pengertian lain tentang upah,

menurut Sukirno (2002), upah adalah pembayaran atas jasa-jasa fisik yang disediakan oleh tenaga kerja kepada parapengusaha. Sementara menurut Malayu Hasibuan, upah adalah balas jasa yang bayarkan kepada para pekerja harian dengan berpedoman atas perjanjian yang disepakati membayarnya. Dari beberapa definisi tentang upah diatas maka dapat disimpulkan bahwa, upah merupakan imbalan yang diterima oleh pekerja dari pengusaha atas jasa yang diberikan untuk perusahaan berdasarkan lamanya sjam kerja dan jumlah produk yang dihasilkan, serta adanya kesepakatan antara pekerja dan pengusaha dalam menentukan besaran upah.

Tabel 4. Upaya Tenaga Kerja

No	Jenis Pekerjaan	Lama kerja (Jam)	Jumlah Pekerjaan (orang)	Upah/Jam (Rp/Jam)	Biaya Produksi(Rp)
1.	Penyotir	2	1	15000	30000
2.	Pencuci Jeruk	1	1	15000	15000
3.	Pengirisan Jeruk	2	1	15000	30000
4.	Memasak	3	2	15000	90000
5.	Pengemasan	1	1	15000	15000
	Jumlah	9	6	75000	180000

Sumber: Hasil Penelitian 2024

Dari Tabel 4 diatas menunjukkan biaya tenaga kerja yang diberikan secara keseluruhan untuk satu kali proses produksi sebesar Rp. 180.000.

Analisis Keuntungan Usaha

Untuk Mengetahui seberapa besar keuntungan sirup jeruk Di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya Kabupaten Musi Rawas Utara di analisis dengan metode perhitungan yang menggunakan rumus

Biaya, Penerimaan, Keuntungan serta R/C Ratio. Keuntungan Usaha Sirup Jeruk di Desa Terusan Kecamatan Karang Jaya dianalisis dari data yang diperoleh selama satu tahun. Keuntungan sirup Jeruk Muya Terus Indah ini dapat di lihat pada Tabel 4.2 Menurut Mahmud M. Hanafi (2010), menyatakan bahwa "Laba merupakan ukuran keseluruhan prestasi perusahaan, yang didefinisikan sebagai berikut : Laba = Penjualan- Biaya" Berdasarkan hasil pengertian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa laba merupakan seluruh total pendapatan yang dikurangi dengan total biaya-biaya. Keuntungan usaha Sirup Jeruk diperoleh dari penerimaan penjualan Sirup Jeruk dikurangi dengan biaya produksi yang menghasilkan besar keuntungan

Tabel 5. Keuntungan Sirup Jeruk

NO	Uraian	Jumlah
1.	Penerimaan	
	Produksi (Kg)	25
	Harga	75.000
	Penerimaan	1.875.000
2.	Biaya Tetap	
	Penyusutan Alat (Rp/Kg)	15.626
3.	Biaya Variabel	
	Biaya Bahan	950.000
	Biaya (Rp/Produksi)	203.000
	Biaya Tenaga kerja (Rp/Produksi)	180.000
	Biaya Produksi (Rp/Produksi)	1.348.626,00
	Keuntungan (Rp/Produksi)	526.374,00
	R/C Rasio	1,39
Total		5.173.652,39

Sumber : Hasil penelitian 2024

Dari Tabel 5 Menunjukkan bahwa Biaya rata-rata yang dikeluarkan dalam Usaha Sirup Jeruk mulya Terus Indah Pada tahun 2024 Terdiri dari Biaya Variabel dan biaya Tetap. Dapat Dilihat bahwa Biaya Variabel yang dikeluarkan yaitu sebesar 1.348.626.00 .Biaya Tetap yang dikeluarkan sebesar. 15.626 Jadi total biaya produksi yang dikeluarkan dalam usaha Mulya Terus Indah (sirup jeruk) Pada Tahun 2024 rata rata sebesar Rp.1.270.947.

Produksi sirup jeruk Rata-Rata pada tahun2024 sebanyak 25 dengan harga jual rata-rata 75.000 sehingga dalam usaha sirup jeruk ini memperoleh penerimaan sebesar 1.875.000 .maka keuntungan rata-rata yang diperoleh dalam usaha sirup jeruk setiap kali satu produksi sebesar 526.37400. Hal ini menunjukan bahwa usaha sirup jeruk ini memperoleh keuntungan cukup besar.

Dari kriteria yang digunakan adalah jika R/C ratio >1, artinya usaha tersebut dinyatakan layak dilaksanakan.berdasarkan tabel diatas nilai R/C ratio pada usaha sirup jeruk ini sebesar 1.39 maka dapat dikatakan usaha ini layak dilaksanakan .Nilai R/C ratio ini menggambarkan bahwa setiap 1 rupiah pengeluaran dalam usaha sirup ini menghasilkan 1.39 rupiah penerimaan.

Analisis nilai tambah Sirup jeruk (Mulya Terus Indah)

Tabel 6. Analisis Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

Variabel	
Output.Input.Harga	
Outout/total produksi (Kg/produksi)	25
Input bahan baku (Kg/produksi)	50
Input tenaga kerja(jam)	2
Faktor produksi(1)(2)	0,50
Koefesien tenaga kerja (3)(2)	0,04
Harga produk (Rp/Kg)	75.000
Upah Upah rata-rata tanaga kerja (Rp/produksi)	36.000
Pendapatan Dan Keuntungan	
Harga input bahan baku	19.000
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	812
Nilai Nilai output	37.500
b a. Nilai tambahan	17.688
b. Rasio nialai tambahan	0,47
a. Pendapatan tenaga kerja(Rp/Kg)	1.440
b. Imabalan tenaga kerja (%)	0,08
a. Keuntungan (Rp/Kg)	16.248
b. Tingkat keuntungan (%)	20,01
Balas jasa untuk faktor produksi	
Marjin (rp/Kg)	18.500
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	0,08
b. Sumbangan input lain	0,04
c. Keuntungan usaha (%)	0,88

Sumber : Hasil Penelitian 2024

Nilai tambah merupakan perbedaan nilai suatu produk setelah dilakukan proses produksi dengan sebelum dilakukan proses produksi. Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya penunjang (penolong) dalam melakukan proses produksi. Nilai tambah dipengaruhi dua faktor ,yaitu faktor teknis dan faktor ekonomis. Faktor teknis dipengaruhi oleh kapasitas produksi,jumlah bahan baku, dan tenaga kerja yang digunakan. Faktor ekonomis dipengaruhi oleh harga output,upah tenaga kerja,harga bahan baku,dan harga input lain penentuan analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode hayami.

Proses produksi yang dilakukan pada usaha sirup jeruk mulya terus indah menyebabkan adanya nilai tambah pada komoditi jeruk tersebut, sehingga bisa memiliki harga jual nilai lebih tinggi. Nilai tamabah dan keuntungan yang diperoleh sangat dipengaruhi oleh biaya produksi yang dikeluarkan.

Analisis nilai tambah yang digunakan pada perhitungan analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami.hasil dengan analisis metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 4.6. Dari Tabel 4.1 Menjelaskan bahwa Analisis perhitungan nilai tambah bahan baku yang digunakan untuk pengolahan jeruk siam menjadi sirup jeruk adalah 50kg jeruk /per produksi. Dari input jeruk menjadi sirup jeruk itu 25kg sirup. . Hal ini sejalan dengan (*Satria et al2020*). menyatakan bahwa

dengan menggunakan bahan baku berupa buah jeruk sebanyak 50 kg/periode dapat menghasilkan sirup jeruk sebanyak 25 kg.

Nilai faktor konversi dihitung sesuai dari pembagian nilai output yang dihasilkan dengan nilai output yang digunakan, nilai output yang dihasilkan sebanyak 25 kg sirup jeruk, sedangkan nilai input yang digunakan sebesar 50 kg jeruk. Sehingga menghasilkan nilai faktor konversi sebesar 0.5 artinya setiap satu kilo jeruk yang diolah menghasilkan 0.500 gram sirup jeruk. Hal ini sejalan dengan penelitian (*Sulaiman et al,2018*) menyatakan bahwa besar kecilnya faktor konvensi dipengaruhi kualitas bahan baku. Semakin besar faktor konversinya maka semakin produktif pengolahannya.

Nilai koefensi tenaga kerja yang dihasilkan senilai 0,04 dimana nilai tersebut dihasilkan dari input tenaga kerja dibagi dengan input bahan baku. Harga produk merupakan harga jual yang ditawarkan untuk 1kg sirup jeruk,dimana harga jual sirup jeruk tersebut sebesar 75.000/Kg. Hal ini sejalan dengan penelitian (*Riki et al 2021*) menyatakan bahwa koefisiensi tenaga kerja diperoleh dengan membagi jumlah tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan selama 1 bulan proses produksi.

Nilai tambah yang diperoleh dari usaha sirup jeruk mulya terus indah ini yaitu sebesar 17.688 dari setiap 1Kg Penjualan sirup jeruk tersebut Mempengaruhi harga penjualan sirup jeruk sehingga menjadi lebih tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian (*Cici et al 2021*) menyatakan bahwa nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai produksi (output) dengan bahan baku dan sumbangan input lain.

Pendapatan tenaga kerja dalam analisis ini dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja dan upah Rata-rata tenaga Kerja ini merupakan perbandingan antara input tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan. Dalam penelitian ini dianalisis penggunaan tenaga kerja per satu kali proses produksi, Dimana proses produksi dilakukan Rata rata sebanyak 4 kali dalam 1 bulan. Pendapatan tenaga kerja sama dengan upah Rata-rata tenaga kerja per jam.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan sirup jeruk mengetahui keuntungan perkali produksi Rp. 526.374.00 /produksi dengan *Ratio* 1,39.
2. Nilai Tambah pengolahan jeruk menjadi sirup sebesar 17.688. per kali produksi.

Saran

Berdasarkan dari hasil pengamatan dan penelitian ini, maka dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada usaha sirup jeruk Mulya Terus Indah.
2. Perlu dilakukan perubahan terhadap bentuk kemasan atau *packaging* sehingga lebih menarik dan memberikan informasi yang lebih lengkap.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggreani, N. (2020) Analisis Kadar Vitamin C Pada Jeruk Lokal Di Provinsi Bengkulu', Jurnal Ilmiah Pharmacy, 7(2), Pp. 270–276.
- Burlian, P., & Murtingsih, T. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Buah Jeruk Menjadi Sirup Limau Kunci Di Kecamatan Buay Bahuga Kabupaten Way Kanan. Jurnal Bakti Agribisnis, 10(01), 1-7.
- Candra, H., & Puspitasari, M. S. (2023). Nilai Tambah Kerupuk Ubi Kayu Pelangi Di Desa Sitiharjo Kecamatan Tugumulyo Kabupaten Musi Rawas. Jurnal Ilmu Pertanian Kelingi, 3(2), 36-47.

JURNAL CITRA AGRITAMA

CAT. Vol. 15, (1), Pp: 29- 38, JUNI 2025

ISSN: 2089-5437

Website: <https://ejournal.unmura.ac.id/index.php/citraagritama>

- Cici Ria dan Bambang Dikusumo, 2021. Analisis Nilai Tambah Berbagai Produk Olahan Industri Rumah Tangga Berbasis Bahan Baku Ubi Kayu. Program Studi Agribisnis. Universitas Mataram, Mataram
- Diny, A. Q., & Santoso, E. B. (2021). Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL. *Jurnal Teknik ITS*, 9(2), F340-F347.
- Ditlin.2008Pengenalan dan peengendalian Organisme pengganggu Pada tanaman Jeruk.Yogyakarta.
- Fitriana, Y. A. N. And Fitri, A. S. (2020) 'Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri', *Sainteks*, 17(1), Pp. 27–32.
- Hanafi, M. Mamduh. 2010. Manajemen Keuangan. Edisi Pertama, Cetakan Ketiga, Juni 2010 : Yogyakarta. BPFE.
- Hayami, Y. et al.1987 *Agricultural Marketing and Processing in upland java. A Prespective From A Sunda Village*.Bogor : CGP RT Centre.
- Kurnianti ,Dewi., wt al.(2015) Risiko Pendapatan Pada UsahaTani Jeruk Siam Di kabupaten Sambas. *Jurnal Social Economic Of Agriculture*, 3(2), 12-19
- Mulyadi. (2013). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Aditya Media
- Maulana, F., & Irawati, I. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Jeruk Siam Melalui Program "Citrus Kurano" Usaha Bersama Kelompok Tani Desa Sukoreno Kecamatan UmbulSirup Kabupaten Jember. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 24-32.
- Nafarin. (2014). Penganggaran Perusahaan. Jakarta: Salemba Empat.
- Reswita, R. (2016). Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong. *Jurnal Agrisepe: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 255-262.
- Sinungan, Muchdarsyah. 2003. Produktivitas Apa dan Bagaimana. Bumi Aksara. Bandung
- Sukirno, S. (2015). Mikro Ekonomi Teori Pengantar. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Tanjung ,Y., Saputra,S., & Hardiyanto,S.(2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Penggunaan Media sosial Untuk Pemasaran ProdukInovasi Jeruk Siam.*JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*,5(6), 3091-3103.
- W., Hidayat, T., & Ivanti, L. (2015). Mutu organoleptik dan nilai tambah Sirup buah jeruk rimau gerga lebong (*Citrus nobilis* sp.) Berbulir dengan ekstraksi dan penambahan pewarna. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 75-84.
- Wilujeng, W. W., Yurisintae, E., & Sasli, I. (2013). Analisis nilai tambah dan efisiensi usaha pengolahan jeruk siam pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Gabungan Kelompok Tani Sumber Anugerah Desa Segedong Kecamatan Tebas Kabupaten Sambas. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 2(1)
- .Yuliana,Cucun,Diny D, Winarso DW. 2017.Pengelolaan Pemangkasan Jeruk Keeprok (*Citrus* Sp.) Dikebun Blawan,Bondowoso,Jawa Timur *Buletin Agrohorti* .5(3):393-99