

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Kabupaten Sijunjung berada di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Wilayah ini terletak di bagian tengah provinsi dan berbatasan dengan beberapa kabupaten lainnya. Kondisi geografisnya yang strategis menjadikan Sijunjung sebagai penghubung penting antarwilayah. Keadaan ini mendukung aktivitas bisnis dan mobilitas penduduk secara signifikan. Topografi Kabupaten Sijunjung beragam mulai dari dataran rendah hingga perbukitan dan pegunungan. Variasi tersebut menciptakan berbagai ekosistem yang mendukung aktivitas pertanian dan kehutanan. Keanekaragaman lahan ini memberikan keuntungan tersendiri dalam pengembangan sektor agrikultur. Setiap daerah memiliki iklim mikro yang berbeda akibat perbedaan ketinggian wilayah.

Kabupaten Sijunjung memiliki iklim tropis dengan curah hujan yang cukup tinggi sepanjang tahun. Kondisi curah hujan tersebut membantu pertumbuhan tanaman, terutama padi dan komoditas pertanian lainnya. Musim hujan yang konsisten memungkinkan pemanfaatan lahan pertanian secara maksimal. Namun, curah hujan yang tinggi juga mengharuskan pengelolaan lahan yang baik untuk mencegah erosi. Tanah di Kabupaten Sijunjung tergolong subur, terutama di dataran rendah dan lembah sungai. Tanah vulkanik dan organik menyediakan nutrisi yang cukup bagi tanaman. Kesuburan tanah ini menjadi faktor penting keberhasilan pertanian di daerah tersebut. Petani memanfaatkan kesuburan tanah untuk menanam padi dan tanaman pangan lainnya. Sungai-sungai besar mengalir di wilayah Kabupaten Sijunjung. Sungai tersebut berfungsi sebagai sumber air irigasi penting bagi lahan pertanian. Selain itu, sungai juga menjaga ekosistem dan keseimbangan lingkungan. Keberadaan sungai memudahkan pengangkutan hasil pertanian ke berbagai tempat.

Mayoritas masyarakat Kabupaten Sijunjung bermata pencaharian sebagai petani. Kegiatan bertani sudah menjadi tradisi yang diwariskan secara

turun-temurun. Penduduk menjaga dan melestarikan kearifan lokal dalam mengelola lahan serta sumber daya alam. Mereka menggabungkan cara bertanam tradisional dan modern dalam aktivitas pertanian.

Padi merupakan komoditas utama pertanian di Sijunjung, khususnya beras ketan. Padi digunakan sebagai bahan pokok dan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Produksi padi yang melimpah memenuhi kebutuhan pangan lokal dan wilayah sekitarnya. Kondisi ini berkontribusi positif bagi stabilitas ekonomi masyarakat.

Kabupaten Sijunjung mulai mengembangkan sektor agroindustri untuk menambah nilai ekonomi hasil pertanian. Fokus utama pengembangan adalah pengolahan produk pertanian menjadi barang yang bernilai jual lebih tinggi. Agroindustri juga membuka kesempatan kerja baru di daerah pedesaan. Upaya ini sejalan dengan visi pembangunan berkelanjutan di daerah tersebut.

Pemerintah daerah memandang Sijunjung memiliki potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemerintah mendorong pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah yang berbasiskan agribisnis. Mereka menyediakan dukungan berupa infrastruktur dan pelatihan guna meningkatkan kualitas produk. Tujuannya adalah memperkuat perekonomian lokal serta menjaga ketahanan pangan. Kabupaten Sijunjung kaya akan sumber daya alam serta nilai budaya. Potensi ini mendukung perkembangan pertanian dan agroindustri secara berkelanjutan. Keanekaragaman geografis dan sosial membuka peluang inovasi dalam pengelolaan sumber daya. Dengan pengelolaan yang tepat, Sijunjung mampu menjadi pusat pertumbuhan ekonomi regional.

Agroindustri di Kabupaten Sijunjung berkembang sebagai langkah untuk mengoptimalkan hasil pertanian lokal. Produksi makanan khas dan produk bernilai tambah dari padi ketan menjadi fokus utama. Agroindustri meningkatkan nilai jual produk, sehingga memberikan keuntungan pada petani dan pelaku usaha. Selain itu, agroindustri juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengelola sumber daya secara inovatif.

Pemerintah daerah memberikan dukungan berupa pelatihan, modal, dan akses pemasaran untuk agroindustri. Hal ini bertujuan membangun ekosistem

usaha yang mandiri dan berkelanjutan bagi UMKM di sektor pertanian. Selain meningkatkan pendapatan masyarakat, agroindustri juga membantu mengurangi pengangguran di pedesaan. Sinergi antara petani, pelaku bisnis, dan pemerintah diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Nagari Muaro merupakan salah satu nagari di Kabupaten Sijunjung, Provinsi Sumatera Barat, yang memiliki potensi sumber daya alam melimpah. Topografi nagari meliputi dataran rendah hingga perbukitan yang mendukung kegiatan pertanian. Curah hujan tinggi sepanjang tahun menjadikan tanah di Muaro sangat subur dan cocok untuk budidaya padi ketan. Sumber air melimpah dari sungai memudahkan pengairan lahan pertanian di nagari tersebut.

Masyarakat Nagari Muaro sebagian besar menjadi petani sekaligus pelaku usaha mikro berbasis agribisnis. Mereka menggunakan kearifan lokal untuk mengelola lahan secara berkelanjutan serta menjaga keseimbangan lingkungan. Agroindustri mulai dikembangkan dengan mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah, seperti makanan khas kipang beras ketan. Dukungan pemerintah dan kerja sama antarwarga membantu meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat Nagari Muaro.

B. Profil Usaha UMKM Kipang Beras ketan Ria

Profil usaha UMKM Kipang Beras ketan Ria dapat dianalisis melalui tiga aspek utama: operasional, pemasaran, dan keuangan. Ketiga aspek ini saling terkait dan membentuk gambaran komprehensif mengenai bagaimana usaha ini dijalankan, dikelola, dan berinteraksi dengan lingkungannya.

1. Aspek Operasional

Aspek operasional mencakup seluruh kegiatan internal yang berkaitan dengan produksi barang dan jasa, mulai dari pengelolaan sumber daya hingga proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi.

1.1. Sumber Daya Manusia (SDM)

UMKM Kipang Beras ketan Ria beroperasi dengan struktur tenaga kerja yang ramping dan berbasis keluarga. Total tenaga kerja yang terlibat dalam seluruh proses bisnis berjumlah tiga orang. Karakteristik

utama dari tenaga kerja ini adalah ikatan kekeluargaan, di mana seluruh anggota tim merupakan bagian dari keluarga pemilik usaha. Struktur ini memiliki kelebihan dalam hal kepercayaan, fleksibilitas, dan komitmen yang tinggi terhadap kelangsungan usaha.

Pembagian tugas di antara ketiga tenaga kerja ini telah terdefinisi dengan jelas, meskipun tidak dalam bentuk struktur organisasi formal tertulis. Pemilik usaha memegang peran sentral sebagai pimpinan, yang tidak hanya bertanggung jawab atas pengambilan keputusan strategis dan pengawasan umum, tetapi juga secara langsung mengelola aspek administrasi dan keuangan usaha. Peran ganda ini menunjukkan tingkat keterlibatan yang tinggi dari pemilik dalam setiap detail operasional. Sementara itu, dua tenaga kerja lainnya difokuskan pada dua fungsi krusial: produksi dan pemasaran. Mereka terlibat langsung dalam setiap tahapan pembuatan kipang, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan, serta aktif dalam kegiatan penjualan dan distribusi produk.

Tingkat pendidikan formal tenaga kerja di UMKM Kipang Beras ketan Ria cukup beragam. Beberapa tenaga kerja hanya menempuh pendidikan hingga Sekolah Menengah Pertama (SMP), dan mereka umumnya terlibat dalam kegiatan produksi yang membutuhkan keterampilan praktik. Ada juga tenaga kerja dengan pendidikan Diploma Tiga (D3), meskipun jumlahnya terbatas. Sementara itu, pemilik usaha berlatar belakang pendidikan Sekolah Dasar (SD), dan pengalaman yang diperoleh secara turun-temurun menjadi bekal utama dalam mengelola usaha ini.

Selain pendidikan formal, pemilik UMKM Kipang Beras ketan Ria juga menunjukkan inisiatif tinggi dalam pengembangan diri melalui pendidikan non-formal. Pemilik secara rutin mengikuti berbagai pelatihan yang diselenggarakan oleh dinas terkait, seperti Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian, dan Perdagangan (Koperindag) Kabupaten Sijunjung. Pelatihan-pelatihan ini mencakup berbagai topik relevan, mulai dari teknik produksi yang lebih efisien, manajemen

kualitas, strategi pemasaran, hingga pengelolaan keuangan. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan ini tidak hanya diterapkan langsung dalam operasional usaha, tetapi juga ditransfer kepada tenaga kerja lainnya melalui bimbingan dan praktik langsung. Proses transfer pengetahuan ini sangat penting untuk meningkatkan kapasitas kolektif tim dan memastikan bahwa seluruh anggota memiliki pemahaman yang memadai tentang standar dan prosedur kerja.

1.2. Peralatan yang Digunakan

Efisiensi dan karakteristik produksi UMKM Kipang Beras ketan Ria sangat dipengaruhi oleh jenis peralatan yang digunakan. Sebagaimana layaknya usaha rumahan atau UMKM tradisional, investasi pada peralatan cenderung bersifat minimalis dan mengutamakan fungsionalitas serta ketersediaan lokal. Peralatan yang digunakan sebagian besar adalah alat-alat manual dan sederhana yang telah teruji dalam praktik pengolahan makanan tradisional.

Daftar peralatan utama meliputi:

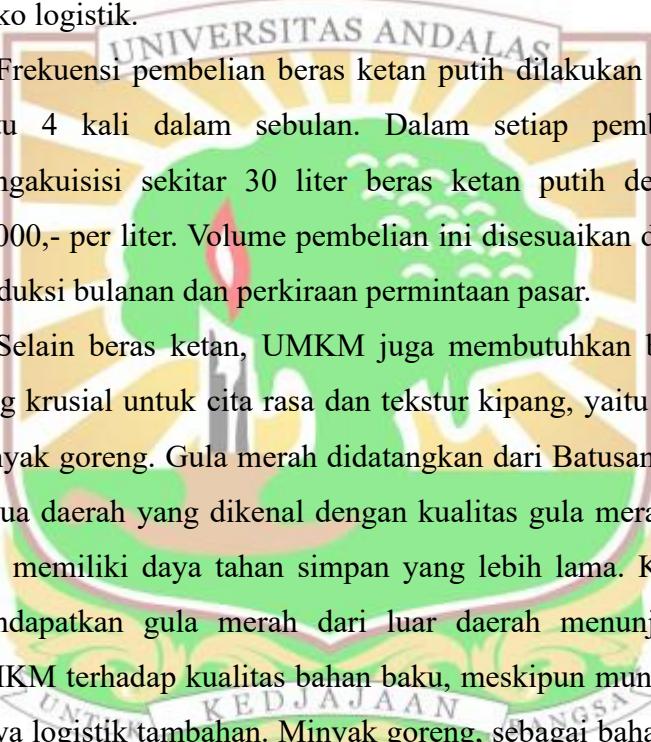
- 1) Bangunan: Merupakan aset utama yang berfungsi sebagai tempat seluruh proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Bangunan ini juga seringkali merangkap sebagai area penyimpanan bahan baku dan produk jadi.
- 2) Dandang: Digunakan untuk memasak beras ketan, yang merupakan tahapan awal dalam proses pengolahan.
- 3) Kuali: Digunakan untuk proses penggorengan beras ketan putih yang telah diolah dan juga untuk pembuatan karamel gula merah serta pencampuran adonan beras ketan putih dengan caramel gula merah.
- 4) Saringan: Digunakan untuk meniriskan minyak dari kipang yang baru digoreng, memastikan produk tidak terlalu berminyak.

- 5) Baskom: Digunakan sebagai wadah untuk berbagai keperluan, seperti meletakkan gula, menampung beras ketan putih yang sudah digoreng, atau mencampur bahan.
- 6) Sendok Kayu: Alat pengaduk yang umum digunakan dalam pengolahan makanan tradisional, terutama saat mencampur adonan caramel gula merah dan beras ketan.
- 7) Cetakan Kayu: Alat khusus yang memberikan bentuk dan ukuran standar pada kipang, memastikan konsistensi produk.
- 8) Lesung: digunakan untuk menumbuk beras ketan putih yang sudah kering, memisahkan butiran yang menempel setelah penjemuran. Penggunaan lesung menunjukkan karakteristik produksi yang masih sangat manual dan mengandalkan tenaga manusia.
- 9) Pisau: Digunakan untuk memotong kipang yang sudah dicetak menjadi ukuran dadu kecil yang diinginkan.
- 10) Timbangan digunakan untuk mengukur berat bahan baku dan produk jadi, memastikan konsistensi resep dan standar kemasan.
- 11) Loyang: digunakan untuk meletakkan produk yang sudah dikemas serta untuk menyajikannya kepada konsumen.

Ketergantungan pada peralatan sederhana dan manual ini memiliki implikasi ganda. Di satu sisi, biaya investasi awal menjadi sangat rendah, memungkinkan UMKM untuk memulai usaha dengan modal terbatas. Di sisi lain, kapasitas produksi menjadi terbatas dan sangat bergantung pada efisiensi tenaga kerja. Proses yang manual juga dapat memakan waktu lebih lama dibandingkan dengan penggunaan mesin modern. Namun, hal ini juga dapat menjadi nilai jual tersendiri, di mana konsumen menghargai produk yang dibuat secara tradisional dan otentik. Analisis biaya penyusutan dari peralatan-peralatan ini akan menjadi bagian penting dalam perhitungan total biaya produksi dan penentuan keuntungan usaha.

1.3. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku utama dalam pembuatan kipang adalah beras ketan. UMKM ini menerapkan strategi pengadaan bahan baku yang berorientasi pada dukungan ekonomi lokal. Beras ketan putih diperoleh langsung dari petani-petani lokal yang berada di sekitar Nagari Muaro, Kabupaten Sijunjung. Pendekatan ini tidak hanya memastikan pasokan bahan baku yang segar dan berkualitas, tetapi juga membangun hubungan simbiosis mutualisme dengan komunitas petani, mendukung keberlanjutan pertanian lokal, dan mengurangi biaya transportasi serta risiko logistik.



Frekuensi pembelian beras ketan putih dilakukan secara periodik, yaitu 4 kali dalam sebulan. Dalam setiap pembelian, UMKM mengakuisisi sekitar 30 liter beras ketan putih dengan harga Rp 13.000,- per liter. Volume pembelian ini disesuaikan dengan kapasitas produksi bulanan dan perkiraan permintaan pasar.

Selain beras ketan, UMKM juga membutuhkan bahan tambahan yang krusial untuk cita rasa dan tekstur kipang, yaitu gula merah dan minyak goreng. Gula merah didatangkan dari Batusangkar dan Solok, kedua daerah yang dikenal dengan kualitas gula merahnya yang baik dan memiliki daya tahan simpan yang lebih lama. Keputusan untuk mendapatkan gula merah dari luar daerah menunjukkan prioritas UMKM terhadap kualitas bahan baku, meskipun mungkin melibatkan biaya logistik tambahan. Minyak goreng, sebagai bahan penting untuk proses penggorengan, diperoleh dari toko grosir makanan yang berlokasi dekat dengan tempat usaha, memastikan ketersediaan yang mudah dan harga yang kompetitif.

Pembelian bahan tambahan ini juga dilakukan 4 kali dalam sebulan, sejalan dengan jadwal pengadaan beras ketan. Harga beli gula merah dan minyak goreng masing-masing adalah Rp 17.000 dan Rp 18.000 per kilogram. Sistem pembayaran untuk semua bahan baku dan bahan tambahan adalah tunai, yang menunjukkan praktik keuangan yang sederhana dan langsung. Berdasarkan wawancara dengan pemilik

usaha, UMKM Kipang Beras ketan Ria sejauh ini mengalami kendala dalam pengadaan bahan baku maupun bahan penolong, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Hal ini mengindikasikan adanya rantai pasok yang belum relatif stabil.

1.4. Proses Produksi

Proses produksi kipang beras ketan putih di UMKM Ria adalah serangkaian tahapan yang menggabungkan metode tradisional dengan praktik kebersihan yang baik. Durasi satu siklus produksi adalah sekitar tiga hari, dan ini sangat bergantung pada kondisi cuaca, terutama karena proses pengeringan mengandalkan sinar matahari. Cuaca yang tidak mendukung (misalnya, hujan) dapat menunda atau bahkan menghentikan proses produksi, yang menjadi tantangan utama bagi UMKM ini. Dalam satu kali siklus produksi, UMKM mampu menghasilkan sekitar 1000-1400 bungkus kipang. Seluruh kegiatan produksi dilakukan di rumah pemilik usaha, yang juga berfungsi sebagai pusat operasional.

Siklus 1 kali produksi kipang pada UMKM ini dilakukan melalui jadwal kerja terstruktur yang berlangsung selama tiga hari untuk setiap periode produksi. Hari pertama dimulai dengan tahap persiapan berupa perendaman bahan baku dari pukul 21.00 WIB hingga subuh, yang dilanjutkan dengan pencucian dan pengukusan, kemudian bahan dijemur di bawah sinar matahari dari pukul 09.00 WIB hingga sore hari sekitar pukul 17.00 WIB. Hari kedua difokuskan pada aktivitas inti yang meliputi tahap penghalusan (penumbukan), penggorengan, pembuatan karamel, serta pengadunan hingga tahap pencetakan dan pengemasan produk. Seluruh rangkaian produksi ini kemudian diakhiri pada hari ketiga yang difokuskan sepenuhnya pada tahap distribusi dan pemasaran produk jadi kepada konsumen.

Proses perendaman bahan baku dari malam hingga subuh tidak dihitung sebagai jam kerja aktif secara penuh karena merupakan tahap persiapan teknis yang bersifat pasif tanpa curahan tenaga kerja fisik secara terus-menerus. Jam kerja efektif hanya dihitung pada saat

terjadinya aktivitas fisik manusia, seperti proses pencucian, pengukusan, hingga pengawasan penjemuran dan pengolahan inti. Meskipun satu siklus produksi memakan waktu tiga hari kalender, total jam kerja aktif yang digunakan tetap didasarkan pada akumulasi waktu kerja fisik, yakni rata-rata 6 jam per hari kerja. Dengan frekuensi produksi yang rutin, diperoleh total 18 jam kerja aktif per minggu.

Tahapan proses produksi secara rinci adalah sebagai berikut

1) Persiapan dan sortasi bahan baku

Bahan baku utama berupa beras ketan putih disortir secara visual untuk memisahkan kotoran fisik, batu kecil, dan butiran rusak. Bahan penunjang yang digunakan adalah gula merah, minyak goreng, air bersih, plastik kemasan, dan label. Seluruh bahan dipastikan masih layak pakai, tidak berbau tengik, dan bebas kontaminasi sesuai prinsip keamanan pangan.

2) Perendaman beras ketan

Beras ketan putih terlebih dahulu direndam dalam air bersih selama kurang lebih satu malam. Tahap ini penting untuk melunakkan butiran beras sehingga proses pemasakan dan penggorengan berikutnya menjadi lebih merata. Air rendaman dibuang ke saluran pembuangan yang aman agar tidak mencemari lingkungan.

3) Pencucian beras ketan

Setelah perendaman, beras ketan dicuci menggunakan air bersih sebanyak tiga kali sampai air cucian tampak jernih. Pencucian bertujuan menghilangkan kotoran, sisa rendaman, serta lendir yang dapat menurunkan mutu produk. Air limbah cucian juga dialirkan ke saluran pembuangan yang terkelola dengan baik.

4) Pengukusan beras ketan

Beras ketan yang telah direndam dan dicuci bersih dikukus dalam dandang selama ±30 menit atau hingga matang merata. Air di dalam dandang dipanaskan hingga mendidih sebelum

beras dimasukkan. Selama pengukusan, tekstur beras diamati agar tidak terlalu lembek atau terlalu keras. Peralatan pengukusan dibersihkan terlebih dahulu sesuai standar sanitasi.

5) Penjemuran beras ketan matang

Setelah dikukus, beras ketan ditata tipis di atas tumpah atau wadah bersih, kemudian dijemur hingga kering. Penjemuran dilakukan kurang lebih seharian yaitu 8 jam atau disesuaikan dengan kondisi cuaca hingga kadar air berkurang secara signifikan. Area penjemuran dijaga kebersihannya dan dilindungi dari debu, serangga, serta sumber kontaminasi lain, misalnya dengan penutup kain bersih atau jaring.

6) Penumbukan beras ketan kering

Beras ketan yang telah kering dan dingin ditumbuk selama sekitar 30 menit menggunakan lesung atau alat penumbuk lainnya. Penumbukan bertujuan memisahkan butiran yang saling melekat dan memperoleh ukuran butiran yang lebih seragam, sehingga proses penggorengan dan pencampuran dengan karamel menjadi lebih merata.

7) Penggorengan beras ketan

Beras ketan hasil penumbukan kemudian digoreng dalam minyak panas selama kurang lebih 30 menit hingga mengembang dan berubah warna menjadi putih cerah. Minyak goreng yang digunakan harus jernih, tidak berbau tengik, dan tidak digunakan secara berlebihan berulang kali. Setelah digoreng, beras ketan ditiriskan hingga bebas dari sisa minyak berlebih.

8) Pembuatan karamel gula merah

Secara paralel, gula merah dimasak bersama minyak goreng hingga larut, mendidih, dan mengental membentuk caramel selama 50 menit. Pemasakan dilakukan sampai diperoleh konsistensi kental dan warna karamel yang merata. Setelah matang, karamel didinginkan selama kurang lebih 10 menit

hingga mencapai suhu yang aman untuk dicampurkan dengan beras ketan tanpa merusak teksturnya.

- 9) Pengadunan kipang (pencampuran beras ketan goreng dengan karamel)

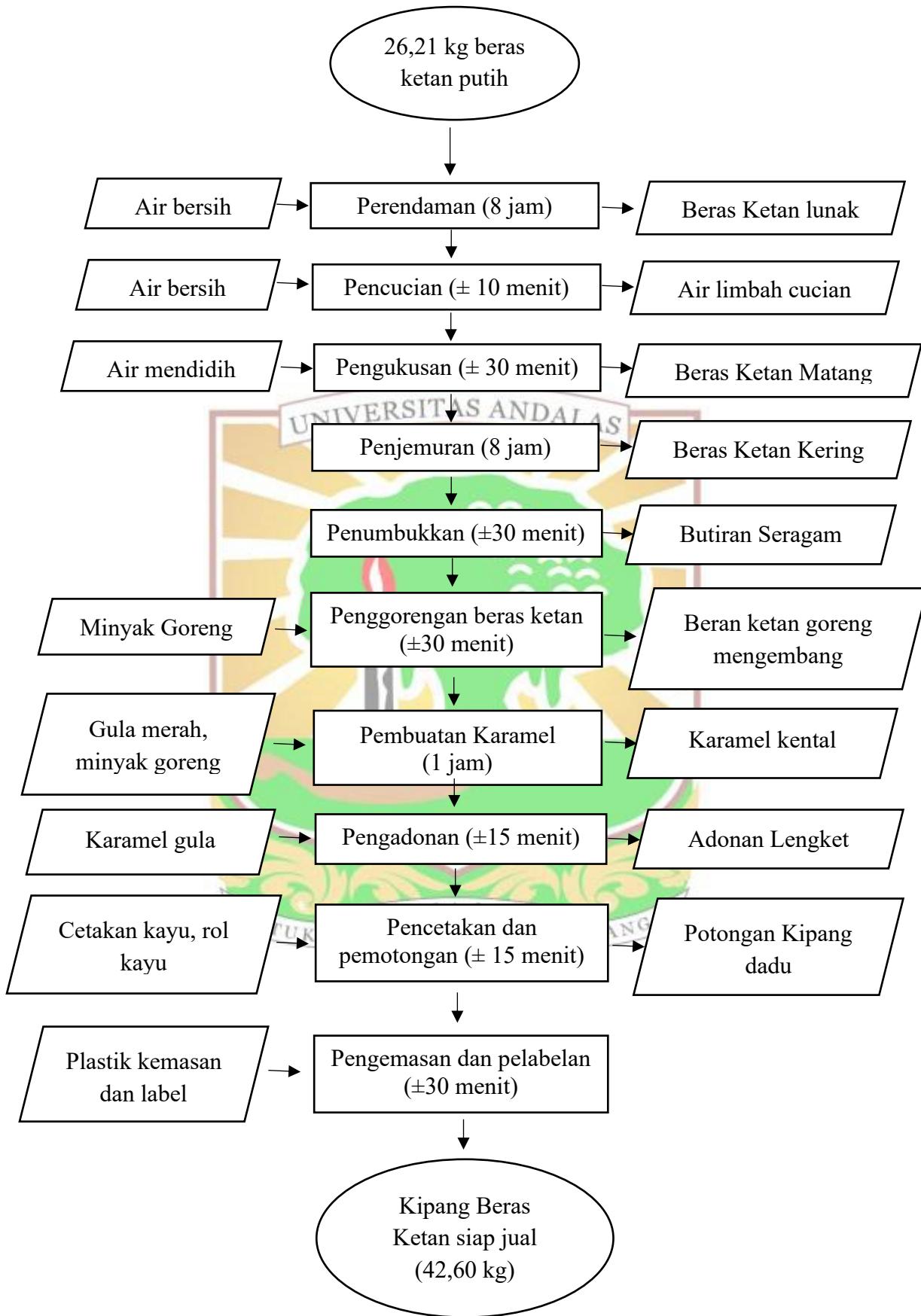
Beras ketan putih goreng dicampurkan dengan karamel gula merah dalam kuali besar. Pengaduan dilakukan secara manual dengan sendok kayu sampai semua butiran terlapisi karamel secara merata dan membentuk adonan yang lengket dan homogen. Tahap ini dilakukan dengan cepat agar karamel tidak keburu mengeras sebelum proses pencetakan.

- 10) Pencetakan adonan kipang dan pemotongan

Adonan kipang yang masih hangat segera dipindahkan ke dalam cetakan kayu yang bersih. Adonan diratakan hingga mencapai ketebalan yang seragam dan cukup padat. Setelah diratakan, kipang dipotong mengikuti garis pada cetakan sehingga diperoleh potongan berbentuk dadu atau balok kecil yang seragam. Pisau atau alat pemotong harus bersih dan tajam untuk menghasilkan potongan rapi serta meminimalkan remah.

- 11) Pengemasan dan pelabelan

Kipang yang telah dipotong dan benar-benar dingin segera dikemas menggunakan plastik kemasan berukuran 12×24 cm dan 16×24 cm. Proses pencetakan dan pengemasan satu batch umumnya memerlukan waktu sekitar 30 menit. Setiap kemasan diberi label merek “Kipang Beras Ketan Ria” yang memuat nama produk, logo, alamat usaha, dan nomor telepon. Pengemasan dilakukan secara rapat agar kedap udara, sehingga kipang tetap renyah dan memiliki daya simpan yang lebih lama.



Gambar 2. FlowChart Proses Produksi Kipang Beras Ketan Ria

2. Aspek Pemasaran

Aspek pemasaran UMKM Kipang Beras ketan Ria berfokus pada bagaimana produk disampaikan kepada konsumen dan bagaimana nilai produk dikomunikasikan.

2.1. Saluran Distribusi

UMKM Kipang Beras ketan Ria mengadopsi strategi saluran distribusi langsung, yang berarti produk dijual secara langsung dari produsen kepada konsumen akhir tanpa melibatkan perantara yang signifikan. Model distribusi ini memiliki beberapa keuntungan, termasuk kontrol penuh atas harga jual, hubungan langsung dengan pelanggan, dan pemahaman yang lebih baik tentang preferensi konsumen.

Ada dua jalur utama dalam saluran distribusi langsung ini:

1) Penjualan di Pasar Lokal

UMKM secara rutin menjual produknya di Pasar Sijunjung setiap hari Kamis. Kehadiran di pasar tradisional ini memungkinkan UMKM untuk menjangkau segmen pasar lokal yang lebih luas, berinteraksi langsung dengan pembeli, dan membangun loyalitas pelanggan melalui pengalaman berbelanja yang personal. Pasar tradisional juga seringkali menjadi pusat aktivitas ekonomi dan sosial, sehingga memberikan visibilitas yang baik bagi produk.

2) Penjualan Langsung di Lokasi Produksi

Konsumen memiliki opsi untuk membeli kipang langsung di tempat produksi, yang berlokasi di rumah pemilik usaha. Penjualan di lokasi produksi memungkinkan UMKM untuk menghemat biaya distribusi dan memberikan pengalaman otentik kepada pelanggan, di mana mereka dapat melihat langsung lingkungan tempat kipang dibuat.

Meskipun saluran distribusi langsung efektif dalam membangun hubungan pelanggan dan menghemat biaya perantara, model ini juga memiliki keterbatasan dalam hal jangkauan pasar yang lebih luas. Potensi untuk menjangkau pasar di luar Kabupaten Sijunjung atau bahkan di luar Provinsi Sumatera Barat mungkin memerlukan pengembangan saluran

distribusi tidak langsung di masa depan, seperti melalui reseller, toko oleh-oleh, atau platform daring.

2.2. Bauran Pemasaran (4P)

Bauran pemasaran, yang terdiri dari *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Tempat), dan *Promotion* (Promosi), adalah kerangka kerja fundamental dalam strategi pemasaran.

1) Produk

Produk utama yang dihasilkan oleh UMKM Kipang Beras ketan Ria adalah kipang beras ketan. Produk ini menonjolkan karakteristik tradisional dan alami. UMKM ini berkomitmen untuk tidak menggunakan bahan kimia sintesis, pewarna buatan, pemanis buatan, atau bahan pengawet dalam proses produksinya. Komitmen ini tidak hanya menjamin keamanan pangan, tetapi juga mempertahankan cita rasa otentik dan alami dari kipang. Hasilnya adalah produk yang memiliki rasa manis khas dari gula merah, tekstur yang gurih dan renyah, serta aroma wangi yang menggugah selera. Daya tahan produk yang mencapai 3 bulan di pasaran merupakan keunggulan kompetitif yang signifikan, memungkinkan produk untuk didistribusikan lebih luas tanpa khawatir cepat rusak.

Identitas produk diperkuat melalui merek dagang "Kipang Beras ketan Ria". Merek ini tidak hanya berfungsi sebagai penanda identitas, tetapi juga telah didukung dengan izin usaha PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), yang menunjukkan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan legalitas usaha. Selain itu Dinas Kesehatan Kabupaten Sijunjung juga sering melakukan kunjungan ke UMKM sebanyak 4-5 kali pertahun untuk pengecekan pemakaian pengawet dan standar kemasannya. Kemasan produk menggunakan plastik bening transparan, yang memungkinkan konsumen melihat langsung kualitas produk di dalamnya. Setiap kemasan dilengkapi dengan kertas label yang berisi informasi penting seperti logo UMKM, nama produk, alamat usaha, dan nomor telepon. Desain kemasan yang sederhana namun

informatif ini bertujuan untuk membangun *brand awareness* dan memudahkan konsumen dalam mengidentifikasi produk.

2) Harga

Penetapan harga jual di UMKM Kipang Beras ketan Ria dilakukan dengan pendekatan yang relatif sederhana. Produk ditawarkan dalam dua ukuran kemasan dengan harga yang berbeda: Rp 10.000,- per bungkus untuk ukuran 16x24 cm dan Rp 5.000,- per bungkus untuk ukuran 12x24 cm. Harga ini berlaku seragam untuk semua saluran penjualan, baik di pasar maupun di lokasi produksi.

Metode penetapan harga yang digunakan oleh pemilik usaha didasarkan pada taksiran atau perkiraan harga pasar yang berlaku untuk produk sejenis, serta mempertimbangkan biaya bahan baku. Namun, penting untuk dicatat bahwa penetapan harga ini dilakukan tanpa perhitungan biaya yang mendetail dan komprehensif. Ketiadaan analisis biaya yang rinci dapat menyebabkan beberapa implikasi. Pertama, UMKM mungkin tidak sepenuhnya mengoptimalkan potensi keuntungan karena harga jual bisa jadi tidak sepenuhnya mencerminkan seluruh biaya produksi (termasuk biaya tidak langsung dan biaya yang diperhitungkan) serta nilai tambah yang diciptakan. Kedua, tanpa perhitungan yang akurat, sulit bagi UMKM untuk melakukan penyesuaian harga yang strategis dalam menghadapi fluktuasi harga bahan baku atau perubahan kondisi pasar. Oleh karena itu, rekomendasi untuk UMKM ini adalah mengimplementasikan sistem perhitungan biaya yang lebih akurat untuk memastikan harga jual yang optimal dan berkelanjutan.

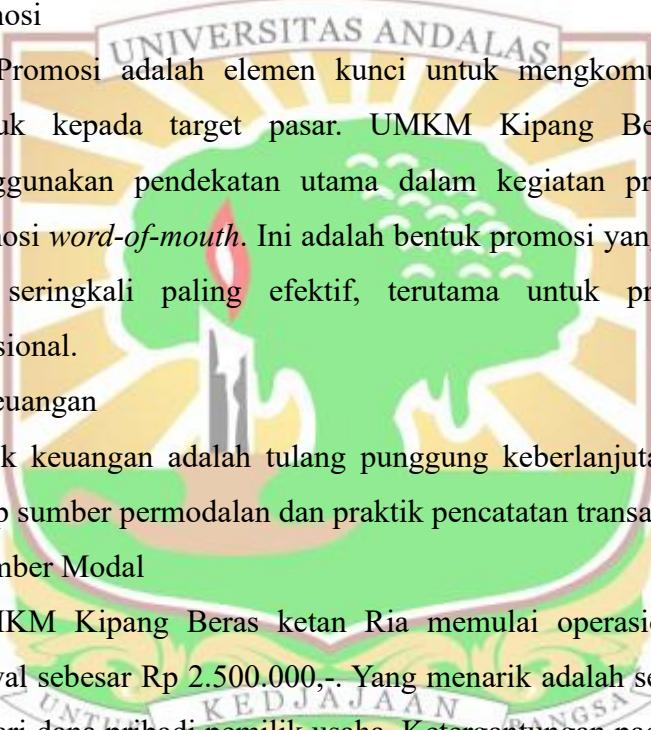
3) Tempat

Strategi "tempat" atau distribusi UMKM Kipang Beras ketan Ria sangat terintegrasi dengan lokasi operasionalnya. Lokasi usaha yang berada di rumah pemilik juga berfungsi ganda sebagai toko penjualan. Penempatan ini memberikan keuntungan signifikan dalam hal aksesibilitas bagi konsumen lokal dan wisatawan yang sengaja datang

untuk membeli oleh-oleh. Keberadaan di pinggir jalan atau area yang mudah dijangkau akan semakin meningkatkan visibilitas.

Selain penjualan di lokasi produksi, UMKM juga secara konsisten hadir di Pasar Sijunjung setiap hari Kamis. Kehadiran di pasar tradisional ini merupakan strategi efektif untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas di dalam kota dan berinteraksi langsung dengan konsumen. Kombinasi kedua saluran ini memungkinkan UMKM untuk melayani berbagai jenis pelanggan dan memaksimalkan potensi penjualan di area geografis yang terbatas.

4) Promosi



Promosi adalah elemen kunci untuk mengkomunikasikan nilai produk kepada target pasar. UMKM Kipang Beras ketan Ria menggunakan pendekatan utama dalam kegiatan promosinya yaitu promosi *word-of-mouth*. Ini adalah bentuk promosi yang paling organik dan seringkali paling efektif, terutama untuk produk makanan tradisional.

3. Aspek Keuangan

Aspek keuangan adalah tulang punggung keberlanjutan setiap usaha, mencakup sumber permodalan dan praktik pencatatan transaksi.

3.1. Sumber Modal

UMKM Kipang Beras ketan Ria memulai operasionalnya dengan modal awal sebesar Rp 2.500.000,-. Yang menarik adalah seluruh modal ini berasal dari dana pribadi pemilik usaha. Ketergantungan pada modal sendiri menunjukkan kemandirian finansial UMKM dan menghindari beban bunga atau kewajiban pembayaran utang kepada pihak eksternal. Hingga saat penelitian ini dilakukan, pemilik usaha belum pernah mengajukan pinjaman dari lembaga keuangan formal (bank) maupun non-formal untuk menambah modal usaha. Pendekatan ini mencerminkan kehati-hatian dalam pengelolaan risiko finansial dan kepercayaan pada kemampuan usaha untuk tumbuh secara organik melalui akumulasi keuntungan. Meskipun demikian, seiring dengan potensi pertumbuhan dan peningkatan skala produksi di masa depan,

eksplorasi sumber permodalan eksternal yang terencana dan terukur dapat menjadi opsi untuk mempercepat ekspansi.

3.2. Pengelolaan Keuangan

Pencatatan keuangan di UMKM Kipang Beras ketan Ria masih berada pada tahap yang sangat sederhana dan dilakukan secara manual. Pemilik usaha mencatat transaksi-transaksi dasar seperti penjualan harian dan pengeluaran biaya. Namun, sistem pencatatan ini belum terstruktur secara komprehensif dan tidak mengikuti standar akuntansi keuangan yang umum.

Keterbatasan dalam pengelolaan keuangan ini memiliki beberapa implikasi penting:

1) Kurangnya Detail Analisis Biaya

Dengan pencatatan yang sederhana, sulit bagi pemilik untuk mengidentifikasi secara rinci dan akurat komponen biaya produksi (misalnya, biaya bahan baku per unit, biaya tenaga kerja per unit), biaya pemasaran, atau biaya operasional lainnya. Hal ini menghambat analisis efisiensi dan potensi penghematan biaya.

2) Kesulitan dalam Menghitung Pendapatan dan Keuntungan Akurat:

Meskipun pemilik dapat menghitung pendapatan dan keuntungan secara kasar, ketiadaan pencatatan yang mendetail dapat menyebabkan perhitungan yang kurang akurat. Ini menyulitkan pemilik untuk memahami profitabilitas riil usaha setiap bulannya atau dalam periode waktu tertentu.

3) Hambatan dalam Pengambilan Keputusan Strategis:

Data keuangan yang tidak lengkap atau tidak terstruktur menyulitkan pemilik dalam membuat keputusan bisnis yang berbasis data. Misalnya, sulit untuk menentukan apakah perlu meningkatkan produksi, menyesuaikan harga, atau berinvestasi pada peralatan baru tanpa gambaran keuangan yang jelas.

4) Keterbatasan Akses Pembiayaan Eksternal:

Jika di masa depan UMKM membutuhkan pinjaman dari bank atau investor, laporan keuangan yang tidak standar akan

menjadi hambatan besar karena lembaga keuangan memerlukan data yang transparan dan akurat untuk menilai kelayakan kredit.

Oleh karena itu, sangat direkomendasikan bagi UMKM Kipang Beras ketan Ria untuk memperbaiki sistem pencatatan keuangannya. Implementasi pencatatan yang lebih rinci, mungkin dengan bantuan aplikasi sederhana atau *spreadsheet*, dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang kinerja keuangan usaha. Peningkatan ini akan menjadi fondasi penting untuk pertumbuhan yang berkelanjutan dan pengambilan keputusan yang lebih strategis di masa mendatang.

C. Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Kipang Beras ketan putih di UMKM Kipang Beras ketan Ria, Nagari Muaro Kecamatan Sijunjung Kabupaten Sijunjung Provinsi Sumatera Barat

Kegiatan pengolahan beras ketan putih menjadi kipang beras ketan putih pada dasarnya memberikan nilai tambah yang signifikan terhadap komoditas yang digunakan. Jika beras ketan putih hanya dijual dalam bentuk mentah, maka harga yang diperoleh relatif rendah. Namun, setelah melalui proses pengolahan menjadi kipang, nilai jualnya meningkat karena telah mengalami transformasi bentuk, cita rasa, daya tahan, serta nilai ekonomis yang lebih tinggi. Untuk mengetahui sejauh mana proses tersebut mampu memberikan nilai tambah, dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode analisis nilai tambah Hayami.

1. Kelompok Input (Biaya)

Komponen biaya merupakan faktor penting yang memengaruhi besar kecilnya nilai tambah yang diperoleh. Dalam proses produksi, biaya yang dikeluarkan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya input penolong lainnya. Masing-masing komponen tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah pengeluaran utama yang digunakan untuk membeli beras ketan putih sebagai bahan dasar pembuatan kipang. UMKM Kipang Beras ketan Ria memperoleh bahan baku ini dari petani atau pedagang lokal yang rutin memasok sesuai dengan kebutuhan produksi. Pada periode penelitian, biaya pembelian bahan baku tercatat sebesar Rp

340.762,50 dengan rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 26,21 kg beras ketan.

b. Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang memiliki peran langsung dalam setiap tahapan pembuatan kipang, mulai dari pencucian, pengukusan, penjemuran, penggorengan, hingga pencampuran dengan larutan gula merah dan proses pencetakan. Dalam perhitungan nilai tambah, tenaga kerja dihitung menggunakan satuan Hari Orang Kerja (HOK).

i. Total Upah Tenaga Kerja Per Satu Kali Produksi

Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali produksi kipang beras ketan putih setara dengan 1,02 HOK Perhitungan HOK diperoleh dari pembagian total jam kerja dengan standar jam kerja per hari (8 jam). Dengan demikian, HOK menggambarkan kebutuhan tenaga kerja efektif dalam satu kali proses produksi.

Upah yang diberikan kepada tenaga kerja ditetapkan sebesar Rp 60.000 per hari. Maka, total upah tenaga kerja per satu kali produksi dapat dihitung dengan mengalikan upah per hari dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan sebesar Rp 61.200 Jika dibandingkan dengan standar UMK Kabupaten Sijunjung tahun 2025 yang sebesar Rp 2.994.193,47 per bulan, besaran upah harian ini tergolong masih berada di bawah standar tersebut.

ii. Upah Rata-rata Tenaga Kerja Per Kg Bahan Baku

Untuk mengetahui upah tenaga kerja yang dibebankan pada setiap kilogram bahan baku, dilakukan pembagian antara total upah tenaga kerja per satu kali produksi dengan total bahan baku yang digunakan. Hasil perhitungan Rp. 61.200/26,21, maka rata-rata upah tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 2.335,00 per kilogram bahan baku

c. Biaya Sumbangan Input lain

Sumbangan input lain adalah seluruh biaya tambahan yang dikeluarkan dalam proses produksi kipang beras ketan putih selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini meliputi penyusutan bangunan, peralatan, biaya pengemasan, biaya pemakaian energi, serta bahan penolong

yang digunakan dalam mendukung kelancaran proses produksi. Rincian dari komponen biaya tersebut adalah sebagai berikut:

i. Biaya Penyusutan Bangunan, Mesin, dan Peralatan

Penyusutan adalah penurunan nilai guna bangunan, mesin, dan peralatan akibat pemakaian dalam proses produksi kipang. UMKM Kipang Beras ketan Ria menggunakan bangunan produksi sederhana dan peralatan manual maupun semi-modern seperti kuali besar, cetakan kayu, serta peralatan bantu lainnya. Perhitungan biaya penyusutan bangunan, Mesin dan Peralatan dapat dilihat pada lampiran 7. Besarnya biaya penyusutan kipang beras ketan putih dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Biaya Penyusutan Bangunan, Mesin dan Peralatan di UMKM Kipang Beras ketan Ria

| No. | Biaya Penyusutan | Penyusutan (Rp/Produksi) | Penyusutan (Rp/kg) |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1. | Penyusutan Bangunan | 5.729,17 | 218,59 |
| 2. | Penyusutan mesin dan peralatan | 2.945,12 | 112,37 |
| Total Biaya Penyusutan | | 8.674,29 | 330,95 |

Berdasarkan perhitungan, besarnya biaya penyusutan bangunan per satu kali produksi adalah sebesar Rp 5.729,17,-. Sedangkan penyusutan untuk mesin dan peralatan dihitung sebesar Rp 2.945,12,-. Dengan demikian, total biaya penyusutan bangunan, mesin, dan peralatan dalam satu kali produksi kipang adalah Rp 8.674,29,-. Apabila biaya penyusutan ini dibebankan pada setiap kilogram bahan baku (26,21kg), maka diperoleh nilai penyusutan sebesar Rp 330,95,-/kg. Angka ini menunjukkan porsi biaya penyusutan terhadap setiap kilogram beras ketan putih yang digunakan sebagai bahan baku kipang.

ii. Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan adalah biaya yang digunakan untuk membeli bahan kemasan yang diperlukan dalam memasarkan produk kipang. UMKM Kipang Beras ketan Ria menggunakan kemasan plastik 2 ukuran standar (12 cm × 24 cm × 0,5 mm dan (16 cm × 24 cm × 0,5 mm) dengan kapasitas isi 100 dan 200 gram per bungkus. Untuk satu kali produksi dengan bahan baku 26,21 kg beras ketan, diperlukan sebanyak 1400 lembar plastik. Harga

pembelian plastik adalah 160 dan 250/lembar, sehingga total biaya plastik sebesar Rp 278.00,-. Selain plastik, digunakan juga kertas label yang telah diberi identitas merek usaha sebagai penanda produk. Harga kertas label adalah Rp 50/lembar, dengan kebutuhan sebanyak 1400 lembar untuk sekali produksi. Dengan demikian, total biaya kertas label mencapai Rp 35.000,-. Jika digabungkan, total biaya pengemasan dalam satu kali produksi kipang beras ketan putih adalah sebesar Rp 313.000,-. Biaya pengemasan ini apabila dihitung per kilogram bahan baku diperoleh dengan cara membagi total biaya pengemasan dengan jumlah bahan baku yang digunakan, yaitu ($\text{Rp } 313.000,- \div 26,21\text{kg} = \text{Rp } 11.942,01/\text{kg}$. Rincian biaya kemasan kipang beras ketan putih dapat dilihat pada lampiran 8.

Tabel 5. Biaya Kemasan Kipang Beras ketan putih di UMKM Kipang Beras Ketan Ria

| No. | Kemasan | Satuan | Jumlah | Harga Satuan (Rp) | Total |
|---|---|--------|--------|-------------------|------------------|
| 1 | Plastik Ukuran 12 cm x 24 cm x 0,5 mm | Lembar | 800 | 160 | |
| 2 | Plastik Ukuran 16 cm x 24 cm x 0,5 mm | Lembar | 600 | 250 | 278.000 |
| 3 | Kertas Label | Lembar | 1400 | 25 | 35.000 |
| Total Biaya Kemasan Per Satu Kali Produksi | | | | | 313.000 |
| Total Biaya Kemasan Per Kg Bahan Baku | | | | | 11.942.01 |

iii. Biaya Energi

Dalam kegiatan produksi kipang beras ketan, energi tradisional masih menjadi penunjang utama agar proses pengolahan dapat berjalan lancar. UMKM Kipang Beras ketan Ria menggunakan kayu bakar sebagai sumber panas utama untuk tahap pengukusan dan pengorengan, sedangkan korek api dan lilin dimanfaatkan sebagai alat bantu untuk menyalakan serta menjaga kestabilan api dan melakukan membantu proses pengemasan. Dalam satu kali produksi, kebutuhan energi ini meliputi sekitar dua ikat kayu bakar dengan biaya Rp 20.000, 1 kotak korek api seharga Rp 2.000, serta 2 batang lilin dengan total biaya Rp 6.000, sehingga keseluruhan pengeluaran energi

tradisional mencapai Rp 28.000. Apabila biaya tersebut dibagi dengan total bahan baku sebanyak 26,21 kg beras ketan, maka diperoleh rata-rata biaya energi sebesar Rp. 1.068,29 per kilogram bahan baku, terdiri dari Rp 763,07/kg untuk kayu bakar, Rp 76,31/kg untuk korek api, dan Rp 228,92/kg untuk lilin (Lampiran 9)

iv.Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Kipang Beras ketan Ria untuk penggunaan bahan penunjang selama kegiatan produksi kipang beras ketan. Bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi ini terdiri dari gula merah sebagai bahan perekat utama, minyak goreng untuk proses penggorengan, serta tepung tapioka yang berfungsi sebagai tambahan dalam adonan. Rincian mengenai biaya bahan penolong tersebut dapat dilihat pada Lampiran 10.

Tabel 6. Biaya Bahan Penolong Pembuatan Kipang Beras ketan putih Di UMKM Kipang Beras ketan Ria Per Satu Kali Proses Produksi

| No | Jenis Bahan Penolong | Jumlah (Satuan) | Harga (Rp/Satuan) | Total Biaya |
|--------------|----------------------|--------------------|----------------------|----------------|
| 1 | Gula Merah(Kg) | 15 | 17.000 | 255.000 |
| 2 | Minyak Goreng (Kg) | 10 | 18.000 | 180.000 |
| 3 | Tepung Tapioka (Kg) | 0,25 | 14.000 | 3.500 |
| Total | | | | 438.500 |

Berdasarkan tabel diatas, total pengeluaran untuk bahan penolong yang digunakan UMKM Kipang Beras ketan Ria dalam satu kali proses produksi mencapai Rp 438.500,-. Apabila biaya tersebut dibebankan pada jumlah bahan baku yang diolah, yaitu 26,21 kg beras ketan, maka diperoleh rata-rata biaya bahan penolong sebesar Rp 16.730,26,- per kilogram bahan baku.

Tabel 7.Sumbangan Input Lain Kipang Beras ketan putih Di UMKM Kipang Beras Ketan Ria

| No. | Uraian | Sumbangan Input Lain Kipang (Rp/Kg) |
|--------------|--|--|
| 1 | Penyusutan Bangunan, Mesin Dan Peralatan | 330,95 |
| 2 | Biaya Pengemasan | 11.942,01 |
| 3 | Biaya Bahan Energi | 1.068,29 |
| 4 | Bahan Penolong | 16.730,26 |
| Total | | 30.071,51 |

Berdasarkan tabel diatas, total sumbangan input lain yang dikeluarkan oleh UMKM Kipang Beras ketan Ria dalam proses produksi kipang beras ketan putih tercatat sebesar Rp 30.071,51 per kilogram bahan baku. Rincian detail mengenai perhitungan input dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada lampiran 11.

2. Kelompok Output dan Harga

Dalam satu kali proses produksi, penggunaan 26,21 kg beras ketan putih sebagai bahan baku mampu menghasilkan 42,60 kg kipang beras ketan. Dengan demikian, untuk memproduksi 1 kg kipang dibutuhkan sekitar 0,615 kg beras ketan. Jumlah output yang lebih besar dibandingkan input bahan baku disebabkan oleh adanya tambahan bahan lain berupa larutan gula merah yang berfungsi sebagai perekat sekaligus menambah bobot produk. Dari sisi ekonomi, hasil produksi kipang ini memiliki harga jual sebesar Rp 50.000 per kilogram, sehingga total penerimaan yang diperoleh dalam satu kali produksi mencapai sekitar Rp 2.130.000.

3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Beras ketan putih Menjadi Kipang Beras Ketan

Kegiatan pengolahan beras ketan putih menjadi kipang beras ketan putih merupakan salah satu bentuk upaya agroindustri untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas beras ketan. Melalui proses pengolahan, beras ketan putih yang sebelumnya hanya bernilai sebagai bahan pangan pokok dapat diubah menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari kegiatan produksi tersebut, digunakan analisis nilai tambah.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami, yang tidak hanya menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan, tetapi juga memberikan gambaran mengenai rasio nilai tambah terhadap produk, imbalan tenaga kerja, porsi tenaga kerja, serta balas jasa yang diterima oleh masing-masing faktor produksi.

Data yang digunakan dalam analisis nilai tambah ini diperoleh dari kegiatan produksi UMKM Kipang Beras ketan Ria pada bulan Juni 2025. Perhitungan dilakukan untuk periode satu kali proses produksi, dengan rincian hasil analisis yang disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Beras ketan putih Menjadi Kipang Beras Ketan

| No Variabel | Nilai |
|--|-----------|
| Output, Input Dan Harga | |
| 1. Output yang dihasilkan (Kg/produksi) | 42,60 |
| 2. Bahan baku yang digunakan (kg/produksi) | 26,21 |
| 3. Tenaga kerja (HOK/produksi) | 1,02 |
| 4. Faktor konversi (1/2) | 1,63 |
| 5. Keofisien tenaga kerja (3/2) | 0,04 |
| 6. Harga output (Rp/kg) | 50.000 |
| 7. Upah rata rata tenaga kerja langsung (Rp/kg) | 2.480,35 |
| Penerimaan dan Keuntungan (Rp/kg bahan baku) | |
| 8. Harga bahan baku (Rp/kg) | 13.000 |
| 9. Sumbangan input lain (Rp/kg) | 30.071,51 |
| 10. Nilai output (Rp/kg) (4 x 6) | 81.258,91 |
| 11. a. nilai tambah (Rp/kg) (10 - 9 - 8) | 38.187,43 |
| b. rasio nilai tambah (%) ((11a/10) x 100%) | 46,99 |
| 12. a. imbalan tenaga kerja (Rp/kg) (5 x 7) | 96,52 |
| b. bagian tenaga kerja (%) (12a/11a x 100%) | 0,25 |
| 13 a. Keuntungan (Rp/kg) (11a – 12a) | 38.090,91 |
| b. Tingkat keuntungan (%) ((13a/10) x 100%) | 46,88 |
| Distribusi Nilai Tambah | |
| 14. Marjin (Rp/kg) (10-8) | 68.258,94 |
| a. pendapatan tenaga kerja langsung (%)((12a/14) x 100%) | 0,14 |
| b. sumbang input lain (%) ((9/14) x 100%) | 44,06 |
| c. keuntungan pemilik perusahaan (%) (14c = (13a/14) x 100%) | 55,80 |

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah yang telah dilakukan dengan metode Hayami pada Tabel 8, dapat dijelaskan bahwa jumlah output yang dihasilkan dalam satu kali siklus produksi di UMKM Kipang Beras ketan Ria adalah sebanyak 42,60 kilogram kipang beras ketan. Output tersebut diperoleh dari penggunaan bahan baku berupa beras ketan putih sebanyak 26,21 kilogram. Sedangkan Penelitian Fitry *et al.* (2017) pada industri kecap menunjukkan kebutuhan bahan baku 25–30 kilogram per siklus, rata-rata 28 kilogram, yang sebanding dengan temuan ini. Efisiensi penggunaan bahan baku menentukan besarnya pertambahan nilai, karena semakin sedikit susut dan kehilangan bahan, semakin tinggi nilai tambah

per kilogram. Dengan demikian, kontrol kualitas dan pengendalian bahan baku menjadi fokus utama dalam analisis kuantitatif nilai tambah.

Hubungan antara input dan output ini kemudian digunakan untuk menghitung nilai faktor konversi. Faktor konversi dalam penelitian ini merupakan hasil perbandingan antara jumlah output yang diperoleh dengan jumlah bahan baku yang digunakan. Berdasarkan perhitungan, nilai faktor konversi sebesar 1,63. Hal ini berarti bahwa setiap satu kilogram beras ketan putih yang diolah mampu menghasilkan 1,63 kilogram produk kipang beras ketan putih siap konsumsi. Nilai ini menggambarkan tingkat efisiensi pengolahan bahan baku menjadi produk akhir dan menjadi indikator penting dalam menilai kinerja produksi agroindustri. Pada penelitian Santoso *et al.* (2018) mengenai produk jipang menemukan faktor konversi rata-rata 1,53, yang menunjukkan fenomena serupa bahwa pengolahan meningkatkan bobot produk dibandingkan bahan baku awal. Menurut Hayami, faktor konversi menjadi indikator efisiensi teknis dan digunakan untuk menghitung nilai output, sehingga semakin tinggi faktor konversi, semakin besar nilai output yang dihasilkan. Konsistensi faktor konversi penting untuk prediksi nilai output dan nilai tambah yang akurat. UMKM dapat menjaga stabilitas konversi melalui pengendalian kualitas bahan baku, proses pengolahan yang seragam, dan pengawasan jumlah bahan penolong. Faktor konversi tinggi juga menunjukkan pemanfaatan bahan baku dan tenaga kerja secara optimal.

Selanjutnya, perhitungan mengenai koefisien tenaga kerja juga menjadi bagian penting dalam analisis nilai tambah. Koefisien tenaga kerja dihitung dari perbandingan antara total tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dengan jumlah input bahan baku yang digunakan. Total kebutuhan tenaga kerja dalam satu siklus produksi adalah sebesar 1,02 HOK, dan nilai koefisien tenaga kerja yang diperoleh sebesar 0,04 HOK per kilogram bahan baku. Hal ini lebih rendah dibandingkan dengan penelitian Ahyadi & Lamusa (2016) mengenai industri kue pia yaitu 0,25 HOK/kg karena pengolahan kipang lebih sederhana dan membutuhkan tenaga lebih sedikit. Menurut Hayami, koefisien tenaga kerja digunakan untuk

menghitung imbalan pekerja, sehingga efisiensi tenaga kerja berdampak langsung pada profitabilitas. UMKM dapat mempertahankan efisiensi ini melalui pembagian tugas optimal, pelatihan rutin, dan metode kerja lebih produktif. Efisiensi tenaga kerja memungkinkan biaya upah rendah tanpa menurunkan kualitas produk, sehingga nilai tambah tetap tinggi. Perbandingan dengan industri lain menunjukkan bahwa proses produksi kipang lebih hemat tenaga kerja. Proporsi tenaga kerja yang kecil dibandingkan nilai output menandakan usaha lebih padat modal, namun kesejahteraan pekerja tetap harus diperhatikan.

Upah rata-rata tenaga kerja langsung yang digunakan sebagai dasar perhitungan adalah Rp 2.480,35 per kilogram, sehingga imbalan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp 96,52 per kilogram. Perhitungan ini penting karena mampu menunjukkan tingkat intensitas tenaga kerja yang diperlukan dalam proses pengolahan, sehingga dapat digunakan untuk mengukur apakah usaha ini lebih condong padat karya atau padat modal, Hal ini sama dengan Penelitian Kundrat *et al.* (2024) pada beras ketan putih di Ciparay menunjukkan upah rata-rata Rp 12.000–15.000 per HOK dan imbalan tenaga kerja Rp 2.500/kg, sehingga bagian tenaga kerja pada UMKM kipang relatif lebih kecil. Upah tenaga kerja menjadi salah satu komponen distribusi nilai tambah. Perbedaan upah ini mencerminkan skala usaha dan efisiensi proses produksi.

Komponen berikutnya adalah sumbangan input lain. Sumbangan input lain mencakup biaya tambahan yang dikeluarkan UMKM Kipang Beras ketan Ria dalam kegiatan produksi selain bahan baku utama, seperti penyusutan bangunan dan peralatan, biaya pengemasan, bahan bakar, serta bahan penolong. Berdasarkan hasil perhitungan, total biaya sumbangan input lain per kilogram bahan baku adalah sebesar Rp 30.071,51. Nilai ini menunjukkan besarnya biaya yang harus ditanggung oleh pelaku usaha di luar bahan baku utama dan tenaga kerja. Semakin tinggi biaya input lain, semakin kecil nilai tambah bersih yang dapat diperoleh, karena komponen ini langsung mengurangi nilai output. Jika dibandingkan dengan penelitian Dwi Santoso dkk tahun 2018 mengenai analisis nilai tambah jipang, biaya

sumbangan input lain pada studi tersebut hanya Rp 9.620 per kilogram. Perbedaan ini menunjukkan variasi struktur biaya antar usaha. Pada UMKM Kipang Beras ketan Ria, biaya input lain relatif lebih tinggi yaitu Rp 30.071,51 per kilogram. Perbedaan tersebut juga dipengaruhi oleh skala produksi dan tingkat modernisasi peralatan, sehingga analisis pengelolaan biaya perlu menjadi perhatian untuk meningkatkan efisiensi.

Nilai output dihitung dari hasil perkalian antara faktor konversi sebesar 1,63 dengan harga jual produk kipang beras ketan putih per kilogram sebesar Rp 50.000. Dari perhitungan tersebut, diperoleh nilai output sebesar Rp 81.258,91 per kilogram bahan baku. Artinya, setiap satu kilogram beras ketan putih yang diolah menjadi kipang mampu memberikan penerimaan sebesar Rp 81.258,91 sebelum dikurangi biaya produksi. Besarnya nilai output dipengaruhi oleh faktor konversi dan harga jual produk; semakin tinggi keduanya, maka semakin besar nilai output yang diperoleh.

Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai output Rp 81.258,91 dengan harga bahan baku per kilogram Rp 13.000 serta biaya sumbangan input lain per kilogram Rp 30.071,51. Hasilnya, nilai tambah pengolahan kipang beras ketan putih adalah sebesar Rp 38.187,43 per kilogram bahan baku. Rasio nilai tambah terhadap nilai output adalah 46,99 persen yang menurut kriteria Reyne termasuk kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengolahan memberikan pertambahan nilai ekonomi yang signifikan bagi pelaku usaha. Pada penelitian Epaga *et al.* (2021) mengenai agroindustri kopi yang menunjukkan nilai tambah dan rasio serupa (55–65%), hasil penelitian ini sebanding. Rasio nilai tambah menunjukkan proporsi pertambahan nilai terhadap output, dan besarnya nilai tambah menjadi indikator efisiensi produksi..

Imbalan tenaga kerja (upah rata-rata tenaga kerja langsung) adalah Rp 2.480,35 per kilogram bahan baku (setara Rp 96,52 per kg produk jadi) yang merupakan hasil perhitungan upah rata-rata dikalikan koefisien tenaga kerja. Persentase bagian tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 0,25 persen yang menandakan proporsi yang sangat kecil dari nilai tambah

dialokasikan kepada tenaga kerja. Kondisi ini mengindikasikan usaha cenderung lebih condong padat modal daripada padat karya.

Keuntungan usaha dihitung dari selisih antara nilai tambah Rp 38.187,43 dengan imbalan tenaga kerja Rp 96,52, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp 38.090,91 per kilogram bahan baku dengan tingkat keuntungan sekitar 46,88 persen dari nilai output. Keuntungan ini merupakan porsi terbesar yang dinikmati pemilik usaha setelah memperhitungkan seluruh biaya dan kompensasi tenaga kerja. Besarnya keuntungan menunjukkan bahwa usaha ini cukup efisien dalam mengelola faktor produksi yang dimilikinya. Pada penelitian yang dilakukan Kundrat *et al.* (2024) dan Santoso *et al.* (2018) yang menemukan keuntungan 50–60%, hasil penelitian ini sebanding. Keuntungan diperoleh dari selisih nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, dan tingkat keuntungan menunjukkan seberapa besar porsi ekonomi yang dinikmati pemilik usaha. Angka ini menjadi indikator profitabilitas produksi..

Distribusi margin menunjukkan bahwa marjin per kilogram, yang merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku, adalah Rp 68.258,94. Alokasi marjin tersebut terdiri dari imbalan tenaga kerja sebesar 0,14 persen, sumbangan input lain sebesar 44,06 persen, dan keuntungan pemilik usaha sebesar 55,80 persen. Hasil ini menggambarkan bahwa struktur distribusi nilai tambah usaha pengolahan kipang beras ketan putih di UMKM Kipang Beras Ketan Ria lebih condong padat modal karena porsi terbesar dinikmati oleh pemilik (65,20%). Pada penelitian Fitry *et al.* (2017) dan Asmadi *et al.* (2024) yang menunjukkan pola distribusi marjin serupa, dengan porsi pemilik 60–65% dan tenaga kerja 2–4%, struktur distribusi nilai tambah cenderung padat modal