

**ANALISIS NILAI TAMBAH UBIKAYU MENJADI KLANTING
(Studi Kasus Industri RumahTangga Ibu Lasmini Di Desa Banyu Urip
KecamatanTanjung Lago Kabupaten Banyuasin)**

Bayu Pratama¹,Ekanopi Aktiva²,Sri Rahayu Endang Lestari³

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tridinanti,
Palembang, Sumatera Selatan
E-mail:prtmbayu79@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan, nilai tambah, dan keuntungan dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi klanting di Industri Rumah Tangga (IRT) milik Ibu Lasmini di Desa Banyu Urip, Kecamatan Tanjung Lago, Kabupaten Banyuasin. Penelitian menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha, sedangkan data sekunder dari instansi terkait. Analisis data dilakukan dengan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah serta R/C Ratio untuk kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam satu kali proses produksi, IRT Ibu Lasmini menggunakan 50 kg ubi kayu dan menghasilkan 15 kg klanting dengan total penerimaan Rp720.000 dan biaya Rp621.720, sehingga diperoleh pendapatan Rp98.280. Nilai tambah sebesar Rp4.966/kg bahan baku dengan rasio 34,49%, dan R/C ratio sebesar 1,15 yang menunjukkan usaha ini menguntungkan dan layak dikembangkan.

Katakunci: Ubi Kayu, Klanting, Nilai Tambah, Hayami, R/C Ratio

PENDAHULUAN

Ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan salah satu komoditas pangan penting di Indonesia yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat sekaligus memiliki potensi ekonomi melalui berbagai produk olahan. Salah satu produk tradisional yang digemari masyarakat adalah klanting, yaitu makanan ringan berbahan dasar ubi kayu yang diproduksi dengan teknologi sederhana serta membutuhkan modal relatif kecil. IRT Ibu Lasmini di Desa Banyu Urip merupakan contoh usaha pengolahan yang telah berjalan sejak 2012 dan terus berkembang. Industri rumah tangga (IRT) yang mengolah ubi kayu menjadi klanting berperan dalam meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal (Sari, 2023).

Namun, usaha klanting menghadapi berbagai kendala seperti fluktuasi harga bahan baku, keterbatasan modal, serta akses pemasaran yang terbatas. Oleh karena itu, diperlukan analisis nilai tambah, pendapatan, serta kelayakan usaha agar dapat diketahui sejauh mana usaha ini memberikan keuntungan. Penelitian ini menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah dan analisis R/C ratio untuk menilai kelayakan usaha dengan studi kasus pada IRT Ibu Lasmini di Desa Banyu Urip, Kecamatan Tanjung Lago, Kabupaten Banyuasin. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengembangan usaha klanting berbasis pangan lokal. Jumlah produksi tanaman palawija di kabupaten banyuasin dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel1.Jumlah produksi tanaman palawija di Kabupaten Banyuasin 2021–2022

Palawija	ProduksiPalawija(Ton)	
	2021	2022
Jagung	187.828,3	250.845,1
Kedelai	-	2,86
KacangTanah	170,5	136,98
KacangHijau	36	31
UbiKayu	25.593,88	20.566,63
UbiJalar	5.813,31	5.662,5

Sumber:Badan Pusat Statistik KabupatenBanyuasinTahun2023

Berdasarkan data produksi tahun 2021 hingga 2022, Kabupaten Banyuasin tercatat sebagai penghasil ubi kayu terbesar kedua di antara komoditas palawija, setelah jagung, dengan volume produksi sebesar 25.593,88 ton pada tahun 2021 dan menurun menjadi 20.566,63 ton pada tahun 2022.

Tabel2.ProduktivitastanamanhortikulturadiKecamatanTanjungLago2023

Jenis Tanaman	LuasLahan (Ha)	Produktivitas (ton/Ha)	TotalProduksi(ton)
PadiSawah	1.089	7–9	7.623–9.801
Jagung	1.089	5–7	5.445–7.623
UbiKayu	7,5	0,1	0,75
Kacang Panjang	5	1,3	6,5

Sumber:BalaiPenyuluhPertanianTanjungLago2024

Berdasarkan data pada tabel 2 Menunjukkan data produktivitas tanaman ubi kayu di kecamatan tanjung lago pada tahun 2023 tercatat sebesar 0,1ton perhektar dengan luas lahan 7,5 hektar, total produksi yang di hasilkan mencapai 0,75 ton.

Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan tersebut,permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar pendapatan usaha kltanting Industri RumahTangga (IRT)Ibu Lasmini.
2. Berapa besar nilai tambah kltanting yang dihasilkan oleh industri Rumah Tangga (IRT) Ibu Lasmini perproses produksi.
3. Apakah usaha kltanting pada Industri Rumah Tangga(IRT) Ibu Lasmini di Desa Banyu Urip menguntungkan

Tujuandan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha kelanting Industri RumahTangga (IRT) Ibu Lasmini .
2. Untuk mengetahui berapa nilai tambah kltanting yang dihasilkan olehIndustri RumahTangga (IRT) IbuLasmini perproses produksi.
3. Untuk mengetahui apakah usaha kltanting pada industri RumahTangga (IRT) Ibu Lasmini menguntungkan.

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti,dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan.
2. Bagi pemerintah dan lembaga terkait, di harapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha klanting maupun usaha industri rumahan berbahan baku ubi kayu maupun komoditas pertanian lainnya.
3. Bagi produsen penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah dan keuntungan yang di peroleh dari usaha yang di jalankan.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini di lakukan di Desa Banyu Urip Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin. Lokasi penelitian di pilih secara sengaja(*purpostive*), alasan pemilihan lokasi di daerah tersebut adalah daerah tersebut merupakan sentra industri klanting. Sedangkan penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2025 sampai dengan Mei 2025.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang di gunakan adalah studi kasus (*case study*) yaitu penelitian yang dilakukan dengan melihat langsung kelapangan. Metode studi kasus merupakan metode yang menjelaskan jenis penelitian mengenai suatu objek tertentu selama kurun waktu, atau suatu kejadian yang ditemukan pada suatu tempat yang belum tentu sama dengan daerah lain. Di karenakan objek yang di teliti hanya satu maka menggunakan tehnik *In-depth study*. Dengan tehnik *In-depth study*atau studi mendalam adalah proses meneliti suatu masalah atau isu secara rinci. In-depth study dapat dilakukan dengan berbagai metode, seperti pengamatan langsung dan wawancara.

MetodePengumpulanData

Data yang di kumpulkan menggunakan metode wawancara mendalam dengan di bantu daftar pertanyaan atau quisioner, jenisdansumberdatadalampenelitian initerbagimenjadiduakelompok yaitu : data primer dan data skunder.

Data Primer adalah data yang di kumpulkan dan di peroleh langsung dari IRT Ibu Lasmini. Data Sekunder adalah Data yang diperoleh dari instansi yang terkait (BPS, Dinas Pertanian, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Kecamatan, Kantor Kepala Desa, RT, serta instansi terkait, media cetak, media online, buku-buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini yang di anggap perlu.

MetodePengolahan Data

Metode analisis data yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis nilai tambah menurut Hayami dan total keuntungan usaha yang akan dijelaskan dengan rumus sebagai berikut:

1. Menghitung pendapatan total usaha pengolahan ubi kayu menjadi Klanting

Rumus : $Pd = Pn - Tb$

Keterangan :

Pd =Pendapatan (Rp.)

Pn = Penerimaan (Rp.)

Tb = Biaya total (Rp.)

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } Tb = Bt + Bv$$

Keterangan:

- Tb = Biaya total usaha (Rp.)
 Bt = Biaya tetap usaha (Rp.)
 Bv = Biaya variable usaha (Rp.)

Untuk menghitung penerimaan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus : } Pn = Hp \times Jp$$

Keterangan:

- Pn = Penerimaan
 Hp = Harga produk klaning (Rp.)
 Jp = Jumlah produk klaning (Kg)

2. Metode analisis nilai tambah menurut Hayami (1987), merupakan salah satu analisis nilai tambah yang sering di gunakan. Hayami menerapkan analisis ini pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder adalah kegiatan produksi yang mengubah bentuk produk primer.

Tabel3.Perhitungan NilaiTambah Metode Hayami

No	Uraian	Nilai
I. Output,Input,danHarga		
1.	Hasilproduksi (Kg)	A
2.	Bahanbaku(Kg)	B
3.	TenagakerjaHOK	C
4.	Faktor konversi	$A/B =$ M
5.	Koefisienagakerja(HOK/Kgbahanbaku)	$C/B =$ N
6.	Hargaproduk(Rp/Kg)	D
7.	Upahkerja(Rp/HOK)	E
II. Pendapatandan Keuntungan		
1.	Nilai bahanbaku(Rp/Kg)	F
2.	Nilaiinputlain: bahanbakupenolong, peralatan, pajak bumi bangunan dan pendapatan (Rp/Kg)	G
3.	Nilai produk	$M \times D =$ H
4.	Nilai tambah(Rp/Kg)	$H - F - G =$ K
5.	Rasionilai tambah(%)	$(K/H) \times 100 =$ L
6.	Imbalanagakerja(Rp/Kg)	$N \times E =$ P
7.	Bagiaganagakerja (%)	$(P/K) \times 100 =$ Q
8.	Keuntunganperusahaan(Rp/Kg)	$K - P =$ R
9.	Tingkatkeuntungan(%)	$(R/K) \times 100 =$ O
III ImbalanFaktorProduksi		
1.	Marjinpengolahan(Rp/Kg)	$H - F =$ S
2.	Pendapatanagakerja(%)	$(P/S) \times 100 =$ T
3.	Inputtambahan(%)	$(G/S) \times 100 =$ U
4.	Keuntungan(%)	$(R/S) \times 100 =$ V

Sumber: Hayami(1987)

3. Untuk menghitung keuntungan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

Rumus	: R/C
Keterangan	:
R	=Revenue/ Penerimaan
C	=Cost/Biaya
Apabila	:
R/C < 1	=Berarti usahamengalamikerugian
R/C = 1	=Berartiusahatidakmenguntungkan dantidak merugikan
R/C > 1	= Berarti usaha menerima Keuntungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Biaya Produksi

Tabel 4. Biaya Total Produksi Klanting IRT Ibu Lasmini Perproses Produksi

No.	Uraian	Jumlah(Rp)	Persen (%)
I	Biaya Variabel		
	Bahan baku kayu	100.000	16,08
	Bahan penolong	369.000	59,35
	Upah tenaga kerja	150.000	24,13
		619.000	99,56
II	Biaya Tetap		
	Penyusutan alat	2.165	0,35
	PBB	555	0,08
		2.720	0,43
Total		Rp.621.720	99,99%

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2025

Berdasarkan hasil perhitungan pada tabel 4. Total biaya produksi klanting dalam satu kali proses pada IRT Ibu Lasmini didominasi oleh biaya variabel sebesar 99,56%, yang terdiri dari biaya bahan baku, bahan penolong, dan tenaga kerja. Sementara itu, biaya tetap hanya berkontribusi sebesar 0,43% dari total biaya produksi, yang mencakup penyusutan peralatan dan pajak. Hal ini menunjukkan bahwa struktur biaya produksi IRT Ibu Lasmini lebih bersifat fleksibel dan bergantung pada volume produksi yang dilakukan.

2. Penerimaan dan Pendapatan

Tabel 5. Penerimaan Per proses Produksi Klanting

No.	Uraian	Jumlah
1.	Produksi Klanting(Kg)	15
2.	Harga klanting perkilogram(Rp)	48.000
Total Penerimaan		Rp.720.000

Sumber: Diolah dari data primer tahun 2025

Hasil produksi IRT Ibu Lasmini, diketahui bahwa jumlah klanting yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi adalah sebanyak 15 kilogram. Dengan harga jual sebesar Rp48.000 per kilogram, maka total penerimaan yang diperoleh dari penjualan klanting tersebut mencapai Rp720.000.

3. Analisis NilaiTambah Metode Hayami

Tabel 6.Hasil Analisis Nilai Tambah Produks iKlnting IRT Ibu Lasmini Perproses Produksi

No	Uraian	Nilai
I.	Output,Input,danHarga	
1.	Hasilproduksi(Kg)	15
2.	Bahanbaku(Kg)	50
3.	Tenagakerja(HOK)	1
4.	Faktorkonversi	0,3
5.	Koefisien tenaga kerja(HOK/Kgbahanbaku)	0,02
6.	Hargaproduk(Rp/Kg)	48.000
7.	Upahkerja(Rp/HOK)	30.000
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
1.	Nilai bahan baku(Rp/Kg)	2.000
2.	Nilai input lain : bahan baku penolong, peralatan, pajak bumi bangunan dan pendapatan (Rp/Kg)	7.434
3.	Nilai produk (Rp/Kg)	14.400
4.	Nilai tambah(Rp/Kg)	4.966
5.	Rasio nilai tambah(%)	34,49%
6.	Imbalan tenaga kerja(Rp/Kg)	Rp.600
7.	Bagian tenaga kerja (%)	12,08%
8.	Keuntungan perusahaan(Rp/Kg)	4.366
9.	Tingkat keuntungan(%)	87,91%
III	Imbalan Faktor Produksi	
1.	Marjin pengolahan(Rp/Kg)	12.400
2.	Pendapatan tenaga kerja(%)	4,83%
3.	Input tambahan(%)	59,95%
4.	Keuntungan(%)	35,20%
		99,98%

Berdasarkan tabel 6, diketahui bahwa jumlah produk akhir yang dihasilkan oleh industri rumah tangga ini adalah sebesar 15 kilogram, dengan penggunaan bahan baku sebanyak 50 kilogram. Dalam satu kaliproses produksi, total kebutuhan tenaga kerja mencapai 1 HOK, yang berarti proses produksi klnting tersebut dilakukan satu hari orang kerja, baik dilakukan oleh satu orang selama lima hari atau oleh lima orang dalam satu hari secara bersamaan. Jumlah ini mencerminkan intensitas tenaga kerja manual yang diperlukan dalam berbagai tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses pengemasan. Dari perbandingan antara output dan input, diperoleh faktor konversi sebesar 0,3, yang berarti setiap satu kilogram bahan baku menghasilkan 0,3 kilogram produk akhir. Sementara itu, koefisien tenaga kerja sebesar 0,02 menunjukkan bahwa dibutuhkan 0,02 HOK untuk mengolah satu kilogram bahan baku. Harga jual produk per kilogram tercatat sebesar Rp 48.000, sedangkan upah tenaga kerja yang dibayarkan adalah Rp 30.000 per HOK. Data ini menjadi dasar dalam mengukur kontribusi masing-masing komponen terhadap pembentukan nilai tambah.

Adapun harga bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah Rp 2.000 per kilogram, sementara biaya input lain yang mencakup bahan penolong, alat produksi, pajak bumi dan bangunan, serta komponen pendapatan lainnya sebesar Rp 7.434 per kilogram. Berdasarkan harga jual produk dan faktor konversi, maka diperoleh nilai produk sebesar Rp 14.400 per kilogram bahan baku. Dari nilai tersebut, diperoleh nilai tambah sebesar Rp 4.966 yang merupakan selisih dari nilai produk dengan total biaya input. Nilai ini merepresentasikan peningkatan nilai yang diperoleh dari proses produksi. Selanjutnya, rasio nilai tambah terhadap nilai produk mencapai 34,49%, yang menunjukkan bahwa sekitar 34 persen dari nilai jual produk merupakan hasil dari proses

pengolahan. Imbalan yang diberikan kepada tenaga kerja adalah sebesar Rp600 per kilogram, Yang diperoleh dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dan besaran upah per HOK. Bagian tenaga kerja terhadap nilai tambah mencapai 12,08%, sementara sisanya, yaitu Rp 4.366 per kilogram atau 87,91%, merupakan keuntungan yang diperoleh oleh pelaku usaha.

Jika dilihat dari segi margin pengolahan, yaitu selisih antara nilai produk dan biaya bahan baku, tercatat sebesar Rp 12.400 per kilogram. Dari margin tersebut, distribusi pendapatan menunjukkan bahwa 24,19% dialokasikan untuk tenaga kerja, 59,95% digunakan untuk biaya input tambahan, dan 15,85% sisanya menjadi keuntungan bersih yang diperoleh oleh usaha pengolahan.

4. Perhitungan R/C

Berdasarkan hasil analisis data, diketahui bahwa total penerimaan dari satu kali proses produksi klaning di IRT Ibu Lasmini sebesar Rp720.000, dengan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp621.720. Dengan menggunakan rumus R/C ratio, yaitu perbandingan antara total penerimaan terhadap total biaya produksi, diperoleh nilai R/C sebesar 1,15.

$$R/C = 720.000 / 621.720 = 1,15$$

Hal ini menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp1,00 menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,15. Dengan demikian, usaha klaning yang dijalankan IRT Ibu Lasmini menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan, karena nilai R/C lebih besar dari satu. Meskipun tingkat keuntungan per proses produksi pada saat penelitian berlangsung tergolong rendah, usaha pengolahan klaning oleh IRT Ibu Lasmini tetap dipertahankan. Pendapatan dapat meningkat karena produksi akan ditingkatkan pada momen tertentu, seperti saat hari raya Idul Adha, hari raya Idul Fitri dan pada saat adanya kunjungan tamu dari luar daerah (misalnya Bupati, Gubernur, Menteri, dan tamu penting lainnya),

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap Industri Rumah Tangga (IRT) Ibu Lasmini di Desa Banyu Urip, Kecamatan Tanjung Lago, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pendapatan usaha klaning industri rumah tangga Ibu Lasmini yang diperoleh adalah sebesar Rp. 98.280, yang menunjukkan bahwa usaha ini cukup menjanjikan secara finansial.
2. Hasil analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami menunjukkan bahwa nilai tambah per kilogram bahan baku ubi kayu sebesar Rp. 4.966. yang merupakan selisih dari nilai produk dengan total biaya input. Nilai ini merepresentasikan peningkatan nilai yang diperoleh dari proses produksi.
3. Nilai R/C ratio pada IRT Ibu Lasmini ini sebesar 1,15, yang menunjukkan bahwa setiap pengeluaran sebesar Rp1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,15. Hal ini mengindikasikan bahwa total penerimaan yang diperoleh lebih tinggi dibandingkan dengan total biaya yang dikeluarkan, sehingga usaha ini menguntungkan dan layak dilanjutkan.

Saran

1. Memperluas saluran pemasaran, dengan keuntungan yang masih rendah maka disarankan untuk meningkatkan saluran pemasaran sehingga dengan melakukan perluasan pasar akan menambah pendapatan dan menghasilkan keuntungan yang maksimal untuk IRT Ibu Lasmini, meskipun pemasaran secara konvensional sudah berjalan baik, perlu adanya strategi pemasaran digital melalui media sosial atau platform e-commerce lokal guna menjangkau konsumen yang lebih luas.
2. Memperbanyak jumlah produksi, untuk memaksimalkan keuntungan di sarankan IRT Ibu Lasmini untuk memperbanyak jumlah produksi, selain jumlah produksi, memperbanyak varian rasa juga harus di produksi secara konstan di setiap proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aktiva, E. N., & Damayanti, U. (2023). *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Kedelai (Glycine max (L.) Merrill) menjadi Tempe (Studi Kasus di UMKM Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju)*. Jurnal Pertanian Agros, 25(1), 419-428. <http://ejournal.janabadra.ac.id/index.php/JA/article/view/2415>. (Di akses pada tanggal 8 juli 2025)
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). *Analisis kelayakan usaha dan strategi pengembangan industri kecil tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari*. JurnalEkuilnomi,2(1),29-39.<https://jurnal.usi.ac.id/index.php/ekuilnomi/article/view/504>.(Di aksespadatanggal7febuari2025)
- Assyakurrohim, D., Ikhrum, D., Sirodj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). *Metode studi kasus dalam penelitian kualitatif*. Jurnal Pendidikan Sains Dan Komputer, 3(01), 1-9. <https://jurnal.itscience.org/index.php/jpsk/article/view/1951>.(Diakses pada tanggal 4 febuari 2025)
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuasin. (n.d.). *Luas Panen dan Produksi Ubi Kayu Menurut Kecamatan.*, dari <https://banyuasinkab.bps.go.id/id/id/statistics-table/2/MTMzIzI=/luas-panen-dan-produksi-ubi-kayu-menurut-kecamatan.html>. (Diakses pada tanggal 1 febuari 2025)
- Widiastuti, T., & Nurdjanah, S. (2020). *Similarity: Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal*. [http://repository.lppm.unila.ac.id/43825/1/13_24%25NILAI%20TAMBAH%20PENGOLAHAN%20UBI%20KAYU%20\(Manihot%20esculenta%20Crantz\)%20MENJADI%20KELANTING%20SEBAGAI%20SNACK%20LOKAL.pdf](http://repository.lppm.unila.ac.id/43825/1/13_24%25NILAI%20TAMBAH%20PENGOLAHAN%20UBI%20KAYU%20(Manihot%20esculenta%20Crantz)%20MENJADI%20KELANTING%20SEBAGAI%20SNACK%20LOKAL.pdf).(Diaksespadatanggal26Desember2024)