

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan hasil pertanian merupakan sektor yang tepat dalam pengembangan usaha dengan cara menumbuhkan pengolahan bidang pertanian secara tepat guna menuju strategi pembangunan pertanian. Capaian yang harus dilakukan untuk strategi pembangunan pertanian melalui penambahan industri baru di sektor pertanian, menciptakan struktur ekonomi yang tangguh bagi petani serta dapat menciptakan nilai tambah (*Value Added*) dalam meningkatkan komoditas pertanian baik secara tradisional maupun modern.

Sektor pertanian dan industri memiliki peranan penting dalam peningkatan roda ekonomi masyarakat. Usaha bidang industri pertanian dapat dilakukan secara optimal dengan cara penyediaan bahan baku dari hasil pengolahan pertanian, penyediaan kualitas bibit unggul dan peningkatan industri rumah tangga mandiri. Sesuai dengan pendapat Suhdi (2015) menyatakan bahwa perkembangan sebuah industri dapat dilakukan dengan cara terbukanya lapangan pekerjaan yang layak dan mampu memberikan keuntungan bagi industri untuk mengolah hasil pertanian dalam menunjang produktivitas produk makanan.

Pare (*Momordica charantia L*) merupakan salah satu jenis bahan pangan tergolong dalam sayuran buah yang banyak ditanam di pekarangan dan sudah dikenal baik oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan pangan dengan cita rasa yang pahit. Bagian utama tanaman pare yang mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi adalah buahnya. Bagi para petani peluang pasar pare merupakan salah satu alternatif usahatani yang dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan dan

peningkatan pendapatan, namun bagi konsumen, buah pare selain dijadikan berbagai jenis masakan, juga mempunyai fungsi ganda sebagai tanaman obat.

Menurut Murdiati dan Amaliah 2013, pare termasuk dalam anggota *famili cucurbitacea* merupakan tanaman yang gampang tumbuh di mana saja. Ada beberapa jenis pare yang banyak disukai konsumen dan diusahakan oleh petani antara lain pare taiwan, pare gajah dan pare ayam/pare hijau. Ketiga jenis pare tersebut, pare yang paling sering dijumpai di lokasi-lokasi perdagangan seperti pasar tradisional adalah pare jenis ayam atau pare hijau. Pare ini tergolong pare “kampung” yang sering ditanam secara sambilan dipekarangan rumah atau pagar.

Salah satu alasan mengapa pare dapat dijadikan produk jajanan yang komersial dan baik di konsumsi diantaranya daging pare mengandung vitamin dan gizi yang cukup lengkap. Paria atau pare mengandung vitamin A, B, C, kalsium, zat besi, fosfor, protein, lemak dan karbohidrat yang berguna bagi kesehatan tubuh (Prasetio 2013). Lebih lanjut dikatakan manfaat pare bagi kesehatan diantaranya memperbaiki pencernaan, mencegah timbulnya penyakit kanker, baik untuk jantung, baik untuk melawan virus, dan dapat menyembuhkan penyakit kuning. Buah pare memiliki rasa pahit yang disebabkan oleh glikosida kukurbitasin, maka sebagian masyarakat kurang berminat untuk mengkonsumsi buah pare (Widayanti dkk, 2013). Rasa pahit pada buah pare inilah yang membuat pare memiliki kegunaan sebagai bahan obat tradisional untuk menyembuhkan beberapa jenis penyakit. Sesuai dengan uraian di atas, manfaat peria atau pare bagi kesehatan sangat beragam, namun bagi sebagian orang rasa pahit pada pare membuat mereka enggan mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar buah pare. Disisi lain belum banyaknya varian olahan makanan yang berbahan dasar

pare yang sekiranya dapat mengundang selera konsumen untuk menyantapnya, disamping itu manfaat pare yang lebih dikenal sebagai obat pula yang membuat jarang adanya olahan makanan ringan atau camilan yang berbahan dasar pare yang lebih mengundang selera.

Pemasaran buah pare di pusat perdagangan di Kota Denpasar tergolong cukup banyak, namun dalam pemanfaatannya, pare terbilang masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, apalagi dalam bidang kuliner. Hal inilah yang mendorong munculnya ide untuk menjadikan pare sebagai produk makanan kesehatan masyarakat Indonesia yaitu keripik pare, sehingga diharapkan manfaat tanaman pare akan lebih populer dan lebih diperhatikan menjadi komoditas pertanian yang lebih menjanjikan kedepannya. Selain itu juga diharapkan masyarakat akan lebih kreatif mencetuskan ide-ide kreasi olahan makanan berbahan dasar buah pare, juga untuk memperkenalkan bahwa buah pare yang terkenal dengan rasa pahitnya, ternyata bisa diolah menjadi makanan alternatif yang lezat, bergizi, bermanfaat bagi kesehatan, dan tidak kalah bernilai ekonomis (Bagus, 2020). Pare sebagai salah satu komoditas hortikultura, yaitu berupa sayuran buah mempunyai nilai komersial cukup tinggi, karena sayuran merupakan produk pertanian yang tidak tahan lama namun dikonsumsi setiap saat. Sifat sayuran yang tidak dapat bertahan lama khususnya pare dapat dijadikan makanan olahan yang bisa digunakan sebagaimana camilan sehingga dapat bertahan lebih lama. Kebutuhan pasar akan sayuran terus mengalami peningkatan dengan adanya kecenderungan masyarakat untuk menerapkan pola hidup sehat dan mengurangi konsumsi makanan berlemak tinggi dari bahan hewani ke bahan nabati (Bangun, 2011).

Pengembangan agroindustri dengan bahan baku yang tersedia dalam jumlah dan waktu yang sesuai, merupakan syarat kecukupan untuk memproduksi secara berkelanjutan. Optimalisasi nilai tambah dicapai pada pola industri yang berintegrasi langsung dengan usahatani keluarga dan perusahaan pertanian. Salah satu agenda pembangunan Indonesia dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

Perkembangan usaha pembuatan keripik pare pada industri rumah tangga ditunjang oleh ketersediaan bahan baku yang mencukupi dan sangat berpengaruh positif dalam penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan keluarga. Usaha agroindustri keripik pare termasuk kedalam agroindustri makanan dengan bahan baku utama pare, merupakan usaha tradisional yang dilakukan secara mandiri oleh UD. Ratu Wiguna yang berlokasi di Desa Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar. UD Ratu Wiguna menjalankan usaha pengolahan keripik pare menggunakan bahan-bahan yang alami tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Namun pengolahan pare menjadi keripik pare adalah untuk camilan sehat sehingga siapapun bisa mengkonsumsi camilan ini, disamping itu pare dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku keripik pare sehingga memiliki nilai tambah dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya.

Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah dan pendapatan setelah dikeluarkannya biaya-biaya, sehingga

terbentuk harga baru yang lebih tinggi bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan (Manueke, 2016).

Nilai tambah dihitung dari selisih antara nilai output (penerimaan) dan nilai input (biaya total) yang dikeluarkan dalam proses pengolahan. Seluruh komponen analisis diukur dan dinyatakan dalam satuan satu kilogram (kg) bahan baku. Hal ini dilakukan agar diketahui besarnya pertambahan nilai dari 1 kg bahan baku yang di bentuk oleh kegiatan pengolahan pare, sehingga dapat mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dan pendapatannya. Oleh karena itu maka dipandang perlu untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Pengolahan Pare Menjadi Keripik Pare pada UD Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumus permasalahan sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD. Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar?
2. Berapa besar pendapatan yang diterima dari pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD. Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian adalah untuk menganalisis :

1. Besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD. Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar
2. Pendapatan yang diterima dari pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD. Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar

1.4 Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

- 1) Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pertanian Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar, selain itu juga untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang nilai tambah dan pendapatan pengolahan pare menjadi keripik pare.

- 2) Bagi Akademis

Sebagai bahan pertimbangan dan perbandingan dalam menambah wawasan dan sebagai referensi bagi peneliti yang mengkaji penelitian yang serupa dalam lingkup yang lebih luas di masa yang akan datang

2. Secara Praktis

Bagi Pengusaha, sebagai bahan informasi dalam mengelola dan mengembangkan usahanya khususnya pada UD Ratu Wiguna di Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pare (*Momordica charantia* L)

Pare (*Momordica charantia* L) termasuk ke dalam familia *Cucurbitaceae*. Nama lokalnya antara lain paria (Sunda), paria (Bugis), pepareh (Madura), kambah (Minangkabau), paya (Nusa Tenggara), dan sebagainya (Sulihandari, 2013). Pare merupakan tanaman semak semusim yang dapat tumbuh di dataran rendah dan dapat ditemukan tumbuh liar di tanah terlantar, tegalan, ataupun dapat ditanam di pekarangan dengan dirambatkan di pagar. Pare tumbuh menjalar atau merambat dengan sulur yang berbentuk spiral, daunnya berbentuk tunggal, berbulu, berbentuk lekuk, dan bertangkai sepanjang ± 10 cm serta bunganya berwarna kuning muda. Batang pare dapat mencapai panjang ± 5 cm dan berbentuk segilima. Memiliki buah menyerupai bulat telur memanjang dan berwarna hijau, kuning sampai jingga dengan rasa yang pahit (Suwanto, 2010). Tanaman ini dapat tumbuh dengan subur sepanjang tahun dan tidak tergantung kepada musim dan tanah yang paling baik bagi pare adalah tanah lempung berpasir yang subur, gembur, banyak mengandung bahan organik, aerasi, dan drainase yang baik (Kristiawan, 2011).

Buah pare mampu mengobati batuk, radang tenggorokan, demam, malaria, kencing manis, disentri, dan sariawan. Bunga untuk mengobati gangguan pencernaan. Sedangkan daunnya dapat mengobati cacingan, luka, dan bisul. Daun pare mengandung momordisin, momordin, karantin, asam trikosanik, resin, asam resinat, saponin, vitamin A dan C. Bijinya mengandung momordisin, sedangkan buahnya mengandung karantin, *hydroxytryptamine*, vitamin A, B, dan C, saporin,

flavonoid, alkaloid, dan polifenol, serta glikosida *cucurbitacin* (Herbie, 2015).

Kandungan gizi tiap 100 gram buah pare dapat dilihat pada Tabel 2.1

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tiap 100gram Buah Pare (Kristiawan, 2011)

Nomor	Zat	Buah Pare
1	Air	91,2 g
2	Kalori	29 g
3	Protein	1,1 g
4	Lemak	1,1 g
5	Karbohidrat	0,5 g
6	Kalsium	45 mg
7	Zat Besi	1,4 mg
8	Fosfor	64 mg
9	Vitamin A	18 SI
10	Vitamin B	0,08 mg
11	Vitamin C	52 mg

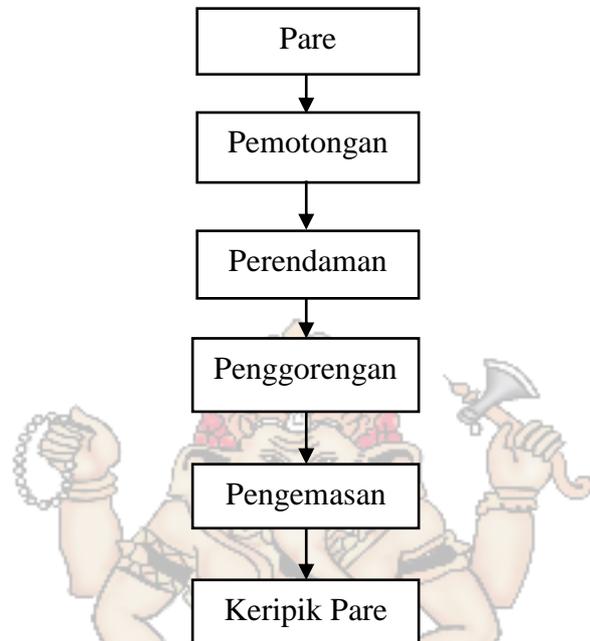
2.2 Proses Pengolahan Pare

UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar sudah memproduksi keripik pare. Mereka telah mengolah buah pare segar menjadi keripik pare sehingga memberi nilai tambah terhadap buah pare dan menjadi camilan yang enak, renyah dan bernilai gizi. Cara pengolahan buah pare menjadi keripik pare oleh UD Ratu Wiguna adalah :

- 1) Siapkan pare kemudian pare dibersihkan isinya
- 2) Setelah itu dipotong-potong lalu di cuci sampai bersih, ditiriskan
- 3) Rendam pare dengan air panas dan garam selama kurang lebih 1 jam, cuci sampai bersih, tiriskan.
- 4) Bahan tepung, santan dan bumbu-bumbu rempah yang sudah dihaluskan di campur dengan air sampai menjadi adonan.
- 5) Goreng pare dalam minyak yang sudah panas dengan api sedang, dan sambil sesekali diaduk sampai kering dan kecoklatan

6) Lanjut proses pengemasan

Diagram alir pengolahan pare menjadi keripik pare dapat dilihat pada gambar 2.1 di bawah ini:



Gambar 2.1 Diagram alir proses pengolahan pare menjadi keripik pare.

2.3 Biaya Usaha

Padangaran (2013) mengatakan bahwa secara umum biaya adalah semua dana yang digunakan dalam melaksanakan suatu kegiatan. Pada proses produksi, biaya pada umumnya terdiri dari harga input atau bahan baku, penyusutan dari aset-aset tetap dan pengeluaran-pengeluaran lainnya yang tidak termasuk pada harga bahan baku dan biaya penyusutan.

- a. Biaya Tetap (*fixed costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input tetap dalam proses produksi jangka pendek yang penggunaan input tetap tidak tergantung pada kuantitas output yang diproduksi. Dalam jangka pendek termasuk biaya tetap adalah biaya untuk mesin peralatan, gaji tetap untuk tenaga kerja.

b. Biaya Variabel (*variable costs*) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran input-input variabel dalam proses produksi jangka pendek yang penggunaan input variabel tergantung pada kuantitas output yang diproduksi dimana semakin besar kuantitas output yang diproduksi, pada umumnya semakin besar pula input variabel yang digunakan. Dalam jangka pendek, yang termasuk biaya variabel adalah biaya atau upah tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong dan biaya bahan baku.

2.4 Konsep Penyusutan

Dalam setiap harga pasar sesuatu barang termasuk nilai penyusutan (depresiasi). Industri-industri akan menggunakan barang-barang modal (mesin, peralatan produksi, bangunan, dan perabot rumah tangga) untuk menghasilkan barang-barang mereka (Adi Sridianto, 2016). Nilai barang-barang modal tersebut akan semakin susut dalam suatu periode keperiode lainnya. Kesusutan nilai tersebut merupakan bagian dari biaya produksi dan oleh sebab itu dalam setiap harga penjualan suatu barang termasuk nilai penyusutan barang modal. Dengan kata lain, dalam pendapatan nasional pada harga pasar termasuk nilai penyusutan barang modal yang digunakan untuk menghasilkan pendapatan nasional.

Penyusutan dalam konteks yang digunakan dalam perhitungan pendapatan nasional berarti taksiran nilai barang modal yang telah harus dan didepresiasi atau disusutkan nilainya. Dalam prakteknya sukar menentukan penyusutan nilai stok barang modal yang sebenarnya berlaku dalam perekonomian, oleh karena itu biasanya nilainya ditaksirkan (Sadono Sukirno, 2007). Penyusutan adalah biaya yang dikeluarkan untuk menggantikan peralatan yang rusak selama penggunaan dalam tahun yang bersangkutan (Muana Nanga, 2005). Hal ini dikatakan bahwa

penyusutan adalah nilai barang modal yang dikeluarkan untuk menggantikan peralatan yang rusak dalam proses produksi.

2.5 Teori Produksi

Kegiatan produksi dalam suatu industri selalu berdasarkan fungsi produksi tertentu. Artinya input-input mempengaruhi output.

Menurut (Agung, 2008) dalam (Nur, 2013), secara umum istilah “produksi” diartikan sebagai penggunaan atau pemanfaatan sumberdaya yang mengubah suatu komoditas menjadi komoditas lainnya yang sama sekali berbeda, baik dalam pengertian apa, di mana atau kapan komoditas itu dialokasikan, maupun dalam pengertian apa yang dapat dikerjakan oleh konsumen terhadap komoditas itu. Produksi dapat didefinisikan sebagai hasil dari suatu proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan (input).

2.6 Harga Produksi

Menurut Mulyadi (2016) mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan.

Harga pokok produksi atau *products cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari perusahaan dagang maupun manufaktur. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang suksesnya perusahaan, seperti : laba kotor penjualan dan laba bersih. Harga pokok produksi adalah jumlah dari seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Perhitungan harga pokok

produk dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Adapun yang termasuk biaya-biaya produksi disebutkan oleh Kurniawan (2012) sebagai berikut :

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.

2. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang telah mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Dinamakan biaya tenaga kerja langsung karena biaya tenaga kerja ini terlibat langsung dalam proses produksi.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam rangka proses produksi, kecuali biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari :

- a. Bahan tidak langsung
- b. Tenaga kerja tidak langsung
- c. Semua biaya pabrik lainnya seperti pajak, asuransi, perbaikan pabrik dan mesin serta penyusutan.

2.7 Beban

Beban merupakan semua biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan operasional perusahaan. Beban dibagi menjadi dua yaitu beban operasional dan beban non operasional. Beban operasional adalah beban-beban yang dikeluarkan terkait aktivitas operasional perusahaan. Beban non operasional yaitu beban yang berasal dari aktivitas non operasional yang transaksi tidak rutin dikeluarkan perusahaan.

Menurut Karyawati (2013), “Beban merupakan pengeluaran (*outflows*) atau pemakaian aset atau terjadinya utang sehubungan dengan aktivitas atau kegiatan perusahaan. Contoh beban adalah beban gaji, beban pajak, beban pembelian bahan baku, beban penjualan, beban iklan dan beban lainnya.” Menurut Jusuf (2011) “Beban adalah beban perolehan aset yang dikonsumsi atau jasa yang digunakan dalam proses memperoleh pendapatan.” Beban meliputi beban yang timbul dalam pelaksanaan aktivitas perusahaan yang biasa (*expenses*) dan kerugian (*losses*).

Menurut Henry (2013), “Beban adalah arus keluar aktiva atau penggunaan lainnya atas aktiva atau terjadinya kewajiban entitas (atau kombinasi dari keduanya) yang disebabkan oleh pengiriman atau pembuatan barang, pemberian jasa, atau aktivitas lainnya yang merupakan operasi sentral perusahaan.

2.8 Nilai Tambah

Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya bahan baku dan bahan penolong (Tarigan, 2011). Nilai tambah yang dihasilkan dihitung dalam satuan Rp/kg. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi.

Industri pengolahan pare menjadi keripik pare dapat menciptakan nilai tambah. Pelaku usaha pare menjadi keripik pare melihat apabila pare diolah menjadi keripik pare maka akan menghasilkan nilai tambah yang lebih baik dibandingkan dengan pare yang tidak dilakukan pengolahan. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas. Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Nur, 2013). Besarnya nilai tambah yang diketahui juga dapat digunakan untuk mengetahui informasi mengenai besarnya pendapatan bagi tenaga kerja langsung serta keuntungan tanpa memperhatikan biaya tetap (Ngamel, 2012).

Nilai tambah suatu produk merupakan hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong. Nilai tambah adalah nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Apabila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar (Mangifera, 2016). Faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah yaitu :

- 1) Kualitas artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekspektasi yang diharapkan oleh konsumen.
- 2) Fungsi, dimana produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta masing-masing pelaku.
- 3) Bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen.
- 4) Tempat, produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat.
- 5) Waktu, produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu.
- 6) Kemudahan, dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

2.9 Pendapatan

Pangandaheng (2012) menyatakan pendapatan merupakan penerimaan yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan. Pendapatan seseorang pada dasarnya tergantung dari pekerjaan dibidang jasa atau produksi, serta waktu jam kerja yang dicurahkan, tingkat pendapatan perjam yang diterima.

Rumus :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (*revenue*) (Rp)

TC = Biaya Total (*total cost*) (Rp)

2.10 Penerimaan

Menurut Saidarma (2013) penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Sedangkan pendapatan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya produksi dalam satu kali periode produksi dari penerimaan dan pendapatan suatu usaha tersebut dibutuhkan informasi tentang biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*).

Lebih lanjut dijelaskan bahwa penerimaan total adalah hasil kali dari jumlah produk (bungkus) dengan harga produk perbungkus. Semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin tinggi harga perunit produk bersangkutan maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Penerimaan total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen.

Penerimaan adalah perkalian antar produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

2.11 Kerangka Pemikiran

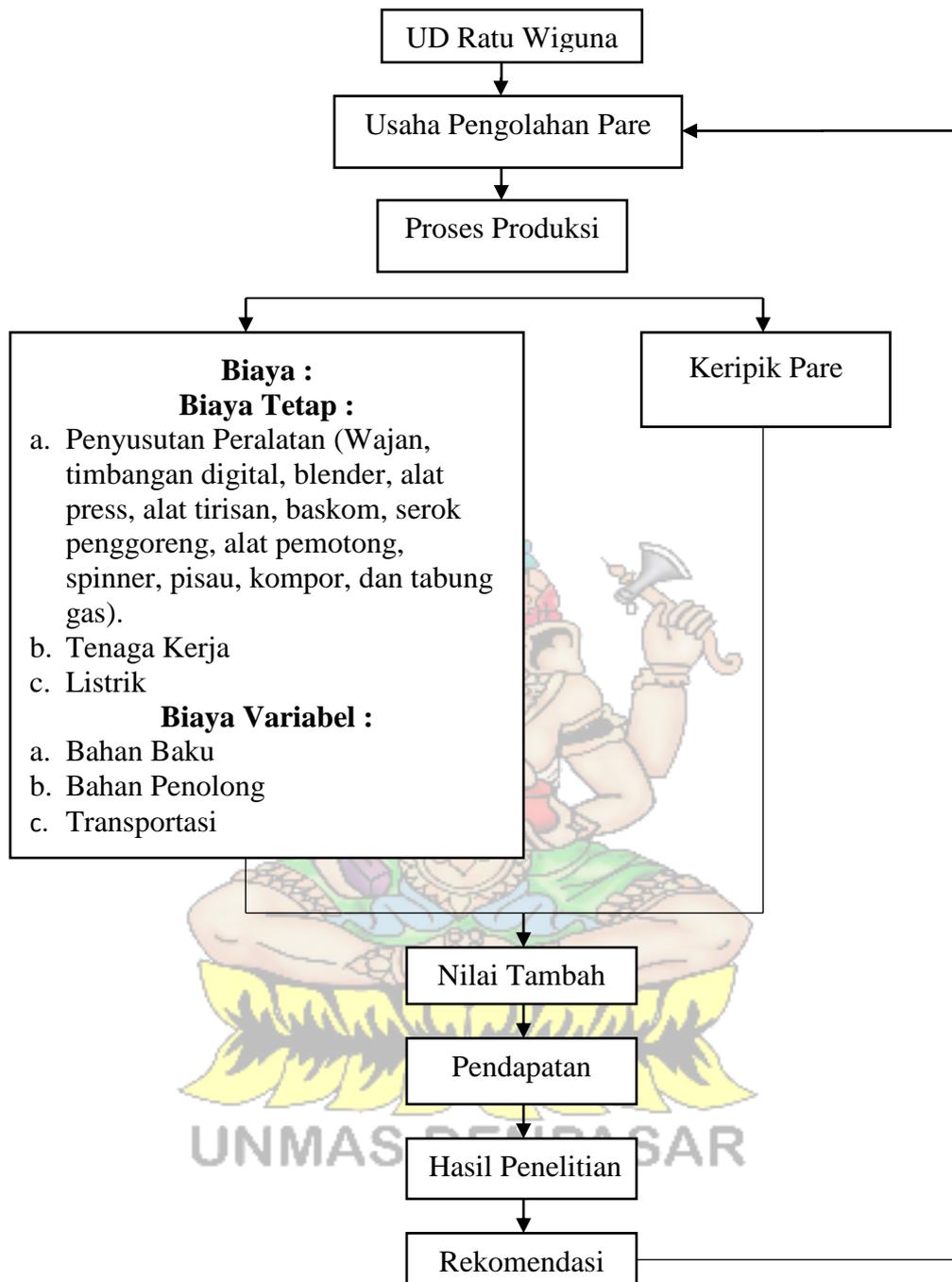
UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar melakukan usaha pengolahan pare menjadi keripik pare. Dalam proses

pengolahan pare untuk memperoleh hasil yang lebih besar dari pare, maka dalam usaha ini membutuhkan biaya (*Input*) yang harus dikeluarkan.

Adapun biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan pare menjadi keripik pare terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap atau biaya variabel, yang termasuk biaya tetap yaitu penyusutan peralatan yang digunakan selama proses pengolahan pare, tenaga kerja, dan biaya listrik sedangkan biaya tidak tetap atau biaya variabel, yaitu biaya bahan baku, bahan penolong dan transportasi.

Proses pengolahan pare akan menghasilkan keripik pare yang kemudian akan dihitung untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperoleh. Pendapatan dihitung melalui penerimaan dikurangi dengan biaya total produksi, dan untuk nilai tambah diharapkan memperoleh nilai yang cukup besar karena mengingat harga jual produk olahan keripik mempunyai selisih yang cukup tinggi dengan harga bahan baku (pare).

Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah dan pendapatan pengolahan pare menjadi keripik pare di UD Ratu Wiguna Desa Padangsambian Kecamatan Denpasar Barat Kota Denpasar, dapat diketahui dengan menghitung nilai tambah dan pendapatan. Secara ringkas alur kerangka pemikiran dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 2.2 berikut:



Gambar 2.2 Alur Kerangka Pemikiran Penelitian

2.12 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti, Judul Penelitian	Perbedaan atau Persamaan Penelitian Terdahulu dan Sekarang	Hasil Penelitian
1	Tri Waluyo (2020), Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak di Desa Sibetan, Karangasem, Bali	Perbedaannya adalah Penelitian terdahulu berbicara tentang Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak, Penelitian ini berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan Pengolahan Pare.	Hasil penelitian Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak di Desa Sibetan, Karangasem, Bali merupakan usaha wine salak secara ekonomi menguntungkan dan layak diusahakan. Hasil penelitian ini memiliki nilai tambah yang cukup besar.
2	Nurmedika, Marhawati M, dan Max Nur Alam Tahun 2013, Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka pada Industri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu	Persamaannya adalah Penelitian terdahulu dan Penelitian ini Metode analisis data yang di gunakan adalah analisis kualitatif dan analisis kuantitatif. Di mana pada Penelitian terdahulu analisis kualitatif digunakan untuk mengetahui gambaran umum, dan menjelaskan mengenai biaya dan pendapatan dari usaha agroindustri keripik nangka dan analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis pendapatan dan nilai tambah. Pada Penelitian ini analisis kualitatif digunakan untuk menjelaskan pengolahan pare serta gambaran umum tentang lokasi penelitian dan analisis kuantitatif dalam penelitian ini meliputi harga jual, jumlah produksi, jumlah tenaga kerja dan nilai tambah serta	Penerimaan total yang diperoleh industri rumah tangga Tiara dalam memproduksi keripik nangka selama bulan juli tahun 2012 sebesar Rp. 58.500.000, setelah dikurangi biaya total di dapat pendapatan bersih sebesar Rp. 36.307.614,25. Sedangkan besarnya nilai tambah keripik nangka yang diperoleh sebesar Rp. 33.169/kg. Hal ini berarti agroindustri keripik nangka cukup baik untuk diusahakan. Pada penelitian ini pendapatan yang diterima dari hasil pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna sebesar Rp. 259.810 atau sebesar Rp.

		pendapatan yang diterima.	5.196.200 per bulan. Sedangkan besarnya nilai tambah keripik pare yang diperoleh sebesar Rp. 31.750 per kilogram.
3	Ari Nurhayati Praptiwi, Ermi Tety, dan Jumatri Yusri Tahun 2015, Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tape Singkong di Kota Pekanbaru	Perbedaannya adalah Penelitian terdahulu berbicara tentang Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tape Singkong di Kota Pekanbaru, Penelitian ini berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan Pengolahan Pare menjadi Keripik Pare. Analisis data yang digunakan pada Penelitian Terdahulu dan Penelitian ini analisis kualitatif dan kuantitatif. Pada Penelitian Terdahulu analisis kualitatif digunakan untuk melihat analisis usaha, analisis kuantitatif berupa analisis biaya, penerimaan, keuntungan, profitabilitas, analisis efisiensi usaha dan nilai tambah. Pada Penelitian ini analisis kualitatif digunakan untuk menjelaskan pengolahan pare serta gambaran umum tentang lokasi penelitian dan analisis kuantitatif dalam penelitian ini meliputi harga jual, jumlah produksi, jumlah tenaga kerja dan nilai tambah serta pendapatan yang diterima.	Keuntungan yang diperoleh pengusaha rata-rata sebesar Rp. 6.764.743,66 per bulan dan nilai profitabilitas usaha agroindustri tape singkong sebesar 57,85 persen. Nilai tambah yang diperoleh dari tape singkong adalah sebesar Rp. 2.079,13/kg. sedangkan rasio nilai tambah tape singkong adalah sebesar 48,92%. Pada penelitian ini nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan pare menjadi keripik pare adalah sebesar Rp. 31.750/kg, sedangkan rasio nilai tambah adalah sebesar Rp. 42,33%.
4	Nurul Fitry, Dedi Herdiansah, dan Tito Hardiyanto Tahun 2017, Analisis Nilai Tambah Agroindustri	Perbedaannya adalah pada Penelitian terdahulu berbicara tentang Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kecap, Penelitian ini berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan	Nilai tambah yang diperoleh pengusaha agroindustri kecap “Cap Jago” yang berada di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten

Kecap	Pengolahan Pare menjadi Keripik Pare.	Pangandaran yaitu sebesar Rp. 199.923,28 per kilogram dengan total produksi kecap sebanyak 1.000 liter dalam satu kali produksi. Penelitian ini besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan pare menjadi keripik pare adalah sebesar Rp. 31.750 per kilogram dengan total produksi keripik pare sebanyak 10 kg dalam satu kali produksi.
5 Mugiono, Sri Marwanti, dan Shofia Nur Awami Tahun 2014, Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah Kelapa	Perbedaannya adalah pada Penelitian Terdahulu berbicara tentang Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah Kelapa, Penelitian ini berbicara tentang Nilai Tambah dan Pendapatan Pengolahan Pare menjadi Keripik Pare. Persamaannya metode analisis data yang digunakan adalah Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan.	Biaya produksi industri gula merah kelapa di desa Medono Kecamatan Kaliwiro yang dikeluarkan pengrajin selama satu bulan rata-rata sebesar Rp. 347.665,54 dan pendapatan rata-rata sebesar Rp. 803. 763,50 dan penerimaan rata-rata sebesar Rp. 456.097,96. Pada penelitian ini biaya produksi pengolahan pare menjadi keripik pare pada UD Ratu Wiguna yang dikeluarkan dalam satu kali produksi sebesar Rp. 1.240.190, pendapatan yang diperoleh dalam satu kali produksi sebesar Rp. 259.810 dan penerimaan yang di terima adalah sebesar Rp. 1.500.000.